

APOGÉE

Catalogue

2024.11-



www.apogee-wine.com



About APOGEE

ワイン業界で10年以上の経験を持つフランス人のトマが、クリーンでナチュラル、エレガントで洗練されたフランスワインやスピリッツを厳選して輸入するインポーターです。

Vergnes Thomas ヴェルニュ トマ

2011年ボルドーインターナショナルワイン学校を卒業。ボルドーで最も名高いセラーの1つ、L'intendant(ランタンダン)に勤務。その後、北ローヌのワイナリーで販売責任者として勤め、2018年来日、2020年APOGEEをスタート

カタログ表記の認証ロゴについて



HVE認証(環境価値重視認証)

環境認証は、栽培からボトル詰めまでのプロセスをサステナブルな方法で取り組み、生物多様性の保全、植物防疫戦略、施肥管理、水資源対策の4つの分野について規定を順守したブドウ栽培者に与えられるもので、3段階のレベルがあります。



ユーロリーフ

EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するマーク。



AB認証

ABは「Agriculture Biologique」の略で、「有機農業」を意味します。フランス政府が1981年に指針を制定し、1985年以来バイオ(オーガニック)認定マークとしてこのロゴを使用。最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと、EU圏内で生産あるいは、加工されたものに限るなど、厳しい基準を設け、1年ごとの抜き打ち検査も行われる。



CABマーク

CABは「Conversion Agriculture Biologique」の略で、「オーガニック移行中」を意味します。AB認証取得には最低3年間の有機農法の実施が必要で、このロゴは、その2~3年目であることを表すロゴです。2018年からオクシタニー地方で独自に制定されました。

SUMMARY

シャンパーニュ	コンスタンティン	4
	ポール ルブラン	4
ブルゴーニュ	ドメーヌ トルシュテ	5
	ヴオドワゼ クルズフォン	6
	セバスチャン ジルー	7
	シャトー ドゥ ラ グレフィエール	8, 9
アルザス	アンドレ エルハート	10
サヴォワ	ファビアン トロセ	11
ロワール	ルネサンス フルリエ フレール	12
	ドメーヌ ド ランシャントワール	13
ボルドー	シャトー モンセ	14
	シャトー ド クランヌ	15
ローヌ	カーヴ ド タン	16
	クロ デ カゾ	17
	ドメーヌ グラミエ	18
	ドメーヌ デ ガリゲット	19
プロヴァンス	シャトー デ ガルシニエール	20
ラングドック	シャトー パラザ	21
	シャトー ギオ	22
南西部	ドメーヌ ド ジョイ	23
アルマニャック	ドメーヌ ド ジョイ	24
スピリッツ	AR スピリッツ	25

Champagne Constantine

シャンパーニュ コンスタンティン



Champagne

シャンパーニュ



伝統を打ち破る新しいスタイルのシャンパーニュ

コンスタンティンは、1719年から続く歴史あるRMメゾンが新たに打ち出した新メゾン。ランスの南西に位置するヴィルドマンジュ村に2haのプルミエクリュを所有し、全体としては5.5ha所有します。マリオン・モデルとピエール・グランタンはチームを組み、メゾンの豊かな歴史と、若さと情熱を注ぎ、2018年、コンスタンティンを誕生させました。彼らは、テロワールへの情熱と、時代遅れになった伝統的な手法を打ち破り、シャンパーニュとワイン生産者のイメージを若返らせたいという思いで3つのキュヴェをリリース。栽培はサステナブル農法。除草は化学物質を使用せず、畑に出て手作業で行っています。コンスタンティンは環境と人に配慮されたシャンパーニュです。



ソラリス Solarris

2009年から始めたソレラ方式で熟成したものを50%をブレンド。バターのようにクリーミーで滑らかな。アーモンドのノート。インパクトのあるアタック。ムニエのやわらかなフレッシュ感と軽やかさ。それでいて丸みがあり熟した果実味を感じます。エネルギーでボリュームある味わいで、伸びやかな余韻。

ドザーージュ：8g/L 36か月以上熟成

品種：ムニエ 100%
750ml ¥7,500



泡・辛口

アルゴサ Argosa

やさしく包み込むようなフェミニンで魅惑的な味わい。とてもフルーティで、熟した赤い果実味。キャラメル、オレンジリキュール、ほのかにヌガの香り。アタックは柔らかく、イチゴジャムやチェリーの味わいが広がり、バランスのよいストラクチャー。セニエ方式で、収穫後24~36時間マセラシオン。

ドザーージュ10g/L、48か月以上熟成

品種：ムニエ 100%
750ml ¥8,000



泡・辛口

Sold out

トリシリス プルミエクリュ Trisilice Premier Cru Brut

柔らかく軽い泡立ち。クリーミーでコクがありなめらかさと上品さのバランスがよく、エネルギー的なアタックはすぐにアプリコットの風味に。わずかな苦味がフレッシュな印象。3品種を同時発酵することで、高いハーモニーを生み出します。ドザーージュには前年のシャルドネを小樽で4-6か月熟成させマイクロ酸化を実現。こだわりの逸品です。

ドザーージュ：8g/L 48か月以上熟成
品種：シャルドネ、ムニエ、PN 各1/3
750ml ¥8,500



泡・辛口

Champagne Paul Lebrun

シャンパーニュ ポール ルブラン



1902年に設立されたポール・ルブランのシャンパーニュは、その卓越した品質とシャンパーニュ造りの技術への献身で有名です。それぞれのキュヴェには独自のスタイルと歴史があり、シャンパーニュ地方のテロワールと、卓越したシャンパーニュを造るというメゾンの揺るぎない姿勢を反映しています。ワイン造りに対する一族の愛情は代々受け継がれ、現在は9代目のナタリーとジャン・ヴィニエが、コートデブランとコートドセザンヌで16.5ヘクタールのシャルドネを栽培しています。

創業から100年経った2022年、ナタリーは家族とメゾン・ポール・ルブランの未来へのオマージュとして、テロワールと彼女のノウハウを反映した、新たなシャンパーニュシリーズをリリースしました。



リランブラサーブル

L'Irremplacable Brut Blanc de Blancs

テロワール、職人技、120年の歴史ある伝統の組み合わせが独自のキャラクターを生み出します。シュイイとバルボンス・ファイエルの区画からいねいにブレンド。白亜と火打石から成るテロワールが独自の特徴とエレガンスを与えます。クリーミーで爽やかな泡。かんきつ類やナッツ、ベリー、アーモンドが絶妙なハーモニーと複雑で贅沢なテクスチャーを生み出します。36か月熟成

品種：シャルドネ
750ml ¥6,400



泡・辛口

アリーヌ ラ ナチュレル

Aline La Nature-Elle Brut Nature Blanc de Blancs

メゾン設立の基盤となったアリーヌ・モリゼとジュール・ルブランの魅力的な物語に捧げる、伝統と自然の融合を象徴するシャンパーニュです。セザンヌ地区のブドウを使用。ドザーージュゼロのブリュットナチュレル。ミネラル主体で、ミルクキャラメル、菩提樹の花、焼きたてのパン、柑橘のノート、絶妙な塩味も感じられます。48か月熟成。

品種：シャルドネ
750ml ¥7,900



泡・辛口

マリールーズ グランクリュ 2015 MARIE-LOUIS Grand Cru Blanc de Blancs

メゾンの成功に重要な役割を果たしたマリールーズへのオマージュ。コートデブランの中でも品質の高さで知られるクラマンとシュイイの畑を使用。かんきつ類、桃のキャンディ、白い花、スミレなどの複雑な風味。クリーミーなテクスチャーと爽やかな酸味のバランス。桃、アプリコット、プリオッシュ、アーモンド、エキゾチックなスパイスの風味が楽しめます。7年熟成。エクストラブリュット

品種：シャルドネ
750ml ¥11,500



泡・辛口



ニュイ・サン・ジョルジュにある小さな村プレモー・プリセで、6代目となるモルガンとジュリー・トルシュテは、モルガンのパートナーであるポリヌ・ジュノと共に、2019年1月から家族のドメーヌを引き継ぎ、誇りを持って運営しています。7haのドメーヌは、2023年からオーガニック認証を受けています。2018年にはネゴシアン事業を開始し、収穫から醸造、熟成までの全工程を自分たちで行っています。

ポリヌは2022年からサン・ロマンとオーセイ・デュレスにある家族のブドウ畑を引き継ぎ、ドメーヌのラインナップを強化しました。畑には樹齢60年~100年の古木が多くあります。霜害対策として3月に最終剪定を行い、ブドウの栽培方法の最適化を追求しています。自然由来の煎じ薬や抽出物で病害虫対策を行い、杭の高さを1.2mから1.6mに変更して光合成を向上させ、温暖化の影響を受けた環境で陰を作ることができます。トラクターが通れないため、手作業での夏季剪定や覆土作物の播種により、土壌の圧縮を避け、微生物の生態系を保護しています。また、100年の歴史を持つニュイ・サン・ジョルジュのぶどう畑でマッサルセクションを行い、畑のアイデンティティを守っています。

彼らはすべてをぶどう畑での作業に注いでおり、ぶどうの木々に特別な注意を払っています。ドメーヌを引き継いでからまだ日は浅いですが、すでにぶどうたちは彼らの手法に良い反応を示しており、品質向上が見られます。彼らは気候変動の影響を十分に認識し、伝統を守りながら進んでいくことを課題としています。



ブルゴーニュ アリゴテ 2022 Bourgogne Aligoté



フローラルノートとレモンのアンダー
トーンを持つ美しい香り。フレッシュ
で生き生きとした味わいです。
樹齢55年以上、手摘みで収穫、
10ヶ月ステンレスタンクで熟成。
シーフードにぴったり

AOP: ブルゴーニュ
品種: アリゴテ
750ml ¥6,500

白・辛口

ブルゴーニュ ピノブラン 2022 Bourgogne Pinot Blanc



花の香り、熟した果実の香りが白桃
の香りの背景にあり、まろやかさ、
フレッシュさ、精密さが見事に調和
しています。
8~10ヶ月樽熟成 (新樽率25%)

おすすめ料理: 白身魚、ミックスサ
ラダ、ブルーチーズ

AOP: ブルゴーニュ
品種: ピノブラン
750ml ¥10,750

白・辛口

オートコートドニュイ ラモンターニュ 2022 Hautes Côtes de Nuits La Montagne



石灰岩土壌のミネラル豊富な白ワイ
ン。フレッシュでフローラルな香り。
フィニッシュには繊細な塩味のニュア
ンスとともに、しっかりとしたストラ
クチャーが感じられます。8~10ヶ月
木樽熟成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 魚介類、鶏肉

AOP: オートコートドニュイ
品種: シャルドネ
750ml ¥11,500

白・辛口

コトーブルギニヨン キュヴェユゴ 2022 Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo



赤い果実の香り。豊かでふよやかな口
当たり、やわらかいタンニン。深い
粘土質土壌。樹齢50年以上。8~10ヶ
月木樽熟成。
おすすめ料理: シャルクトリ、赤
身肉、ローストチキン、グリル料理、
ソース添え料理、軽めのチーズ

AOPコトーブルギニヨン
品種: ピノノワール
750ml ¥6,500

赤・フルボディ

ブルゴーニュ ヴィエイユ ヴィーニュ レシャイヨ 2022 Bourgogne Vieilles Vignes Les Chaillots



黒い果実の香りが広がり、わずかにス
パイシーなニュアンス。美しいストラ
クチャーで、リッチで凝縮された味わ
い、丸みのある柔らかいタンニンが特
徴です。単一畑。粘土シルト質土壌。
樹齢40~70年。12ヶ月樽熟成 (新樽
率25%)

AOPブルゴーニュ
品種: ピノノワール
750ml ¥9,000

赤・フルボディ

コートドニュイヴィラージュ 2022 Côte de Nuits Villages



シルキーでフェミニンなタンニンを持
ち、美しい赤い果実の風味が特徴
です。粘土石灰質土壌。
樹齢約40~60年。12ヶ月木樽熟
成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 赤身肉 (コート・ド
・ブフ)

AOPコートドニュイ
品種: ピノノワール
750ml ¥13,500

赤・フルボディ

ニュイサンジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Nuit Saint Georges Vieilles Vignes



赤い果実とスパイシーなアロマ。フル
ティーでジューシー、バランスが良
く、グルメでエレガント、精密さと甘
さ、フレッシュさが感じられます。ド
メーヌで最も古い区画をブレンド。樹
齢70~100年。12ヶ月樽熟成 (新樽
率25%)

AOPコートドニュイ
品種: ピノノワール
750ml ¥26,000

赤・フルボディ

シャンボールミュジニー 2022 Chambolle Musigny



繊細でエレガント、デリケートな香
り。果実のフレッシュさが感じられ
ます。口当りは柔らかく、絹のよ
うなタンニンの滑らかな味わ
い。12ヶ月樽熟成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 鶏肉、霜降り肉、チ
ーズの盛り合わせ

AOP: シャンボールミュジニー
品種: ピノノワール
750ml ¥27,500

赤・フルボディ

サンロマン オバドポワランジュ 2022 Saint Romain "Au Bas de Poillange"



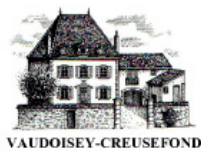
まろやかさとミネラル感を兼ね備え、
テロワールをよく表しています。フ
レッシュさに溢れ、花の香り、繊細な
塩味のアロマとともに、フィニッシュ
には美しい緊張感。
8~10ヶ月樽熟成 (新樽率20%)

AOP: サンロマン
品種: シャルドネ
750ml ¥13,000

白・辛口

Vaudoisey Creusefond

ヴォドワゼ クルズフォン



Bourgogne

ブルゴーニュ

ヴォドワゼ・クルズフォンは200年以上続く家族経営のドメーヌで、ボヌの町のすぐ南に位置するコートドボヌ地区のポマールにあります。所有区画はオーセイ・デュレス、ムルソー、ヴォルネ、ポマールなどいくつかの村に広がり、9haの畑を所有しています。

年間生産量は4万本と小規模ですが、伝統的な生産方法で、ぶどうひとつひとつに目を配り、自然酵母で発酵、SO2を最低限使用するのみで、ていねいなワイン造りをしています。現在ドメーヌは、環境や生態系へ配慮した栽培方法へ転換してから10年を迎えました。8代目当主、アレクサンドル・ヴォドワゼ氏は、その驚くべき繊細さを持つワインを通して、彼の情熱を伝え続けています。



ブルゴーニュ アリゴテ 2021
Bourgogne Aligoté



カリンやリンゴ、白い花の香り。明るくとてもアロマティックなワイン。ミネラル感があり、少しピリッとした青リンゴやスパイスのニュアンスがあります。さわやかで飲みごたえのある、のびやかな余韻。クリマ：レ・ブランシュ

AOP ブルゴーニュ アリゴテ
品種：アリゴテ
750ml ￥4,000

白・辛口

ムルソー 2021
Meursault



透明感のある淡い黄色。黄色い果実、桃、アプリコットの香り。非常に丸みがあり、酸味のバランスが取れていて、味わい深く、長い余韻が続く。
クリマ：テール・ブランシュ
総面積0.29 ha 木樽で10か月熟成

AOP ムルソー
品種：シャルドネ
750ml ￥11,500

白・辛口

オーセイ デュレス ブラン 2021
Auxey Duresses Village Blanc



新鮮なアーモンド、太陽をで熟した柑橘類、リンゴ、白い花や甘草のアロマが感じられます。酸味と果実味のバランスが良く上品で、長く心地よい余韻があります。

AOP オーセイ デュレス
品種：シャルドネ
750ml ￥7,500

白・辛口

オーセイ デュレス ブラン
ブルミエクリュ デュ ヴァル 2020
Auxey Duresses Blanc 1^{er} cru du Val



手摘み、全除梗、大樽で15日間、土着酵母で発酵。木樽で12か月熟成。白系果実や白い花、わずかにトースト香を感じます。リッチで味わい深く、果実味が広がり、さわやかな余韻が続きます。

AOP オーセイ デュレス
品種：シャルドネ
750ml ￥8,500

白・辛口

ブルゴーニュ コート ドール 2021
Bourgogne Cote d'Or



畑はAOPポマールのすぐ横に位置します。イチゴとチェリーの香りで、シナモンとクロウブのニュアンスがじわじわと広がり、奥深い味わい。ペアリング：シャルキュトリー、テリーヌ、グリル、コンテ

AOP ブルゴーニュ コート ドール
品種：ピノノワール
750ml ￥4,500

赤・ミディアムボディ

オーセイ デュレス ルージュ 2021
Auxey Duresses Village Rouge



南向きの斜面と粘土石灰岩の土壌が、バランスのとれた滑らかなワインを生み出します。スパイシーで力強く、ラズベリー、すぐり、ブラックチェリー、バラのアロマ。クリアな果実味と滑らかでバランスのとれたタンニンを持ち、心地よい余韻が長く続きます。

AOP オーセイ デュレス
品種：ピノノワール
750ml ￥6,000

赤・フルボディ

オーセイ デュレス ルージュ
ブルミエクリュ デュ ヴァル 2021
Auxey Duresses Rouge 1^{er} du Val



フルーティで力強く、凝縮感があります。カシス、ブラックベリーや赤系果実、わずかにモカやスパイスの香りも。上品でバランスが取れており、凛としたミネラル感と軽快な果実味、上質でジュシーな味わいで。樹齢約50年。木樽で12か月熟成

AOP オーセイ デュレス
品種：ピノノワール
750ml ￥7,000

赤・フルボディ

ヴォルネ 2020
Volnay



Solo Out

カシス、ラズベリー、甘いスパイスの妖艶な香り。ふくよかでバランスの良い味わいが広がり、豊かなタンニン、心地よい酸味やスパイスが感じられます。樹齢約40年
クリマ：レ・グラン・ポワゾ

AOP ポマール
品種：ピノノワール
750ml ￥8,500

赤・フルボディ

ポマール 2020
Pommard



ブルーベリー、カシス、ブラックベリーの愛らしいアロマに、スパイシーな動物的なニュアンス。熟成とともに草のトーン、チョコレート、スパイスへと進化していきます。フルボディでバランスの取れた酸味と際立ったタンニン。平均樹齢55年。木樽で15か月熟成。

AOP ポマール
品種：ピノノワール
750ml ￥10,250

赤・フルボディ

ポマール ブルミエクリュ エプノ 2020
Pommard 1^{er} cru Epenots



ポマールで最も評価の高いワインのひとつにこのエプノがあります。香り高くフルーティでエレガント。味わいは複雑で豊満。シルキーでやわらかく、緻密なタンニンと長い余韻があります。
クリマ：レ・プティ・エプノ 総面積0,26 ha

AOP ポマール
品種：ピノノワール
750ml ￥13,000

赤・フルボディ



セバスチャン・ジルーはマコネ地区の新進気鋭のドメーヌで、マコンフュイッセ、プイイロシェ、プイイフュイッセのエlegantでテロワールに忠実なワインを、努力とヒステリックな正確さで作り出しています。

正確さと完璧さが求められるレーシングメカニックの経歴を持つ彼は、その資質を生かして、集中力のあるワインを記録的な速さで生み出しました。

土壌とブドウの調和を図りながら、できる限り環境に配慮し、ワインを通じてテロワールの繊細さを表現しています。

2011年から化学除草剤を使用せず、土壌はブドウの木の下で耕し、敵には自然の草を敷き詰めています。土壌の生命活動を促進するため、処理には鉍物質のみを使用し、時には植物由来の製剤と組み合わせています。2019年にはドメーヌの全面がオーガニック栽培に転換されました。



マコン フュイッセ レドウ ボワ 2022

Mâcon Fuissé Les Deux Bois



熟した果実の爆発的な香り。黄桃、アプリコット、ミラベル、シトロン、グレープフルーツの香りで、ドメーヌで最もさわやかなタイプ。チーズ、魚介類、アペロとともに楽しむことができます。自然酵母、15か月シュールリー熟成

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ

750ml ¥3,900

白・辛口

マコン フュイッセ レプレ 2022

Mâcon Fuissé Les pelées



黄色い果実、レモン、桃、白い花の香りで始まり、ナッツ、プリオッシュ、そしてミネラリーなアロマ。口に含むとクリーミーでチャーミングな果実味があり、さわやかな酸味と緊張感のあるバランスの取れた後味です。自然酵母、20か月シュールリー熟成

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ

750ml ¥3,900

白・辛口

マコン フュイッセ ヴェル シャンヌ 2022

Mâcon Fuissé Vers Chanes



黄色い果実、レモン、桃の香りで始まり、ミネラルが続きます。エレガントで程よい凝縮感。ミネラルが緊張感とフレッシュさを与え、2杯目も楽しみたいくなるようなワインです。自然酵母、タンクで20か月熟成。軽くろ過

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ

750ml ¥4,000

白・辛口

プイイ ロシェ 2019

Pouilly Loché



洋ナシやアプリコット、焼いたヘーゼルナッツやアーモンドの複雑なアロマ。エキゾチックなニュアンス。存在感がありフレッシュで凝縮感があり、ミネラル、長い余韻が感じられます。自然酵母、低温発酵、11か月シュールリー熟成。瓶詰後36か月セラーで熟成。

AOP プイイ ロシェ

品種：シャルドネ

750ml ¥5,000

白・辛口

プイイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



石灰岩土壌の単一畑レ・ベローズ。南向き。樹齢80年。自然酵母、低温発酵。11ヶ月木樽熟成。その後タンクで12か月熟成。熟したかんきつ類、青リンゴ、プリオッシュのアロマで始まり、さまざまな香りがレイヤーを重ね、凝縮感、美しい酸味、ミネラルの後味が感じられます。

AOP プイイ フュイッセ

品種：シャルドネ

750ml ¥6,000

白・辛口

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ

レ ヴィーニュ ブランシュ 2020

Pouilly Fuissé 1er Cru Les Vignes Blanches



白亜質粘土の土壌。樹齢約50年、手摘みで収穫、自然酵母で低温発酵、マロラクティック発酵、木樽発酵、11か月木樽熟成。その後30か月タンクで熟成。生産量1600本

AOP プイイ フュイッセ

品種：シャルドネ

750ml ¥8,500

白・辛口



マコン地区を代表する歴史あるシャトー

ブルゴーニュ南部のマコン地区、ラ・ロッシュ＝ヴィーヌズ村に位置するシャトー ドウ ラ グレフィエールは、1585年から続くワイン造りの伝統を誇ります。伝統的なマコン独特の古い建物や、1789年に建設され現在も使用されているアーチ型のワインセラーがその歴史を物語ります。

1924年にグルザルド家がシャトーを取得して以降、4代にわたりワイン造りが受け継がれ、現在は若手醸造家グザヴィエ・グルザルド氏がその指揮を執っています。60ヘクタールの広大な敷地で培われるブドウは、50～70年の古木からの卓越した素材であり、ワインに優雅さ、ストラクチャー、まろやかさ、そしてミネラル感をもたらしています。2017年にはマコン地区の「若手タレント」に選ばれ、注目の生産者としても評価されています。

シャトー ドウ ラ グレフィエールはAOCマコン・ラ・ロッシュ＝ヴィーヌズのリーダー的存在であり、長年の経験と豊富な知識を活かし、毎年のヴィンテージに独自の香りと豊かな表現力を込めたワインを生み出しています。伝統と革新を融合させ、現代的なワイン造りのビジョンを反映し続ける、ブルゴーニュの真髄を伝えるシャトーです。



クレマンド ブルゴーニュ

Cremant de Bourgogne

淡い黄金色、繊細な泡立ち。かんきつ類、花、ミネラルのアロマ。フレッシュでエレガントな味わい。クレマンは伝統的な製法で造られます。樹齢30年、粘土石灰土壌。手摘みで収穫、優しくプレス、瓶詰めまで澱とともに熟成、瓶内15ヶ月熟成。

AOP ブルゴーニュ

品種：シャルドネ

750ml ¥4,200

泡・辛口



ブルゴーニュ シャルドネ 2022

Bourgogne Chardonnay

グレープフルーツやマンダリンなどのかんきつ系のフルーツカクテルのアロマが広がり、口に含むとドライでミネラルがあり、なめらかな口当たりです。

AOP ブルゴーニュ

品種：シャルドネ

750ml ¥4,000

白・辛口



ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022

Bourgogne Pinot Noir

チェリーやすぐりのアロマが広がり、しなやかなストラクチャーで、丸みがあり華やかで、生き生きとした味わい。木樽熟成。

AOP ブルゴーニュ

品種：ピノ ノワール

750ml ¥4,000

赤・ミディアム

NEW



ブルゴーニュ アリゴテ 2022

Bourgogne Aligoté

栽培面積1.60Haの粘土石灰質土壌。温度管理下で5～10日間発酵。瓶詰めまで澱とともに熟成。アカシアやサンザシの花のアロマ、柔らかく滑らか。ヘーゼルナッツのニュアンス。グジュール、エスカルゴ、蒸し野菜、ラクレットなどと相性がいいです。

AOP ブルゴーニュ

品種：アリゴテ

750ml ¥3,900

白・辛口



サン タムール 2021

Saint Amour

赤い果実、甘いスパイスの香り。しなやかでフルーティ。渋みがなくとてもクリーンで、バランスの良い味わい。古い沖積層の土壌で樹齢30年。果実の純度と軽さを保つためにステンレスタンクで熟成。

AOPサン タムール

品種：ガメイ

750ml ¥4,200

赤・ミディアム

Château de la Greffière

シャトー ドウ ラ グレフィエール

Bourgogne

ブルゴーニュ



左から営業責任者のゲラルド、アポジェ代表トマ、当主グザヴィエ



マコン ミリー ラマルティエヌ キュヴェ アルフォンス 2022

Mâcon Milly-Lamartine Cuvée Alphonse



白・辛口

ロマン派の詩人アルフォンス・ド・ラマルティエヌに由来するAOPであり、彼をオマージュしたラベルです。蜂蜜、白桃のコンポートの香り。コクと丸みのある味わいで、バニラやミントの香りも。樹齢50年以上木樽でシュール・リー熟成

AOPマコン ミリー ラマルティエヌ

品種：シャルドネ

750ml ¥4,400

NEW /

マコン ラ ロッシュ ヴィヌーズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes



白・辛口

粘土石灰質土壌。樹齢50年以上の3つの区画からセレクト、厳選されたオーク樽で熟成。木樽発酵。澱とともに熟成。焼いたヘーゼルナッツのアロマ。ドライでまろやか、骨格のしっかりしたワインです。

AOPブルゴーニュ

品種：シャルドネ

750ml ¥4,200

マコン ミリー ラマルティエヌ キュヴェ アルフォンス 2022

Mâcon Milly-Lamartine Rosé Cuvée Alphonse



ロゼ・辛口

粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。面積わずか34a。ダイレクトプレス、温度管理下で5~10日間発酵。アカシアなどの白い花のアロマ。軽やかなストラクチャー、しなやかでまろやかな味わいです。ピザ、冷製肉、豚肉、生野菜などと。

AOPマコン ミリー ラマルティエヌ

品種：ガメイ

750ml ¥3,800

サン ヴェラン 2021

Saint-Véran



白・辛口

ピュイ・フイットを取り囲むようにあるAOP。

辛口でまろやかな丸みがあり、フレッシュアーモンドやはちみつのアロマ。40%樽熟成。食前酒、サラダ、魚のグリルなど

AOPサン ヴェラン

品種：シャルドネ

750ml ¥4,500

NEW /

ブルゴーニュ アルフォンス ルージュ 2022

Bourgogne Cuvée Alphonse Rouge



赤・ミディアム

深紅のルビー色。チェリーとクランベリー、アロマティックなハーブとブラックペッパーが混じり合います。タンニンはまだ存在感がありますが、その密度は果実味を引き締め、牡丹のフローラルなアクセントを加えます。

AOPブルゴーニュ

品種：ピノノワール

750ml ¥4,400

マコン セリエール ラクロワ 2022

Mâcon Serrières La Croix



赤・ミディアム

マコンでは珍しい赤ワイン。その中でもセリエールはマコンで最も高品質な赤ワインを生産します。ローストやカカオ、赤いベリーやヘーゼルナッツの風味で、凝縮感があり、やわらかくバランスの取れたワイン。木樽で11か月熟成。年間生産量3000本

AOPマコン セリエール

品種：ガメイ

750ml ¥5,000

André Ehrhart

アンドレ エルハート

Alsace

アルザス

アンドレ・エルハートは、コルマールより少し南西に位置するウエットルスハイムにあります。村はアルザスワイン発祥地の1つであり、最も重要な産地の1つです。エルハート家は1910年以来、親から子へと4世代にわたってブドウを栽培してきました。

手摘みでひとつひとつ選果しながら収穫、可能な限り環境に配慮したブドウを栽培し、高品質なワインを造りだします。現在はAOPを10 ha以上所有し、内グランクリュは4 ha所有しています。現在はオーガニック認証申請中。



リースリング 2023

Riesling

レモングラス、かんきつ類、白い花の香り。上品でエレガントなワインです。しっかりとした味わいにブドウの花のニュアンス。繊細な酸味のさわやかで長い余韻が楽しめます。魚貝類、サラダ、エスカルゴ、シュークルートなどと◎

AOP アルザス
品種：リースリング
750ml ¥ 3,500

白・辛口



リースリング グランクリュ ソンメルベルグ 2023

Riesling Grand Cru Sommerberg

フルーツやレモンのエレガントで上品な香り。フレッシュさとアロマのハーモニーが心地よく広がるしっかりとした肉質のワインです。天ぷら、オマール海老、魚料理など◎
年間生産量3500本

AOPアルザスグランクリュ
品種：リースリング
750ml ¥ 4,300

白・辛口



ゲヴェルツトラミネール 2020

Gewurztraminer

力強く濃厚でドライフルーツやレーズンの香りがします。コクがあり、まろやかで心地よい口あたり。ペアリング：フォアグラのポワレ、エスニック料理、甘口料理など

AOP アルザス
品種：ゲヴェルツトラミネール
750ml ¥ 3,500

白・中辛口



リースリング グランクリュ ヘングスト 2020

Riesling Grand Cru Hengst

丘の中腹にある南向きの畑で収量が少ないため凝縮感がありしっかりとしたストラクチャー。シャープでしなやか。アタックはミネラルを感じ、熟したアプリコットや桃の香り。繊細な酸味のバランスよく豊かな後味。美しくアロマティックなワインです。

AOP アルザス グランクリュ
品種：リースリング
750ml ¥ 4,300

白・辛口



ピノ ノワール 2023

Pinot Noir

美しいチェリーレッド色。チェリーやラズベリーなどの赤い果実の香り。口に含むと力強く凝縮感のある味わいが広がります。手摘みで収穫。10日間マセラシオン。自然酵母で発酵。シュールリーで8ヶ月熟成

AOP アルザス
品種：ピノ ノワール
750ml ¥ 3,500

赤・ミディアムボディ



ピノグリ グランクリュ ヘングスト 2017

Pinot Gris Grand Cru Hengst

ゴールドイエローに輝き、力強いドライフルーツとほのかに蜂蜜の香り。複雑で芳醇な心地よいフィニッシュです。年間生産量3000本
ペアリング：食前酒、フォアグラのポワレ、寿司

AOP アルザス グランクリュ
品種：ピノグリ
750ml ¥ 4,000

白・中甘口



Renov /



クレマン ダルザス

Crémant d'Alsace

緑がかった淡いレモンイエロー。きめ細かな泡。リンゴや白桃のフレッシュで豊かなアロマ。生き生きとした丸みがある味わい。ストラクチャーがしっかりとしてバランスの取れたワインです。瓶内2次発酵。澱と共に24カ月以上熟成。

AOP クレマン ダルザス
品種：ピノブラン、ピノグリ、ピノノワール、オーセロワ
750ml ¥ 3,500

泡・辛口



ゲヴェルツトラミネール グランクリュヘングスト 2019

Gewurztraminer Grand Cru Hengst

エキゾチックでスパイシー。コクがありふくよかで奥行きがあり、心地よい口あたりです。長い余韻を楽しめます。年間生産量4500本

AOP アルザス グランクリュ
品種：ゲヴェルツトラミネール
750ml ¥ 4,100

白・甘口



Sold out



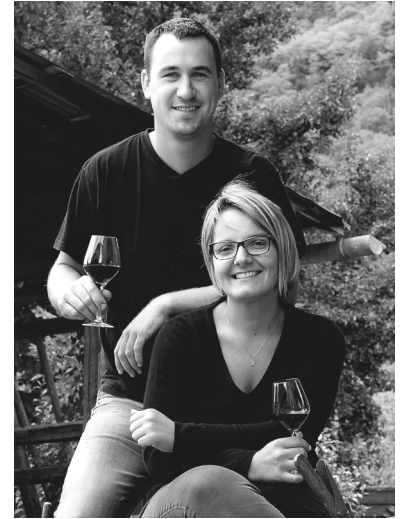
ワイン生産者の家系に生まれたファビアン・トロセとパートナーのクロエは、2011年にワイナリーを引き継ぎました。

ドメヌはボージュ山塊のふもと、シャンベリーとアルペールビルの間位置し、畑は南向きの丘の中腹25haに広がっています。土壌は主に石灰岩の部分と、モンドゥーズに最適な赤粘土の2種類あります。平均樹齢は35年で、最も古い木は樹齢80年にのぼります。

土壌は深く豊か。それはブドウの木に活力を与え、下層土に根を張り、高品質で成熟したぶどう、そして個性的なワインを生み出します。

畑はリュット・レゾネで耕作され、機械で耕すことはしません。農業はどうしても必要な場合のみ行い、収穫はすべて手作業で行われます。

ファビアンとクロエは、ブドウの木とテロワールに情熱を注ぎ、代々受け継がれてきた伝統的な価値観を守りながら、伝統と現代技術を融合させたワインで評判が高いドメヌです。



アプルモン ルロック 2023

Vin de Savoie - Apremont "Le Roc"

樹齢40年の粘土石灰質土壌から手摘みで収穫。低温発酵後8か月シュールリー熟成。白い花、かんきつ類、熱い石のようなミネラル感。さわやかでいてまろやかな口当たり。アペリティブ、甲殻類、貝類、チーズ全般に◎

AOPヴァンドサヴォワ-アプルモン

品種：ジャケール100%

750ml ¥3,700

白・辛口



ルーセットドサヴォワ ラデヴィール 2023

Roussette de Savoie "La Dève"

デヴィールは区画名です。決して怖いものではありません。白い花とはちみつのノート。口いっぱいに広がり、まろやかでミネラルが感じられます。アペリティブ、貝類、エスカルゴ、チーズ料理など

AOPルーセットドサヴォワ

品種：アルテス100%

750ml ¥4,200

白・辛口



アヴァランシュ ラブランシュ 2022

Vin des Albobroges AVALANCHE - LA BLANCHE

世界で9ヘクタールのみ栽植されるモンドゥーズ・ブランシュ。天然酵母で発酵。8ヶ月シュールリー熟成。スモーキーで菩提樹の香り。口にいっぱい広がり、まろやかでミネラルのあるユニークなワインです。

IGPヴァンデアロブロージュ

品種：モンドゥーズブランシュ100%

750ml ¥5,300

白・辛口



アルバンモンドゥーズ テールドリジン 2022

Vin de Savoie - Mondeuse Cru Arbin
TERRE D'ORIGINE

50%全房50%除梗。自然酵母で発酵。ステンレスタンクで9か月熟成。SO2は瓶詰時に極少量のみ。濃いスマイレ色。スマイレ、マシュマロ、黒い果実の香り。非常にスパイシーで丸い口、コクのあるタンニン。

AOPヴァンドサヴォワモンドゥーズクリュアルバン

品種：モンドゥーズ100% 赤・ミディアムボディ

750ml ¥4,000

赤・ミディアムボディ



アルバンモンドゥーズ アヴァランシュ2022

Vin de Savoie - Mondeuse Cru Arbin AVALANCHE

樹齢50年の赤粘土主体の深い土壌。手摘みで収穫。全房醗酵、マセラシオン、自然酵母で発酵。ステンレスタンクで10か月熟成。SO2は瓶詰時に極少量のみ。スマイレ、マシュマロ、黒い果実の香り。非常にスパイシーで丸みのある口当たり、コクのあるタンニン。

AOPヴァンドサヴォワモンドゥーズクリュアルバン

品種：モンドゥーズ100% 赤・フルボディ

750ml ¥4,800

赤・フルボディ

Renaissance

Fleuriet Frères - Vignerons

ルネサンス フルリエ フレール


 RENAISSANCE
 FLEURIET FRÈRES - VIGNERONS


ブノワとマテュー兄弟は1991年からワインを生産しています。2015年よりサンセール最高のテロワールにある「忘れられた土地」で栽培を始めました。当時、非常に脆弱な状態だった畑を、環境に最大限に配慮して再生し、ルネサンスは誕生しました。白ワインはソーヴィニヨン・ブランのみから、赤ワインはピノ・ノワールからのみ生産されています。アミニエの石灰岩、コート・ド・レペの砕いた石灰岩、レ・マルヌの粘土質土壌など、すべてのワインがそのテロワールを表現しています。



レクラ 2022

Touraine Sauvignon l'Eclat

レクラは「光り輝く」。パッションフルーツ、ピンクグレープフルーツ、パイナップルの香りや、わずかに白い花と太陽で温くなった石のような香りも。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。コクがあり上質で、後味にミネラル感と塩味があります。

Vin de France

品種：ソーヴィニヨン ブラン

750ml ¥2,800

白・辛口



メストゥ サロン レドウモワゼル

Menetou-Salon Les Demoiselles

Sold out



豊かさと繊細さを併せ持ち、かんきつ類や花のノート、スパイスやコショウ、メントールのニュアンス。フレッシュな果実味とまろやかで長い余韻があります。自然酵母、コンクリートタンクでゆっくり発酵。8~10か月間シュール・リー熟成。海老や前菜。アボカドやカニ、バルメザンチーズを添えたアスパラガス。上質なブッラータなどと

AOPメストゥ サロン

品種：ソーヴィニヨン ブラン

750ml ¥3,900

白・辛口



サンセール コート ド レペ 2022

Sancerre Côte de l'Épée

コンクリートの卵型タンクで18~23°Cの温度でゆっくりと発酵。土着酵母。同じ卵タンクで10~12ヶ月間熟成。エレガントで完璧なバランス、素晴らしいミネラルが特徴です。花や石のアロマが混ざったような香りで繊細な口当たりです。平均樹齢50年。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン・ブラン

750ml ¥5,200

白・辛口

サンセール ブラン マジ デ カイ ヨット 2022

Sancerre Blanc La Magie des Caillottes

このワインは、収穫の際に音楽をかけ、チームの歌声と笑顔と共に収穫されたぶどうから造られています。緑がかった黄金色。フローラルでフルーティ、その中でもサンザシや柑橘系、サンセールらしいミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。

AOP サンセール

品種 ソーヴィニヨン ブラン

750ml ¥4,800

白・辛口



サンセール レマルヌ 2022

Sancerre Les Marnes

アプリコット、シトロン、アカシアや桜などの白い花の香りもあり、熟成するにつれて上質な塩味とバターの香りに変化します。芳醇で、シャープな酸味が凛として、バランスの取れた味わいです。サンセールの中でも特に高品質の区画で、ドメヌの最も古いぶどう樹から造られる最高品質のワインです。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン・ブラン

750ml ¥6,000

白・辛口

サンセール ルージュ マジ デ カイ ヨット 2019

Sancerre Rouge La Magie des Caillottes

鮮やかなルビー色。砕いたラズベリーやブラックベリー、カシスと牡丹やアイリスの華やかなアロマが広がります。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。

AOP サンセール

品種：ピノ ノワール

750ml ¥4,500

赤・ミディアム



サンセール ピュア 2019

Sancerre Pur

白い石灰岩土壌の単一畑。コンクリートの卵型タンクでゆっくり発酵。土着酵母。卵型タンクで10~12ヶ月熟成。SO2無添加。季節によってミネラルの香り、海の香り、カリン、洋ナシ、アーモンド、アカシア、ジンジャーの香りなど様々なアロマが広がりピュアという言葉がぴったりです。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン・ブラン

750ml ¥6,200

白・辛口

Domaine de l'Enchantoir

ドメヌ ド アンシャントワール



DOMAINE DE L'ENCHANTOIR



ソミュール地方の中心に位置するルピュイノートルダムは、魅力的な小さな村で、16世紀以来、ブドウ栽培が盛んな地域です。ドメヌは19世紀初頭から、何世代にもわたり粘土石灰質の土壌でワイン造りを行ってきました。

土壌に含まれる凝灰岩（テュフォー）は、豊かさ、繊細さ、複雑さで名高い個性的なワインを生み出します。15haの畑には、シュナン、シャルドネ、カベルネフランが栽培されています。

テロワールの豊かさを保つために伝統を重んじた栽培を行い、常にヴィンテージの品質を高めています。2016年よりオーガニック認証を受け、伝統的なノウハウと現代技術を融合させてワインを生産しています。

中庭からは、ピュイノートルダム地区全体を貫く地下トンネル「トログロディット」にアクセスでき、ワインの最適な貯蔵と保存を可能にしています。



アマンディン&ジャン ミシェル

トゥルブレント 2022

Turbulente



粘土石灰質の土壌から生まれる輝くようなベットナット。手摘みで収穫、土着酵母。白い果実と柑橘類のフレッシュな香り。軽やかでいきいきとしており、非常に細かい泡立ち。アペリティフや魚と一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France

品種：シャルドネ70%、シュナン30%

泡・辛口 750ml ￥ 4,800

シャヴァネーズ 2021

La Chavannaise



3品種をブレンドしたベットナット。ワルツのように踊る細かい泡、フルーティでフレッシュな味わいです。ガトーショコラやイチゴのサラダと一緒に楽しみください。SO2わずか8mg/l

Vin de France

品種：カベルネフラン50%、シュナン40%、シャルドネ10%

ロゼ泡・辛口 750ml ￥ 3,750



貯蔵トンネルの「トログロディット」

ブランドノワール 2023

Blanc de Noir



カベルネフラン100%の白ワイン。砂質シルト土壌。手摘み収穫、ダイレクトプレス、最も澄んだ最初の果汁を回収、48時間後に低温で搾り、タンクで5ヶ月熟成。フレッシュで花のような香り、ロゼワインのような赤い果実。

Vin de France

品種：カベルネフラン100%

白・辛口 750ml ￥ 3,900

ソミュール テールブランシュ 2022

Saumur Terres Blanches



シャヴァンヌ城跡の麓、ランシャントワールの丘の白い岩の上に、この格別なシュナンがあります。手摘みで収穫、澱とともに熟成、果実と白い花のアロマの力強さといきいきとした表情があり、オリジナリティ溢れるワインです。

AOPソミュール

品種：シュナン

白・辛口 750ml ￥ 5,000

マセラシオン 2022

Maceration



アンフォラで9ヶ月間スキンコンタクトをした樹齢40年のシュナン。テュフォーのテロワールから手摘みで収穫。アンフォラに入れる前にフットプレスで破碎。1ヶ月間、1日2回のバトナージュ。フリーランジュースとプレスジュースを分け、フレッシュさを保つためにフリーランジュースのみ使用

Vin de France

品種：シュナン

オレンジ・辛口 750ml ￥ 5,500

ルーージュ アンジュ 2023

Rouge Anjou



赤い果実の香り、しなやかで果実がはじけるような味わい。ルーージュアンジュはフランス語で「赤らかな頬」を表し、砂質シルト土壌。手摘み収穫、100%全房でマセラシオンカルボニック発酵。ステンレスタンクで5ヶ月熟成

AOP アンジュ ルージュ

品種：カベルネフラン100%

赤・ミディアム 750ml ￥ 3,700

ソミュール リロデビッシュ 2021

Saumur L'îlot des Biches



芳醇で、黒い果実、スパイスのアロマ。繊細でしなやか、フレッシュなタンニン、ミネラルを感じ、いきいきとして柔らかい、シャープでフルーティなソミュールです。

AOPソミュール

品種：カベルネフラン

赤・ミディアム 750ml ￥ 3,800

ソミュールピュイノートルダム ピエアレトリエ 2018

Saumur Puy-Notre-Dame
Le Pied à l'Étrier



丘の上の粘土石灰質土壌。ブドウを厳選しタンクで15ヶ月熟成。黒い果実とスパイス、力強さとエレガントさが絶妙なバランスで融合し、素晴らしいヴィンテージです。

AOPソミュールピュイノートルダム

品種：カベルネフラン

赤・フルボディ 750ml ￥ 4,500



Château Moncets

シャトー モンセ



シャトー・モンセはAOPラランド・ド・ポムロールでトップクラスのシャトーです。
畑はペトリュスやシュヴァル・ブランに隣接し、しなやかでエレガント、上質で深みのあるワインを造ります。1770年に創設、1872年に所有者であった将軍モンセ氏が今のシャトーの名前となっています。2012年に仏企業に所有権が渡り、2015年に醸造設備を新設、ワインの品質を飛躍的に向上させました。HVE認証レベル3に認定（環境価値重視認証の最高レベル）



シャトー モンセ 2019

Château Moncets

まろやかでコクのあるブーケ
粘土質土壌でオーガニック栽培。選果は手作業で行い木樽で16か月熟成。光沢のある濃い赤紫色、ストロベリーやラズベリーの果実味を感じ、樽熟成の木やバニラの香りがします。味わいはまろやかさと力強さがあり、コクのあるブーケを感じます。

AOPラランド ド ポムロール
品種：メルロー 92%、カベルネ フラン 8 %
750ml ￥4,200



赤・フルボディ



シャトー ラバステイデット 2020

Château la Bastidette

右岸メルローの特徴がよく出ている古樹のワイン
モンターニュ・サンテミリオン1haの区画にある樹齢約90年のメルローから造られます。樽は使用せず、コンクリートタンクで熟成。チェリー、スマイルのアロマが広がり、フレッシュで濃密、丸く柔らかみのあるボディが香りを際立たせます。

AOPモンターニュ サンテミリオン
品種：メルロー100 %
750ml ￥3,200



赤・フルボディ





VIGNOBLES LACOSTE



1856年以来、ラコステ家はボルドーの最も高い斜面にあるこのシャトーに住み、6代目ヴァンサン・ラコステが2005年に引き継ぎました。

畑は44haに広がります。2005年、オーガニック認証を取得し、「残留農薬ゼロ」の分析結果は、土壌を保護しながらワインを生産する栽培者の努力を証明しています。

6世代にわたって培ってきたノウハウを駆使してテロワールに寄り添い、土壌を守りながら高品質のワインを生産しています。

ラベルは、漫画家であり、元ブドウ摘み職人である、ラコステ家の友人Nono（ノノ）によってデザインされました。

ジャルディネ 2023 Jardiner



フルーティな香りは余韻が長く複雑。バランスよく、エキゾチックなニュアンスと新鮮な果実味の美しい後味。収量をコントロールし凝縮したアロマに。ブルブラン、オムレツ、バエリアなどに◎

AOPボルドー

品種：ソーヴィニヨン グリ50%
セミヨン25%、ミュスカデル25%
750ml ¥2,600

白・辛口



ドンテ ラ ベット！ 2022 Dompter la Bete!



「猛獣を飼いなせ！」トラクターを猛獣に見立てたおちゃめなラベル。ストロベリー、カシス、ラズベリーの豊かでフルーティな香り。しっかりとした味わいで、ブラックベリーとスマイレのニュアンス。牛リブソースのBBQ、赤身肉のロースト、コンテ、鶏肉のクリームソースに◎

AOPボルドー

品種：メルロ80%、カベルネS 20%
750ml ¥2,600

赤・ミディアム

オランジュ 2023 Orange



セミヨンを、ヴァンサンの解釈に従ってマセラシオンしました。「私にとって、ワインは無限の創造性を秘めている。」彼の創造的なアプローチの結果、琥珀色に身を包んだ、エキゾチックで個人的な香りフレッシュでフルーティな後味、余韻が長く複雑なワインが生まれました。アペロヤバエリア、シーフードと

Vin de France

品種：セミヨン
750ml ¥3,100

オレンジ・辛口

NEW / フリザンテ 2023 Frizzante



白い花や桃、レモンのアロマ。フルーティでフレッシュな味わいに、生き生きとした酸味とフローラルな後味が特徴です。石灰岩のテロワールから手摘みで収穫、自然発酵させたこのワインは、爽やかさと軽い発泡感が魅力。アペリティブやシーフード、シェーブルチーズと

Vin de France

品種：フロレアル、
ソーヴィニヨン グリ、ミュスカデル
750ml ¥3,100

白・辛口

ナチュラル 2021 Nature



力強く輝きのある紫色。ラズベリーを思わせるフルーティな香り。心地よくフレッシュな味わいです。光合成に適した日当たりの良い粘土石灰質、粘土砂利質の土壌。SO2無添加。低温で長時間マセラシオンを行い、温度管理されたステンレスタンクで発酵。

AOPボルドー

品種：メルロ80%、カベルネS 20%
750ml ¥2,800

赤・ミディアム

ブラック 2022 Black



アステリア石灰岩という土壌から採取されたマルベック100%。ボルドー右岸の特徴的なヒトデの化石を含む粘土石灰質土壌です。畑の日当たりと土壌がワインに力強いアロマと骨格を与えます。ストロベリー、カシス、ラズベリーの豊かな香り。肉厚な味わい、フィニッシュは小さな黒い果実とスマイレ。ジビエと相性抜群です。

Vin de France

品種：マルベック100%
750ml ¥3,100

赤・フルボディ

NEW / クランヌ ステレン 2022 Cranne Sterenn



酵母を使用せずにアンフォラで長期熟成。カシスとスマイレのエレガントな香り。独特のフローラルな複雑さとシルキーなタンニンが広がり、余韻の長いリッチなフィニッシュが続きます。その骨格と繊細な風味が、ワクワクするような味覚体験を生み出します。

Vin de France

品種：マルベック、アルタバン
カベルネ ソーヴィニヨン
750ml ¥3,900

赤・フルボディ

ヨーロッパ最大のシラー生産者



カーヴドタンは1933年に北ローヌのパイオニア、ガンベルデロッシュ氏によって設立されました。エルミタージュに22 ha所有。これは全体の1/4を占めます。全体では1000 ha所有し、北ローヌ最大の生産量、シラーではヨーロッパ最大を誇ります。ローヌ川の左岸に、エルミタージュ、クロズエルミタージュ、右岸には、サンジョセフ、コルナス、サンペレのAOPが南北テラス状に広がり、持続可能な農法で運営されています。2010年からはオーガニック栽培を始めました。

「カーヴドタンは常にワインの品質と消費者に対し情熱を持って運営されてきました。これは、フランスで最高の協同組合であるだけでなく、北ローヌ最高の生産者でもあります。」ジャンシス・ロビンソンMW

シラーの最高峰であり、その原産地である北ローヌの一流クリュ。エルミタージュユネスコの世界遺産に登録されているエルミタージュの丘は、2000年以上前からブドウを栽培してきました。このテラス状の段々畑ではすべて手作業で行われ、低い壁が地面を安定させ、エシヤラと呼ばれる伝統的な支柱がブドウの木を導きますカーヴ・ド・タンは、伝統的にわら紐でつるを誘引します。この美しく、速く、正確に結ぶ手法を習得するには何年もかかります。エルミタージュの丘は、並外れたテロワールの恩恵を受けています。西は花崗岩、東はギャレと呼ばれる丸玉石の土壌。エルミタージュの丘の上部は最も古い地質で下部との差は数億年におよびます。この自然の贈り物から、カーヴドタンはストラクチャー、バランス、エレガントを兼ね備えたエルミタージュを生み出しています。

クロズ エルミタージュ
ブラン ビオ 2022
Crozes Hermitage Blanc Bio



輝きのある黄金色。白系果実と白い花の香り。口に含むと黄色い果実、ヘーゼルナッツ、オレンジの花の香り。やわらかな味わいが長く続きます。木樽で発酵。シュールリー熟成。

AOP クロズ エルミタージュ
品種：マルサンヌ
750ml ¥4,200

白・辛口

クロズ エルミタージュ
ルージュ ビオ 2021
Crozes Hermitage Rouge Bio



カシス、ラズベリー、甘いスパイス、ほのかにリコリスのアロマ。味わいは、バランスよく成熟しています。熟した果実味、黒胡椒、清涼感があり、タンニンは上質でエレガント。

AOP クロズ エルミタージュ
品種：シラー
750ml ¥4,200

赤・ミディアム



サン ジョセフ ブラン ビオ 2020
Saint Joseph Blanc Bio



鮮やかな黄金色。黄色い果実と火打石のようなミネラルの豊かなアロマ。アタックはやわらかく丸みを帯びていて、アプリコット、ピーチ、ヘーゼルナッツのノート。樹齢45年。古樽でシュールリー熟成。

AOP サン ジョセフ
品種：マルサンヌ
750ml ¥5,500

白・辛口

サン ジョセフ ビオ 2020
Saint Joseph Bio



カシス、ブラックベリーの熟した果実とリコリスの香り。味わいは、シルキーなタンニンでフルボディ、熟成によってカシス、すぐり、リコリス、タバコのノート。サン・ジョセフらしいフレッシュな後味があります。

AOP サン ジョセフ
品種：シラー
750ml ¥5,500

赤・フルボディ



エルミタージュ ブラン
オ クール デ シエークル 2018
Hermitage Blanc Au cœur des Siècles



樹齢80年以上、エルミタージュ白の最上級キュヴェです。トーストしたヘーゼルナッツと火打石の香りにフレッシュで複雑なアロマが続き、アプリコットとミントの香り。フレッシュでありながら、リッチでフルボディ。

AOP エルミタージュ
品種：マルサンヌ
750ml ¥12,500

白・辛口

コルナス ビオ 2017
Cornas Bio



深みのある鮮やかな赤。熟した黒系果実、リコリス、ハーブの豊かな香り。味わいは凝縮感があり上質でエレガントなタンニン。アタックはすぐり、カカオ、胡椒のアロマ。ミネラル感のある後味は2017年らしい味わいです。古樽で16カ月熟成

AOP コルナス
品種：シラー
750ml ¥8,000

赤・フルボディ

エルミタージュ ビオ 2015
Hermitage Bio



秀逸なヴィンテージの2015。濃く深い赤。熟した黒系果実、リコリス、甘いスパイスの豊かなアロマ。味わいはしっかりしていますがエレガントなタンニン。すぐりの果実酒、たばこやグラファイト(黒鉛)。スモーキーな後味。18カ月木樽熟成。

AOP エルミタージュ
品種：シラー
750ml ¥11,500

赤・フルボディ



ヴァケラスの先駆者 5世代にわたる家族経営のドメーン

21世紀初頭、祖父のガブリエル・アーシムポー氏は、ヴァケラス村の名前を当時初めてボトルに入れて販売しました。AOPヴァケラスの祖先ともいえます。現在はヴァシュ兄弟と息子フレデリック氏が運営をしています。リュット・レゾネ方式の栽培方法で、ブドウや畑はもちろんのこと周りに住む動物や植物、廃棄水に至るまですべての自然に配慮し、2019年HVE認証レベル3（環境価値重視認証の最高レベル）を取得しました。



ヴァケラス ブラン レクレドール 2020

Vacqueyras Blanc Les clefs d'Or



ヴァケラスでは希少な白ワインです。果実や花の豊かで凝縮感のあるアロマに、フェネルやアニスの香り。しなやかでバランスがよく、フレッシュでミネラルのある味わい。

AOP ヴァケラス

品種：クレレット50%、ルーサンヌ30%
グルナッシュ ブラン20%、

750ml ¥4,000

白・辛口

ヴァケラス サンロック 2018

Vacqueyras Saint Roch



赤い果実、コショウ、カカオの複雑で豊かな香り。しっかりしたアタック、タンニンのあるフレッシュな口当たり。樹齢30~60年の古木から手摘みで収穫。18か月熟成。

AOP ヴァケラス

品種：グルナッシュ70%、シラー25%
ムールヴェードル5%

750ml ¥4,000

赤・フルボディ

ヴァケラス グルナ ノーブル 2016

Vacqueyras Grenat Noble

グルナッシュの貴腐ブドウを30%使用。1992年の異常気象によって発生した貴腐ブドウからつくり始めたのがこのキュヴェの始まり。エレガントでしなやかな口当たり。力強く、凝縮した果実味とスパイスやチェリーの長い余韻。収量はわずか20hl/ha。貴腐菌が毎年発生するわけではないため、毎年生産されない。

AOP ヴァケラス

品種：グルナッシュ100%

750ml ¥6,000

赤・フルボディ

Sold out コート デュ ローヌ

Côtes du Rhône



ヴァケラスとジゴンドスの15年以下の若木から造られます。赤い果実の豊かなアロマに、地中海ハーブの香り。しなやかでフルーティ。バランスがよく、フレッシュな余韻。

AOPコート デュ ローヌ

品種：グルナッシュ60%、シラー40%

750ml ¥2,700

赤・ミディアム

Sold out ジゴンドス ラトゥール サラジン 2018

Gigondas La Tour Sarrasin



しっかりとしたガーネット色。甘草、赤い果実、ブランデー、コショウなどの香り。コクがあり、濃厚な素材と地中海のハーブのニュアンス。24か月熟成。

AOPジゴンドス

品種：グルナッシュ70%、シラー15%
ムールヴェードル15%

750ml ¥4,500

赤・フルボディ



南ローヌ、ヴォクリューズ県のヴェゾン・ラ・ロメーヌ村とオランジュの間にあるドメーヌグラミエは、ブドウ畑とワインで知られるラストーの中心部に位置し、1944年にVDN甘口ワインと2010年に辛口の赤ワインでAOC認定を取得しました。

10年間のオーガニック栽培と協同組合へぶどうの提供を経て、2017年にドメーヌグラミエを設立しました。

ワインへの情熱を存分に発揮するために、15Haのブドウを真剣に栽培しています。シンプルさと気配りにより、果実の最も純粋な表現を尊重した上質でストレートなワインを生産することができます。



グラミエット 2022

Gramillette

メソッドアンセストラルの無添加ナチュラルスパークリングワイン。白桃、赤いベリー、野イチゴ、赤スグリの香り。口に含むと、香りに感じられた赤いベリーが爆発します。質感のある酸味とフレッシュな後味。繊細なタンニン。クリアな味わいが喉を潤します。

Vin de France

品種：クレレット 99%、シラー 1%

750ml ¥3,800

ロゼ泡・辛口



クール ド レザン 2023

Cœur de Raisin

いちご、チェリー、ラズベリーの赤い果実香。口に含むとグレープジュースが広がります。フルーツとスパイスが口の中ではじけ、フレッシュな印象。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。プロヴァンス料理のブリッソーダやタパス、サラダによく合います。

Vin de France

品種：アリカンテ 70%、グルナッシュ 30%

750ml ¥2,800

赤・ミディアム



コード デュ ローヌ プレニチュード 2022

Cote du Rhone blanc Plénitude

香りは切りたてのジューシーな洋ナシと華やかな白い花の香り。口に含むと、シルキーな果実味と花の香りが広がり、繊細な酸味とエレガントな味わい。ステンレスタンク 80%、古樽 20% で発酵。6ヶ月間熟成。生産量 2500本。魚や野菜のタルタル、ビーフカルパッチョなどと相性◎

AOPコートデュローヌ

品種：グルナッシュブラン 50%、クレレット 40%
ルーサンヌ 10%

750ml ¥3,200

白・辛口



コード デュ ローヌ プリュイーヌ 2021

Cote du Rhone Prune

野生のベリー、ローズマリーやハーブ、アーモンドの香り。口当たりなめらかで、余分なコクがなく、程よい余韻があります。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。

AOPコートデュローヌ

品種：シラー 50%、グルナッシュ 20%、カリニャン 30%

750ml ¥3,200

赤・ミディアム



コード デュ ローヌ ルジャス 2021

Cote du Rhone blanc Le Jas

もともとブレンド用でしたが、テクスチャーとフィネスに魅了され、ワインにすることにしました。ラストーにあるルジャス(Le Jas)というリュエーディ。丘の中腹にあり黄色の泥灰土は均質で、石がほとんどありません。樹齢40年。手摘みで収穫。9か月間木樽熟成

AOPコートデュローヌ

品種：クレレット 100%

750ml ¥4,600

白・辛口



ラストー ソル 2022

Rasteau Sol

地中海沿岸の石灰岩の丘陵に生い茂るハーブの影響で、魅力的なアロマと海の塩味、つまりミネラル感がつまったワインが生まれます。力強くエネルギー感溢れるペアリング：アヴィニョンのパスティチョ、トマトのモゼット(白いんげん豆の煮込み)またはナヴァランと◎

AOPラストー

品種：グルナッシュ 50%、シラー 30%
ムールヴェードル 20%

750ml ¥3,500

赤・フルボディ

Domaine des Garriguettes

ドメーヌ デ ガリゲット

Rhone

ローヌ



シャトーヌフ・ド・ガダーニュの若き生産者であるセバスチャン・クレマンは、祖先、特に祖父のジャンから受け継がれたワインへの情熱に突き動かされて、父のジャン＝ルイのもとで経験を積み、その後、ローヌ北部、ポルトガル、オーストラリアでワイン造りを学び、指導してきました。ドメーヌを引き継いでから、彼はすぐにオーガニック栽培とビオディナミに転換しました。

季節のリズムに合わせて自然を尊重しながら、伝統的な方法でブドウを栽培し、ワインを生産しています。

ドメーヌは丘の中腹にあり、地中海性気候、小石が転がる土壌、ミストラルの風が吹くため、病害が少なく健康的なぶどうが育ちます。ドメーヌのワインはオーガニック、デメター認証を取得しています。



コートデュローヌ フルールドリュヌ 2023 Côtes-du-Rhône Blanc "Fleur de Lune"



南ローヌとしては驚くほどフレッシュな味わいは、太陰暦とビオディナミ栽培に基づく成果です。白い花の可憐な香りに魅了され、熟したかんきつ類とパイナップルのエキゾチックな果実味が広がります。

AOPコートデュローヌ
品種：クレレット、グルナッシュブラン、ヴィオニエ
750ml ¥3,100

白・辛口

コートデュローヌ ベレブルー 2023 Côtes du Rhône Cuvée « Bérét Bleu »



青いベレー帽をかぶっていた祖父ジャン・クレマンに捧げるオマージュのキュヴェ。ジャンはサンソーを"Pinot du Sud"「南のピノ」と表現していたそう。赤い果実味を中心に、しなやかなタンニンと心地よいフレッシュさで、和やかな雰囲気へと誘います。

AOP：コートデュローヌ
品種：サンソー
750ml ¥3,100

赤・ミディアム

ファドリ 2023 Vin de France Cuvée « Fadoli »

プロヴァンス語で"クレイジー"を意味するファドリは、無濾過、無清澄のナチュラルジュースから生まれた、ゴクゴク飲める喉越しのいいワインです。白い粘土質土壌、自然酵母。

Vin de France
品種：シラー、ムールヴェードル
750ml ¥3,800

赤・ライトボディ

コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ フォンティソン 2020 Côtes-du-Rhône Village Gadagne Rouge "Fontisson"



フォンティソンはアナグマの泉を意味します。白い粘土質の上に丸い小石が敷き詰められたこの丘陵地帯は、この地域で最も涼しく、泉が多いためアナグマが生息しています。自然酵母でナチュラル醸造。コンクリートタンク&木樽で9か月熟成

AOP：コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ
品種：シラー
750ml ¥4,000

赤・フルボディ

コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ アミスタ 2022 Côtes-du-Rhône Village Gadagne Rouge "Amista"

プロヴァンスの言葉で「友情」を意味するアミスタは、毎年ドメーヌの仲間全員で収穫されるブドウから名付けられました。1954年植樹のドメーヌで最も樹齢の高いグルナッシュから造られます。

AOP：コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ
品種：グルナッシュ
750ml ¥4,200

赤・フルボディ

Château des Garcinières

シャトー デ ガルシニエール

Provence

プロヴァンス



シャトー・デ・ガルシニエールは、プロヴァンス地方のコゴラン村とサントロペの間に位置する270年以上の長い歴史のあるシャトーです。4代目のステファニーとカリーヌ姉妹は、繊細さと複雑さを兼ね備えたワインを造りだします。

AOPコートドプロヴァンスに20 ha所有し、珪質のシストの土壌で、12の区画に広がります。畑は南向きで、プロヴァンスの暖かい日差しを最大限に浴びながらも、東西から吹く海風や渓谷からの風によって畑は健康に保たれます。

羊を放牧して畑を耕し、ミツバチによる畑の生物多様性を可能にするなど、常に自然を尊重し、環境にやさしい農法とワイン造りに取り組んでいます。



キュヴェ トラディション ブラン 2023

Cuvée Tradition Blanc



白・辛口

ヴェルメンティーノ100%使用。アカシア、蜂蜜、サンザシの上質で繊細な香りです。美しくフレッシュで完璧なバランスのワインです。手摘みで収穫。収量 35 hl / ha。14°Cで8時間のスキンコンタクト。空気圧でゆっくりとプレス。おすすめ料理：魚のグリル、シーフード、アジア料理、地中海料理

AOP コート・ド・プロヴァンス

品種：ヴェルメンティーノ

750ml ￥4,000



キュヴェ トラディション ロゼ 2023

Cuvée Tradition Rosé



ロゼ・辛口

淡いピンク色で、アプリコットや桃の香り。柑橘系のノートもあり、非常にきれいなうまみやフレッシュさがあります。手摘みで収穫。収量 41 hl/ha。14°Cで8時間のスキンコンタクト。空気圧でゆっくりとプレス。

おすすめ料理：ブイヤベース、寿司

AOP コート・ド・プロヴァンス

品種：グルナッシュ40%、シラー30%、サンソー30%

750ml ￥4,000



キュヴェ トラディション ルージュ 2019

Cuvée Tradition Rouge



赤・フルボディ

ルビー色で、ブルーベリーやブラックベリーの黒系果実とスパイスの非常に豊かなアロマ。するすると体中に染み渡るようなフレッシュさがこのワインの特徴です。手摘みで収穫。収量 39 hl/ha。おすすめ料理：タイムとオリーブオイルでマリネした子羊の串焼き、シャルキュトリー、ビーフとアリゴ、ローズマリーを添えた鴨のロースト

AOP コート・ド・プロヴァンス

品種：シラー：50%、グルナッシュ：50%

750ml ￥3,750

Château de Paraza

シャトー パラザ

Languedoc

ラングドック



シャトーパラザは、ユネスコ文化遺産のミディ運河を見下ろす、ラングドック地方の城塞都市カルカソンヌのほど近くにありま。見渡す限りのブドウ畑に囲まれ、年間300日以上の日照で、太陽に恵まれた土地です。

シャトーは1612年に建てられ、ラングドックの歴史と深く関係しており、ローマ時代までさかのぼる豊かな歴史を有しています。かつてはルイ14世の下で国家プロジェクト「ミディ運河」建設を発案・監督をしたピエール＝ポール・リケの邸宅でした。

現所有者であるダングラ家は、地中海の最も古いぶどう栽培地ひとつであるミネルヴォワに80ha所有し、有機農法と可能な限り農薬を使用しない合理的(サステナブル)な方法でブドウ畑を管理しています。

環境と資源の使用に配慮し、テロワールの豊かさを守るため、責任あるブドウ栽培に努めています。太陽の恵みをたっぷり受けたブドウからは、リッチでフルーティ、力強さと繊細さが調和したワインが生み出されています。



エテ インディアン 2023
Été Indien

インディアンサマーとは小春日和のこと。白い花、洋ナシ、ハチミツ。暖かく包み込まれるような、濃厚でバランスのとれた、ややタンニンのあるストラクチャーと長い余韻。フルーティでいてドライな味わいです。

Sold out

Vin de France
品種：ゲヴェルツトラミネール
750ml ¥3,000

オレンジ・辛口

\ Renew / **オララ！ブラン 2022**
Oh La La! Blanc

ラングドックの日当たりの良い畑で細心の注意を払って造られたこのワインは、華やかでフレッシュ。一口目からあなたの五感を刺激するでしょう。熟した果実とバニラの心地よい香り。味わいはフルーティでまろやか、クロワッサンとレモンピールのニュアンスが爽やかで、ミネラリーな後味です。

IGPベイドック
品種：シャルドネ100%
750ml ¥2,500

白・辛口

\ NEW / **ベルベット ブラン 2022**
Cuvée Velvette Blanc

美しい淡いゴールド色。梨や白い花、ほのかにタルトの香りがあります。繊細なミネラル感があり、フレッシュでうまみのあるワインです。低温発酵でアロマを最大限に引きだしています。コンクリートタンクで熟成

AOP ミネルヴォワ
品種：ルーサンス60%、
グルナッシュブラン40%
750ml ¥2,800

白・辛口

バッド ロージー 2022
Bad Rosie

狂騒の20年代にインスパイアされたオリジナリティ溢れるデザイン。バラの花びらのような淡く柔らかな色。野イチゴとスグリの心地よい香り。バランスの取れた味わいで、キリッとした酸味があります。ピュアなフレッシュ感とミネラルのある味わい。

AOP ミネルヴォワ
品種：シラー50%、グルナッシュ50%
750ml ¥2,500

ロゼ・辛口

オララ！ルージュ2021
Oh La La! Rouge

赤い果実とスパイスの複雑で豊かな香り。さわやかでフレッシュな味わいは、ブラックベリーリキュール、牡丹、チョコレートを組み合わせたような香りがします。フルーティでボリュームたっぷり、シルクのようなタンニンです。

IGPベイドック
品種：シラー 60%、マルセラン20%
メルロー10%、カベルネフラン10%
750ml ¥2,500

赤・フルボディ

ベルベット ルージュ 2020
Cuvée Velvette Rouge

ブラックフルーツの豊かなアロマにフローラルでスモーキーなノート。なめらかで丸みのある味わいは、ぶどうの成熟度を表しています。しっかりとしたタンニン、スパイシーで上質な質感。ミネルヴォワらしい味わいです。

AOP ミネルヴォワ
品種：シラー 40%、グルナッシュ40%
ムルヴェードル20%
750ml ¥2,800

赤・フルボディ

\ NEW / **イレジスティブル 2023**
Irrésistible

フランス語で「あらがえない」を意味するこの新キュヴェは、すべての人を虜にしようとする香り。ルビーの輝きがある明るい赤色、ラズベリーとハーブのような芳醇なアロマ。フレッシュで豊かな味わいが広がり、ベリーが弾けるような食感と滑らかなタンニンを楽しめます。

IGPベイドック
品種：グルナッシュ100%
750ml ¥2,900

赤・フルボディ



シャトー ギオは、コスティエールドニームのAOP地域の中心部、サンジールに位置する 100 Ha のドメーンです。壮大な景観の中にあるシャトーとそのブドウ畑は、南をプティット・カマルグ、東をアルピーユに囲まれています。なだらかな丘陵地に広がるブドウ畑、ローヌの一流オペレーションから拝借した丸い小石のテロワールが、ワインに独特の個性を与えます。赤土の上に敷き詰められた石は、夜になると穏やかな暖かさを放ち、日中に蓄積された有益な効果をもたらします。近くの地中海も有益なミクロクlimaをもたらし、自然の温度調節がブドウに豊かさと凝縮感を与えます。

1976年、シルヴィアとフランソワ・コルヌットがドメーンを購入。1990年に熟成セラーが建設され、2000年には醸造セラーが改修・拡張。2016年からは、双子の息子であるアレクシスとヌマが、シャトーを引き継ぎました。



NEW



ニモワニトワ ブラン 2022
Ni moi ni toi Blanc

白い花や核果の香りが特徴の、香り豊かなワインです。味わいは非常に肉厚で、美しくフレッシュな香りが長く続きます。夜間に収穫し、果汁の新鮮さとアロマを保つためにダイレクトプレス。シュールリー熟成。

AOPコスティエールドニーム
品種：グルナッシュ ブラン50%、マルサンヌ30%、
ルーサンヌ20%
750ml ¥2,700

白・辛口

NEW



#パ アンヴィテ 2022
#pas invité

ざくろのような色で、小さな赤い果実のとてもアロマティックな香り。心地よくフレッシュで、フィニッシュは赤い果実とコショウの軽いニュアンス。この赤ワインはフレッシュな状態で楽しめます。化学物質・亜硫酸は無添加。

Vin de France
品種：ムールヴェードル
750ml ¥3,500

赤・ライトボディ

NEW



ニモワニトワ ロゼ 2022
Ni moi ni toi Rosé

親しみやすいロゼで、イチゴ、アプリコット、柑橘類の香り。口当たりはまるやかで、余韻はすっきりとしています。50m以上の深さがある土壌で、土壌が豊かな区画を選ぶことで、樹勢が強く、果実が凝縮しすぎないブドウを得ることができます。

AOPコスティエールドニーム
品種：グルナッシュ50%、シラー50%
750ml ¥2,700

ロゼ・辛口

NEW



オンセジャメ ブラン 2022
je sais qu'on ne sais jamais Blanc

ダイレクトプレスで一番搾りの果汁だけを厳選しています。卵型タンクで発酵。天然酵母。化学物質・亜硫酸は無添加。チェリー、プラム、アニス、カルダモンのアロマティックな香り。軽やかで力強く、程よい余韻があり、バターのニュアンスとお菓子の風味。

Vin de France
品種：シャルドネ
750ml ¥3,900

白・辛口

NEW



ニモワニトワ ルージュ 2022
Ni moi ni toi rouge

夏には冷やして飲むと、フレッシュさと果実のアロマを楽しむことができます。チーズや赤い果実の肉料理と◎。果実のアロマを保つため、18~20°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。ソフトで短いマセラシオンを2~3日行い、軽いストラクチャーを出します。

AOPコスティエールドニーム
品種：シラー40%、カリニャン30%、グルナッシュ30%
750ml ¥2,700

赤・ミディアム

オンセジャメ ルージュ 2022
je sais qu'on ne sais jamais Rouge

カマルグを望む南向きの軽い斜面に植えられたカリニャンの古木は、早朝に手摘みで収穫され、天然酵母で発酵。化学物質・亜硫酸は無添加。スマイル、カシス、ブラックベリーを思わせる複雑なアロマ。口に含むと、ピロードのようなタンニンがあり、とてもフルーティ。料理との相性は抜群。

Vin de France
品種：カリニャン100%
750ml ¥3,900

赤・フルボディ



ドメーヌ・ド・ジョイはフランス南西部、ガスコニュ地方の中心部、パンジャスの町に位置し、バ・アルマニャックに170ha保有。内、10%はアルマニャックの蒸留に使われます。ほとんどの区画は南向きで、フルーティでアロマティックなワインになります。

ドメーヌは、4世代にわたるノウハウを活かして、2005年、環境への配慮のためリュット・レゾネ農法を始めました。2019年、ドメーヌはHVE LV3「環境価値重視認証レベル3」に認定。この認証は、生物多様性、最低限の農薬、肥料や水資源の管理を尊重することを約束し、農場からの生産性向上を目的としています。さらに、ドメーヌの一部はビオへ転換中です。



ラヴィアンジョイブラン 2022

La Vie en Joy Blanc

ラヴィアンジョイは「人生を楽しもう」という意味。クリアで鮮やかな色。熟した果実の豊かなアロマ。パイナップル、ピーチ、アプリコット、最後にレモンの香りで終わります。アタックはしなやかでバランス良く、豊富なフレーバー。

IGP コート ド ガスコニュ
品種：ソーヴィニオンブラン 80%、グロマンサン 20%
750ml ¥2,500

白・辛口



ラヴィアンジョイ ルージュ 2022

La Vie en Joy Rouge

ラ・ヴィ・アン・ジョイは「人生を楽しもう」という意味。赤系果実と新鮮なスパイスの香りがあります。エレガントでしなやかな後味のモダンスタイルのワインです。土着酵母で発酵。

IGP コート ド ガスコニュ
品種：メルロー70%、カベルネソーヴィニオン30%
750ml ¥2,500

赤・ミディアム



サンタンドレ 2023 Saint André

遅積みで収穫。芳醇で、パイナップル、マンゴー、ライチのエキゾチックフルーツの香りがあります。甘味と酸味のバランスが完璧で、フレッシュでいてしなやか、エレガントなワインです。残糖度：50g
料理：アペリティフ、ブルーチーズ、タルトタタン

IGP コート ド ガスコニュ
品種：グロマンサン 100%
750ml ¥2,500

白・甘口



ジョイブリュット

Joy Brut

シルバーに近い美しいレモンイエロー。細かく繊細な泡が特徴的です。エレガントで酸味のバランスが良く、パイナップル、マンゴー、フレッシュなアプリコットの香りがします。

スパークリングワイン
品種：ソーヴィニオンブラン
750ml ¥2,500

泡・辛口



ジョイブリュット ロゼ

Joy Brut Rosé

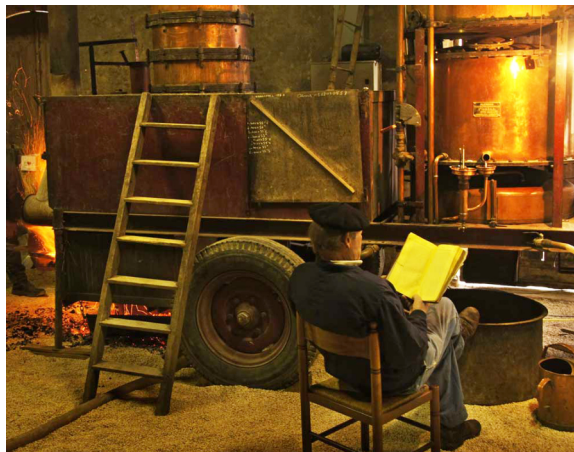
美しいサーモンピンク色と、繊細な泡が特徴です。香りは、イチゴ、ラズベリー、カシスの香り。アタックはグレープフルーツとライムが広がり、森の果実の香りがあります。フレッシュでエレガントな味わい。

スパークリングワイン
品種：メルロー30%、タナ30%
カベルネフラン25%、シラー15%
750ml ¥2,600

ロゼ泡・辛口

アルマニャックで最も高級とされるバアルマニャック。ワインは発酵後すぐにドメーヌ内で蒸溜されます。蒸留器から出してすぐに、アルマニャックらしい特徴を与えるためにガスコーニュ産の新樽と、しなやかさとエレガントさがあるリムーザン産の新樽に入れられます。

タンニンが素早く定着したら、オー・ド・ヴィ（原酒）はオールドキャスク(古樽)に移され、ウッディさとフルーティさのバランスを得ることができます。その後、厳格なモニタリングと連続したエアレーション（液体に空気を触れさせること）により、一定の品質でバランスのとれたアルマニャックが出来上がります。



バアルマニャック XO 10年

Bas Armagnac XO 10 ans

バニラとフローラルノート

ウッディな熟成香やバニラとフローラルノート。バニラとスパイスの優しいアタック。溶ろけるよなウッド感が続きます。

品種:バコ、ユニブラン

容量: 500ml

Alc: 40.5度

¥ 6,500

バアルマニャック XO 10年 アモマンドネ

Bas Armagnac XO 10 ans a un moment donnee

香り高くアロマティック

熟成中のある特定の瞬間にアロマを抽出した「アモマンドネ」(ある瞬間)は、特別なアルマニャックです。口当たりは非常にしなやかでクリーミー、アルコールを感じさせない、トーストしたバニラの香りがします。

品種: フォルブランシュ

容量: 500ml

Alc: 40.5度

¥ 10,000

バアルマニャック オルダージュ 15年

Bas Armagnac Hors d'age 15 ans

しなやかで撫でるような口当たり

褐色がかかった琥珀色で、穏やかな香り、ゆっくりと熟成したランシオ香、木の香り。グラスを温めるとアルコール感が消えて、ウッド、ランシオ、カカオ、チョコなどの香りが増長します。

品種:バコ、ユニブラン

容量: 700ml

Alc: 40.5度

¥ 13,000





マダム&ムッシュはコニャック地方、シャラント生まれ。100%フランス産のオーガニックスピリッツは、地元のノウハウとテロワールを受け継いでいます。

伝統的なシャラント式小型ポットスチルで蒸留され、深みと豊かな風味を持つ、リッチでエレガントな味わいです。ブレンドにはコニャック地方の湧き水が使用されます。ノンチルフィルタード、無添加、ヴィーガン、グルテンフリー。

環境にリスペクトして、ボトルは無溶剤塗料、リサイクルウッドキャップ、紙パルプ不使用のラベルを採用。売上の1%は森林保全団体 Reforest'Actionへ寄付されます。



オリジナリティあふれる Made in France のスピリッツは、フランス大統領官邸＝エリゼ宮殿で宮中晩餐会用として公式に選ばれました。

100% French / 100% Organic

マダム ウォッカ

Madame Vodka



スーパーフードと称されるキヌアから留。フランス産オーガニックキヌアのウォッカは世界でもマダムウォッカだけ！

キヌアの繊細な香りと栗の花の香り、クリーミーでしなやか。香りとお味のバランスがよく繊細でリッチな味わいです。口の中に広がるやさしい余韻。

容量：700ml Alc：40度 ￥ 5,300

ムッシュ フェルナン ウイスキー

Monsieur Fernand Whisky



エレガントでバランス良く調和したブレンドオーガニックモルト！

コニャック樽がウッディでスパイシーなドライフルーツの香りを、ピノデシャラント樽がやわらかくフルーティなノートをもたらし、はちみつ、白い花、バニラの香りがします。フランス産の有機麦芽をポットスチルで蒸留。オーガニックコニャックの古樽で4年熟成後、白・ロゼのピノデシャラントの古樽に数ヶ月熟成仕上げられます。

容量：700ml Alc：43度 ￥ 6,500

ムッシュ ジン

Monsieur Gin



フランス初！バーベナリーフ、エルダーフラワーのオーガニッククラフトジン
ジュニパーベリーやバーベナのフレッシュな香り。なめらかでエレガントな口当たりです。美しいアロマがバランス良くストレートに続きます。手作業でていねいに収穫されたオーガニックポタニカルジュニパーベリー、コリアンダーシード、バーベナリーフ、エルダーフラワーをポットスチルで蒸留。

容量：700ml Alc：40度 ￥ 5,700

エヴィデンス ウイスキー 01

Evidence Whisky 01

NEW /



コニャック樽、五大シャトーの古樽で熟成されたフレンチシングルモルト

コニャック地方のオーガニックモルトを使用し、伝統的な蒸留器で二重蒸留。古いオーガニックコニャック樽で長期熟成の後、五大シャトーの1つ、シャトー・ラトゥールの樽でフィニッシュ。

ドライフルーツ、焼いた桃やリンゴのフルーティな香り。シルキーでダークチョコレート、ナツメグ、メープルシロップ、紅茶の葉などの豊かでフルーティな香りが続きます。

容量：700ml Alc：43度 ￥ 9,480



APOGÉE株式会社

〒494-0006 愛知県一宮市起字河田揚16

電話：0586-82-2001

FAX: 050-3588-4454

Mail: info@apogee-wine.com

URL: www.apogee-wine.com