



WINE CATALOG 2026

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 L'Hoste ······	02
Loire	Domaine des Petits Quarts ······	02
Alsace	Julien Schaal ······	03
	Marcel Hugg ······	03
Bourgogne	Domaine Michel Magnien ······	04
	Domaine Testut ······	06
	Domaine Bouard-Bonnefoy ······	06
	Jean-Marc Pillot ······	07
	Domaine Moingeon Andre et Fils ······	07
	Domaine Guerrin et Fils ······	08
Jura	Andre Bonnot ······	08
Rhone	Domaine des Remizieres ······	09
	Domaine Roche ······	09
Languedoc	Chateau Puech Redon ······	10
Cognac	Chateau d'Orignac ······	10
Bordeaux	Crus Artisans ······	11
	Villa Estuaire ······	11
Loire / NZ	Domaine Laporte ······	12

U.S.A.

California	Ernest Vineyards ······	14
	Hall Ranch ······	14
	Liquid Farm ······	15
	Windchaser ······	15
	Birichino Wines ······	16
	Pure Bred ······	17
	Indigo Eyes ······	17



CHAMPAGNE L'HOSTE

シャンパーニュ・ロスト



最注目産地「コトー・デュ・ヴィトリア」

コート・デ・ブランから南東へ50km程に位置するシャンパーニュ産地「コトー・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、「コトー・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

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

オリジヌ・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っぷりと広がります。

Origine Brut Nature

750ml

オリジヌ・ブリュット・ナチュール

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 Cuvée Parcelaire

750ml

レ・ロージュ・キュヴェ・パルセレール

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。



DOMAINE DES PETITS QUARTS

ドメーヌ・デ・プティ・カール



ロワール地方3大貴腐ワインのひとつ「AOCボンヌゾー」を代表する造り手

ロワールの3大貴腐ワインのひとつ「ボンヌゾー」の最大所有者で、このAOCを代表する造り手です。貴腐ワインを造るためには、貴腐化して糖度の高いブドウが必要です。「パスリヤージュ」と呼ばれる伝統的手法で、ブドウの房の茎をひねり樹液を止めたり、手摘みしたブドウを天日干しすることで、ブドウの水分量を減らし糖度を高め貴腐菌の発生を促します。醸造中に補糖は一切行いません。独自の手法と自然の糖分により、特有の個性を持った極甘口ワインが造られます。

Cremant de Loire Blanc

750ml

クレマン・ド・ロワール・ブラン

泡・白・辛口

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌に育つブドウを手摘みし、小箱で丁寧に輸送。空気圧式プレスで繊細に搾搾。

Anjou Blanc Sec Printemps

750ml

アンジュ・ブラン・セック・プランタン

白・辛口

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌に育つブドウを、完熟を待って手摘み収穫。鮮やかな黄金色で、柑橘や白い花の爽やかな香り。

Anjou Blanc Mea Culpa

750ml

アンジュ・ブラン・メア・クルパ

白・辛口

コトー・デュ・レイヨンの砂岩・石英を含むセノマニアン時代の土壌で育つブドウを手摘みで収穫。100%樽発酵。カナリアイエローの輝く色調、熟したミラベルやアプリコットなどの黄果実とオーク由来の香り。

Coteaux du Layon

750ml

コトー・デュ・レイヨン

白・甘口

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌で育つブドウを、貴腐菌による過熟を待って手摘み収穫。桃やアプリコット、エキゾチックフルーツの香り。

Bonnezeaux Tradition

750ml

ボンヌゾー・トラディション

白・甘口

灰色・灰緑色の片岩土壌で育つブドウを、干しぶどう化または貴腐菌による過熟を待って手摘み収穫。キャラメリゼした白果実、マンゴーなどのエキゾチックフルーツ、ほのかに柑橘コンフィの香り。

Bonnezeaux Clos des Melleresses

500ml

ボンヌゾー・クロ・デ・メレレス

白・甘口

灰色・灰緑色の片岩とフタナイトの石を含む南向き丘陵のテロワールで育つブドウを、干しぶどう化による過熟後、手作業で段階的に選別収穫。



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 Rosacker Calcaire 750ml

リースリング・グラン・クリュ・ロザケール・カルケール 白・辛口

畑の周囲に野生のバラが生えていたことから「バラの畑」と呼ばれる「石灰質」土壌のアルザス・グラン・クリュです。リボーヴィーレとリクヴィールの間に位置するユナヴィール村の北にある樹齢40年の畑。

Riesling Grand Cru Kastelberg Schiste 750ml

リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ・シスト 白・辛口

アルザスでも貴重な青色片岩の畑。非常に使い石を多く含み水はけが良く、長期熟成も可能なリースリングを生み出します。標高240～300mの南向きの急斜面で、樹齢は約50年。

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

最も著名なアルザス・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。スモークで、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 Gris Sophie Schaal 750ml

ピノ・グリ・ソフィー・シャール 白・辛口

粘土主体の土壌で育つピノ・グリは、白ワインながら僅かにタンニンが感じられる、しっかりとした酒質のワインに仕上がります。手摘みで収穫した後は、除梗せずに房のままゆっくりとプレス。

Pinot Noir Sophie Schaal 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・ユグ



当主 マルセル・ユグ 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

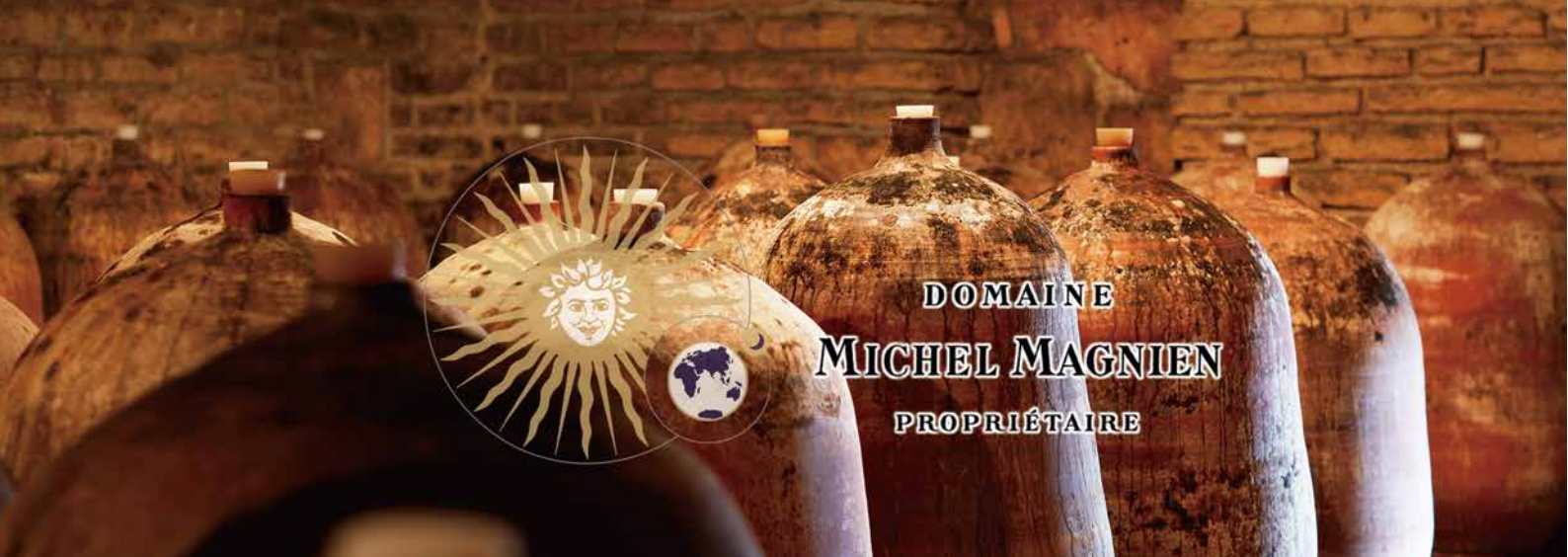
アルザスワインの中心地バルクハイム村で、1760年より続く歴史あるドメーヌです。グラン・クリュを含む25haのブドウ畑を所有

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・ユグの造るクレマン・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がっています。



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。

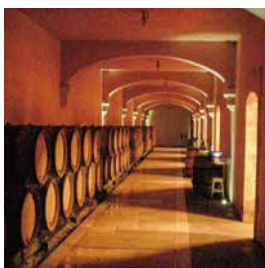
ビオディナミを始めて以来、フレデリックは新樽は香りや要素をマスキングしてしまう効果が強すぎると思うようになりました。そこで2015年ヴィンテージからは、一部のワインの熟成に“ジャー”と呼ぶ手作業で造られたテラコッタの甕を使用しています。この容器はワインの香りや味わいに影響を与える事のないニュートラルな素材の為、より純粋に果実とテロワールをワインに表現出来ると考えます。一方で、木樽が保有するタンニンやその他の特性は持ち合わせていない為、長期熟成が可能でより完成度の高いワインを造るには両者の良い面を併せる必要があります。畑の特性を純粋に表す事の出来るジャー(=大地)と、伝統的な木樽(=植物)により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

Vosne Romanee

ヴォーヌ・ロマネ村はヴァージョとニュイ・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

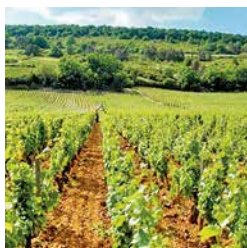
特級畑「ブランショ」の向かいに位置する南西向き区画の樹齢50年以上の古樹。ステンレスタンクで発酵後、8~16ヶ月の熟成。フルーティで桃や柑橘系果実、プリオッシュなど豊かなアロマが溢れるシャブリです。

DOMAINE 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



労を惜しまない真面目なワイン作り。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。

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

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・モルジョ・レ・プティ・クロ・ブラン 白・辛口

プルミエ・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、フレッシュバ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 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・プルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ・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ぶ著名な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。ややス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。

Bourgogne Pinot Noir 750ml

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

AOCブルゴーニュ区画の平地にある0.08haに満たない砂質土壌の畑。少量しか有りませんが非常にチャーミングなワインに仕上がります。

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。

DOMAINE MOINGEON ANDRÉ ET FILS

ドメヌ・モワンジョン・アンドレ・エ・フィス



当主 ミシェルと息子フローラン夫婦

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・ボーヌ、サン・トールバン村のドメヌです。1世紀以上に渡りサン・トールバンを中心に、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。

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 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 Les Gaudoirs 750ml

リュリイ・レ・ゴドワール 白・辛口
非常に石が多く小石の多い土壌に植えられた樹齢30年のシャルドネの区画から造られています。木樽(新樽率20%)で発酵。

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。

2009年にはミシェ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、優雅に口の中に広がります。

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、両側に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 Les Frionnes Blanc 750ml

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・レ・フリオンヌ・ブラン 白・辛口
1級畑「フリオンヌ」は、サン・トールバン村からガメイ村への中間に位置し、石灰質土壌でミネラルが強く長熟のワインとなる事で有名です。

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

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ 赤・フルボディ
サン・トールバンの複数の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

ドメーヌ・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

ソリユ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ーヌ・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。

ANDRE BONNOT

アンドレ・ボンノ



3代目ティエリー(左)と4代目リチャード(右)

「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代目となるリチャードへ継承を進めています。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。ジュラ地方で長年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ことを重要としています。父ティエリーはジュラ委員会の役員として地域ワインの発展にも尽力しています。また進化する技術や新たな手

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。特にビオ、ビ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・ブルギニヨン・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。



法も積極的に取り入れ、家族でより高い品質のワイン造りに挑戦しています。

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。



DOMAINE DES REMIZIÈRES

ドメヌ・デ・ルミジエール



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38ha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・ペ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ヌへ戻り、主に栽培を担当しています。

DOMAINE ROCHE

ドメヌ・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 Cuvée Emilie Blanc 750ml

エルミタージュ・キュヴェ・エミリー・ブラン 白・辛口

ブドウは丘陵地帯の粘土石灰質土壌で、樹齢50～60年の畑です。全て手摘みで収穫され、醸造・熟成共に伝統的な手法です。甘い果実と花の香り、厚みのある豊かな味わい。10年程の熟成が可能です。

Hermitage Cuvée 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。カシスやフランボ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 Cuvée Particulière 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 Origine 750ml

クローズ・エルミタージュ・ルージュ・オリジヌ 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シー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

樹齢80年以上のブルナッシュとカリニャンが植えられた区画「ラ・モンターニュ」のブドウのみで造られるキュヴェです。黒い果実のニュアンスと甘草の芳醇なアロマを持ち、力強い骨格と繊細さを持ち合わせたワインです。



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シーな香りとブドウ品種(ブルナッシュ、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。ブドウはブルナッシュ、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。ブルナッシュ・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」。

CHATEAU PUECH REDON

シャトー・ピュエシュ・ルドン



現当主シリル・キッシュ(右)と
甥エリオット

自然とテロワールを生かすワイン作り

1955年にマルク・キュッシュとマグダレーヌ・ラファイ・ド・ミショー夫妻がセヴェンヌ山麓の400ヘクタールの広大な土地に設立した家族経営のドメーンです。

ブドウの自然な抵抗力を高めるために、堆肥やハーブ、植物エキスを、微生物を取り入れています。これらはバイオダイナミック農法に着想を得た手法で、土壌やブドウ樹の健康を整え、微生物の活動を活発にします。その結果、健全な畑を保ちつつ、ブドウの力強い味わいやテロワールの個性を最大限に引き出すことができます。



Pour de Vrai Sparkling White 750ml

プール・ド・ヴレイスパークリング・ホワイト 泡・白・辛口
石灰質を含む砂粘土土壌の畑で育った有機栽培のブドウを使用しています。果実味に加え、微かにハーブやミネラルを感じる、自然で生き生きとした味わいが特徴です。

Apparente Blanc 750ml

アパラント・ブラン 白・辛口
有機栽培のブドウを使用。グルナッシュ・ブランはステンレスタンクで醸造・熟成し、ルーサヌは古樽で醸造・熟成。ふたつの個性を組み合わせることで、果実味の豊かさに加え、奥行きのある香りと繊細なニュアンスを表現しています。

Apparente Rouge 750ml

アパラント・ルージュ 赤・辛口
有機栽培のブドウを使用。醸造と熟成はコンクリートタンクで行い、自然な発酵を通じてテロワールの個性を引き出しています。



Pour de Vrai Sparkling Rose 750ml

プール・ド・ヴレイスパークリング・ロゼ 泡・ロゼ・辛口
石灰質を含む砂粘土土壌の畑で育った有機栽培のブドウを使用しています。ラズベリーや赤い果実の風味に加え、微かにハーブやミネラルを感じる、自然で生き生きとした味わい。

Apparente Rose 750ml

アパラント・ロゼ ロゼ・辛口
有機栽培のブドウを使用。醸造と熟成はタンクで行い、自然な発酵を活かしてテロワールの個性を引き出します。鮮やかな果実味と爽やかな酸味が調和し、フレッシュで生き生きとした味わいのロゼに仕上がっています。

CHATEAU D'ORIGNAC

シャトー・ドオリニャック



オーナー・メイヤー夫妻

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・ルフォーレスティエ”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「ピノー・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。

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・ソーヴィニヨン)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。



Chateau d'Orignac Pineau des Charentes 750ml

シャトー・ドオリニャック・ピノー・デ・シャラント 甘口
美しい黄金色。ウォールナッ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 EXCLUSIVE WINES

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」を作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 フェデュー兄弟



Chateau Micalet

750ml

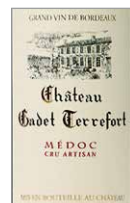
シャトー・ミカレ

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 アナイス



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ックで発酵。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。

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ボーイヤック

「ヴィラ・エステュエール（河口の邸宅）」は、ボー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ボー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 (Pauillac)

750ml

ヴィラ・エステュエール（ボーイヤック）

赤・フルボディ

AOCボーイヤック。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。



Villa Estuaire (Bordeaux Superieur)

750ml

ヴィラ・エステュエール（ボルドー・シュペリユール）

赤・フルボディ

AOCボルドー・シュペリユールの中でもマルゴー地区中心部で造られる希少キュヴェ。表土は粘土質、下層は砂利という典型的な左岸の土壌構成。天然酵母を用いた発酵、熟成にはオークスティープを使用。しなやかなストラクチャーと果実味が調和し、若飲みでも楽しみ、数年の熟成でさらなる深みも期待されます。

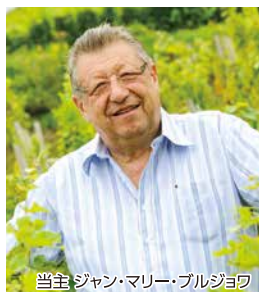


DOMAINE LAPORTE

ドメヌ・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年からドメヌ・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。ドメヌがあるサン・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ドメヌであるブルジョワ家がドメヌ・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ドメヌを手伝っています。

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(火打ち石)
(下) 醸造所内には、大小さまざまなステンレスタンクが並んでいる

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・ロショワにはつきりと表現され、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。肉づきが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。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・ブランの特徴がよ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います。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・ノワールの芳香とビ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

ERNEST VINEYARDS

アーネスト・ヴィンヤーズ



トッド・ゴツラ、
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・ゴツラ、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。澱と共に9ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過をして燗詰め。

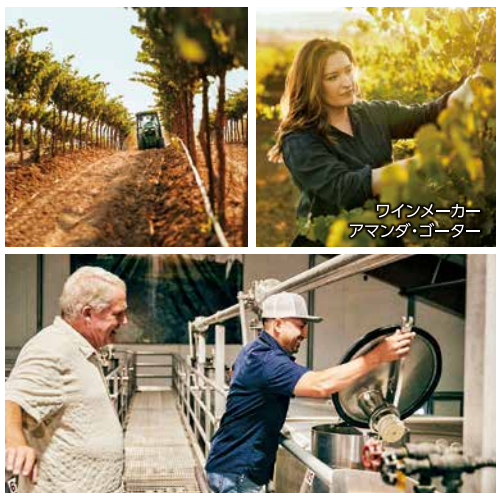
Sonoma Coast Pinot Noir 750ml

ソノマ・コースト ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ

ウエスト・ソノマ・コーストのサブリージョンである オキシデンタル・フリーストーンとベ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、一部全房発酵。228Lのフレンチオーク樽で9ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過後、燗詰め。

HALL RANCH

ホール・ランチ



ワインメーカー
アマンダ・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。ステンレスタンクで発酵し、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。



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。ステンレスタンクで発酵し、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。

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

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。

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。

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、ジャス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、白樺の香り。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・ヴィンヤード・ピノ・ノワール

赤・フルボディ

オーブ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、サッスラスの香り。濃厚な果実味がありながらエレガント。



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。破砕はしていません。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。

BIRICHINO

BIRICHINO WINES

ビリキーノ・ワインズ



代表作“マルヴァジア・ピアンカ”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「素晴らしい香りとのバランス、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・オステルタッグをはじめ、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

ベチュラン・ナチュラル・マルヴァジア・ピアンカ・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・ピアンカ」を仕込み、発酵している最中の一部分を手作業で壺詰めし、王冠で打栓。ネクタリン、スイカズラやブ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ペチュランです。



Malvasia Bianca 750ml

マルヴァジア・ピアンカ 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に爽やかな酸もあり、ナチュラルでフレッシュ感に満ちたワイン。



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めらかな果実味があります。

PURE BRED

ピュア・ブレッド



ワインメーカー
ドワイト・ボーンウェル

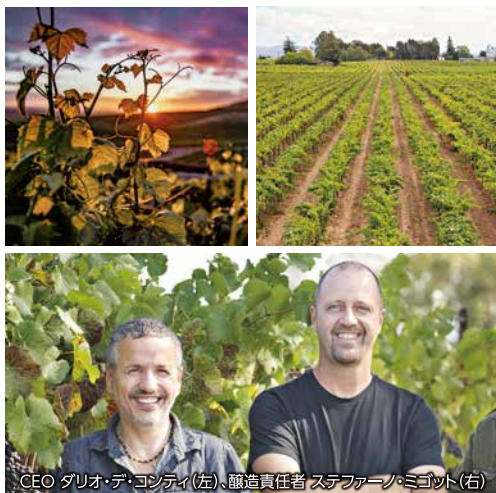
注目産地“ローダイ”のモノ・セパージュ

「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



CEO ダリオ・デ・コンティ(左)、醸造責任者 ステファーン・ミヨット(右)

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。

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、ブラックカレ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。



Cabernet Sauvignon

750ml

カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ
濃いガーネット色が印象的な一本。カシスやダークプラムの凝縮感ある果実味と、リッチでピロードのような口当たりが魅力です。タンニンはしなやかでワインに溶け込み、滑らかで丸みのある余韻を演出。今すぐの飲用にも、熟成による変化にも期待できます。

「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、タンニンはまるやかで、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。

<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