




—ロワール—

ドメヌ ドラ ギャルリエール <i>Domaine de la Garreliere</i>		本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ビオディナミ(Ecocert認証)					
シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。 シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。 ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。 SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
	ミリアル・デトワール ヴァン・ド・フランス・ムスー プリュット・ナチュラル Milliard d'Etoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature	泡	NV (2018)	750	¥4,400	¥3,872	
葡萄:シュナン・ブラン50%、カベルネ・フラン50% 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、メソッド・アンセストラル方式、手でデゴルジュマンし、樽熟成させたりザーブワインを20%加える。							

—ローヌ—

ドメヌ ラ ロッシュ ブュイシエール <i>Domaine de la Roche Buisserie</i>		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Ecocert認証)					
コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワヌのセンスが感じられます。 1974年、ピエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。 畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。 太陽を浴びたローヌらしさに冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2021	750	¥3,080	¥2,710	
葡萄:サンソー60%、グルナッシュ25%、シラー15% 土壌:粘土石灰質 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 7日間の醸し 直接圧搾 * 瓶詰め前にSO2を1g/hl添加。							

—ルーシヨン—

ドメヌ・デュ・ポッシブル&オン・アタンダン・ラ・プリュイ <i>Domaine du Possible & En Attendant la Pluie</i>		本拠地:ルーシヨン ランサック村 栽培:ピオロジック(認証なし)					
Possibleの名前通り、可能性への挑戦を目指すリック・ルール氏。理想の畑を探し求め、古木が植わる畑と閉鎖された古い協同組合を手に入れたのです。 硫黄とポルドー液以外使わずにピオロジック栽培。片麻岩、シスト、花崗岩など多様な土壌と古木の個性を生かしたワインを造ります。 自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
	ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーシヨン Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2019	750	¥3,300	¥2,904	
葡萄:カリニャン、シラー 土壌:泥灰土シスト 醸造:全房、天然酵母、混醸、マセラシオンカルボニック 熟成:タンク8か月熟成 濾過・清澄せず 瓶詰め前にSO2を5mg/L添加							

—ボルドー—

ピエール・アンリ・コザン <i>Pierre Henri Cosyns</i>		本拠地:ボルドー コート・ド・ブール 栽培:ビオディナミ(Demeter認証)					
マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。 私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。 2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	店頭価格	12%オフ	備考
	ル・フリュイテ コート・ド・ブール Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2018	750	¥3,300	¥2,904	
葡萄:メルロー70%、マルベック30% 土壌:粘土質、石灰質 優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造:熟成:ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、澱と共にコンクリートタンクで6か月熟成。SO2添加せず。							