

# 7月フランス新入港②

## 新規取扱「ティエリー・アレキサンドル」元ジャン・ルイ・シャージュ

さあ、サン・ジョセフから大物が入ってきました。元々は「ジャン・ルイ・シャージュ」「エルヴェ・スーオ」で主に栽培を担当していた「ていりー・アレキサンドル」がサン・ジョセフに1haの畑を購入して始めた極小ドメーヌ。ピオディナミの考え方をベースに自分なりの考え方で独自の栽培、醸造をしています。醸造設備は自宅横のバラック。床は無く、土…。発酵容器はステンレスの落し蓋式の簡易版。熟成は友人から譲り受けた古バラック。野生酵母のみで温度管理もなしで50%全房を使って発酵。

### ■Cul Sec VDF Rouge & Blanc

キュ・セック・ルーージュ&ブランはサン・ジョセフ以外の葡萄も使った若飲みワインで少しガスを残してボトルングすることで、ほんの僅かな亜硫酸添加のみでワインを安定させている。ステンレス発酵、デキャンタして移し変え後、5ヶ月熟成してボトルング。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1620	Cul Sec VDF Rouge キュ・セック・ルーージュ	N.V	赤	750	3,000	ガス残ってます	177本	本
A1637	Cul Sec VDF Blanc キュ・セック・ブラン	N.V	白	750	3,000	ガス残ってます	178本	本
A1618	St Joseph Rouge サン・ジョセフ・ルーージュ	2016	赤	750	6,400		562本	本
A1619	St Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン	2016	白	750	6,600		239本	本

## 「A.R.ルノーブル」リザーヴワインをマグナムボトルで熟成！

シャンパーニュほど進化の早い産地はありません。ルノーブルでは以前は大樽、古バラック、ステンレスタンクの3種の容器でリザーヴワインを熟成していました。しかし、温暖化の影響もあり、ワインにフレッシュさ、垂直性を与えるには大樽や古バラック熟成のリザーヴワインは重すぎるし、酸化傾向が強すぎると判断。全体の20%をマグナムボトルに詰めて熟成することにしました。このマグナム熟成のリザーヴワインを使用しているキュヴェには「Mag14」という記載があります。

『ステンレスはフレッシュさを確保できるがシンプル過ぎて複雑味に欠けるがマグナムボトルはフレッシュさにボトル毎の熟成の個体差もあり、アッサンブラージュ後の複雑味を高めてくれる。マグナムに入れるときに少しの蔗糖と酵母を足すことで1.5気圧のガスを発生させることで酸化を防止。亜硫酸は一切添加していない』

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
694T5	Brut "Intense" Mag 14 ブリュット・アンタンス・マグ14	N.V	泡	750	5,800	マグナム熟成	OK	本
694T6	Brut Nature ブリュット・ナチュール	N.V	泡	750	7,000	13年ベース48ヶ月熟成	600本	本
694T7	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ	N.V	泡	750	7,800	グランクリュでこの価格	600本	本

## 「ドラピエ」サン・スフルのマグナムが120本のみ！

やっぱり「ドラピエ」と言えば「ブリュット・ナチュール」！彼等のブリュット・ナチュールは全く痩せた感じがありません。「完熟」を感じさせることができるブリュット・ナチュールが他にあっていいでしょうか？パールならではの完熟したピノ・ノワールの旨みが味わえます。畑はグラン・サントレ周辺のキンメリジャンが強い南から西を向いた特に日照量の多い区画の葡萄を使用しています。

### ■Brut Nature "Sans Soufre" <1500ml>

通常のブリュット・ナチュールはリザーヴワインを使うので若干の亜硫酸が使われていますが、「ブリュット・ナチュール・サン・スフル」はリザーヴワインを一切使いません。よって中身はミレジメ2013年になります。熟成期間は48ヶ月。特に優れたヴィンテージのみサン・スフルでもマグナムを造りますが、今回はマグナムを600本のみボトルング。120本が日本に入ってきました！美味ー！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69360	Brut Nature ブリュット・ナチュール	N.V	泡	750	7,200	ドサーージュ0	OK	本
69469	Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュール・サン・スフル	N.V	泡	750	7,500	SO2無添加	397本	本
A1739	Brut Nature "Sans Soufre" <1500ml> ブリュット・ナチュール・サン・スフル・マグナム	N.V	泡	1500	15,900	SO2無添加	101本	本
69K41	Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュール・ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	7,800	華やか！お薦め！	381本	本
69361	Brut Rose ブリュット・ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	7,400		422本	本
69309	Blanc de Blancs "Quattuor" ブラン・ド・ブラン・キヤトゥール	N.V	泡	750	13,000	古代品種4種	259本	本
69AC4	Millesime Exception ミレジメ・エクセプション	2012	泡	750	9,800	カルト・ドールの選別	99本	本
695X7	Grande Sendree グラン・サントレ	2008	泡	750	12,800	2008素晴らしい完成度	560本	本
A1099	Grande Sendree "Rose" グラン・サントレ・ロゼ	2010	泡ロゼ	750	14,800		310本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名 担当者様 様

電話番号 帳合酒飯店 納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook  
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ  
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!

# 7月フランス新入港

## 新規取扱「アントワンヌ・サンゼイ」クロ・ルジャールのポワイユに隣接

クロ・ルジャールの隣人でドメーヌ・ド・ロッシュ・ヌーヴの幼馴染である「アントワンヌ・サンゼイ」。葡萄栽培家だった父親が亡くなり、ワイン造りを始めることを決意。2002年からワイン造りを開始した。所有畑にはクロ・ルジャールの最高キュヴェ「ポワイユ」の畑に隣接して4haのポワイユを所有。しかも50年超えの最高の状態。畑はピオディナミを導入し、ワイン造りは2人の隣人に助けられながら始まったアントワンヌ・サンゼイ。間違いなくソーミュール・シャンピニー最良のワインの1つと言える。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1621	Saumur Champigny ソーミュール・シャンピニー	2016	赤	750	4,200		180本	本
A1623	Saumur Champigny "Les Terres Rouges" ソーミュール・シャンピニー・レ・テッレ・ルージュ	2016	赤	750	6,400	特に石灰質が強い区画	60本	本
A1622	Saumur Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ	2015	赤	750	7,200	クロ・ルジャール隣接	60本	本

## 新規取扱「レ・クロ・ペルデュ」失われた葡萄畑

元英国ロイヤル・バレエ団所属のプロダンサーだった「ポール・オールド」。今や普通のオジサンで元バレエダンサーの面影は全くありません。彼がコルビエールに点在する荒廃した葡萄畑をピオディナミで復活させてワイン造りを開始。広大なコルビエールで海に近い粘土質のペリヤックとスペインに近いピレネーの石灰質土壌から異なる酒質のワインを醸している。全房を使った醸造で重い濃厚なコルビエールではなく、冷涼感さえ感じさせる上品なワインを造っている。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1248	L'Annee Blanc ラネ・ブラン	2015	白	750	2,900	樹齢70年のグルナッシュ・グリとミュスカ、雲母片岩	36本	本
A1666	L'Annee Blanc ラネ・ブラン	2017	白	750	2,900	土壌のマカベオ	360本	本
A1665	L'Annee Rouge ラネ・ルージュ	2017	赤	750	2,900	グルナッシュ主体	600本	本
A1249	L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン	2015	白	750	5,900	最高の状態!	120本	本
A1668	L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン	2016	白	750	5,900	樹齢120年	240本	本
A1250	Corbieres "Le Rose" コルビエール・ル・ロゼ	2014	ロゼ	750	2,900	平野部粘土石灰土壌	60本	本
A1664	Corbieres "Le Rose" コルビエール・ル・ロゼ	2017	ロゼ	750	2,900	セニエ	240本	本
A1265	Corbieres "Prioundo" コルビエール・プリオンド	2013	赤	750	3,800	グルナッシュ、サンソー。ヴィルセク村コルビエール	360本	本
A1667	Corbieres "Prioundo" コルビエール・プリオンド	2014	赤	750	3,800	丘の最上部に位置する畑	360本	本
A1264	Corbieres "Mire La Mer" コルビエール・ミレ・ラ・メール	2013	赤	750	4,000		36本	本

## 新規取扱「オワゾー・ルヴェル」バニユルスの革命児

今年の春のアンジュでのナチュラル・ワイン・サロンで造り手達の間で最も大きな衝撃だったのが「オワゾー・ルヴェル」。バニユルスで自然農法を復活させただけでなく、全ての葡萄を手で除梗、足で潰して野生酵母のみでの長期間マセラシオン。そして、なんと野生酵母のみで最高17度までアルコールを上げているのです。更にはシェリーのように産膜酵母を付けての熟成と革命児どころではありません。

### ■XRS Blanc Sec <<370ml>>

Vermentino 100% スランナ畑のヴェルメンティーノ。南向き斜面なので1日中日が当たり完全に熟す畑。収穫後、手で除梗して、そのままステンレスタンクに投入、足で潰して発酵。そのままステンレスタンクで熟成させるが、少し空気を入れておくことでフロールが着き、シェリーのような風味を得ている。「XRS」=「Xeres」

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1658	XRS Blanc Sec <<370ml>> ヘレス・ブラン・セック	2016	白	370	5,400	フロール熟成	108本	本
A1659	VVNT Blanc Sec ヴィヴァン・ブラン・セック	2014	白	750	8,900	900日マセラシオン	235本	本
A1660	BRMTH Blanc de Noir Sec <<500ml>> ベルモット・ブラン・ド・ノワール・セック	2015	白	500	5,600	モストのみ	237本	本
A1661	MTRNR Rouge Sec マティエール・ルージュ・セック	2016	赤	750	9,600	365日マセラシオン	111本	本
A1663	CRBR Blanc Doux <<370ml>> セルバール・ブラン・ドゥー	2016	白甘	370	11,500	グルナッシュ・グリ/ブラン	54本	本
A1662	CRBR Rouge Doux <<370ml>> セルバール・ルージュ・ドゥー	2016	赤甘	370	7,400	グルナッシュ・ノワール/グリ	238本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook  
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ  
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!