

# 9月フランス新入港③

## 「コンテ・アバトゥッチ」コルシカの地品種を復活させる

コルシカの南、アジャクシオでコルシカの伝統的品種の復活を目指す「コンテ・アバトゥッチ」。現当主「ジャン・シャルル」の父親がコルシカを旅し、荒廃した葡萄畑の枝を切り集め、90品種をアジャクシオに接木し、地品種を保存(今でも残っています)、その中から、自分達の土壌、気候に相性の良い品種から独自のワインを造っています。AOC委員会は、この地品種の多くを認めていない為、AOCを捨て、ヴァン・ド・フランスとして全てのワインをリリース。最もコルシカらしいワインがコルシカを名乗れないなんておかしくないですか？

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2156	Faustine Blanc フォステイヌ・ブラン	2017	白	750	4,600	ヴェルメンティノ	120本	本
A2157	Faustine Rouge フォステイヌ・ルーージュ	2017	赤	750	4,600	シカレロ、ニエルツェ	360本	本
A2158	Alte Rosso Blanc アルテ・ロッソ・ブラン	2015	白	750	7,600	バルハロッサ	240本	本
A2160	Valle di Nero Rouge ヴァッレ・ディ・ネロ・ルーージュ	2015	赤	750	9,000	カルカジョ・ネロ	120本	本
A2159	Monte Bianco Rouge モンテ・ビアンコ・ルーージュ	2015	赤	750	10,500	シカレロ	120本	本
A2161	Empire Effervescent Brut アンピール・エフェルヴェサン・ブリュット	2015	泡	750	8,200	バルハロッサ	120本	本

## 「クロ・ド・ラ・ボネット」もっともコンドリュウらしいコンドリュウ

コンドリュウで最も優れたテロワールと言われるコート・ボネットの奥の南西斜面に畑を所有する「クロ・ド・ラ・ボネット」。現当主は「アンチ・グイエ・モンタボネ」。第2次世界大戦後、60年間荒廃していた畑を全て手作業で段々畑に作り変えた。荒廃していた畑は60年間、薬剤も肥料も与えられておらず、最高の状態の土壌があった。樹齢の古い彼等のヴィオニエは第1アロマだけでなく、複雑性を持ち、後口にしっかりとミネラルを感じさせる。ヴィオニエ最高のワインの1つ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2005	Condrieu "Roches d'Arbuel" コンドリュウ・ロッシュ・ダルピエール	2016	白	750	7,400	若樹	90本	本
A2004	Condrieu "Legende Bonnetta" コンドリュウ・レジェンド・ボネッタ	2016	白	750	8,000	古樹	240本	本

## 「アントワンヌ・リエナルト」ラングロールで開眼！

ドメヌ・ジョブローの娘と結婚し、現代的なブルゴーニュを造っていた「アントワンヌ・リエナルト」。ワイン造りの価値観の違いが次第に大きくなり、離婚。ラングロールに感動し、自然なワイン造りへと大きく変更された。畑はコンプランシアンのみ。ピオディナミで管理され、調剤も自家製。野性酵母のみでの発酵。一部はアンフォラも導入されている。ワインは自由に広がるようで、抜栓と共に一気に変化する。良い意味で自然で自由なワイン。ブルゴーニュでは非常に珍しい、貴重なワイン。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2138	Bourgogne "Passe Tout Grains" ブルゴーニュ・パス・トゥ・グライン	2017	赤	750	3,000		360本	本
A2136	Cote de Nuits Villages "Les Essards" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・レゼサル	2016	赤	750	5,900	1960年植樹	360本	本
A2135	Cote de Nuits Villages "Les Plantes Aux Bois" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・レ・プラン・オー・ポフ	2016	赤	750	5,900	粘土層が厚い	360本	本
A2137	Cote de Nuits Villages "Aux Vignottes" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オー・ヴィニョット	2016	赤	750	5,900	20日マセラシオン	360本	本

## 「ジャン・ミッシェル・ジブロー」熟成・飲み頃サヴィニー

サヴィニー・レ・ボヌーに今も残る伝統的造り手。古くから自然なワイン造りの興味を持ち、ディディエ・モンシヨヴェと共に自然なワイン造りを学んだ。今ではシモン・ピーズの「千砂さん」とも仲良く、ワイン造りでも良き相談相手になっている。彼の拘りは瓶熟成期間を長くとること。しっかり瓶熟成し、飲み頃になってから出荷される。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0180	Savigny Les Beaune Blanc サヴィニイ・レ・ボヌー・ブラン	2015	白	750	4,500		180本	本
A2140	Savigny Les Beaune Rouge サヴィニイ・レ・ボヌー・ルーージュ	2016	赤	750	4,500		600本	本
691V9	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Aux Fournaux" サヴィニイ・レ・ボヌー・ルーージュ・ブルミエ・クリュ・オー・フルノー	2010	赤	750	5,000	「オープンの中」の意味	180本	本
692V5	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Aux Serpentières" サヴィニイ・レ・ボヌー・ルーージュ・オー・セルバンティエール	2011	赤	750	4,800	砂が無い重い粘土質	180本	本
692V2	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Peuillets" サヴィニイ・レ・ボヌー・ルーージュ・ブルミエ・クリュ・レ・ブイエ	2008	赤	750	5,200	極端に砂が多い畑	360本	本
692V1	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Peuillets" サヴィニイ・レ・ボヌー・ルーージュ・ブルミエ・クリュ・レ・ブイエ	2011	赤	750	4,800	極端に砂が多い畑	360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!!!

# 9月フランス新入港②

## 「ヴェルジェ」南仏の自社畑のトップ・キュヴェ初リリース

ギュファン・エナンが南仏に所有するトゥーレットの自社畑。樹齢も高まり、いよいよジャン・マリー自身が納得のいくファースト・ワインが造られました。自社畑の最良区画「ロッキ」の葡萄でファーストプレスのみ。(セカンド・プレスはオフイルドタン・ゴールドに使用)初ヴィンテージの2016年は異常に乾燥した夏を経験した為、収量は少なく、凝縮度は非常に高い。「スペインワインのような陽気で力強いワインだが、しなやかで飲み進んでしまうワイン」/ジャン・マリー・ギュファン

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1731	"Tinus" Blanc ティヌス・ブラン	2016	白	750	3,600	シャルドネ	OK	本
A1732	"Tinus" Rouge ティヌス・ルーージュ	2016	赤	750	3,600	40%Sy, 40%CS, 20%G	OK	本
A1967	Vaucluse Blanc "Chardonnay" ヴァークリュース・ブラン・シャルドネ(SC)	2017	白	750	1,900		600本	本
A1968	Vaucluse Blanc "Vioignier" ヴァークリュース・ブラン・ヴィオニエ(SC)	2017	白	750	1,900		600本	本
A1970	"Tandem" Chardonnay Vioignier タンデム・シャルドネ・ヴィオニエ(SC)	2017	白	750	1,900		OK	本
A1969	"Classic" Marsanne クラシック・マルサンヌ(SC)	2017	白	750	1,900		OK	本

## 「ヴィエイユ・ジュリエヌ」ブルゴーニュのような質感

北斜面、冷涼区画から生まれるシャトー・ヌッフ・デュ・パブ。現当主、「ジャンポール・ドーマン」は従来の重く、甘い、そして樽の風味の付いたシャトーヌッフを嫌い、伝統的なボトルやエチケツを使わない。シャトーヌッフの問題点は発酵時期の気温の高さだとし、醸造所を冷やし、低温から発酵を行い、同時に醸造時期の亜硫酸の添加も行わない。ワインは伸びのある余韻が特徴的。また、有機栽培を推進する若手栽培者を応援する試みとして、ネゴス・ワイン「ドーマン」も瓶詰め開始している。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2079	Cotes du Rhone "Clavin" Blanc コート・デュ・ロース・クラヴァン・ブラン	2017	白	750	3,800	シャトーヌッフに隣接	300本	本
A2080	Cotes du Rhone "Clavin" Rouge コート・デュ・ロース・クラヴァン・ルーージュ	2015	赤	750	3,800	シャトーヌッフに隣接	120本	本
A2081	Chateauneuf du Pape Rouge "Les Trois Sources" シャトーヌッフ・デュ・パブ・ルーージュ・レ・トロワ・ソース	2015	赤	750	9,800	樹齢100年のグルナッシュ	120本	本
A2083	Chateauneuf du Pape Rouge "Les Hauts Lieux" シャトーヌッフ・デュ・パブ・ルーージュ・レ・オーリュ	2010	赤	750	14,200	WS:95point	60本	本
A2082	Chateauneuf du Pape Rouge "Les Hauts Lieux" シャトーヌッフ・デュ・パブ・ルーージュ・レ・オーリュ	2015	赤	750	12,500	シラー無し	120本	本
A2084	Cote du Rhone Rouge "Daumen" コート・デュ・ロース・ルーージュ・ドーマン	2016	赤	750	2,800	有機栽培買ひ葡萄	1,200本	本
A2085	Gigondas "Daumen" ジゴンドス・ドーマン	2014	赤	750	4,800	有機栽培買ひ葡萄	600本	本
A2086	Chateauneuf du Pape "Daumen" シャトーヌッフ・デュ・パブ・ルーージュ・ドーマン	2015	赤	750	5,900	有機栽培買ひ葡萄	600本	本

## 「アンドレア・カレク」酸化防止剤無添加アルディツシュ

キャンピングカーで寝泊りしながらワインを造り続けている「アンドレア・カレク」。「ル・マゼル」から買い取った5haの畑からアルディツシュならではの自由で元気なワインを造っている。収穫からボトリングまで完全酸化防止剤無添加だからこその曇りの無い、苦味のないピュアな果実。2015年は「カレク」にとって当たり年。この価格では考えられない完成度。

### ■Babiolo 2015

60%グルナッシュ、40%シラー。畑の中で選果しながら収穫。風通しの良い畑なので例年腐敗果は少ないが、完璧に選果することでSO2を使用しない。全房を使用。発酵はファイバータンクで野性酵母のみ。温度管理もしない。マセラシオン約10日。12ヶ月熟成させてからボトリング。飲み頃になるまで瓶熟成してから出荷。「パピオル」は「安い装飾品」を意味する。

### ■Chatons de Garde 2014

100%シラー。樹齢は25~55年。全房を使用。発酵はファイバータンクで野性酵母のみ。温度管理なし。シラーは還元しやすい品種なので酸素を与えながら、ゆっくり発酵させる。マセラシオンは20日以上。発酵終了後、3年以上使ったバリックで18ヶ月熟成。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2076	Babiolo パピオル	2015	赤	750	2,900	グルナッシュ+シラー	600本	本
A2077	Chatons de Garde シャトンド・ガルド	2014	赤	750	3,800	シラー	360本	本
A2078	Penultieme ペヌティエム	2015	赤	750	5,600	メルロー、シラー、ヴィオニエ	120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!!!

# 9月フランス新入港①

## 「カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン」2015年は太陽の年

遅霜害、雹害と難しい年が続いたロワール。2015年は久し振りに閉じていない、開いている状態に日本に届きました。特に「アヴィドヴァンフォール」はミネラルや酸と言うよりも太陽を感じさせるびちびちした果実が、久し振りに味わえます。これこそが「ブルトン」のカベルネ・フランです！そして、品切れでご迷惑をお掛けしていた「エポール・ジュテ」のヴーヴレ、ヴーヴレ・ブリュットも入港。ポスターもありますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1759	"Epaule Jete" Vouvray Brut エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・ブリュット	[2015]	泡	750	3,400		1,200本	本
A1577	"Epaule Jete" Vouvray Sec エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・セック	2016	白	750	3,200		1,200本	本
A1578	Bourgueil "Avis de Vin Fort" ブルグイユ・アヴィド・ヴァン・フォール	2017	赤	750	2,900		600本	本
A2057	Bourgueil "Nuit d'Ivesse" Sans Soufr ブルグイユ・ヌイ・ディヴレス・サンスフル	2016	赤	750	4,000	酸化防止剤無添加	360本	本
A2058	Bourgueil "Clos Senechal" ブルグイユ・クロ・セネシャル	2015	赤	750	5,200		240本	本

## 「アルフォンス・メロ」最も痩せたシレックス区画「マノワール」

『全てのワインが完璧で熟成に優れたグランヴァン。ストレートに心が揺さぶられるワイン』/BetD誌。『ワインの精度の高さは殆どマニアの領域』/RVF誌、とDRCと同等の評価を得ているサンセール最高の造り手が「アルフォンス・メロ」。彼等の最も重要な区画が「マノワール」。サンセール村の上部に位置する1.6haの区画で典型的なシレックス土壌。二酸化ケイ素を主成分に鉄、マグネシウム等のミネラル分が豊富で土壌の栄養分は少なく痩せている。「マノワール 2017」が入港。構成力、輪郭、深み、何をとっても最高レベルです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69CC9	Les Penitents "Chardonnay" レ・ペニタン・シャルドネ	2014	白	750	2,800		OK	本
A2059	Les Penitents "Pinot Noir" レ・ペニタン・ピノ・ノワール	2015	赤	750	3,600		600本	本
A2060	Sancerre Blanc "Le Manoir" サンセール・ブラン・ル・マノワール	2017	白	750	4,200	シレックス	600本	本
A2061	Sancerre Blanc "Les Hersees" サンセール・ブラン・レゼルス	2016	白	750	5,200	シレックス	240本	本
A0800	Sancerre Blanc "Le Paradis" サンセール・ブラン・ル・パラディ	2013	白	750	5,800	粘土石灰	240本	本
A0653	Sancerre Rose "Les Hersees" サンセール・ロゼ・レゼルス	2016	ロゼ	750	3,200	シレックス	600本	本

## 「バラジウ・デ・ヴォシェール」7品種混植混醸/酸化防止剤無添加

タヴェルはつまらないワインが多い…。でも「ラングロール」と「バラジウ・デ・ヴォシェール」は別です！アルジェリアのベルベル族出身のナディアが造るこのワイン、色んな意味で常識を覆します。畑は7種の葡萄品種が混植。列ごとに品種が植え分けられている訳ではなく、色々な品種がばらばらに植えられているのです。一気に収穫して、足で踏んで野性酵母で発酵。酸化防止剤さえも使わずにポトリング。発酵は自然発酵なので2ヶ月～3ヶ月も続きます。野性味溢れるナディアのワイン、何故か落ち着く味わいです。

### ■セット・シラブ・ロゼ

グルナッシュ、サンソー、クレレット・ブランシュ、クレレット・ロゼ、ムールヴェードル、シラー、カリニャンの混植混醸。全ての品種を同時に収穫し6度まで冷却。バスケットプレスで酸化させながら圧搾。低い温度からステンレスタンクで発酵。野生酵母のみ。2ヶ月続く発酵。熟成もステンレスタンクのみで4ヶ月。ノン・フィルター。

### ■ミルペルテュイ・ルージュ

50%グルナッシュ、25%シラー、25%サンソー。2ヶ所の畑のアッサンブラージュで1つはリラックの北向き斜面でガレの多い畑。もう1つはタヴェルの南向き斜面で収量15hl/haという畑。全房でセミ・カルボニックマセラシオンで3週間。その後、圧搾し22ヶ月熟成。

### ■ダンド・リオン・ルージュ

シラー、ムールヴェードル、カリニャン、サンソーに25%グルナッシュ・ブランとクレレットの白品種をアッサンブラージュ。全房でセミ・カルボニックマセラシオンで3週間。その後、圧搾し12ヶ月熟成。ノン・フィルター。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1245	Sept Syllabes Rose セット・シラブ・ロゼ	2015	ロゼ	750	2,800	酸化防止剤無添加	480本	本
A1244	Millepertuis Rouge ミルペルテュイ・ルージュ	2012	赤	750	3,600	酸化防止剤無添加	48本	本
A1985	Dent de Lion Rouge ダンド・リオン・ルージュ	2013	赤	750	3,900	酸化防止剤無添加	600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	帳合酒販店	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!!!

# Leclerc Briant

## シャンパーニュ「ルクレール・ブリアン」

エルヴェ・ジュスタンが、ほぼ全てのコンサルタントを辞め、自らがオーナーの1人となって始めた「ルクレール・ブリアン」。エルヴェのシャンパーニュ造りの集大成とも言える、新たな挑戦です。エルヴェが辿り着いた理想のシャンパーニュとは？エネルギーに溢れているが、表面的なインパクトではない、静かなエネルギーを持ったワインです。飲み手をリラックスさせながら、エネルギーを与えてくれるようです。

### エルヴェ・ジュスタンの実験場

既にフランス国内では入手困難になってしまったシャンパーニュ「ルクレール・ブリアン」。1980年代から有機栽培を取り入れ、自然派シャンパーニュの元祖と評されてきましたが、後継者がおらず、売られてしまいます。所有していた畑はほとんど売られてしまいましたが、醸造家「エルヴェ・ジュスタン」と数人で買い戻し、再スタートを切りました。

醸造所はエルヴェ・ジュスタンの設計でステンレスタンクには全てアースが設置され、電気を溜めないうち徹底。アンフォラ、ウッフ、ウッフ型アンフォラ、内側を金でコーティングしたバリックと様々な設備が揃います。まさに、エルヴェ・ジュスタンの実験場です。一部のリザーヴワインはエルヴェによる醸造ではないので少しほやけた印象でしたが、今回入港するワインは全てエルヴェによる醸造。エルヴェ・ジュスタンの集大成なのです。



### 実験用キュヴェ「毎年変わる個性」

Brut Reserve N.V 参考上代:7,800円

ブリュット・レゼルヴ

40%P.M, 40%P.N, 20%Ch 入港数:1,200本

Hautvillers, Cramant, Montgueux, Avenay

2014年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサージュ 4g。

リザーヴワインはごく少量のみ。80%ステンレス、20%木樽で熟成。ピュアな果実としっかりとした凝縮感はエルヴェ・ジュスタンらしい味わいの構成と言える。太陽と調和するサトウキビの蔗糖を使ってドサージュ。エルヴェの実験台とも言えるキュヴェで毎年、そのスタイルを変える。

本

Rubis de Noirs 2009 参考上代:11,000円

ルビド・ノワール

100%Pinot Noir 入港数:300本

Hautvillers, Cumieres, Epernay

古樹のみ。2日マセラシオンした特別キュヴェ。ドサージュ 4g。オーヴィレのピノ・ノワールが骨格を与える。

本

La Croisette N.V 参考上代:19,800円

ラ・クロワゼット

100%Chardonnay

Epernay

0.6haの単一畑の葡萄のみ。樽発酵・熟成。ノン・ドサージュ。60年代から一切農薬が使われていない畑。

本

Pure Cramant 2012 参考上代:26,800円

ピュール・クラマン

100%Chardonnay

Cramant

樽発酵・熟成。ノン・ドサージュ。酸化防止剤無添加。醸造初期段階から酸素とコンタクトすることで酸素と共存できている。

本

### エルヴェの1番のお気に入り

Brut 1er Cru N.V 参考上代:8,800円

ブリュット・ブルミエ・クリュ

70%P.N, 15%P.M, 15%Ch

Verzenay, Bisseuil

2013年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサージュ 2.5g。

リザーヴワインはごく少量のみ。ステンレス、木樽、アンフォラ、金で内側をコーティングしたステンレス樽で熟成したものをアッサンブラージュ。エルヴェ自身が最もお気に入りのキュヴェ。色々な畑のアッサンブラージュなので低価格でも深み、旨み、広がり、綺麗さ、飲み心地、全てを手に入れられる。

本

Brut Rose N.V 参考上代:8,400円

ブリュット・ロゼ

95%Ch, 5%P.Noir

Ch:Montgueux, Chouilly PN:Les Riceys

2014年主体。20%バリック発酵・熟成。ドサージュ 4g。5%アッサンブラージュされるピノ・ノワールは「リセ」。

本

Extra Brut Millesime 2010 参考上代:9,200円

エクストラ・ブリュット・ミレジメ

40%P.N, 40%Ch, 20%P.M

Hautvillers, Cumieres, Verneuil

ミレジメは毎年造っている。ドサージュ 4g。キュミエールは痩せた土壌でミネラル感を与えてくれる。100%樽発酵、樽熟成。

本

- ・9月21日より出荷開始となります。
- ・入港数が少ないので割当制とさせていただきます。
- ・数量調整の上、確定数をお知らせ致します。

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

帳合酒販店

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!!!