

11月フランス新入港

新規取扱開始「モンブルジョ」ジュラで最も繊細なレトワール

1920年から続く老舗ドメーヌ「モンブルジョ」。力強いワインを産むアルボワと対照的に繊細さ、軽さが個性のレトワールを代表する造り手の1人です。畑はピオロジックが導入され、醸造は信じられない位に伝統的。現当主ニコルのお爺さんが使っていた醸造器具を今も使い続け、お爺ちゃんと全く同じ醸造を今も続けています。エトワールという産地は1937年に制定されたAOC。狭く、僅かに52haしかない。その内9haを彼女達一家が所有しています。

醸造は昔ながらの手法。野性酵母のみを使用し、ステンレスタンクで発酵開始。途中で50年以上使っている古樽に入れて発酵を続け、熟成中は補酒をせずに産膜酵母熟成。なんと、酸化防止剤も使いません。通常のキュヴェで2~3年。ヴァン・ジョーヌは7年間酸化防止剤無添加で熟成されている。古典的ジュラの良い意味での田舎臭さ。アルボワの力強さとは異なり、垂直性のある味わいはブルゴーニュのように繊細ですが、産膜酵母のスパイスが味わいを引き締めます。今に残る昔ながらのジュラワイン。体験して下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2286	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	N.V	泡	750	3,500	シャンパーニュ方式	586本	本
A2287	L'Etoile Vin Blanc レトワール・ヴァン・ブラン	2015	白	750	3,600	シャルドネ主体	548本	本
A2288	L'Etoile En Banode レトワール・バノード	2015	白	750	4,800	シャルドネ+サヴァニヤン	348本	本
A2289	L'Etoile Cuvee Speciale レトワール・キュヴェ・スペシャール	2014	白	750	5,400	単一区画シャルドネ	237本	本
A2290	L'Etoile Savagnin レトワール・サヴァニヤン	2014	白	750	5,900	サヴァニヤン	57本	本
A2291	L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ	2010	白	620	10,000	サヴァニヤン	56本	本
A2292	L'Etoile Vin de Paille レトワール・ヴァン・ド・パイユ	2014	白	375	7,400	Ch+Sa+プールサル	111本	本

「エレニ・エ・エドワール・ヴォコレ」ドーヴィサが栽培を担当

シャブリの大ドメーヌ「ヴォコレ」の息子が、ドーヴィサで働いていた「エレニ」と結婚。ヴォコレの一部の畑を譲り受けて独立。栽培は今でも修行先である「ヴァンサン・ドーヴィサ」が担当しているので、ドーヴィサ同様にピオディナミが施されている。周辺の造り手達から、今一番注目されている2人。高騰するシャブリの優れた畑を得て、しかも栽培はドーヴィサが担当ですから、注目されて当然です。ワインは既にグラン・ヴァンの雰囲気を持っていて、特にブルミエ・クリュ「プー」はシャブリといつても言うよりもワインとして頭1つ抜けてます！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0478	Chablis "Bas de Chapelot" シャブリ・バド・シャブロ	2015	白	750	3,800	モンテ・トネルに隣接	600本	本
A2227	Chablis "Bas de Chapelot" シャブリ・バド・シャブロ	2016	白	750	4,500	モンテ・トネルに隣接	600本	本
A0480	Chablis "Les Pargues" シャブリ・レ・パルグ	2015	白	750	3,800	ヴァイヨンに隣接	96本	本
A0479	Chablis 1er Cru "Les Butteaux" シャブリ・ブルミエ・クリュ・レ・プー	2015	白	750	7,200	モンマンと同じ丘	82本	本
A2228	Chablis 1er Cru "Les Butteaux" シャブリ・ブルミエ・クリュ・レ・プー	2016	白	750	8,200	モンマンと同じ丘	82本	本

「ミシェル・サヴェル」エルヴェ・スーオが造る日常ワイン

エルヴェ・スーオの造るシラーは圧倒的凝縮感を誇りながらも透明感があり、どこか涼しげ。だからこそ、若い内は言葉少なで冷たい印象です。しかし、この「ミシェル・サヴェル」は違います。お隣さんのミッシェルお爺さんの土地にエルヴェが植樹し、若い樹から造っているのが、このワイン。若いだけに複雑味や熟成ポテンシャルではなく、柔らかく、イージーに楽しめるワインを醸しています。エルヴェが目指しているのは疲れない、普段着のシラーなのです。でも、やっぱりエルヴェ・スーオ。しっかりエルヴェらしい上品さが感じられるところが凄いです！ワインは、やっぱり人です。人の味がするからワインなんです！

醸造は、エルヴェ・スーオの蔵で行われています。エルヴェ・スーオの葡萄は、樹齢が高く、エネルギーも強く、酸化にも強いので開放発酵ですが、ミッシェル・サヴェルは、まだ樹が弱いので葡萄も水分が多く、フレッシュでシンプル。よってセミ・マセラシオン・カルボニックで華やかさを残しながら、できる限り早く飲めるスタイルに上げています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1258	Ardeche "Les Marecos" Rouge アルデッシュ・マルコス・ルーージュ	2015	赤	750	3,500	開いています！	420本	本
A2054	Ardeche "Les Marecos" Rouge アルデッシュ・マルコス・ルーージュ	2016	赤	750	3,600		600本	本
A2055	Ardeche "Les Marecos" Blanc アルデッシュ・マルコス・ブラン	2016	白	750	4,200	ルーサンヌ、マルサンヌ	240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!!!