

11月フランス新入港③

「パパ・プロヴァンサル」南ローヌの父が造る究極の日常ワイン

南ローヌのスペシャリストとして活躍したインポーター「ザ・ヴァイン」。社長のジェームスさんは本当にローヌワインを愛していました。そのジェームスさんが元ドメーヌ・ド・カッサンの醸造家で、地元の造り手達のコンサルタントでもある「ローラン・コリュヌ」と共同開発した、ローヌの究極の日常ワインがこちら。ローランはパパ・プロヴァンサル(プロヴァンスの父)とも呼ばれる南ローヌのスペシャリスト。

今回ご紹介するのはザ・ヴァインの後継インポーター「デボネア」の日本在庫を買ったもので1年間、日本でゆっくり寝かされていたもの。3種とも、今完全に開いて、文句なしに美味しい！誰もが驚くはずです。もう2度とない美味しさ、安さ、絶対買いです！

■Cuvee V Blanc (SC)

Grenache Blanc 50%, Clairette 47%, Muscat 3%

発酵前に温度を14度にキープし全房を優しくプレス。これで複雑味のあるアロマを醸し出します。その後、直接ステンレスタンクに入れ、24度を超えないようにしてミネラルとこの土地特有のハーブのアロマを残すようにしながら発酵。14日後にラッキングをし、またステンレスタンクに戻し6ヶ月熟成。ごく軽く濾過を行い清澄はなしでボトリング。2015年は比較的暑く乾燥した年でした。クラシックなスタイルで14年に比べると酸度が低かった為、3%のミュスカを加えました。その結果ミュスカのアロマがアクセントになってワインが締まっています。

■Cuvee V Rouge (SC)

Grenache 80%, Syrah 20%

ヴァントゥーに位置する畑。典型的な地中海性気候で暖かく、乾いた土地。土壌は典型的な粘土石灰質土壌。標高200mの土地のゴブレ仕立ての畑。南か南東向きに植えられている。1970年から80年代に植えられた40年程度の樹齢。コンクリートタンクで伝統的な醸造。除梗し(シャトーヌフ・ド・バブやジゴンドスにおいて花梗を熟させるのは非常に難しい)発酵前に24時間低温浸透。温度を28度以上にならないようにコントロールしながら発酵。これによりフレッシュさと果実味を残します。14日後にプレス。コンクリートタンクに戻します。

■Cuvee V Muscat Sec (SC)

Muscat à Petits Grains 100%

モンベリエ近郊の地中海に近いルネルの畑から。暑く乾燥した地中海性気候のこの土地は海からの涼しい風と程よい湿度を持っています。土壌は砂質。標高は60m程度。ゴブレ仕立てで1970年から1980年に植えられた樹齢35年以上の区画。平均収量は50ヘクタリットル。醸造はCuvee V Blancと同じ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2632	Cuvee V Rouge (SC) キュヴェ・ヴィー・ルーージュ	2015	赤	750	1,600		3,000本	本
A2631	Cuvee V Blanc (SC) キュヴェ・ヴィー・ブラン	2015	白	750	1,600		3,000本	本
A2633	Cuvee V Muscat Sec (SC) キュヴェ・ヴィー・ミュスカ・セック	2015	白	750	1,600		1,200本	本

「A.R.ルノーブル」最良年1988が24本のみ！

最良年1988年のグラン・クリュ「シュイイ」を30年間熟成させて、今年の夏前にデゴルジュマン。澱の自己分解でアミノ酸がしっかり溶け出し、圧倒的旨みとシュイイならではのリッチでクリーミーな味わいが一回り大きくなっているような印象。でも、まだまだ若さも感じられます。やはり、シャンパーニュは造り手の蔵で熟成したものでないと駄目です！

併せて、欠品し、ご迷惑をおかけしましたブリュット・アンタンス・マグ14も入港。皆様ご存知の通り、「マグ14」は一部のリザーブワインをマグナムボトルでコルク栓熟成しています。やり方が面白いんですが、マグナムボトルに詰め、極少量の蔗糖を加え、瓶内で少しだけ発酵させます。これによって酸化防止剤を入れなくても二酸化炭素がワインを守ってくれるのです。この手法はボランジェの一部のキュヴェとルノーブルだけが採用している手法で、緩やかな酸化がワインに旨みとフレッシュさを与えます。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
694T5	Brut "Intense" Mag 14 ブリュット・アンタンス・マグ14	N.V	泡	750	5,800	ノンマロ比率UP	OK	本
694T6	Brut Nature ブリュット・ナチュラル	N.V	泡	750	7,000	36ヶ月熟成	600本	本
694T7	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Mag 14 ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・マグ14	N.V	泡	750	7,800	ノンマロ比率UP	56本	本
A1097	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジメ	2002	泡	750	28,000	最良年最終入荷	24本	本
695T1	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Gentilhomme ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ジャンティ・オム	2009	泡	750	16,800		120本	本
695T2	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Les Aventures ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・レザヴァンチュール	[02,06]	泡	750	22,000		60本	本
A2412	Blanc de Noirs 1er Cru "Bisseuil" Millesime ブラン・ド・ノワール・プルミエ・クリュ・ビスイユ・ミレジメ	2012	泡	750	11,000		120本	本
695T0	Rosé Terroirs "Chouilly Bisseuil" ロゼ・テロワール・シュイイ・ビスイユ	N.V	泡ロゼ	750	8,400	12年ベース	600本	本
A1095	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジメ	1988	泡	750	39,000		24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!!!

11月フランス新入港②

「マリー・ラピエール」ネコ・ラベルのキュヴェ・ド・シャ入港！

マルセル亡き後、シャトー・カンボン「マリー」とマルセルの親友だった「シャヌデ」の2人で運営されています。もう、本当に家族みたいな感じの彼等、良い感じです。マルセルが亡くなってしまい、元気のなかった「マリー」を元気付ける為に「シャヌデ」が何か新しいチャレンジをしようと、持ちかけたのがブルイイの購入でした。シャトー・カンボンとして初めてのクリュ・ボジョレー。徐々に夢中になっていく「マリー」。2016年のブルイイの収穫は難しい年だったにも関わらず、最高の結果を残しました。「マリー」も満面の笑顔。やっぱり笑顔とミニスカートが似合う人です！

そして、大人気の新しいキュヴェ「ラ・キュヴェ・ド・シャ 2017」が入港。これは共同経営者でもある「シャヌデ」のニックネーム「ネコ」をワイン名とエチケットに採用したワインでモルゴンとフルーリーの樹齢70年の樹を使った特別キュヴェ。600本のみですのでお早めに！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2414	La Cuvee de Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ	[2017]	赤	750	2,900	モルゴン+ブルイイ	465本	本
69AL2	Beaujolais ボジョレー	2015	赤	750	2,800		1,200本	本
A1094	Brouilly ブルイイ	2016	赤	750	4,000		240本	本
A2413	Beaujolais Rose ボジョレー・ロゼ	2017	ロゼ	750	2,900	120本のみ…	99本	本

「ドラピエ」隠れた人気ワイン、ラタフィアが入港！240本のみ！

ブリュット・ナチュールこそがドラピエの代名詞ですが、隠れた人気ワインが「ラタフィア」です。このラタフィア、収穫から、通常のシャンパーニュと違います。収穫を遅らせ、過熟気味にしたピノ・ノワールだけを使います。ラタフィアですので酸味は必要ないのです。過熟気味で糖度の高いピノ・ノワールを空気圧でプレスし、低温で保管して不純物を沈殿させ、綺麗なモストを得ます。ここにピノ・ノワールで造った彼等のマールを加えるというもの。普通のラタフィアは購入したアルコールが加えられたりしていますが、ドラピエのラタフィアは彼等自身の葡萄、それもピノ・ノワールのみで造られたマールが添加されているのです。勿論、糖分も酸化防止剤も無添加！だから美味しいんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69366	Carte d'Or Brut カルト・ドール・ブリュット	N.V	泡	750	6,400		OK	本
69283	Carte d'Or Brut <375ml> カルト・ドール・ブリュット・ハーフ	N.V	泡	375	4,000		213本	本
69C07	Carte d'Or Brut <1500ml> カルト・ドール・ブリュット・マグナム	N.V	泡	1500	14,600		129本	本
69C08	Carte d'Or Brut <3000ml> カルト・ドール・ブリュット	N.V	泡	3000	42,200		31本	本
69360	Brut Nature ブリュット・ナチュール	N.V	泡	750	7,200	2013年ベース	596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	2013年ベース	348本	本
695X7	Grande Sendree グラン・サンドレ	2008	泡	750	12,800	素晴らしい状態！	583本	本
A1099	Grande Sendree "Rose" グラン・サンドレ・ロゼ	2010	泡ロゼ	750	14,800		299本	本
69D84	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ	N.V	リキュール	700	5,800		203本	本
69313	Tres Vieux Marc de Champagne トレ・ヴュー・マール・ド・シャンパーニュ	N.V	蒸留	700	8,000		107本	本

「イヴ・デュポール」サヴォワの隣、ビュジェはとにかく安くて美味しい！

ブルゴーニュの価格高騰が続く中、ジュラ、サヴォワの価格も上がってきました…。でも、ビュジェはまだまだお値打ち感があります！ビュジェの超良心的造り手「イヴ・デュポール」。彼等の畑は、歴史上、1度も農薬が使われたことがありません。除草剤さえも1度も使ったことがない、まさに自然の中の畑。土壌はシスト岩盤が主体の急斜面。シストはポロポロと崩れる柔らかい石なので畑を維持する為に段々畑に仕立ててあります。想像を超える自然の中に育つピノ・ノワールとシャルドネ。そしてシラーに起源を持つモンドウーズ。安いです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2409	Bugey Brut "Origin L Reserve" ビュジェ・ブリュット・オリジナル・レゼルヴ	2016	泡	750	3,200	辛口	568本	本
A2410	Bugey Blanc Chardonnay "Les Cotes" ビュジェ・ブラン・シャルドネ・レ・コート	2017	白	750	2,400	還元してません！	1,199本	本
A0185	Bugey Blanc "Altesse de Montagnieu" ビュジェ・ブラン・アルテス・ド・モンタニュー	2016	白	750	2,400		588本	本
A2411	Bugey Rouge Pinot Noir "Terre Rouge" ビュジェ・ルージュ・ピノ・ノワール・テール・ルージュ	2016	赤	750	3,000		597本	本
A0187	Bugey Rouge Mondeuse "Terre Brune" ビュジェ・ルージュ・モンドウーズ・テール・ブリュヌ	2015	赤	750	3,200		124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!!!

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・ブトー	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・ブドー	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	帳合酒販店	納品日 月 日