

Guffens Heynen 2017

「ギュファン・エナン」大注目の2017年！圧倒的凄み！

2017年。ジャン・マリーにとって大満足の年となりました。地のエネルギーと太陽のエネルギーを両方取り入れることができた年だそう。噛めるようなワインなのに太いミネラルの存在感が、それに負けないのが彼のワインを異次元にしてしまうのです…。飲めば解ります。ネゴス「ヴェルジェ」に関しては細部に至るまで公表していますが、ドメーン「ギュファン・エナン」に関しては全く公表しません。ヴェルジェは職人によるワイン造りでギュファン・エナンは芸術家による芸術作品なのでその技法を説明する必要はないというのがジャン・マリーのいつもの言い訳なんです、夕食時に酔って話してくれた事をまとめてみましたので参考まで！

■Mcon Pierreclos "En Crazy" 2017

ピエールクロ村のル・シャヴィーニュ区画の中で比較的若い樹が植えられた区画を使用。南西向きの急斜面。ファーストプレスだけでなくセカンドプレスも使用することで独特の強さを持っているが比較的若い内から楽しめる。大樽で発酵、バリックで熟成。

■Macon Pierreclos "1er Jus de Chavigne" 2017

ピエールクロ村の4.5haのル・シャヴィーニュ区画の内3.5haを所有している。南西向きの急斜面で石灰含有率が非常に高い粘土質土壌。樹齢は最も高い区画で80年を超える。収穫は3回に分けて完璧な熟度を確保する。手で破碎しファーストプレスのみで大樽で長期発酵。

■Saint Veran 2017

サン・ヴェランの異なる土壌を持つ3つの区画の葡萄のアッサンブラージュ。比較的若い葡萄が使われているが、ヴィンテージによって使用する区画は異なる。全て手で収穫し、開放木製桶で発酵。熟成はバリック(一部新樽)で行い、1年後にボトリング。

■Saint Veran "1er Jus" 2017

ヴェルジッソン村にある小さな畑でジャン・マリーが「タヴァイエのシュヴァリエ・モンラッシュ」と呼んでいるクロ・デ・ボンセティ畑とレ・コンブのアッサンブラージュ。極々軽くプレスした果実中央部の最も香のある果汁のみを使用。開放木製桶発酵、バリック熟成。

■Pouilly Fuisse "C.C" 2017

ヴェルジッソン村のラ・コート畑とカルマントラン畑のアンサンブラージュで両畑の頭文字を取って「C.C」としている。この丘陵上部の畑はヴェルジッソンの中でも最も冷涼で、葡萄はゆっくり熟す。ジャン・マリーは1つの畑を3回に分けて収穫。最初の収穫と最後の収穫は1ヶ月も違う。発酵中のワインにモストを注ぎ足していくことで発酵期間が長くなることが重要。

■Pouilly Fuisse "1er Jus des Hautes des Vignes" 2017

ジャン・マリー・ギュファンが最も重要視するキュヴェで最上のワインを目指している。ラ・ロッシュ、レ・クル、ル・クロ・デ・プティ・クル、レ・クレイの4区画のアンサンブラージュ。収穫は1つの畑を3~5回に分けて、完璧に熟した葡萄のみを粒選りしていく。遅摘みのような異常な凝縮感とミネラルは他のキュヴェを凌駕する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。

■Pouilly Fuisse "1er Jus des Croux" 2017

ヴェルジッソン村のアン・クルー畑の最上部でクロになっている特別区画の葡萄のみで造られたキュヴェ。クロワ区画は最も冷涼で痩せた土壌だけに、しっかりと凝縮した果実の中に圧倒的なミネラル感を感じさせる。10年以上の熟成で昇華する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3088	Mcon Pierreclos "En Crazy" マコン・ピエールクロ・アン・クレイジ	2017	白	750	6,200		300本	本
A3089	Macon Pierreclos "1er Jus de Chavigne" マコン・ピエールクロ・プルミエ・ジュ・ド・シャヴィーニュ	2017	白	750	8,000		300本	本
A2556	Macon Pierreclos "Tri de Chavigne" マコン・ピエールクロ・トリ・ド・シャヴィーニュ	2013	白	750	8,800	蔵出しバックヴィンテージ	24本	本
A3090	Saint Veran サン・ヴェラン	2017	白	750	6,900		240本	本
69CJ8	Saint Veran "1er Jus" サン・ヴェラン・プルミエ・ジュ	2015	白	750	8,900	蔵出しバックヴィンテージ	48本	本
A3091	Saint Veran "1er Jus" サン・ヴェラン・プルミエ・ジュ	2017	白	750	9,200		240本	本
A2558	Saint Veran Cuvee "Unique" サン・ヴェラン・キュヴェ・ユニーク	2013	白	750	9,800	蔵出しバックヴィンテージ	120本	本
69CJ9	Pouilly Fuisse "C.C" プイ・フイッセ・CC	2015	白	750	10,600	蔵出しバックヴィンテージ	48本	本
A3092	Pouilly Fuisse "C.C" プイ・フイッセ・CC	2017	白	750	11,500		240本	本
A2557	Pouilly Fuisse "Tris des Hauts des Vignes" プイ・フイッセ・トリ・デ・オー・デ・ヴィーニュ	2013	白	750	14,800	蔵出しバックヴィンテージ	60本	本
A3093	Pouilly Fuisse "1er Jus des Hauts des Vignes" プイ・フイッセ・プルミエ・ジュ・デ・オー・デ・ヴィーニュ	2017	白	750	13,800		120本	本
A3094	Pouilly Fuisse "1er Jus des Croux" プイ・フイッセ・プルミエ・ジュ・デ・クロワ	2017	白	750	14,800		120本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴社名 担当者様 様
電話番号 納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・限定品、最新入港案内
・読者限定「特別条件」
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM

5月フランス新入港①

「ゴッセ」180ヶ月熟成15・ド・カーヴ・ア・ミニマ※5/16出荷

90年代の最良年3ヴィンテージをアッサンブラージュして1999年にティラージュ。その後180ヶ月以上熟成させたスペシャル・キュヴェが120本のみ再入港。グラン・クリュのアイ村アンボネイ村を主体としたピノ・ノワールと、グラン・クリュのメニル・シュール・オジェ、クラマンのシャルドネ。ゴッセの特徴であるノン・マロラクティック発酵により、長期熟成の間も葡萄由来のフレッシュさを保っています。

◀各誌の評価▶

96Points Wine Enthusiast
18/20 Le Guide des Meilleurs Vins de France
17.5/20 Guide des Vins Bettane et Desseave

93Points Wine Spectateur
93Points Champagne Magazin
96Points Gilvert & Gaillard

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2195	Extra Brut エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	7,600	2,400本のみ!	2,400本	本
697C3	Grand Rose Brut グラン・ロゼ・ブリュット	N.V	泡ロゼ	750	9,800	5/10出荷開始	600本	本
A2108	Grand Blanc de Blancs Brut [GIFT BOX] グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	N.V	泡	750	11,000		600本	本
698V3	Grand Millesime Brut グラン・ミレジム・ブリュット	2006	泡	750	9,800		600本	本
A2676	Celebris Extra Brut [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット	2007	泡	750	28,000		600本	本
699Z4	Celebris Extra Brut Rose [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ	2007	泡ロゼ	750	28,000		240本	本
698V4	15ans de Cave a Minima Brut [GIFT BOX] キャンザン・ド・カーヴ・ア・ミニマ・ブリュット	N.V	泡	750	18,000	5/16出荷開始	120本	本

「マルク・クランデンヴァイス」世代交代で、より自然に!

アルザスに初めてピオディナミを導入した「マルク・クライデンヴァイス」。彼等はここで止まった訳ではありません。セラーでは酸化防止剤無添加、長期マセラシオン、アンフォラ、ウップと様々な実験が繰り返されていました。そんな彼等の挑戦の一部が入港。アルザスという少し保守的な産地でも少しずつ変化が出てきています。

■Clos Rebgarten 2017

Gewurztraminer

2011年に植樹した若い区画。アンドローの中心部の緩やかな丘陵地帯にある区画で10,000本の密植。耕作は全て馬で行われる。収穫後、軽く破碎してフードル樽に投入し、果皮ごと1ヶ月程度発酵、マセラシオン。一部マセラシオンしていないワインもアッサンブラージュしてバランスをとっている。

■Clos du Val d'Eleon 2017

Riesling, Pinot Gris

マルクが1989年に開墾した畑で元々100年以上森だった場所。モーゼルと同じ青いシスト土壌で3人しか所有していない珍しい区画。森に囲まれているので冷涼で果実ではなくミネラルのワイン。リースリングとピノ・グリを混植している。日光が少ないので最も遅い収穫となる。最も垂直性が出る区画で石のようなワインを産む。

■Fontaine Aux Enfants 2017

Pinot Blanc, Auxerrois

カステルベルグの上部にある0.65haの小さな区画で、ピノ・ブランとオーセロワが混植されている。1998年植樹。土壌は黒いシストがベースで花崗岩が混じっている。厳格な選別を畑と醸造所の2回行い、野性酵母のみで発酵。伝統的フードルで発酵、熟成。100%マロラクティック。12ヶ月シュール・リー。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3082	Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス	[2016]	泡	750	3,500	入港数少ご注意下さい	1,200本	本
A2542	"Kritt" Pinot Blanc クリット・ピノ・ブラン	2017	白	750	2,900	入港数少ご注意下さい	1,200本	本
A2541	"Andlau" Riesling アンドロー・リースリング	2017	白	750	3,500	入港数少ご注意下さい	600本	本
A2294	Pinot Boir ピノ・ボワール	2017	赤	750	3,400	入港数少ご注意下さい	600本	本
A2296	Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴィヴェルスベルグ	2016	白	750	5,900		240本	本
A2297	Riesling Grand Cru "Kastelberg" リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ	2016	白	750	8,600		360本	本
A2298	Pinot Gris Grand Cru "Moenchberg" ピノ・グリ・グラン・クリュ・メンヒルベルグ	2016	白	750	5,900		360本	本
A3085	Fontaine Aux Enfants フォンティヌ・オー・ザンファン	2017	白	750	4,000	ピノブラン、オーセロワ	600本	本
A3083	Clos du Val d'Eleon クロデュヴァル・デレオン	2017	白	750	4,200	リースリング、ピノグリ	600本	本
A3084	Clos Rebgarten クロレブガルテン	2017	白	750	4,700	長期マセラシオン	240本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴社名 担当者様 様
電話番号 納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・限定品、最新入港案内
・読者限定「特別条件」
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM