

8月フランス新入港④

「ドラピエ」ブリュット・ナチュラルが美味しいのには秘密があるんです！

ここ最近の流行でもあったブリュット・ナチュラルですが、正直、少し痩せすぎたり、硬いだけだったり…。造り手の間でも適度なドサージュのあり方が議論になっています。ドラピエ当主「ミッシェル」の見解はこうです。「ブリュット・ナチュラルを造る為には畑から変えなくてはいけない。より熟し、果実の表情がしっかり感じられる葡萄でないといけない。ドサージュするものと同じ葡萄、同じワインではブリュット・ナチュラル独特のバランスは成し得ない。ただドサージュをしないだけでは乱暴過ぎる」

ドラピエのブリュット・ナチュラルはウルヴィルの自社葡萄、南西向きの葡萄の熟度が高く、樹齢も高い畑の葡萄を100%使用。収穫も1週間程度遅いので葡萄自体の成熟度は全く違います。ワインになった段階で既に表現力があり、バランスしているのです。そして重要なのが土壌。コート・デ・パールの石灰岩盤ではなく、キンメリジャン土壌なので葡萄の肉付きがよくジューシー。だからこそブリュット・ナチュラルでも痩せて感じないのです。そして、最後に亜硫酸の少なさ。シャンパーニュでは珍しい空気圧プレスでプレス段階から酸化を防ぎ、醸造中の亜硫酸添加を「0」にしています。よって亜硫酸による苦味やシャープさが無いのです。これはブリュット・ナチュラルでは非常に重要なんです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69360	Brut Nature ブリュット・ナチュラル	N.V	泡白	750	7,300		OK	本
69469	Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュラル・サン・スフル	N.V	泡白	750	7,500	酸化防止剤完全無添加	600 本	本
69K41	Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュラル・ロゼ	N.V	泡口ゼ	750	7,800	3日間マセラシオン	600 本	本
695X7	Grande Sendree グラン・サンドレ	2008	泡白	750	13,400	最良年/最終入港	360 本	本

「A.R.ルノーブル」Gクリュ、シュイイの個性とは？

コート・デ・ブランの中でも土壌年代が少し古いのが「シュイイ」。そして最も大きな特徴がゆるやかな南斜面であること。よってシュイイの日照量はクラマン等より多くなります。シュイイのシャンパーニュの1番の特徴はコート・デ・ブランの硬質感を持ちながら、バターやトーストのようなリッチさが出てくるところ。ブルゴーニュに例えるとアヴィズがピュリニー・モンラッシェでシュイイがムルソーといった感じです。

シュイイ・グラン・クリュ・マグ14が最終600本入港。「マグ14」はマグナムボトル(コルク栓)、大樽、ステンレスタンクの3種でリザーヴワインを熟成させているので驚くほど複雑。今までは全く違うワインだと思って下さい。コート・デ・ブラン・グラン・クリュで参考上代7,800円！既に残り300本程度になっていますのでお見逃し無く。

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・アンダンス・マグ14	N.V	泡白	750	6,000	2014年ベース	OK	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	泡白	750	7,800	2014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	泡白	750	39,000	2018年デゴルジュマン	60 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	泡白	750	28,000	最良年	18 本	本
694T8	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	2008	泡白	750	12,000	最良年	360 本	本

「フランシス・ブラール」翌年のモストの糖分と酵母で2次発酵

一昨年のクリスマスに醸造所が火事で焼けてしまった「フランシス・ブラール」。さぞ落ち込んでいるかと思いきや、醸造所の設備は3個のタンクと古いバリックだけだったので、それほどの被害ではなかったと明るい笑顔。「ブノワ・ライエ」達が助けてくれて見事に再建。畑が燃えたらワインは造れませんが、醸造所ならなんとかなるんです！火事の影響で生産量が激減している「フランシス・ブラール」が入港。ピシッと筋の通った筋肉質なシャンパーニュを造る彼等。注目はシャンパーニュ最北の畑で造る「レ・ラシャ」。これは偉大なシャンパーニュです。

Les Rachais 2010,2011

「サン・ティエリー」の中の最も高い樹齢の区画ユートピース区画のみを使用。樹齢は45年で10年かけてマッサルセレクションで優良なクローン10種程度を混植した区画。醸造は他のキュヴェとは異なり、野性酵母で発酵後、そのまま古バリックで翌年の9月まで熟成。2次発酵前の適度に酸素を吸収しながらの熟成でワインとしての成熟度を高めている。その後、翌年収穫した後のモスト(野性酵母含む)を加えて瓶内2次発酵してガスを得る。蔗糖も酵母も加えていない100%葡萄のシャンパーニュ。5年以上シュール・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
69Z68	"Les Murgiers" Blanc de Noir Brut Nature レ・ミュルジエ・ブラン・ド・ノワール・ブリュット・ナチュラル	N.V	泡白	750	8,600		120 本	本
A1055	Les Rachais レ・ラシャ	2010	泡白	750	14,800		96 本	本
A3437	Les Rachais レ・ラシャ	2011	泡白	750	15,800		120 本	本
A3438	Petraea ペトラエア	2012	泡白	750	15,800	100%ピオディナミ区画	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

8月フランス新入港③

「アンドレア・カレク」美人醸造家ステファナが超働き者！

「僕は怠け者だから」が口癖のアンドレア・カレク。3年前から工事中の自宅兼醸造所は、今年の春の時点でも、まだ骨組みだけでした。お金が足りなくなって途中でストップしてるのだそう…。今でも畑の横のキャンピングカーに住んでいます。天才なのか本物の怠け者なのか、いや多分どっちともなんではないでしょうか、彼は。

しかし、そんなアンドレアを支えるのが美人醸造家のステファナ。朝早くから小型トラクターで耕作、僕も手伝いながらタンク毎の状態チェックと超働き者。メール送っても、すぐ返ってきます。もはやステファナのワインではないだろうか。さあアンドレア・カレクから白ワイン 2 種が入港。少し還元してありますが、確実に抜けるタイプの還元。そしてパピオル 2015 が凄く美味くなってます！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2076	Babiolle パピオル	2015	赤	750	2,900	今、美味しい！	120本	本
A3325	Babiolle パピオル	2018	赤	750	2,800	パピオルは「安い装飾品」	600本	本
A2077	Chatons de Garde シャトンド・ガルド	2014	赤	750	3,800	100%シラー	300本	本
A2078	Penultieme ペヌティエム	2015	赤	750	5,600	メルロー+ヴィオニエ	96本	本
A3326	Blanc ブラン	2016	白	750	4,800	早めの収穫	300本	本
A3327	Blonde ブロード	2017	白	750	3,200	遅めの収穫	120本	本

「ラ・トゥール・デュ・ボン」世界一のムールヴェードル最適地

バンドールはやはり偉大な産地だと再認識しました。プロヴァンスのグランヴァンです！ラ・トゥール・デュ・ボンの当主はアニエス・アンリで醸造はフォラドリーのエリザベッタの手助けを得ながら行っている。以前はティエリー・ピュズラが醸造長。その前はフィリップ・パカレが手伝っていたというから驚き。主要品種はムールヴェードル。

この品種の最適地こそがバンドールなのです。晩熟で葉の数が少ないので光合成が弱く、日照量が必要。そしてダニに弱く、地中にカリウムやマグネシウムがないと完熟しない。バンドールの日照時間は 3,000 時間！地中にはカリウムとマグネシウムがいっぱい！ピオディナミの畑は生物多様性が確保され、ダニは少ない！まさに最高の環境なんです。最高のムールヴェードルを味わって下さい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3542	Bandol Rose バンドール・ロゼ	2018	ロゼ	750	4,000	華やかだけどドライ	300本	本
A1962	Bandol Rouge バンドール・ルージュ	2015	赤	750	4,200	感熟年	120本	本
A3541	Bandol Rouge バンドール・ルージュ	2016	赤	750	4,500		300本	本
A1964	En Sol エン・ソル	2016	赤	750	9,500	アンフォラ	60本	本

「シャトー・カンボン」やっぱりマリー・ラピエールは笑顔が似合います！

マルセル・ラピエールが亡くなって、随分長く元気がなかったマリー。そんなマリーを元気付けようとマチューも色々しますが効果なし…。そんな時にシャトー・カンボンの共同経営者でマルセル、マリーの親友シャヌデが見つけたのがブルイイの樹齢 50 年の畑。ここを共同で買取り、2 人で畑を整えていきます。シャヌデはマリーを外に連れ出して汗を流させ、新しい挑戦をさせることで元気にしようとしたのでした。そのせいもあって、ここ最近のマリーは本当に元気。トレードマークの笑顔とミニスカート。やっぱりマリーはこれが最高です！

La Cuvee du Chat

2010 年に「マリー」とシャトー・カンボンの共同経営者である友人「シャヌデ」が買い取ったモルゴンとブルイイにある 2.5ha の区画の葡萄を使用したキュヴェで、この畑は 1945 年に植樹された樹齢 73 年という素晴らしい畑。しかも、一時期はジュール・シュヴェ氏が所有していた、自然派の造り手達にとって歴史的な畑でもあるのです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2539	Beaujolais ボジョレー	2017	赤	750	2,900		480本	本
A3465	Beaujolais ボジョレー	2018	赤	750	3,000		1,200本	本
A2414	La Cuvee du Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ	[2017]	赤	750	2,900	ネコ=シャヌデ	120本	本
A1094	Brouilly ブルイイ	2016	赤	750	4,000	ブルイイらしい繊細な年	180本	本
A2540	Brouilly ブルイイ	2017	赤	750	4,000		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

8月フランス新入港②

「ジャン・マルク・プロカール」プティ・シャブリとサン・ブリが限定入港！

シャブリ南部プレイ村のピオディナミ 1 枚畑「サント・クレール」から造られる村名シャブリ・サント・クレールで一躍有名になったジャン・マルク・プロカール。勿論、100%自社畑！この規模で、この価格で、この品質ですから、本当に驚かされます。少し欠品してましたが 2018 年が出荷準備完了です。ご迷惑お掛けして申し訳ございませんでした。

併せて、北部のポートランディアン土壌から造られる「プティ・シャブリ 2018」とプロカールの出身地でもある「サン・ブリ 2017」がそれぞれ 1,200 本ずつ入港しました。フランス市場で人気だった為に輸出にはなかなか出してくれませんでした。ようやくご紹介できます。プロカールらしいヨード感は控えめながら開けてすぐ美味しく価格も安い、この 2 つのワイン。今後は日本向けに少しずつ出してくれるそうです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3067	Chablis "Sainte Claire" シャブリ・サント・クレール	2018	白	750	2,800		OK	本
A3333	Chablis "Sainte Claire" V.V シャブリ・サント・クレール・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2018	白	750	3,600		360 本	本
A3335	Chablis 1er Cru "Montmains" シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンマン	2017	白	750	4,700		360 本	本
A1057	Chablis 1er Cru "Vau de Vey" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォード・ヴェイ	2015	白	750	4,900	今、美味しい！	360 本	本
A3336	Chablis Grand Cru "Blanchot" シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ	2017	白	750	11,800		360 本	本
A3334	Petit Chablis プティ・シャブリ	2018	白	750	2,600	ポートランディアン	1,200 本	本
A3469	Saint Bris サン・ブリ	2017	白	750	2,600		600 本	本

「アルフォンス・メロ」父もお爺ちゃんも全員アルフォンス！

先月のフランス出張で、個人的に最も驚かされたのがアルフォンス・メロ。代々全ての男子の名前がアルフォンスで次世代は女の子がいないのでアルフォンシーヌにしようかなと本気で言ったのにも驚きましたが、彼等の実験的キュヴェの多さと、ワインの正確性に驚きました。セラーには色々な樽材の樽やウツフ型、オニギリ型、トロンコニック型、そして完全な球体まで…。この球体の樽はスラヴォニアのオークで作られていて宙に浮いた状態でレバーをまわすと動くようになっていてバナーージュができる！

更には澱の取扱い方を少しずつ変えて熟成の仕方を調べていたり、そしてセラーの一番奥の 2 樽は産膜酵母を付けたジュラスタイルのサンセールまで！実験大好きなアルフォンスですが、これだけ色々経験してからこそそのワインの圧倒的完成度なのでしょう。妙に納得してしまいました。「サンセールやソーヴィニオン・ブランを造るのではない。アルフォンス・メロのワインを造るんだ！自分の名前を付ける責任だ」と自信満々の笑顔で語ってくれたアルフォンス。彼こそ本物の職人です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
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
A3429	Sancerre Blanc "Les Hersees" サンセール・ブラン・レゼルス	2017	白	750	5,400	シレックス	600 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	600 本	本
69CD4	Sancerre Rouge "Les Hersees" サンセール・ルージュ・レゼルス	2013	赤	750	4,800	シレックス	420 本	本
69CD8	Sancerre Rouge "Le Grands Champs" サンセール・ルージュ・ル・グラン・シャン	2011	赤	750	9,800	粘土石灰	60 本	本
69CD9	Sancerre Rouge "Le Grands Champs" サンセール・ルージュ・ル・グラン・シャン	2013	赤	750	9,800	粘土石灰	120 本	本

「ブルトン」2016、2017は太陽の味！最高です！

葡萄の熟度が不足気味になりがちなブルグイユで 2016、2017 はとても暖かく、日照量も多かったので最高の年となった「カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン」。とにかく明るく太陽の味です。青さは全くなく完熟葡萄ジュース！2014、2015 が難しかっただけに嬉しい！アヴィ・ド・ヴァン・フォー 2017 とか過去最高の出来ではないでしゅか？スルスル飲めちゃう、ちょっと「ヤバイ」ワインです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1759	"Epaule Jete" Vouvray Brut エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・ブリュット	N.V	泡	750	3,400		600 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		240 本	本
A3339	"Epaule Jete" Bourgueil エポール・ジュテ・ブルグイユ	2017	赤	750	3,400		600 本	本
A3340	"Epaule Jete" Chinon エポール・ジュテ・シノン	2016	赤	750	3,400		600 本	本
A1578	Bourgueil "Avis de Vin Fort" ブルグイユ・アヴィド・ヴァン・フォー	2017	赤	750	2,900	美味すぎます！	240 本	本
A2057	Bourgueil "Nuit d'Ivresse" Sans Soufr ブルグイユ・ヌイ・ディヴレス・サンソフル	2016	赤	750	4,000	酸化防止剤完全無添加	240 本	本

御注文はテラフェールまで 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

8月フランス新入港①

「シュヴロ」マランジュの当たり年2015年！

マランジュの個性は、やはり土壌で粘土質が強く、水分が多い土壌から産まれるねっとりとした下半身のしっかりしたピノ・ノワール。スパイシーでタンニンも感じるマランジュは上品さでは劣るかもしれませんが、マランジュにしかない個性が確実にあります。そんなマランジュらしさを十分に感じさせてくれるヴァンテージが2015年。スパイシーでねっとり、少し血や鉄のような風味まで感じられます。パヴロはポテンシャルが高いと判断し、1年間長く熟成させてから出荷となりました。シュヴロの個性的な畑毎の違いもはっきり見えるのも素晴らしいんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3293	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2017	白	750	3,000		300本	本
A3292	Bourgogne Aligote "Tilleul" ブルゴーニュ・アリゴテ・ティユール	2015	白	750	4,500	30日マセラシオン	60本	本
A3297	Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	2016	赤	750	3,800		240本	本
A3295	Hautes Cotes de Beaune Blanc オート・コート・ド・ボヌ・ブラン	2016	白	750	4,200		300本	本
A3294	Maranges Blanc マランジュ・ブラン	2016	白	750	5,000	マランジュの8%が白	420本	本
A3296	Marange Blanc 1er Cru "Fussiere" マランジュ・ブラン・ブルミエ・クリュ・フシエール	2017	白	750	7,500		98本	本
A3298	Maranges Rouge "Sur le Chene" マランジュ・ルージュ・シュール・ル・シェーヌ	2015	赤	750	4,600	最も古い畑	600本	本
A3299	Maranges Rouge 1er Cru "Fussiere" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・フシエール	2015	赤	750	5,200		240本	本
A3300	Maranges Rouge 1er Cru "Les Clos Roussots" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・レ・クロ・ルソ	2015	赤	750	5,200		240本	本
A3301	Maranges Rouge 1er Cru "Le Croix Moines" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・モフヌ	2015	赤	750	8,000	ガミュ・ジューとシュヴロのみ	60本	本

「ルイ・マニャン」サヴォワで最も偉大な造り手はこの人！

過去2回ルイ・マニャンに会ってきましたが本当に素朴な田舎のオジサンという感じ。でも、この人こそがサヴォワ・ワインの可能性を世界に知らしめた張本人なのです。サヴォワの渓谷に張り付くようにあるアルバン村と一部モンメリアン村に9haの畑を所有。赤はモンドゥーズ。白はベルジュロン(ルーサンヌ)をメインに栽培しています。

モンドゥーズは通常少しシラッぽく野性味やスパイシーさが個性とされますが、ルイ・マニャンにとっては違います。収量を抑え、ゆっくり、しっかり完熟させればピノ・ノワールの個性に近づいていくのだそう。現に彼の造るモンドゥーズは他のどのモンドゥーズよりも繊細で妖艶なワイン。ベルジュロンは芳醇でミネラリー、骨格もあり、旨みたっぷりという白ワインとしての偉大さを全て持っているようなワイン。ぜひ、お試し下さい！サヴォワのイメージを一新してくれるはず！驚いて下さい！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3312	Chignin Bergeron シニャン・ベルジュロン	2013	白	750	4,200	ルーサンヌ	600本	本
A3313	Chignin Bergeron "Verticale" シニャン・ベルジュロン・ヴェルティカル	2013	白	750	4,900	ルーサンヌ	120本	本
A3314	Roussette de Savoie ルーセット・ド・サヴォワ	2015	白	750	5,200	ルーセット	240本	本
A3315	Arbin Mondeuse アルバン・モンドゥーズ	2013	赤	750	4,200	モンドゥーズ	600本	本
A3316	Arbin Mondeuse "Tout un Monde" アルバン・モンドゥーズ・トゥール・アン・モンド	2012	赤	750	6,900	モンドゥーズ	120本	本

「フィリップ・バデア」2010年にジャン・ダヴィッドから独立

長くドメヌ・ジャン・ダヴィッドで醸造を担当していたフィリップ・バデアが奥様と共に2010年に独立。トゥーレットにある高樹齢のグルナツシュの畑を地元のネゴスから購入。(多分、ヴェルジェ...)2.5haは1945年に植樹された畑。1.5haは1982年に植えられた畑。醸造所は自宅の一部を改造して造られていて、生産量は9,000本。収穫からボトリング、ラベル貼りまで全て手作業で行われている。発酵は野性酵母のみ。完全に発酵させることが信条なのでアルコール度数は15度にもなることもある。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3317	Foul'ee de Zinzins フーレ・ド・ザンザン	2017	赤	750	2,500	グルナツシュ100%	本	本
A3318	Libre Comme l'Air リーブル・コンレア	2017	赤	750	3,000	酸化防止剤完全無添加	480本	本
A3319	Les Chibanettes レ・シバネット	2015	赤	750	3,200	1945年植樹	120本	本
A3320	Les Chibanettes レ・シバネット	2016	赤	750	3,200	1945年植樹	120本	本
A3321	Fleur de Carotte フルール・ド・キャロット	2016	赤	750	3,800	天然にんじんがある畑	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