

9月フランス新入港⑤

「ラ・パント」60年続くアルボワの歴史的造り手※新規取扱い開始

注目が集まるジュラの中で、やはり特別な存在なのが「アルボワ」。最も山に近く、雨も多く冷涼なのがアルボワ。その独特の自然環境を活かしたワイン造りが大きな魅力です。オヴェルノワやポールナルを擁する村でもあります。そのアルボワがまだ注目されていなかった50年代に設立されたのが「ドメヌ・ドラ・パント」。ヴァン・ジョーヌの歴史を後世に残すことを目的にロジャー・マルタンと当時の村長マルセル・プウによって設立されたのです。現在までマルタン家によって運営され、アルボワの伝統を今に残しています。

マルタン家は建設業が主なのでワイン造りには先進的に投資してきました。1999年には「ステファン・ティソ」等と共に有機栽培に切り替え、2009年にはアルザスの「ピエール・フリック」から移籍したブルーノ・チョフィによってピオディナミが導入されます。(ブルーノはその後、フェルム・ド・ラ・サンソニエールに移籍)現在は、ヴァンナチュール界で大注目の醸造家、元ドメヌ・ドゥ・シャマンの「サミュエル・ベーカー」が栽培・醸造責任者に就任して上品さを増えています。『自然なワイン造りは勿論だし、亜硫酸の添加も最低限にしたい。でもそれだけでは不十分。アルボワらしさは力強さと繊細さの両立。それが表現できなければいけない』

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3603	Arbois Blanc Chardonnay アルボワ・ブラン・シャルドネ	2017	白	750	3,800	ウイヤー・ジュあり	120本	本
A3601	Arbois Blanc "Cuvee d'Automne" アルボワ・ブラン・キュヴェ・ド・オートヌ	N.V	白	750	4,400	約12%産膜酵母熟成	240本	本
A3600	SavOr サヴォール	2018	白	750	4,800	長期マセラシオン	240本	本
A3602	Arbois Pupillin Blanc Chardonnay "Melon a Queue Rouge" アルボワ・ピュピラン・ブラン・ムロン・ア・キュー・ルーージュ	2016	白	750	5,400	地品種ムロン	120本	本
A3604	Arbois Blanc Savagnin "Ouille" アルボワ・ブラン・サヴァニヤン・ウィユ	2015	白	750	5,400	ウイヤー・ジュあり	240本	本
A3596	Arbois Poulsard "Pinte Bien" アルボワ・プールサル・パント・ピエン	2018	赤	750	3,800	短期マセラシオン	240本	本
A3599	Arbois Poulsard "l'Ami Karl" アルボワ・プールサル・ラミ・カール	2018	赤	750	4,800	長期マセラシオン	120本	本
A3598	Arbois Rouge "La Capitaine" アルボワ・ルーージュ・ラ・キャピティン	2018	赤	750	4,600	ピノ・ノワール+プールサル	240本	本
A3597	Arbois Trousseau アルボワ・トゥルソー	2017	赤	750	5,400	トゥルソー	120本	本
A3605	Arbois Vin jaune アルボワ・ヴァン・ジョーヌ	2009	白	620	11,000	6年間で38%蒸発	120本	本

「ミッシェル・エ・ジョアンナ・エカール」高温での発酵が個性

価格高騰が続くブルゴーニュ。現地の人達も地元ワインが高くて飲めないと言うのですから、どうしようもありません。元々、ワインは地酒なのに…。そんな中、赤で注目すべきアペラシオンはマルサネ、ペルナン・ヴェルジュレス。そしてサヴィニー・レ・ポヌではないでしょうか？ペルナンは少し野生的で粗野。マルサネは繊細すぎるといってあげれば断然サヴィニーです！

繊細でクラシックは「ジャン・ミッシェル・ジプロ」。ここ最近の旨味がのってきた元祖薄旨系「ルイ・シェニユ」。そして正反対の力強い果実を味わえるのが「ミッシェル・エ・ジョアンナ・エカール」。彼等の村名サヴィニー・レ・ポヌは参考上代 4,000円！地元のピストロでも度々グラスワインで使われています。ブルゴーニュ・ルーージュと同じくらいの価格ですからね。安い！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3594	Savigny Les Beaune Rouge V.V サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2016	赤	750	4,000	少量ですのでご注意ください	800本	本
A1044	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Gravains" サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・プルミエ・レ・グラヴ	2015	赤	750	5,400	南向き斜面	240本	本
A1045	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Serpentières" サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・プルミエ・レ・セルバンティエール	2015	赤	750	5,600	南向き斜面	240本	本
A1042	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Rouvettes" サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・プルミエ・レ・ルヴレット	2015	赤	750	4,900	北向き斜面	240本	本
A1046	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Narbentons" サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・プルミエ・レ・ナルヴァントン	2015	赤	750	5,800	北東向き斜面	120本	本
A1043	Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru "Les Peuillets" サヴィニー・レ・ポヌ・ルーージュ・プルミエ・レ・ピエ	2015	赤	750	4,900	北西向き斜面	98本	本

「ルクレール・ブリアン」案内から抜けてました…すみません！※出荷可能

先にご案内した案内に「ラ・クロワゼット NV」が抜けていました。2015年からミレジメになったので、このNVは2013,2014ベース。120本のみ入港となっておりますので、お早めに！「ラ・クロワゼット 2015」は来月入港しますが、「ラ・クロワゼット NV」の方が圧倒的に味が出ていますので、今飲むならこちらがお勧めです。エペルネの醸造所裏にある畑で1960年から一切農薬が使われていない。0.6ha。粘土が強く、力強い畑なので葡萄も力強く凝縮している。36ヶ月以上熟成。ノン・ドサーージュ。生産量1,900本。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1456	La Croisette ラ・クロワゼット	N.V	泡白	750	19,800	60年代から無農薬	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

9月フランス新入港④

「レ・ヴァン・ピルエット」新ヴィンテージ入港！お早めに！

元々はクリスチャン・ピネールの畑で雹害が続き、ステファン・ヴァンワルドが葡萄をクリスチャンに売り、2人で醸造したのが「レ・ヴァン・ピルエット」の始まりでした。その後、仲間が増え、クリスチャン・ピネールのネゴスではなく、各造り手達が葡萄を出し合ってお互い自然なワイン造りを勉強しながら切磋琢磨する小規模協同組合のような形になってきました。現在参加者は8人。クリスチャン・ピネール、ステファン・ヴァンワルドと共にシュレールの醸造のコンサルタントも勤めるマリオも加わって醸造を行っています。

醸造は基本的に酸化防止剤を使わず、野生酵母のみの自然発酵。数年前にたんぱく質が固まり、ゼリー状になったり(実際はよくあることで極少量の酸化防止剤を添加すると連結がはずれます)と色々問題ありましたが、マリオの加入でかなりきれいなワインに仕上がるようになりました。特にピノ・ノワール。赤系果実が素直に楽しめるアルザスらしいピノ・ノワール。還元もマメありません！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3648	Cremant de Stephane クレマン・ド・ステファン	2016	泡白	750	3,500		1,200本	本
A3650	Cremant d'Hubert & Christian クレマン・ユベール・エ・クリスチャン	2016	泡白	750	3,400		1,200本	本
A3652	La Bulle de Claud ラ・ビュル・ド・クロード	NV	泡白	750	3,800		600本	本
A3651	Saveurs d'Eric サヴール・ド・エリック	2017	白	750	2,700		1,200本	本
A3653	Silvaner d'Olivier シルヴァナー・ド・オリヴィエ	2016	白	750	2,800		600本	本
A3646	Tutti Frutti de Stephane トゥッティ・フルッティ・ド・ステファン	2016	白	750	2,800	9/17出荷予定	2,088本	本
A0989	"Glouglou" Riesling d'Olivier グルグル・リースリング・ド・オリヴィエ	2016	白	750	2,600		1,800本	本
A0990	Riesling de Stephane リースリング・ド・ステファン (ガラス栓)	2016	白	750	3,400		1,080本	本
A2788	Gewurztraminer de Stephane ゲヴェルツトラミネール・ド・ステファン (ガラス栓)	2016	白	750	3,400		1,200本	本
A3647	Pinot Noir de Stephane ピノ・ノワール・ド・ステファン (ガラス栓)	2017	赤	750	3,700		1,200本	本
A3649	Pinot Noir d'Hubert & Christian ピノ・ノワール・デュ・ユベール・エ・クリスチャン	2016	赤	750	3,600		600本	本
A3655	Tutti Frutti de Stephane <1500ml> トゥッティ・フルッティ・ド・ステファン・マグナム	2016	白	1500	6,000		18本	本
A3657	Riesling de Stephane "Bildstoeckle" リースリング・ド・ステファン・ビルドストックレ (ガラス栓)	2016	白	750	4,800		360本	本
69AC7	Pinot Gris de Stephane ピノ・グリス・ド・ステファン (ガラス栓)	2014	白	750	3,200	10/15出荷予定	228本	本
A3656	Pinot Noir de Stephane <1500ml> ピノ・ノワール・ド・ステファン・マグナム (ガラス栓)	2017	赤	1500	7,800		60本	本

「レ・クロ・ペルデュ」もはやグラン・ヴァン！1度お試し下さい！

元イギリスのロイヤル・バレエ団のダンサーという異色の経歴を持つ醸造家「ポール・オールド」。ニコラ・ジョリー主催のルネッサンス・ド・オペラシオンのメンバーでもあり、自然なワイン造りを実践していますが、彼のワインは彼のセンスを感じさせる自然派ワインのグラン・ヴァンのようなワインなんです。福岡正信を崇拜し、畑はできる限り不耕起。コルビエール南部、海に近いペイヤック・ド・メールの自然な環境で葡萄はゆったりと育ちます。醸造も野生酵母のみで行われますが、最近は除梗した葡萄果実と梗をサンドイッチ状に積み上げて梗の青さを出さずに梗の酵素や空気を含む性質を活かした発酵なんかも取り組んでいて、凄く理論的。

全てのワインはアッサンブラージュによるものですが、これこそが彼の真骨頂。色々な容器で発酵させた別々の畑のワインを絶妙なアッサンブラージュで味わいを作っていきます。俗に言う自然派ワインですが、味わいのバランスや奥深さ、計算されたかのような甘味、酸味、余韻。コルビエールとしては高く思えるかもしれませんが、レクストリーム・ブランを飲んでみて下さい。樹齢120年のグルナツシュ・ブラン、グルナツシュ・グリ、グルナツシュ・ノワールのアッサンブラージュ。1度飲んだらファンになるはず！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3612	L'Annee Blanc ラネ・ブラン	2018	白	750	2,900	マカブ、グルナツシュ、ミュスカ	600本	本
A1665	L'Annee Rouge ラネ・ルーージュ	2017	赤	750	2,900	グルナツシュ、シラ、カリニャン	420本	本
A3614	L'Annee Rose ラネ・ロゼ	2018	ロゼ	750	2,800	ムルヴェーデル、グルナツシュ	600本	本
A3616	L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン	2017	白	750	5,900	グルナツシュ3種	120本	本
A3617	L'Extreme Rouge レクストリーム・ルーージュ	2014	赤	750	5,900	グルナツシュ、シラ	240本	本
A3615	Corbieres "Prioundo" コルビエール・プリオンド	2015	赤	750	3,800	グルナツシュ、サンソー	360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

9月フランス新入港③

神様「ユエ」久し振りのヴーヴレイの最良年2018年は絶対買い！

ここ数年、遅霜や雹害で難しい年が続いてしまったロワール。その中でも天候に左右されやすいのがヴーヴレイ。ロワール川が曲がり、少し離れる位置にあり、湿気がたまりやすいのと急激な勾配になるので気候変動が厳しいんです。1980年代からビオディナミを実践している「ユエ」では毎年の気候変動の癖を理解していて、その頃から受像責任者を30年以上続けている「ジャンポール」は風の流れと湿気で葡萄畑で何が起きるか推測できるのだそう…。もはやビオディナミを越えています。さあ、久し振りの最良年となった2018年が入港。ここ数年の温暖化でセックが造れなくなってきたらしいのですが、2018年はクロ・デュ・ブルでセックができました。こちらは360本のみ。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
A3450	Vouvray Petillant "Cuvee Huet Brut" ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット	2014	泡白	750	4,900	モワルーでドサーージュ	240本	本
A1987	Vouvray Petillant "Cuvee Huet Brut" Reserva ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット・リゼルヴァ	2009	泡白	750	5,600	90ヶ月瓶内熟成	180本	本
A3455	Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リユー・ドゥミ・セック	2017	甘	750	5,600	1928年から最も古い畑	120本	本
A3453	Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リユー・ドゥミ・セック	2018	甘	750	5,600	1928年から最も古い畑	240本	本
A3457	Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux ヴーヴレイ・ル・オー・リユー・モワルー	2018	甘	750	5,900	100年熟成可能	120本	本
A3452	Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied (Sec) ヴーヴレイ・ル・オー・リユー・フラン・ド・ピエ・セック	2007	白	750	12,000	自根のシュナン・ブラン	120本	本
A3456	Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied (Demi Sec) ヴーヴレイ・ル・オー・リユー・フラン・ド・ピエ・ドゥミ・セック	2003	白	750	12,500	自根のシュナン・ブラン	60本	本
A1990	Vouvray "Clos du Bourg" Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・セック	2017	白	750	5,900		72本	本
A3451	Vouvray "Clos du Bourg" Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・セック	2018	白	750	5,900	2018年唯一のセック	360本	本
A3459	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルー	2018	甘	750	6,800		120本	本
A2002	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルー・ブルミエ・トリ	2003	甘	500	13,000	蔵出しバックヴィンテージ	60本	本
698F7	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルー・ブルミエ・トリ	2006	甘	750	14,000	蔵出しバックヴィンテージ	18本	本
A2001	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルー・ブルミエ・トリ	2008	甘	750	13,800	蔵出しバックヴィンテージ	60本	本
A3462	Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルー・ブルミエ・トリ	2018	甘	750	13,800		120本	本
A1989	Vouvray "Le Mont" Sec ヴーヴレイ・ル・モン・セック	2017	白	750	5,900		60本	本
A3454	Vouvray "Le Mont" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・モン・ドゥミ・セック	2018	甘	750	6,800		120本	本
A3458	Vouvray "Le Mont" Moelleux ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー	2018	甘	750	6,800		120本	本
A1999	Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー・ブルミエ・トリ	2005	白	750	15,800	寒い年はトリュフの香！	120本	本
A3461	Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー・ブルミエ・トリ	2015	白	750	13,800		60本	本
A3460	Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルー・ブルミエ・トリ	2018	白	750	13,800		120本	本
A3464	Vouvray "Cuvee Constance" Moelleux ヴーヴレイ・キュヴェ・コンスタンス・モワルー	2016	甘	500	25,000	世界最高峰の甘口！	120本	本

「ジャンポール・テヴネ」「チャーリー・テヴネ」再入港！

マルセル・ラビエール等と共に自然派ボジョレーを引率した「ジャンポール・テヴネ」。最近の自然派の流れに関しては土地に根ざしていないのは本当の意味で自然だとは言えないのではないかと、自然なワイン造りとは醸造テクニックの事ではなく、その土地の味わいその土地独自のワイン醸造で最大化する事でなければならないと思っている、と。確かに最近の自然派ボジョレーは美味しいんですけど、土地の味と言うよりも醸造の味で、ジャンポール・テヴネのような圧倒的なモルゴンの存在感やチャーリー・テヴネの可愛いピュアさを感じさせるレニエは珍しいのかもしれません。自然派ワインの1つの弊害かもしれません。

Jean Paul Thevenet

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3087	Morgon Vieilles Vignes モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2017	赤	750	4,800	大樽発酵・熟成	本	本

Charly Thevenet

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3086	Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラン・エ・グラニト	2017	赤	750	3,900	ステンレス発酵・熟成	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

9月フランス新入港②

「ジョルジュ・デコンブ」15日マセラシオンのボジョレー・ブラン

元々、移動式の瓶詰め会社で働いていた「ジョルジュ・デコンブ」。マルセル・ラビエールのセラーのボトリングを担当していた時にマルセルと知り合い、飲み仲間に。毎日のように飲みながらワインについて語り合うように…。挙句の果てには自宅脇に自分達専用のバーを作ってしまう。今ではお客さん用の試飲スペースになっていますが、マルセルとジョルジュ達が飲み明かしていた頃の状態そのまま。とても懐かしいような気分させられます。さあ、熊さんの相性で人気のジョルジュ・デコンブからボジョレー・ブランが入港！ノン・マセラシオンとマセラシオンの2種類です。マセラシオンタイプのエチケツトはオレンジの写真…。不真面目なエチケツトだなあ。でも素晴らしく美味しい！

■Beaujolais Blanc 2016

樹齢 20 年のランシー村に育つシャルドネ。仕立はゴブレなので若くても収量が非常に少ない。手収穫後、除梗せずにダイレクト・プレス。グラスファイバーとセメントタンクで発酵、1 度移し替えをして、そのまま 12 ヶ月熟成。アッサンプラージュしてボトリング。パトナーージュ等は一切行わない。1 日目はおとなしく地味だったんですが、2 日目以降、大爆発！メチャクチャ美味しいです！

■Beaujolais Blanc "Maceration" 2017

ボジョレー村南部にある樹齢 25 年の区画のみを使用。仕立はグイヨで、できるだけ収量を抑えている。完全に熟すまで収穫を遅らせて、収穫後は 100%除梗してプレス。大樽のみで発酵。その後、移し替えをして 12 ヶ月熟成。マセラシオンは 15~20 日で果皮の要素を十分に引き出している。まさにベッコウ飴！更にオレンジピール、生姜、アニスのような香も。変化する生きてるようなワインです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3428	Beaujolais Villages "Cuvee GiGi" ボジョレー・ヴィラージュ・キュヴェ・ジジ	2018	赤	750	3,000	2018年は最高！	600 本	本
A3424	Morgon モルゴン	2017	赤	750	3,600		360 本	本
A3425	Morgon V.V モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2016	赤	750	4,600		120 本	本
A3426	Beaujolais Blanc ボジョレー・ブラン	2016	白	750	4,200	ノン・マセラシオン	240 本	本
A3427	Beaujolais Blanc "Maceration" ボジョレー・ブラン・マセラシオン	2017	白	750	7,500	15日マセラシオン	120 本	本

「アントワヌ・リエナルト」2017は還元なし！開いています！

昨年のもんぺリエで行われた自然派ワインサロンで造り手達が集まって試飲していたスタンドが「アントワヌ・リエナルト」。ブルゴーニュの価格高騰は自然派も同じで有名アベラシオンは既に飲めない価格。ブルゴーニュ・ルージュですら上代 5,000 円台が普通になってきました…。そんな中、コンブラシアンでジュヴレ・シャンベルタン以上のクオリティで価格が安い！と大ニュースになっていました。今年フィリップ・パカレを訪問した際もセラーに空き瓶が置いてありました。ルイ・シエヌを訪問した時も暖炉に飾ってありました。

先に入港した 2016 年は還元気味でしたので、しばらく忘れておくとして、2017 年は完璧！還元もなく、素直な果実とコンブラシアンの石灰土壌を反映させた美しいワインに仕上がっています。まだ体験していない方は勿体ない。特に樹齢 70 年の区画 6 ヶ所をアッサンプラージュした「アンファズ」はもの凄いポテンシャル！一番開いているのは「レゼサル」！ぜひ、体験して下さい！

■Cote de Nuits Villages "Les Essards" 2017

「コンブラシアン村」南東向き斜面。畑に出来る限界の最上部で粘土石灰の表土は 30cm 程度で石灰岩盤が強い。樹齢は 55 年。お爺さんが 1960 年に植えた区画で最も上品で繊細なワイン。ミネラル感も綺麗に出てシャンボール・ミュージニーのような伸びがある。マセラシオンは 10~15 日。新樽 10%使用。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3477	Bourgogne Aligote "La Militante" ブルゴーニュ・アリゴテ・ラ・ミルトン	2017	白	750	3,800		180 本	本
A3478	Coteaux Bourguignons "Gamey du Pierrot" コート・ブルギニオン・ガメイ・ドゥ・ピエロ	2018	赤	750	3,200	セミ・M・カルボニック	600 本	本
A3473	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2017	赤	750	4,200		180 本	本
A3472	Cote de Nuits Villages "Les Essards" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・レゼサル	2017	赤	750	5,900		360 本	本
A3470	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・ボフ	2017	赤	750	5,900		360 本	本
A3471	Cote de Nuits Villages "Emphase" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・アンファズ	2017	赤	750	6,800	70年樹6区画ブレンド	360 本	本
A3475	Gevrey Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン	2017	赤	750	11,000		60 本	本
A3476	Nuit Saint Georges Rouge ニュイ・サンジョルジュ・ルージュ	2017	赤	750	8,900		60 本	本
A3474	Savigny Les Beaune Rouge サヴィニ・レ・ボーヌ・ルージュ	2017	赤	750	5,800		96 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

Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン「限定キュヴェ」予約受付開始

Les Basses Prieres 2014

レ・バス・プリエール
100%ピノ・ノワール

参考上代:24,000 円

入港数:120 本

9/20
出荷開始



オーヴィレ村(ブルミエ・クリュ)の葡萄を使用。素晴らしい年 2014 年の収穫。野性酵母のみでバリックで発酵。その後、2 次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ 6 月まで熟成させてからティラージュ。2018 年 8 月にデゴルジュマン。ドサーージュは天然のサトウキビの蔗糖を使って 2g/L。生産量 1,300 本。

※エルヴェ・ジェスタンのコメント

2014 年はレ・バス・プリエール畑の個性が最大化されたような年だった。ピオディナミで新梢を切らずに自由に成長した葡萄樹は生き活きとしていてフレッシュさと凝縮度で調和している。エネルギーのある葡萄は表現力、世界観を持っているので、それを失わないように丁寧に全ての作業を行った。このワインには非常に満足している。まさにオーヴィレ村の大きなワインだ。

Le Clos des Trois Clochers 2014

ル・クロ・デ・トロワ・クロシェール
100%シャルドネ

参考上代:26,000 円

入港数:90 本

9/20
出荷開始



モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・クリュ「ヴィレール・アルラン」のシャルドネ 100%。僅か 0.3ha の畑から 2 樽だけ造られた。素晴らしい年 2014 年の収穫。野性酵母のみでバリックで発酵。その後、2 次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ 6 月まで熟成させてからティラージュ。2018 年 8 月にデゴルジュマン。生産量 1,600 本。

※エルヴェ・ジェスタンのコメント

この畑は活性化した石灰岩が多く、ワインは強固でソリッドな味わいになる。太陽の大きさと地中のミネラルがバランスしている。葡萄自体がエネルギーに溢れているので、ワインはまるで生きているかのようだ。こういうワインにはなかなか出会えない。

La Croisette 2015

ラ・クロワゼット
100%シャルドネ

参考上代:22,000 円

入港数:90 本

10/20
出荷開始



エペルネの醸造所裏にある畑で 1960 年から一切農業が使われていない。0.6ha。粘土が強く、力強い畑なので葡萄自体も活気に溢れ、力強く凝縮している。その為、収穫量は非常に少ない。野性酵母のみで 2~3 年使ったバリックで発酵。その後、2 次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ 6 月まで熟成させてからティラージュ。2019 年 6 月にデゴルジュマン。ノン・ドサーージュ。生産量 1,900 本。

Blanc de Meuniers NV

ブラン・ド・ムニエ
100%ムニエ

参考上代:19,800 円

入港数:120 本

10/20
出荷開始



シャムリー村にあるこの区画は表土が薄く、古い年代の石灰岩盤の上に位置しているのでミネラル感が非常に強く太い。2015 年ベースで少量のリザーヴワインを使用。野性酵母のみで 2~3 年使ったバリックで発酵。その後、2 次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ 6 月まで熟成させてからティラージュ。2019 年 6 月にデゴルジュマン。ノン・ドサーージュ。

※エルヴェ・ジェスタンのコメント

ムニエの偉大さを感じてもらえるワインだと思っている。ムニエの繊細さだけでなく、たくましさ、大きさを感じられる。醸造段階で十分に酸素と触れ合っている。そして葡萄自体が高いポテンシャルを持っているので酸化に強く、酸素と触れ合いながら表情を変えていく。

Abyss 2014

アビス

参考上代:30,000 円

入港数:90 本

10/20
出荷開始



2017 年 6 月~2018 年 6 月までブルターニュの海底に沈めて熟成させました。温度変化が 1 年を通してゆっくりで、水圧にとガス圧がバランスすることでワインのストレスは、ほぼ無いと考えられています。使われた葡萄はヴリニー、ヴィスイユ、アヴネ・ヴァル・ドールの 3 つのブルミエ・クリュ。昔海底だった岩盤が隆起した畑を選択。海の影響を受けた葡萄を海で熟成させているのです。

Cuvee Divine NV

キュヴェ・ディヴィン
50%ムニエ, 30%ピノ・ノワール, 20%シャルドネ

参考上代:16,000 円

入港数:240 本

10/20
出荷開始



2008 年のワインをベースに実験的にソレラで熟成させたワイン。2004, 2005, 2006, 2007 がソレラでステンレスタンク内熟成された。2018 年の 9 月にエルヴェによってデゴルジュマンされ、3g/L のドサーージュをして瓶熟成 10 ヶ月を経て出荷。熟成期間は長い非常にフレッシュ。力強さと上品さが同居する。

ご注文頂いた方を優先で 10/16, 17, 18 エルヴェ・ジェスタン来日セミナーにご招待

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