

# 12月フランス新入港③

## 「ナイマ・エ・ダヴィド・ディドン」現モンティエユ栽培責任者が造る

ドミニク・ドウランが紹介してくれたナイマとダヴィド。彼等にとって2回目のヴィンテージ2018が入港してきました。夏前に訪問し試飲していますし、何よりボトリングのタイミングも完璧だったとの連絡が着てたので安心して試飲しましたが、完璧。2017年の少し繊細で野生的な感じから2018年は太陽の恵みを最大限に受けた「太陽の年」となりました。ピノ・ノワールは完璧な熟度で丸さが感じられてグランヴァンの存在感。これがブルゴーニュ・ルージュなので驚きです。

彼等の畑はサントネイの南「シャセイユ・キャンプ」という小さな全く無名の村にあります。コート・ドールとは違い、まわりは森と放牧地になっていて葡萄畑以外の環境に囲まれています。元々の持ち主だったお爺さんの祖先は沢山の葡萄畑を持っていましたが、この一画だけを放牧地にせず、葡萄畑として残したのです。何か意味があるはず。南東を向いた斜面には昔のクローンがマッサルセクションで残され、ピノ・ノワールの区画とアリゴテの区画、そしてシャルドネ主体でアリゴテ、ピノ・ブランが混植されて区画に分かれます。ですからブルゴーニュ・ブランにはシャルドネにアリゴテ、ピノ・ブランも入っている事になります。(知らなかった…)

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2920	Vin Mousseux "Cuvee a Bulles Perdues" ヴァン・ムスー・キュヴェ・ア・ピュル・ベルデュ	2017	泡白	750	5,400		360本	本
A2549	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2017	白	750	4,300	味出てきました	240本	本
A4077	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2018	白	750	4,300	先に開いています	600本	本
A4076	Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン	2018	白	750	4,800	太陽の年	300本	本
A4078	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2018	赤	750	5,000	太陽の年	600本	本
A4075	Bourgogne Rouge "Cuvee Longue" ブルゴーニュ・ルージュ・ルンゲ	2017	赤	750	5,200		完売	本

## 「コンテ・アバトウッチ」コルシカの伝統を復活させる

何故今までこんなにも偉大な造り手が日本に紹介されていなかったのでしょうか？本当に不思議です。先日行われたニコラ・ジョリー率いる「ルネッサンス・ド・アペラシオン」。沢山の造り手が来日しましたが、来日している造り手達がコンテ・アバトウッチのワインを飲みます。7品種混植混醸のトップ・キュヴェはもう少し先の入荷になりますが、ベーシックラインでも流石の美味しさ。まだ味わってない方は、ぜひ経験して下さい。

### ■Faustine Blanc 2018

ヴェルメンティーノ100%でコルシカの日常を感じてもらうワイン。北向き斜面の畑は全てピオディナミで管理され、馬による耕作。収穫後、ダイレクトプレスし、36時間15度以下に冷やして不純物を沈殿させてから、ステンレスタンクで発酵。6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。

### ■Faustine Rouge 2017

70%シャカレロ(マンモロ)、30%ニエルツチュ(サンジョヴェーゼ)。混植混醸。収穫後、一部、全房でコンクリートタンク、大樽の併用で発酵。2週間マセラシオン。1日3回のピシャージュ。6ヶ月間、そのまま熟成し、澱引き後、ボトリング。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3910	Faustine Blanc フォスティヌ・ブラン	2018	白	750	4,600		96本	本
A2157	Faustine Rouge フォスティヌ・ルージュ	2017	赤	750	4,600		240本	本
A3912	Faustine Rose フォスティヌ・ロゼ	2018	ロゼ	750	4,000		120本	本
A2158	Alte Rosso Blanc アルテ・ロッシ・ブラン	2015	白	750	7,600	バルバロッサ	120本	本
A2160	Valle di Nero Rouge ヴァッレ・ディ・ネロ・ルージュ	2015	赤	750	9,000	カルカジョロ・ネロ	100本	本
A2159	Monte Bianco Rouge モンテ・ビアンコ・ルージュ	2015	赤	750	10,500	シャカレロ	86本	本

## 「ヴェルジェ」究極のデイリーワインはソレラで！

天オジャン・マリー・ギュファンがパリのピストロで飲んだグラスワインの下品さに激怒して造り始めたのがこのワイン。彼が飲んだのは安い赤ワインながら樽のニュアンスをつけて甘みを足したようなワインだったらしく、フランス人の食文化である日常のワインが失われ、アメリカワインのようなワインがピストロで飲まれていることに怒った訳です。このワインはまさに日常のフランス。素朴でピュア。でも格好つけない格好良さ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
698J0	"Au Fil du Temps" Blanc オ・フィル・デュ・タン・ブラン(SC)	N.V	白	750	1,500	ソレラ熟成	OK	本
697J9	"Au Fil du Temps" Rouge オ・フィル・デュ・タン・ルージュ(SC)	N.V	赤	750	1,500	ソレラ熟成	OK	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・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

# 12月フランス新入港②

## 「ルクレール・ブリアン」S02 完全無添加ピュール・クラマン※120本

エルヴェ・ジェスタンは飲み手まで最良の状態が届けることこそが造り手の責任と断言し、酸化防止剤無添加には非常に慎重です。ワインの状態もそうですが、葡萄自体のエネルギー量が十分で、醸造過程でも最良の取扱いができて初めて可能になるのが完全酸化防止剤無添加であり、1つの理想ではあるが、それがベストだとは限らないと言います。そんなエルヴェが自信満々な文面でメールをくれました。

先日の試飲での皆さんの感触は「エルヴェの現在のラインアップで最も高いポテンシャルを感じる」という人が大多数でした。今飲むのであればベースの「プリュット・レゼルヴ」が圧倒的にエルヴェ節が効いてます。エルヴェも畑も毎年進化しているのですから当然です。しかし、葡萄のポテンシャルの高さは圧倒的に「ピュール・クラマン」です。シンプルに余計なものを削ぎ落したようなワインですので、よりそのことが鮮明に感じられるかと思えます。できれば1年、少なくとも半年は寝かせてから楽しんで下さい。2012年は歴史に残るワインだと思います。

### ■ピュール・クラマン 2012

自分達が造っているワインの中で最もエネルギーが多く、圧倒的な存在となった「ピュール・クラマン」が遂にボトリングできた。クラマンの最良の区画の高い樹齢のシャルドネのみ。クラマンの中でも最もエネルギーに溢れた区画。葡萄自体が強く、あまりに高いポテンシャルなので圧搾後、古いバリックに入れて発酵。熟成も酸素を一番供給し、地球とのつながりを持つ古バリックのみで行った。それでも酸化という方向には振れず、本来のクラマンらしさ、力強さや男性的なスタイルを完璧に表現していた。このピュアなクラマンに酸化防止剤は必要なかった。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1459	Pure Cramant ピュール・クラマン	2012	泡白	750	26,800	酸化防止剤無添加	120本	本

## 「マルク・クライデンヴァイス」新リリース！ピノ・ポワール・ブラン

ダンディーで静かなお父さんとは反対にちょっとファンキーでやんちゃな息子アントワヌ。先日の来日時も深夜に一番元気で。そんなアントワヌの主導で、ここ最近の彼等のワインは変わりました。より自然に、より高い熟度で、よりテンションの高いワインに。そんなアントワヌの新しい挑戦が「ピノ・ポワール・ブラン」。赤の「ピノ・ポワール」はピノ・ノワールですが、「ポワール」とすることで「ゴクゴク飲めちゃう」を表現しています。白はピノ・ブラン、オーセロワ、リースリング、ゲビュルツラミネール、ピノ・グリ、シルヴァナーをアッサンブラージュしたもので、赤同様に「ゴクゴク飲めちゃう」がコンセプト。

そして、お父さんの代では考えられなかったのがゲビュルツラミネールの長期マセラシオン。少し早く収穫してフレッシュさを確保しながら1か月間マセラシオンした、世に言うオレンジワイン。重く、下に張り付くようなオレンジワインが多い中、彼等のワインは垂直性を感じさせる伸びやかなオレンジワイン。この辺がマルク・クライデンヴァイスです！流石です！

### ■クロデュヴァル・デレオン 2017

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。

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]	泡白	750	3,500	ピノ・ブラン	600本	本
A3888	"Kritt" Pinot Blanc クリット・ピノ・ブラン	2018	白	750	2,900		OK	本
A3890	"Kritt" Gewurztraminer クリット・ゲヴェルツラミネール	2017	白	750	4,200		600本	本
A2919	Pinot Gris "Lerchenberg" ピノ・グリ・レルシェンベルグ	2017	白	750	3,500	シストと粘土質	240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	泥灰土と砂岩	240本	本
A3889	Riesling "Andlau" リースリング・アンドロー	2018	白	750	3,500		OK	本
A2296	Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴァイヴェルズベルグ	2016	白	750	5,900	ピンクの砂岩	96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	黒いシスト土壌	240本	本
A3085	Fontaine Aux Enfants フォンテイヌ・オー・ザンファン	2017	白	750	4,000		360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・グリ混植	360本	本
A3892	Clos Rebgarten クロ・レブガルテン	2018	白	750	4,800	1ヶ月マセラシオン	600本	本
A3891	Pinot Boir Rouge ピノ・ポワール・ルージュ	2018	赤	750	3,500		1,200本	本
A4072	Pinot Boir Blanc ピノ・ポワール・ブラン	2018	白	750	3,200		1,200本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・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

# 12月フランス新入港①

## 「ルイ・ニケーズ」オーヴィレ村のオーク樽で熟成!

シャンパーニュの若手世代は本当に面白い! それぞれの考え方でそれぞれの方向に進化していて試飲する僕等も本当に楽しいですし、驚かされることも多いんです。そんな若手の中である意味出遅れていたのがクレモン率いる「ルイ・ニケーズ」。シャンパーニュは土地代が高いので若手が新規参入することは、ほぼ不可能です。クレモンの実家はサラリーマン家庭ですので醸造学校卒業後は「グラン・クリュ・マイイ協同組合」「ジャック・セロス」で働いていました。2012年、醸造学校の同期「ロール」と結婚。彼女の実家である「ルイ・ニケーズ」に婿入りすることになります。2012年より義父と共に働き始め、2014年からは義父は引退。クレモンが醸造責任者となりました。

ですから2012年以降の「ルイ・ニケーズ」は今までの「ルイ・ニケーズ」とは全く違うワインになっています。より自然な栽培、醸造へ移行。区画毎にできるだけ細かく分けて収穫し、別々に発酵、熟成。更には、自分達の本拠地であるオーヴィレ村の椗の樹を2012年に切り、乾燥させ、2013年にその椗の樹で大樽を作り、その樽で熟成を始めます。少しスパイシーでチェリーのようなニュアンスが出る樽なのでシャルドネとは相性が悪いですがピノ・ノワール、ムニエとの相性は最高。遂にオーヴィレ村の樽で熟成されたワインが入港です!

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
690C5	Reserve Brut 1er Cru レゼルヴ・ブリュット・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	6,200	オーヴィレ村主体	OK	本
A4066	Millesime Brut 1er Cru ミレジム・ブリュット・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	6,900	100%ノマロ	600本	本
692Z3	Rose Brut 1er Cru ロゼ・ブリュット・プルミエ・クリュ	N.V	泡口ゼ	750	6,400	収穫を遅くしたPN	96本	本
A4067	Extra Brut Millesime 1er Cru エクストラ・ブリュット・ミレジム・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	7,200	ドサーージュ3.5g/L	300本	本
A4068	Louis par Laure 1er Cru ルイ・パル・ローレ・プルミエ・クリュ	2012	泡白	750	7,400	ドザージュ約10g/L	300本	本
690C8	Blanc de Blancs "Les Noches Blanches" 1er Cru ブラン・ド・ブラン・レ・ノッシュ・ブランシュ・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	9,000	オーヴィレ+シュイイ	240本	本
690C9	Blanc de Noirs "Noir" 1er Cru ブラン・ド・ノワール・ノワール・プルミエ・クリュ	N.V	泡白	750	15,000	オーヴィレ村の樽	96本	本
A4069	Menuniers de Moines ムニエ・デ・モワンヌ	2014	泡白	750	12,000	オーヴィレ村の樽	240本	本

## 「モンブルジョ」ジュラ最小アペラシオン、レトワール

ジュラ唯一の女性醸造家あり「モンブルジョ」当主のニコル・ドゥリオー。1986年からワイン造りに参加しているベテラン醸造家。レトワールは僅か52haのジュラでも最も小さい産地で5つの丘に囲まれた複雑な地形で特に東向き斜面のシャルドネの高い酸度を利用したクレマンで有名。昔からジュラのクレマンと言えばレトワールなのです。今回は補酒をしながら熟成させた単一畑のシャルドネ「ウイユ・ラ・ショウ」と補酒しながら熟成させた単一畑の「ウイユ・レ・ブード」が入港。アルボワのような力強い個性ではなく、レトワールならではの繊細でブルゴーニュのような味わいが楽しめます。ジュラの新しい個性を感じてください。

### ■レトワール・ブラン・シャルドネ・ウイユ・ラ・ショウ 2017

ラ・ショウ畑は砂質主体で小さな石が多くある軽い土壌で1990年に植樹された。重くなく繊細なワインに仕上げる。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パートナーージュはほとんどしない。

### ■レトワール・ブラン・サヴァニャン・ウイユ・レ・ブード 2017

1988年に植樹したレ・ブード畑。土壌は年代の古い青色マール土壌でサヴァニャンにとって理想的な土壌。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パートナーージュはほとんどしない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2286	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	N.V	泡白	750	3,500	東斜面	600本	本
A3782	L'Etoile Blanc Chardonnay レトワール・ブラン・シャルドネ	2016	白	750	3,600	フロール+ウイヤーージュ	600本	本
A3783	L'Etoile Blanc Chardonnay "Ouille" La Chaux レトワール・ブラン・シャルドネ・ウイユ・ラ・ショウ	2017	白	750	4,200	砂質土壌	480本	本
A2289	L'Etoile Blanc Chardonnay "Cuvee Speciale" レトワール・ブラン・シャルドネ・キュヴェ・スペシヤール	2014	白	750	5,400	樹齢100年	180本	本
A2288	L'Etoile Blanc En Banode レトワール・ブラン・パノード	2015	白	750	4,800	シャルドネ、サヴァニャン混植	300本	本
A3785	L'Etoile Blanc Savagnin "Ouille" Les Budes レトワール・ブラン・サヴァニャン・ウイユ・レ・ブード	2017	白	750	5,600	青色マール土壌	60本	本
A3784	L'Etoile Blanc Savagnin レトワール・ブラン・サヴァニャン	2015	白	750	6,000	フロール+ウイヤーージュ	90本	本
A3786	L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ	2011	白	620	11,000	低温熟成=繊細	60本	本
A2292	L'Etoile Vin de Paille レトワール・ヴァン・ド・パイユ	2014	甘	375	7,400	酸化防止剤無添加	90本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	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