

# 8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ているらしいのですが、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、と。自然なワイン造りとは醸造テクニックの事ではなく、その土地の味わいっを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

# 8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 ヶ月間熟成。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、モンパ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ペ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」はもの凄いのポテンシャル！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・ボワ	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