

# 11月フランス新入港②

## 「マリー・ラピエール」ネコ・ラベルのキュヴェ・ド・シャ入港！

マルセル亡き後、シャトー・カンボンは「マリー」とマルセルの親友だった「シャヌデ」の2人で運営されています。もう、本当に家族みたいな感じの彼等、良い感じです。マルセルが亡くなってしまい、元気のなかつた「マリー」を元気付ける為に「シャヌデ」が何か新しいチャレンジをしようと、持ちかけたのがブルイの購入でした。シャトー・カンボンとして初めてのクリュ・ボジョレー。徐々に夢中になっていく「マリー」。2016年のブルイの収穫は難しい年だったにも関わらず、最高の結果を残しました。「マリー」も満面の笑顔。やっぱり笑顔とミニスカートが似合う人です！そして、大人気の新しいキュヴェ「ラ・キュヴェ・ド・シャ 2017」が入港。これは共同経営者でもある「シャヌデ」のニックネーム「ネコ」をワイン名とエチケットに採用したワインでモルゴンとフルーリーの樹齢70年の樹を使った特別キュヴェ。600本のみですでお早めに！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2414	La Cuvee de Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ	[2017]	赤	750	2,900	モルゴン+ブルイ	465 本	本
69AL2	Beaujolais ボジョレー	2015	赤	750	2,800		1,200 本	本
A1094	Brouilly ブルイ	2016	赤	750	4,000		240 本	本
A2413	Beaujolais Rose ボジョレー・ロゼ	2017	ロゼ	750	2,900	120本のみ…	99 本	本

## 「ドラピエ」隠れた人気ワイン、ラタフィアが入港！240本のみ！

ブリュット・ナチュールこそがドラピエの代名詞ですが、隠れた人気ワインが「ラタフィア」です。このラタフィア、収穫から、通常のシャンパンバニュと違います。収穫を遅らせ、過熟気味にしたピノ・ノワールだけを使います。ラタフィアですので酸味は必要ないです。過熟気味で糖度の高いピノ・ノワールを空気圧でプレスし、低温で保管して不純物を沈殿させ、綺麗なモストを得ます。ここにピノ・ノワールで作った彼等のマールを加えるというものです。普通のラタフィアは購入したアルコールが加えられたりしていますが、ドラピエのラタフィアは彼等自身の葡萄、それもピノ・ノワールのみで造られたマールが添加されているのです。勿論、糖分も酸化防止剤も無添加！だから美味しいんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69366	Carte d'Or Brut カルト・ドール・ブリュット	N.V	泡	750	6,400		OK	本
69283	Carte d'Or Brut <<375ml>> カルト・ドール・ブリュット・ハーフ	N.V	泡	375	4,000		213 本	本
69C07	Carte d'Or Brut <<1500ml>> カルト・ドール・ブリュット・マグナム	N.V	泡	1500	14,600		129 本	本
69C08	Carte d'Or Brut <<3000ml>> カルト・ドール・ブリュット	N.V	泡	3000	42,200		31 本	本
69360	Brut Nature ブリュット・ナチュール	N.V	泡	750	7,200	2013年ベース	596 本	本
69K41	Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュール・ロゼ	N.V	泡口ゼ	750	7,800	2013年ベース	348 本	本
695X7	Grande Sendree グラン・サンドレー	2008	泡	750	12,800	素晴らしい状態！	583 本	本
A1099	Grande Sendree "Rose" グラン・サンドレー・ロゼ	2010	泡口ゼ	750	14,800		299 本	本
69D84	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパンバニュ	N.V	リキュール	700	5,800		203 本	本
69313	Tres Vieux Marc de Champagne トレ・ヴィー・マーク・ド・シャンパンバニュ	N.V	蒸留	700	8,000		107 本	本

## 「イヴ・デュポール」サヴォワの隣、ビュジェはとにかく安くて美味しい！

ブルゴーニュの価格高騰が続く中、ジュラ、サヴォワの価格も上がってきました…。でも、ビュジェはまだまだお値打ち感があります！ビュジェの超良心的造り手「イヴ・デュポール」。彼等の畑は、歴史上、1度も農薬が使われたことがありません。除草剤さえも一度も使ったことがない、まさに自然の中の畑。土壤はシスト岩盤が主体の急斜面。シストはボロボロと崩れる柔らかい石なので畑を維持する為に段々畑に仕立ててあります。想像を超える自然の中に育つピノ・ノワールとシャルドネ。そしてシラーに起源を持つモンドゥーズ。安いんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2409	Bugey Brut "Origin'L Reserve" ビュジェ・ブリュット・オリジナル・レゼルヴ	2016	泡	750	3,200	辛口	568 本	本
A2410	Bugey Blanc Chardonnay "Les Cotes" ビュジェ・ブラン・シャルドネ・レ・コート	2017	白	750	2,400	還元してません！	1,199 本	本
A0185	Bugey Blanc "Altesse de Montagnieu" ビュジェ・ブラン・アルテス・ド・モンタニー	2016	白	750	2,400		588 本	本
A2411	Bugey Rouge Pinot Noir "Terre Rouge" ビュジェ・ルージュ・ピノ・ノワール・テール・ルージュ	2016	赤	750	3,000		597 本	本
A0187	Bugey Rouge Mondeuse "Terre Brune" ビュジェ・ルージュ・モンドウーズ・テール・ブリュヌ	2015	赤	750	3,200		124 本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

様

電話番号

帳合酒販店

納品日

月

日



テラヴェールの最新情報はFacebook

造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ

限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!

# 11月フランス新入港

## 新規取扱開始「モンブルジョ」ジュラで最も繊細なレトワール

1920年から続く老舗ドメーヌ「モンブルジョ」。力強いワインを産むアルボワと対照的で繊細さ、軽さが個性のレトワールを代表する造り手の1人です。畑はビオロジックが導入され、醸造は信じられない位に伝統的。現当主ニコルのお爺さんが使っていた醸造器具を今も使い続け、お爺ちゃんと全く同じ醸造を今も続けています。エトワールという産地は1937年に制定されたAOC。狭く、僅かに52haしかない。その内9haを彼女達一家が所有しています。

醸造は昔ながらの手法。野性酵母のみを使用し、ステンレスタンクで発酵開始。途中で50年以上使っている古樽に入れて発酵を続け、熟成中は補酒をせずに産膜酵母熟成。なんと、酸化防止剤も使いません。通常のキュヴェで2~3年。ヴァン・ジョーヌは7年間酸化防止剤無添加で熟成されている。古典的ジュラの良い意味での田舎臭さ。アルボワの力強さとは異なり、垂直性のある味わいはブルゴーニュのように繊細ですが、産膜酵母のスペイスが味わいを引き締めます。今に残る昔ながらのジュラワイン。体験して下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2286	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	N.V	泡	750	3,500	シャンバーニュ方式	586 本	本
A2287	L'Etoile Vin Blanc レトワール・ヴァン・ブラン	2015	白	750	3,600	シャルドネ主体	548 本	本
A2288	L'Etoile En Banode レトワール・バノード	2015	白	750	4,800	シャルドネ+サヴァニヤン	348 本	本
A2289	L'Etoile Cuvee Speciale レトワール・キュヴェ・スペシャーレ	2014	白	750	5,400	単一区画シャルドネ	237 本	本
A2290	L'Etoile Savagnin レトワール・サヴァニヤン	2014	白	750	5,900	サヴァニヤン	57 本	本
A2291	L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ	2010	白	620	10,000	サヴァニヤン	56 本	本
A2292	L'Etoile Vin de Paille レトワール・ヴァン・ド・パイユ	2014	白	375	7,400	Ch+Sa+プールサー	111 本	本

## 「エレーニ・エ・エドワール・ヴォコレ」ドーヴィサが栽培を担当

シャブリの大ドメーヌ「ヴォコレ」の息子が、ドーヴィサで働いていた「エレーニ」と結婚。ヴォコレの一部の畑を譲り受け独立。栽培は今でも修行先である「ヴァンサン・ドーヴィサ」が担当しているので、ドーヴィサ同様にビオディナミが施されている。周辺の造り手達から、今一番注目されている2人。高騰するシャブリの優れた畑を得て、しかも栽培はドーヴィサが担当ですから、注目されて当然です。ワインは既にグラン・ヴァンの雰囲気を持っていて、特にブルミエ・クリュ「ブー」はシャブリといてと言うよりもワインとして頭1つ抜けてます！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A0478	Chablis "Bas de Chapelot" シャブリ・バ・ド・シャプロ	2015	白	750	3,800	モンテ・ド・トネールに隣接	600 本	本
A2227	Chablis "Bas de Chapelot" シャブリ・バ・ド・シャプロ	2016	白	750	4,500	モンテ・ド・トネールに隣接	600 本	本
A0480	Chablis "Les Pargues" シャブリ・レ・パルグ	2015	白	750	3,800	ヴァイヨンに隣接	96 本	本
A0479	Chablis 1er Cru "Les Butteaux" シャブリ・ブルミエ・クリュ・レ・ブー	2015	白	750	7,200	モンマンと同じ丘	82 本	本
A2228	Chablis 1er Cru "Les Butteaux" シャブリ・ブルミエ・クリュ・レ・ブー	2016	白	750	8,200	モンマンと同じ丘	82 本	本

## 「ミシェル・サヴェル」エルヴェ・スーオが造る日常ワイン

エルヴェ・スーオの造るシラーは圧倒的凝縮感を誇りながらも透明感があり、どこか涼しげ。だからこそ、若い内は言葉少なで冷たい印象です。しかし、この「ミシェル・サヴェル」は違います。お隣さんのミッシェルお爺さんの土地にエルヴェが植樹し、若い樹から造っているのが、このワイン。若いだけに複雑味や熟成ポテンシャルではなく、柔らかく、イージーに楽しめるワインを醸しています。エルヴェが目指しているのは疲れない、普段着のシラーなのです。でも、やっぱりエルヴェ・スーオ。しっかりエルヴェらしい上品さが感じられるところが凄い！ワインは、やっぱり人です。人の味がするからワインなんです！

醸造は、エルヴェ・スーオの蔵で行われています。エルヴェ・スーオの葡萄は、樹齢が高く、エネルギーも強く、酸化にも強いので開放発酵ですが、ミッシェル・サヴェルは、まだ樹が弱いので葡萄も水分が多く、フレッシュでシンプル。よってセミ・マセラシオン・カルボニックで華やかさを残しながら、できる限り早く飲めるスタイルに仕上げています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1258	Ardeche "Les Marecos" Rouge アルデッシュ・マルコス・ルージュ	2015	赤	750	3,500	開いてます！	420 本	本
A2054	Ardeche "Les Marecos" Rouge アルデッシュ・マルコス・ルージュ	2016	赤	750	3,600		600 本	本
A2055	Ardeche "Les Marecos" Blanc アルデッシュ・マルコス・ブラン	2016	白	750	4,200	ルーサンヌ、マルサンヌ	240 本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

様

電話番号

帳合酒販店

納品日

月

日



テラヴェールの最新情報はFacebook

造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ

限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!