

8月フランス新入港④

「ドラピエ」ブリュット・ナチュー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・ナチュールですが、正直、少し痩せすぎていたり、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「ミッセル」の見解はこうです。「ブリュット・ナチュー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と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・ナチュール独特的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・ナチュー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、樹齢も高い畠の葡萄を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・バールは石灰岩盤ではなく、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・ナチュールでも痩せて感じないです。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・ナチュールでは非常に重要なことです。

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・ナチュール	N.V	泡白	750	7,300		OK	本
69469	Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュール・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・ナチュール・ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	7,800 3日間マセラシオン		600 本	本
695X7	Grande Sendree グラン・サンドレー	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・モンラッシエ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るので驚くほど複雑。今までと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・アンタンス・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」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」。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」が入港。ビ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畠で造る「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ズ区画のみを使用。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・ナチュール	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%ビオディナミ区画		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
・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

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。お金が足りなくなつて途中でストップしてたのだそう…。今でも畠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。少し還元してますが、確実に抜けるタイプの還元。そしてバビオル2015が凄く美味しくなっています！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2076	Babiole バビオル	2015	赤	750	2,900	今、美味しい！	120 本	本
A3325	Babiole バビオル	2018	赤	750	2,800	バビオルは「安い装飾品」	600 本	本
A2077	Chaton 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 ブロンド	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ーリ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！ビオディナミの畠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つて、随分長く元気がなかつたマリー。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てきたのがブルイの樹齢50年の畠。ここを共同で買取り、2人で畠を整えていきます。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にある2.5haの区画の葡萄を使用したキュヴェで、この畠は1945年に植樹された樹齢73年という素晴らしい畠。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畠でもあるのです。

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	2016	赤	750	4,000	ブルイらしい繊細な年	180 本	本
A2540	Brouilly ブルイ	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
・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

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！

シャブリ南部ブレイ村のビオディナミ1枚畳「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%自社畠！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。少し欠品していましたが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壤から造られる「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が、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づ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しか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て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ッド型、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トナージュができる！

更には澱の取扱い方を少しづつ変えて熟成の仕方を調べていたり、そしてセラーの一一番奥の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！実験大好きの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ヨン・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 Hères" サンセール・ブラン・レスヘルス	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 Hères" サンセール・ルージュ・レスヘルス	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・フォール2017とか過去最高の出来ではないでしょうか？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・フォール	2017	赤	750	2,900 美味しすぎます！		240本	本
A2057	Bourgueil "Nuit d'Ivresse" Sans Soufre ブルグイユ・ニュイ・ディヴレス・サンスフル	2016	赤	750	4,000 酸化防止剤完全無添加		240本	本

御注文又はテラエールまで 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、やはり土壤で粘土質が強く、水分が多い土壤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を感じるマランジュは上品さでは劣るかもしれません、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ィンテージが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畠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・ボーヌ・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・シェヌ	2015	赤	750	4,600 最も古い畠		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・モワヌ	2015	赤	750	8,000 カミュー・ジルーとシュヴロのみ		60 本	本

「ルイ・マニヤン」サヴォワで最も偉大な造り手はこの人！

過去2回ルイ・マニヤ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の畠を所有。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ーっぽく野性味やスパイシーさが個性とされますが、ルイ・マニヤンにとっては違います。収量を抑え、ゆっくり、しっかりと完熟させればピノ・ノワールの個性に近付いていくのだそう。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 シニアン・ベルジュロン	2013	白	750	4,200 ルーサンヌ		600 本	本
A3313	Chignin Bergeron "Verticale" シニアン・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

長くドメーヌ・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。トーレットにある高樹齢のグルナッシュの畠を地元のネゴスから購入。(多分、ヴエルジェ...)2.5haは1945年に植樹された畠。1.5haは1982年に植えられた畠。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できる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 フレード・ザンザン	2017	赤	750	2,500 グルナッシュ100%		本	本
A3318	Libre Comme l'Air リーブレ・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畠		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
・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