

予約
販売

Les Vins Pirouettes

レ・ヴァン・ピルエット/アルザス

ナチュラルで、自由で、美味しい！アルザス自然派ワイン集団

クリスチャン・ビネールを中心に発足した、アルザスの自然派ワイン集団、レ・ヴァン・ピルエット。現在、ビネールはプロジェクトを離れ、ステファン・ヴァンワルトらが中心となって活動していますが、その輪は広がり続け、参加生産者は約 20 名にまで及びます。若手からベテランまで、すべての造り手にとって交流と挑戦の場となっているピルエット。「それはやりすぎでは？」と思うものから、「これは凄い！」と唸られるものまで多彩で、どのワインも実に個性的。しかも近年は、かつてのような不安定さもなく、完成度も向上しています。自由で、楽しくて、しかも美味しい、ヴァン・ナチュラルの魅力がたっぷり詰まっています！



<予約受付スケジュール>

予約締切: 2 月 15 日(日)

出荷開始: 2 月 19 日(木)

最終納品: 2 月 28 日(土)

最終納品日までに納品できない場合はキャンセルとなり、
次回の割当てができなくなりますのでご注意ください

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

《予約商品一覧》

SPARKLING WINE



モスト由来の甘味と酸

Pet Nat de Fabrice N.V

ペットナット・ド・ファブリス

造り手: Domaine Wassler Jean-Marie & Fabrice

品種: シルヴァネール、リースリング、ミュスカ

石灰質を含む土壌で育った葡萄を、成熟度を見極めて手摘み収穫。ステンレスタンクで澱とともに 8 か月熟成後、糖分が残った状態で無濾過のまま瓶詰め。残糖 3.7g/L。モスト由来の柔らかな甘みを感じつつも、張りのある酸が全体を引き締め、重さを感じさせないバランスの良い味わい。酸化防止剤無添加。

参考上代: **4,300** 円 入港数: **600** 本

商品記号: AJ832

本



ノン・ドザージュ！モストで二次発酵

Cremant d'Alsace Raphael 2023

クレマン・ダルザス・ラファエル

造り手: Domaine de l'Envol

品種: オーセロワ、ピノ・ブラン、リースリング、ピノ・グリ

泥灰質・粘土石灰質土壌の葡萄を使用。ダイレクトプレス後、ステンレスタンクで 6 か月熟成。その後、前年に収穫したブドウ果汁のみを加え、瓶内二次発酵。澱とともに熟成後、デゴルジュマン(2025 年 8 月)。ノン・ドザージュ。酸化防止剤無添加。

参考上代: **4,800** 円 入港数: **480** 本

商品記号: AJ828

本

BLANC



SO2無添加1リットルワイン

Blanc Litron de Eric 2024

ブラン・リロン・ド・エリック <1,000ml>

造り手: Kamm Jean-Louis et Eric

品種: オーセロワ、シルヴァネール、ピノ・グリ、リースリング

花崗岩土壌の丘の麓にある南向きの畑。ビオディナミ。収穫した葡萄はダイレクトプレスし、ステンレスタンクとコンクリートタンクで澱とともに 8 か月熟成。ノンフィルターでボトリング。複数の白品種による、フレッシュで明るい果実味。アルコールは 11.5%と軽やかで、ドライかつ心地よい飲み口が魅力！酸化防止剤無添加。

参考上代: **4,400** 円 入港数: **600** 本

商品記号: AJ830

本



6品種をブレンド！大人気定番ワイン

Tutti Frutti de Stephane 2022

トゥッティ・フルッティ・ド・ステファン

造り手: Domaine Laurent Bannwarth

品種: ゲヴェルツラミネール、リースリング、ピノ・ブラン、オーセロワ、ピノ・グリ、ミュスカ

粘土石灰質土壌で南東向きの畑の葡萄を使用。過度なストレスを与えないよう、ゆっくり時間をかけて醸造を行う。マセラシオンは行わず、ダイレクトプレス後に発酵。ステンレスタンクで澱とともに 11 か月熟成。ノンフィルターでボトリング。フレッシュで素直な果実味が広がる、親しみやすい味わい！酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,600** 円 入港数: **840** 本

商品記号: AF917

本



ビルエットの新たな挑戦

Pulpe 2024

ピュルプ

造り手: Le vin de L'école

品種: ピノ・ブラン、オーセロワ

ルファック農業高校併設ドメーヌによる実践的プロジェクト！最高の教授陣と専門家の管理の下、未来のアルザスワインを担う若いヴィニュロンたちによって造り上げられたワイン。泥灰石・石灰質土壌。ビオロジックと、一部ビオディナミ栽培。手収穫後、区画ごとに選果し、ダイレクトプレス。ステンレスタンクとフールドで 6 か月熟成。瓶詰時に極少量(15mg/L)の亜硫酸のみ添加。

参考上代: **3,400** 円 入港数: **600** 本

商品記号: AJ834

本

人気の「ブリュタル」60本のみ！



Brutal de Claude N.V

ブリュタル・ド・クロード

造り手: Domaine Claude Straub

品種: リースリング、ピノ・グリ、シルヴァネール

花崗岩質土壌の丘陵下部に広がる畑。ベースとなるリースリングとピノ・グリに、種酵母を加えて発酵。シルヴァネールは果皮ごと 14 日間マセラシオンを行った後、リースリングおよびピノ・グリとアッサンブラージュ。グラスファイバー製タンクで 19 か月熟成。酸化防止剤無添加。

参考上代: **4,900** 円 入港数: **60** 本
商品記号: A9693

本



圧倒的クオリティのリースリング

Plasma Raphael 2023

プラズマ・ラファエル

造り手: Domaine de l'Envol

品種: リースリング

花崗岩由来の沖積土壌の葡萄。ダイレクトプレス後自然発酵。ステンレスタンクで 6 か月、フードルで 12 か月熟成。ノンフィルターでボトリング。「物質の第 4 の状態」として知られるプラズマ。ワインにエネルギーを感じたので「Plasma」と名付けたのだそう。華やかな香りと、硬質で伸びのある味わい。酸化防止剤無添加。

参考上代: **5,600** 円 入港数: **180** 本
商品記号: AJ829

本



大人のMIXジュース！

Eros de Raphael 2024

エロス・ド・ラファエル

造り手: Domaine de l'Envol

品種: ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ミュスカ

花崗岩質および石灰質土壌。南向き斜面に植えられた高樹齢のリースリングなどのアッサンブラージュ。畑は 2 つに分かれていて一部混植。全ての葡萄を一緒に果皮とともに 8 日間マセラシオン。ステンレスタンクで 7 か月熟成。酸化防止剤無添加。アロマティックな果実香に、白コショウのようなスパイスのアクセント。

《マセラシオン(オレンジ)》

参考上代: **3,900** 円 入港数: **840** 本
商品記号: AJ831

本



久しぶりの入港です！

Espectacular de Stephane 2020

エスペタキュラ・ド・ステファン

造り手: Domaine Laurent Bannwarth

品種: ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ゲヴェルツトラミネール、リースリング

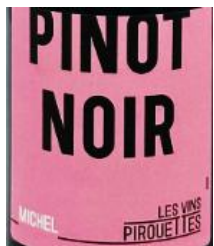
石灰質土壌。樹齢の古い樹のみを使用。成熟度を見極めて収穫した葡萄を、果皮とともに 5 日間マセラシオン。ステンレスタンクで澱とともに 11 か月熟成。オレンジワインでありながら過度な重さはなく、フレッシュさを軸にした軽快なスタイル。酸化防止剤無添加。

《マセラシオン(オレンジ)》

参考上代: **5,100** 円 入港数: **600** 本
商品記号: AJ833

本

ROUGE



時間とともに伸びる旨味

Pinot Noir de Michel 2023

ピノ・ノワール・ド・ミッシェル

造り手: Domaine Fernand Seltz

品種: ピノ・ノワール

南東向きの丘にある、粘土石灰質土壌のピノ・ノワール。樹齢はおおよそ 40 年。ビオロジック栽培。すべて除梗し、15 日間マセラシオン。フードル樽で 9 か月間熟成。ノン・フィルターでボトリング。酸化防止剤無添加。抜栓直後は還元気味だが少し経つと抜ける。旨味がのったアルザスらしいピノ・ノワール。

参考上代: **4,500** 円 入港数: **120** 本
商品記号: AF893

本

※予約終了後、在庫のあるワインにつきましては通常販売とさせていただきます。



《通常在庫品》

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	品種	在庫数
A9692	Qvevri de Stephane (Laurent Bannwarth) クヴェヴリ・ド・ステファン	2020	白	750	5,200	Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir,Auxerrois,	180 本
A9694	Bluemarawa de Jean-Paul (Jean-Paul Schmitt) ブルマルワ・ド・ジャン・ポール	2019	白	750	5,400	Pinot Gris	240 本
A7181	Oxydatif d'Hubert & Christian (Engel) オキシダティヴ・ド・ユベール & クリスチャン	2017	白	500	5,900	Riesling	62 本