



ワインリスト

葡萄独自の自然な風味を表現したワインを選別いたしました。
テロワール、伝統、製造手法に哲学を持ち、且つ無農薬、減農薬農耕を行
うワイン生産者（オーガニック、ビオダイナミック、ナチュラル）を中心
にセレクトしております。

シャンパーニュ

Jean Michel/Spéciale Champagne Jean-Michel/2004

8,000 JPY

原産国・地方：フランス シャンパーニュ地方

品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ

ジャン・ミシェルは160年、5代もの間かわらない情熱でブドウ畑を育て続けるワイナリーです。
すべてのワインはタンクや樽を使って醸造され、その後少なくとも三年間、セル・リーという発
酵後のワインの澱引きをせず、上澄みだけを使う方法で熟成させます。その後、デゴルジュマンを
経てお客様の手元に届きます。

これらの行程を経たシャンパーニュは、高品質でエレガント、複雑な味わいのきめ細やかな泡を持
ちます。また、酸化防止剤を最小限に抑え、テロワール独特のアロマを最大限押し出しました。

Clement Perseval/Blanc de Noirs Brut dg18/NV

14,760 JPY

産地：フランス シャンパーニュ

品種：60%ピノ・ノワール、40%ピノ・ムニエ

次世代のジャック・セロスとして今、最も注目を集める若手。シャムリィ村のマイクロクリマに注目
し、砂・粘土・石灰の3つの土壌から異なるタイプのシャンパーニュを造ります。

斜面下部は表土が厚くなり、石灰岩盤は存在しますが、表土の粘土質が強い影響を与える区画です。
この比較的重い土壌にはピノ・ノワールとピノ・ムニエが混植されています。樹齢は40年以上。

この区画のみの葡萄で造られるブラン・ド・ノワール。

赤ワイン

Château la Grâce Fonrazade/Grace Fonrazaden Gardegan

8,000 JPY

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー

ワインと人間の本質に迫る価値を目指し、情熱を持って革新的な環境保護コンセプトを掲げているドメヌです。妻ベネディクトとその夫は、すでにいくつかのキュヴェにオーガニック認証を受けていますが、将来的に全ワインをオーガニックにする計画です。

樹齢30年程のブドウをオーク樽で12カ月熟成したこのワインは、フレッシュで滑らか、控えめなタンニンが特徴です。ブラックベリーやバニラのような風味が感じられます。

Foradori/Teroldego Sgarzon Anfora/2015

8,280 JPY

産地：イタリア

品種：トレンティーノ・アルト・アディジェ

小石を多く含む単一畑スガルツォン。ここで育つ葡萄はとても丈夫で、涼しい気候でも完熟します。平坦になりがちなテロルデゴにアクセントを与えてくれます。アンフォラで発酵、熟成。マセラシオン8ヶ月。

France Gonzalez/Cote de Brouilly/2016

8,640 JPY

産地：フランス ボジョレー

品種：ガメイ

2008年、ブルイイに誕生した小さなドメヌ。

ジャン-クロード・ラパリュを父と慕い、ワイン造りを学んだ彼女は、2児の母であり、子育てをしながら葡萄栽培に力をいれるパワフルウーマンです。

彼女のパワフルさとは裏腹に、その酒質は非常にしなやかで優しく、ラパリュとは違う雰囲気をもつ女性らしいものに仕上がっています。

Belliviere/Rouge Le Rouge Gorge/2015

9,000 JPY

産地：フランス ロワール

品種：ピノ・ドニス 100%

小さな赤系果実、スパイスやハーブの上品なアロマ。

口の中ではブラックチェリーやサワーフルーツの果皮にチョーキーなニュアンスを感じます。

ル・ルージュ・ゴルジュは春にやってくる喉元の赤い小さな鳥へのオマージュであり、ピノ・ドニスを称えるワインです。

Thomas Finot/Thomas Finot Crozes Tradition

9,000 JPY

原産国・地方：フランス クロズ・エルミタージュ

品種：シラー

エコロジーに対する意識の高い、若いワインメーカーであるトマ・フィノは、ブドウ畑の手入りに細心の注意を払い、ワインを通じてセパージュやテロワールを表現できるような伝統的醸造法を採用しています。ワイン造りに対する彼の情熱とノウハウは、一般的に知られたピノ・ノワールやシャルドネ、ヴィオニエなどのセパージュだけでなく、古代品種であるヴェルデス（白ワイン）、ベルサン、エトレール・ド・ラデュイ（赤ワイン）といった、その土地ならではの特徴深いセパージュを使った高品質ワインの醸造に向けられています。

Le Boncie / Le Trame / 2014

9,360 JPY

産地：イタリア トスカーナ

品種：サンジョヴェーゼ主体カナイオーロ、フォーリア・トンダ、マンモロ

ジョヴァンナ・モルガンティが営むワイナリー。畑では自然農法を実践しています。

ブドウ樹は低めのアルベレッロに仕立てられています。

収穫後、彼女の小さな身体でも手で直接攪拌できるようにしつらえた、小型の開放式木製の醗酵槽でアルコール醗酵を行なわせた後、500-1500リットルとさまざまな容量の樽へと移し替えます。

約15ヶ月の熟成の後、若干量の2酸化硫黄を添加し、ノンフィルターで瓶詰めされます。

雨が多く繊細な2014年。

Chateau Yvonne/Saumur Champigny Yvonne/2015

9,360 JPY

産地：フランス ロワール

品種：カベルネ・フラン

歴史的な畑をクロ・ルジャールの奥様フランソワーズがビオディナミで復活させたものの、オーナーと喧嘩別れ。その後を引き継いだマチューがフランソワーズの思想を継承しています。

Le Beaumeray, Les Pierres Blanches, Le Bourreau, Chateau Gaillardの4つの区画を使用。樹齢は約55年。4週間程度のアルコール発酵ですが、セラーの温度が低いので発酵前に低温マセラシオンしているような状態です。22ヶ月フールドと古パリック、一部新パリックで熟成されています。

白ワイン

Tauss / Weissburgunder Opok / 2017

6,160 JPY

産地：オーストリア シュタイヤーマルク

品種：ヴァイスブルグンダー

hmecke-das-Leben という生産者グループを率いるトップワイナリーのメンバーです。
ビオディナミ生産者として、極めて高い評価を得ています。

Reynald Heaule/Terre de Silice Blanc/2016

7,560 JPY

産地：フランス ロワール

品種：ムニユピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン

塩気のある洗練されたエキスの旨味に、ほろ苦いミネラルと骨格のある酸がきれいに溶け込みます。

Johannes Zillinger/Numen Fume Blanc/2016

9,000 JPY

産地：オーストリア ヴァインフィアテル

品種：ソーヴィニヨン・ブラン

30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ。様々なハーブが共生、常にハーブが薫ります。

天然酵母で自発的な発酵、500リットルのアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、100%樽発酵。温度管理せず。600リットルのアカシア樽で16か月熟成。

Marc Castan/Mamaruta Constellations

9,000 JPY

産地：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ・グリ，マカブー

ル・ドメヌ・ママルタは、ピレネー山脈とスペインにほど近い、地中海に面した小さなドメヌです。美しい風景のなかで、可能な限り環境に優しい農業を追求しながら、極上のブドウの収穫を志す実直なオーナー、それがマルク・カスタンです。

Guillaume Reynouard/Manoir Tête Rouge Chapitre

9,500 JPY

原産国・地方：フランス ソミュール

品種：シュナンブラン

1995年、ギョーム・レイヌアールは、最高のテロワールを生み出すソーミュールの粘土石灰質の土壌に植えられた13ヘクタールのブドウ畑を含むマノワール・ド・ラ・テット・ルージュを購入しました。

ワインそれぞれの特徴を引き出すために、ギョームはブドウ畑の全てをオーガニック農法で育てています。合成化学薬品は一切使用せず、パーセルそれぞれのエコシステムの尊重と維持にこだわっています。

Guillaume Reynouard/Manoir Tête Rouge I' Enchantoir

9,500 JPY

産地：フランス アンジュー

品種：シュナンブラン

オーク樽、自然酵母で熟成される黄金色のワインは、フレッシュな酸味とエレガントなボディを持ちます。プラム、はちみつ、バニラの香りと素晴らしい余韻を楽しめます。

Rebenhof/Morillon 500 Maischevergoren/2015

9,940 JPY

産地：オーストリア

種：モリヨン（シャルドネ）

オーストリア・南シュタイヤーマルクで、ビオダイナミ、デメター農法による葡萄栽培で、収穫後の醸造過程も一切何の添加もしない、頑固なヴァンナチュール生産にとり組んでいる生産者です。

ロゼワイン

Les Freres Soulier/La Clastre

7,500 JPY

産地：フランス ラングドック・ルシヨン

品種：ムールヴェードル、シラー、グルナッシュ

2014年にワイン作りをスタートした若きドメヌ。

現在彼らのワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態ミディアムボディで心地よい余韻のロゼです。ブラックベリーやリコリッシュのスパイシーな香りが感じられます。