

お電話、メールshinkoenji@mavie.jpでのご注文をお受けしています。(代金振り込み)

送料について⇒ワイン代金15000円以上で送料無料(夏季のクール代はご負担下さい)

その他地域は03-5929-9786かshinkoenji@mavie.jpでマヴィ新高円寺までお問い合わせください。

No	商品名	価格	種類	タイプ	生産者	No	商品名	価格	種類	タイプ	生産者
13002	コステイエールド ニーム赤	2,320	赤	中軽口	カバニス	29015	クレマン ダルザス ハーフ	2,340	泡口ゼ	辛口	メイエー
13006	ガール白	1,850	白	辛口	カバニス	30001	ブランケット ド リムー	3,680	泡白	やや甘口	ベリユー
13007	ジャルダン スクレ	4,700	赤	中重口	カバニス	30002	カイロル	2,980	赤	中重口	ベリユー
13008	コステイエールド ニームロゼ	2,320	ロゼ	辛口	カバニス	31001	バルベラ ダスティグステイン	3,980	赤	中重口	ロヴェロ
13009	ガール赤3l	6,000	赤	中軽口	カバニス	31002	バルベラ ダスティ ロウヴェ	7,300	赤	重口	ロヴェロ
13010	ガール白3l	6,000	白	辛口	カバニス	31003	ブラケット	3,420	泡赤	やや甘口	ロヴェロ
13014	コステイエールド ニーム白	2,320	白	辛口	カバニス	31004	モンフェラートソーヴィニヨンブラン	3,980	白	辛口	ロヴェロ
15001	カバルデス	2,980	赤	中重口	タリ	32002	ドウロ赤	3,570	赤	中重口	ピントイクルス
15002	シャルドネ ブレンド	2,400	白	辛口	タリ	32003	ポルト タウニー	4,700	赤	重甘口	ピントイクルス
15003	シャルドネ(樽熟)	2,980	白	辛口	タリ	35002	ソーテルヌ(貴腐) ハーフ	4,700	貴腐	極甘口	フェルボス
15004	マジュリュス メルロー	2,400	赤	中軽口	タリ	36001	シャンパーニュ(3年熟成)	9,000	泡白	辛口	ブリヤール
15005	シャルドネ3l	7,000	白	辛口	タリ	36002	シャンパーニュ(3年熟成) ハーフ	4,600	泡白	辛口	ブリヤール
15006	マジュリュス メルロー3l	7,000	赤	中軽口	タリ	36003	シャンパーニュ(3年熟成)	10,000	泡口ゼ	辛口	ブリヤール
15007	カベルネ&カベルネ	2,400	赤	中重口	タリ	36004	シャンパーニュ(7年熟成)	27,000	泡白	辛口	ブリヤール
15008	メディアタシオン「瞑想」	3,360	赤	中重口	タリ	37001	ボルドー フォーシャルク	4,000	赤	中重口	ビヴァ
15011	オード	2,400	赤	中重口	タリ	37002	ボルドー(アントルドゥーメール)	3,150	白	辛口	ビヴァ
15014	オックピノワール	3,400	赤	重口	タリ	37003	ボルドー セニョールドボム	3,360	赤	中重口	ビヴァ
18001	サントネー	8,300	赤	中軽口	ミュッソ	37006	ボルドー(アントルドゥーメール)	2,500	白	辛口	ビヴァ
18003	ブルゴーニュアリゴテ	3,360	白	辛口	ミュッソ	38001	ドラド セコ	2,980	辛口	辛口	ネヴァド
18004	ブルゴーニュ パストウグラン	3,360	赤	中軽口	ミュッソ	38002	オリーブオイル	2,980			ネヴァド
18010	コートシャロネーズ	4,200	白	辛口	ミュッソ	39001	ジュラッソ白	4,500	白	甘口	オリセ
18011	ブルゴーニュ ピノ ノワール	3,680	赤	中重口	ミュッソ	41001	ポルトウギーザー	3,800	赤	中軽口	ピノウギーザー
20001	レニエ(クリュ ボジョレー)	3,570	赤	中軽口	ランボン	41002	リースリング カビネット	4,600	白	辛口	ピノウギーザー
22002	ボルドー(グラヴ)赤	3,570	赤	中軽口	ラビュン	42001	ガール	2,200	赤	中重口	ボンス
22003	ボルドー(グラヴ)白	3,570	白	辛口	ラビュン	42002	コートデュローヌセードル	2,780	赤	中重軽	ボンス
22013	グラヴ スペリユール(貴腐)	5,300	貴腐	甘口	ラビュン	42003	コート デュローヌ ヴィラージュ	4,200	赤	中重口	ボンス
24001	シャランテ赤	1,980	赤	中軽口	セガン	44001	ディヴィヌ プロボルシオン	2,400	赤	中重口	ブーリエ
24003	シャランテ白	1,980	白	辛口	セガン	44002	オック(樽熟)コートカタラン	2,680	白	辛口	ブーリエ
24004	コニヤックvsop	4,200	コニヤック	コニヤック	セガン	44003	コートデュルーションアルモニ(調和)	3,900	赤	重口	ブーリエ
24007	カフェ コニヤック	3,570	コニヤック	コニヤック	セガン	44004	カベルネ ソーヴィニヨン	2,500	赤	中重口	ブーリエ
24009	デリス ドランジュ	3,570	リキュール	リキュール	セガン	44006	コート デュ ルーション	2,980	赤	重口	ブーリエ
24010	カシス オー コニヤック	3,570	リキュール	リキュール	セガン	44007	コートデュルーション赤 500ml	2,100	赤	重口	ブーリエ
24011	フランボワーズ オー コニヤック	3,570	リキュール	リキュール	セガン	44008	コート カタラン白 500ml	2,100	白	辛口	ブーリエ
25001	ヴァール赤	2,080	赤	中重口	ドウエル	44009	コートデュルーションロゼ 500ml	2,100	ロゼ	辛口	ブーリエ
25005	ヴァールロゼ	2,080	ロゼ	辛口	ドウエル	44012	アンフィニモン	7,000	赤	重口	ブーリエ
25006	ヴァール白	2,080	白	辛口	ドウエル	44014	コートデュルーションロゼ	2,680	ロゼ	辛口	ブーリエ
25007	コートド プロヴァンスロゼ	2,980	ロゼ	辛口	ドウエル	45001	サンニコラドブルグアイユ サーブル	2,980	赤	中重口	ポアザール
25008	コートド プロヴァンス赤	2,980	赤	中重口	ドウエル	45002	サンニコラドブルグアイユグラヴィエ	4,200	赤	中重口	ポアザール
25009	コートド プロヴァンス白	2,980	白	辛口	ドウエル	45003	グラヴィエ ハーフ	2,300	赤	中重口	ポアザール
26020	ボジョレー私家版2007年	3,150	赤	中軽口	ドアット	45004	ヴァールドロワール赤	2,780	赤	中口	ポアザール
26024	ボジョレー私家版2008年	2,900	赤	中軽口	ドアット	46001	カオール(黒ワイン)赤	5,000	赤	重口	ゴダン
26026	ボジョレー私家版2009年	2,680	赤	中軽口	ドアット	46002	カオール(黒ワイン)赤ハーフ	2,980	赤	重口	ゴダン
27001	ヴァントウートラディション	2,980	赤	中重口	アヴオン	46003	カオールケルシー赤	3,570	赤	重口	ゴダン
27002	ヴァントウー キュヴェプレスティージュ	4,200	赤	中重口	アヴオン	47001	クレレット ディビオ シュール	5,500	泡白	やや甘口	アシャール
28001	ラグート デュメートル	1,760	赤	軽口	モアン	47003	クレマンド ディ 2005	4,500	泡白	辛口	アシャール
29001	アルザス リースリング	3,600	白	辛口	メイエー	47004	クレレット ド ディブリュット	3,800	泡白	辛口	アシャール
29002	アルザス ピノグリ	3,600	白	辛口	メイエー	48001	ベネデスマルヴァジア白	5,000	白	辛口	バルトラ
29003	アルザス ピノノワール	3,310	赤	軽口	メイエー	48002	ベネデス ソーヴィニヨン ブラン	3,150	白	辛口	バルトラ
29004	アルザス ミュスカ	3,310	白	辛口	メイエー	48003	ベネデス メルロー	3,150	赤	中重口	バルトラ
29005	アルザス グヴェルトラミネール	4,050	白	辛口	メイエー	49001	ロマンス	5,000	赤	重口	ベラール
29012	クレマン ダルザス	4,050	泡白	辛口	メイエー	49002	コートデュローヌフルージュ	2,780	赤	重口	ベラール
29013	アルザス エデルツヴィッカー	2,680	白	辛口	メイエー	50001	ブルゴーニュアリゴテ白	2,940	白	辛口	ベルチエ
29014	クレマン ダルザスロゼ	4,500	泡口ゼ	辛口	メイエー	50002	オートコートドニユ白	4,200	白	辛口	ベルチエ

## ●ブルゴーニュ アリゴテ 白 (フランス・ブルゴーニュ地方)



何とも清楚で上品な香りに、ミネラル感を伴ったすっきりとした酸味が特徴。

必ずや和食を引き立ててくれる 1 本。

**ブドウ品種**：アリゴテ

**合うお料理**：食前酒として、和食、魚介のサラダ、塩焼きの魚

### シャトー・ド・プレモー（ペルチエ家）

生産量の 95%までが個人客、仏国内消費という希少なオーガニックのブルゴーニュ。畑担当の父と醸造販売担当の息子の二人三脚。シャトーは壮観で村の中で際立つ美しさ。ノンフィルター、樹齢 300 年の樅樽など随所にこだわりが見られる。

#50001



## ●ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ 白 (フランス・ブルゴーニュ地方)



柑橘系果物の香りに、新鮮なバターやナッツ、蜂蜜、黄色い花、さらに奥にひそかにモカがひそむ、華やかで楽しめる香り。余韻には滑らかで後を引くコクが長く続き、深い印象を残す。

**ブドウ品種**：シャルドネ

**合うお料理**：バターの入った料理、ゆっくり火にかけたまるやかなポターージュ。

### シャトー・ド・プレモー（ペルチエ家）

生産量の 95%までが個人客、仏国内消費という希少なオーガニックのブルゴーニュ。畑担当の父と醸造販売担当の息子の二人三脚。シャトーは壮観で村の中で際立つ美しさ。ノンフィルター、樹齢 300 年の樅樽など随所にこだわりが見られる。

#50002



## ●コート デュ ルー ション ロゼ (フランス・ルーション地方)



木苺やさくらんぼに、ピンクペパーの香りがスパイシーで鮮やか。たっぷりと広がる果実味をしつかりとした酸味が支えるバランスが抜群！ 飲み応え十分のロゼ。

**ブドウ品種**：シラー、グルナッシュノワール、ムールヴェードル

**合うお料理**：ナスのキャビア、ドライトマト & モッツアレラチーズのケイク、ほうれん草とヒヨコマメのスパイシー炒め、鶏レバーのサラダ、地鶏のハーブソテー

### シャトー・ド・ルー（ブーリエ家）

スペイン国境からほど近いフランス・ルーション地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。

#44014



●ペネデス メルロー  
(スペイン・カタルーニャ地方)



木樽熟成からくる豊かなボディを凝縮した果実味が覆う。スパイシーな余韻も魅力的。

ブドウ品種:メルロー

合うお料理:生ハムやパテ、ローストポーク(カシスやベリー系のソース)、和食:豚の角煮、とんかつ、中華:チンジャオロース、麻婆豆腐

ベガ デ リベス (バルトラ家)

1850年から続くワイン農家で、現当主で20代目。当主はスローフード協会員で、現地では幻となった品種「マルヴァジア」のワイン造りに情熱を注いでいる。国費留学生として、アメリカの大学で醸造学を修めた努力家。



#48003

●ヴァルド ロワール(ヴィエイユ ヴィーニュ)  
(フランス・ロワール地方)



複雑な香りが楽しめ、2009年という良年ならではの強さを感じる。口に含むと、柔らかく広がる若々しい果実味とバランスの良い酸味。タンニンはあくまでもきめ細かく余韻へと残る。今後の熟成がさらに楽しみ！

ブドウ品種:カベルネフラン

合うお料理:きんぴら、キッシュ、ピザ、サンドイッチなど軽食、点心、鶏とごぼうの筑前煮など

ドメヌ・デュ・モルティエ (ボアザール家)

両親から受け継いだ9haの土地で、2人の息子が1996年からオーガニックでワイン造り。まだ30代のこの兄弟、既にそのクオリティの高さは注目に値する。今後の活躍が大いに期待できる若き生産者。



#45004

●コート デュ ローヌ  
(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



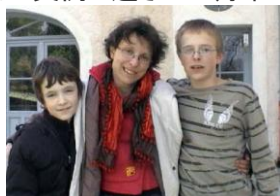
比類なきこの凝縮感。スーパーテーブルワインの造り手が生み出すAOCは秀逸の一言。

ブドウ品種:ガルナッシュ、シラー

合うお料理:羊のグリル、野ウサギ肉の串焼き 胡椒の利いたソース添え、ラタトゥイユ、ピブラードなど南フランスの料理

ル ルフェージュ (ベラルド家)

12ヘクタールのぶどう畑を所有し、収穫期以外は畑造りから瓶詰めまで全ての工程をほぼ一人で行う女性当主のマリー・ピエールさん。完熟の果実しか使わないこだわりから、収穫が行われるのはこの地方では異例の遅さの9月末～10月。



#49002

●ロマンス  
(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



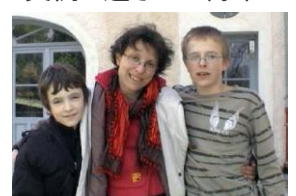
ブルーベリーにミントや胡椒の複雑な香り。衝撃のテーブルワインが今ここに。

ブドウ品種:ガルナッシュ、シラー

合うお料理:肉料理

ル ルフェージュ (ベラルド家)

12ヘクタールのぶどう畑を所有し、収穫期以外は畑造りから瓶詰めまで全ての工程をほぼ一人で行う女性当主のマリー・ピエールさん。完熟の果実しか使わないこだわりから、収穫が行われるのはこの地方では異例の遅さの9月末～10月。



#49001

● **クレマンド ディ 2005**  
(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



輝きのあるイエローゴールド。白い花、蜂蜜、マスカットの香り。雑味のない爽やかな泡。

**ブドウ品種:**クレレット、アリゴテ、ミュスカ ア プティグラン

**合うお料理:**食前酒として、またはシーフード、魚、白い肉、野菜のグラタン

**ドメヌ アシャル ヴァンサン (アシャル家)**

ヴァレ デュ ローヌの東、ドローム河沿いの丘陵地で5世代に渡りぶどう栽培。スパークリングしか造らない、腕利き&こだわりの泡職人。畑には一度も化学肥料、除草剤を使用したことはありません。よく熟したものを手で収穫、醸造。エコサート認証、ナチュラル エプログレ認証を取得。



#47003

● **クレレット ディ ブリュット**  
(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



輝きのある淡いイエローゴールド。グレープフルーツのような柑橘系や青リンゴなどの果実香を中心に、白い花、石灰のようなミネラルも感じます。凝縮感のある果実味でフレッシュな泡とのバランスも心地よく、余韻はとてふくよかです。

**ブドウ品種:**ミュスカ

**合うお料理:**ホタテのカルパッチョ、エビフライ

**ドメヌ アシャル ヴァンサン (アシャル家)**

ヴァレ デュ ローヌの東、ドローム河沿いの丘陵地で5世代に渡りぶどう栽培。スパークリングしか造らない、腕利き&こだわりの泡職人。畑には一度も化学肥料、除草剤を使用したことはありません。よく熟したものを手で収穫、醸造しています。



#47004

● **ペネデス マルヴァジア**  
(スペイン・カタルーニャ地方)



グランヴァンに匹敵する、存在感のあるワイン。肉料理にも負けない力強さが魅力。

**ブドウ品種:**マルヴァジア

**合うお料理:**パエリア、熟成した生ハム、ささみのチーズカツフライ、ゆで豚の薄切り前菜、海老のから揚げ五香粉ソース

**ベガ デ リベス (バルトラ家)**

1850年から続くワイン農家で、現当主で20代目。当主はスローフード協会員で、現地では幻となった品種「マルヴァジア」のワイン造りに情熱を注いでいる。国費留学生として、アメリカの大学で醸造学を修めた努力家。



#48001

● **ペネデス ソーヴィニオン ブラン**  
(スペイン・カタルーニャ地方)



熟した柑橘系果実の香りをかすかに支えるハーブ香。酸味が穏やかで、丸みを帯びた白。

**ブドウ品種:**ソーヴィニオン ブラン

**合うお料理:**たこのマリネ、チキンサラダ、魚介のフリット、キッシュ、魚介の塩炒め、えびしゅうまい、海老しんじょう、野菜かき揚げ

**ベガ デ リベス (バルトラ家)**

1850年から続くワイン農家で、現当主で20代目。当主はスローフード協会員で、現地では幻となった品種「マルヴァジア」のワイン造りに情熱を注いでいる。国費留学生として、アメリカの大学で醸造学を修めた努力家。



#48002

●サンニコラドブルグイユ"Graviers" (AOC)  
(フランス・ロワール地方)



木いちごを思わせる果実の凝縮感に程よい酸味。タンニン分はワインに溶け込み、骨格のある仕上がり。

**ブドウ品種:**カベルネフラン

**合うお料理:**赤身の肉、チーズ、焼き鳥(特にねぎま、レバー[タレで])、シャルキュトリー(ハムやサラミなど)、ローストビーフ

**ドメヌ・デュ・モルティエ (ボアザール家)**

両親から受け継いだ 9ha の土地で、2人の息子が 1996 年からオーガニックでワイン造り。まだ 30 代のこの兄弟、既にそのクオリティの高さは注目に値する。今後の活躍が大いに期待できる若き生産者。



#45003

●カオール  
(フランス・南西地方)



果実味・渋みとも豊富で、インパクトの強いワインです。

**ブドウ品種:**マルバック\*(別名:コット、オーセロワ)メルロー

\*育てるのが難しい品種ですが、とても複雑な香りをワインにもたらししてくれる。

**合うお料理:**ステーキ、肉料理全般、チーズ

**シャトー ヴァン ドタン (ゴダン家)**

フォアグラの産地で知られ「黒ワイン」と呼ばれるほど凝縮感のある赤ワインを産出する南西地方・カオールで 1987 年にぶどう栽培を始め、1991 年オーガニック認証取得。以降デメター認証も。

夫婦二人三脚のワイン造り。



#46001/46002

●コト デュ ケルシー (VDQS)  
(フランス・南西地方)



深い色合いから想像する以上にタンニン分豊富で凝縮した仕上がり。飲み応え抜群。

**ブドウ品種:**カベルネ・フラン、タナ、メルロー

**合うお料理:**ステーキ、肉料理全般、チーズ

**シャトー ヴァン ドタン (ゴダン家)**

フォアグラの産地で知られ「黒ワイン」と呼ばれるほど凝縮感のある赤ワインを産出する南西地方・カオールで 1987 年にぶどう栽培を始め、1991 年オーガニック認証取得。以降デメター認証も。

夫婦二人三脚のワイン造り。



#46003

●クレレット ド ディ"ピオ シュール"  
(フランス・ローヌ地方)



微発泡で低めのアルコール度。りんごの香りに若々しいハーブのニュアンスが見事に調和。

**ブドウ品種:**ミュスカ 100%

**合うお料理:**少し冷やして食前酒として、ティータイムにビスケットとともに。

**ドメヌ アシャル ヴァンサン (アシャル家)**

ヴァレ デュ ローヌの東、ドローム河沿いの丘陵地で5世代に渡りぶどう栽培。スパークリングしか造らない、腕利き&こだわりの泡職人。畑には一度も化学肥料、除草剤を使用したことはありません。よく熟したものを手で収穫、醸造。エコサート認証、ナチュラル エプログレ認証を取得。



#47001

● **コート デュ ルーシオン ロゼ**  
(フランス・ルーシオン地方)



インパクトの強い鮮やかなピンク色。豊かなベリーの香り、凝縮した濃い味わい、長い余韻。

**ブドウ品種**：シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル

**合うお料理**：マイルドな味わいのシェパーズパイ

**シャトー・ド・ルー (ブーリエ家)**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーシオン地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44009

● **アンフィニモン「無限」**  
(フランス・ルーシオン地方)



濃厚で複雑、余韻も非常に長く、あらゆる点で突出する逸品。飲む半日前には抜栓を。

**ブドウ品種**：シラー

**合うお料理**：子羊とブルーンの煮込み、仔牛のすね肉の煮込み、ジビエの赤ワイン煮、牛ステーキ、子羊のロースト、ビーフシチュー

**シャトー・ド・ルー (ブーリエ家)**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーシオン地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44012

● **サンニコラドブルグイユ "Sables" (AOC)**  
(フランス・ロワール地方)



赤い果実のジャムの香り。強めのタンニン分を濃厚な果実味がカバーし、リッチな余韻が楽しめる。

**ブドウ品種**：カベルネフラン

**合うお料理**：様々なお料理に合わせやすい。白身の肉、ホイコーロー、豚の角煮、肉豆腐

**ドメヌ・デュ・モルティエ (ボアザール家)**

両親から受け継いだ 9ha の土地で、2人の息子が 1996 年からオーガニックでワイン造り。まだ 30 代のこの兄弟、既にそのクオリティの高さは注目に値する。今後の活躍が大いに期待できる若き生産者。



#45001

● **サンニコラドブルグイユ "Graviers" (AOC)**  
(フランス・ロワール地方)



フレッシュな赤い果実のフルーティーな味わいに、まるで絹のようなしなやかなタンニン分が調和。

**ブドウ品種**：カベルネフラン

**合うお料理**：赤身の肉、チーズ、焼き鳥（特にねぎま、レバー[タレで]）、シャルキュトリー（ハムやサラミなど）、ローストビーフ

**ドメヌ・デュ・モルティエ (ボアザール家)**

両親から受け継いだ 9ha の土地で、2人の息子が 1996 年からオーガニックでワイン造り。まだ 30 代のこの兄弟、既にそのクオリティの高さは注目に値する。今後の活躍が大いに期待できる若き生産者。



#45002

● **ヴァン・ド・ペイ・ドック**  
**カベルネソーヴィニヨン**  
(フランス・ルーション地方)



ぎゅっと凝縮した果実味と十分なタンニンを十分に楽しめる飲み応えのある 1 本。

**ブドウ品種**：カベルネソーヴィニヨン  
**合うお料理**：ハンバーグ、豚の角煮、すきやき

**シャトー・ド・ルー（ブーリエ家）**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーション地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44004

● **コート デュ ルーシオン 赤**  
(フランス・ルーション地方)



深みのある濃い色合い。酸味と渋みのバランスが良く、ワインだけでも楽しめる赤。

**ブドウ品種**：シラー、グルナッシュ、カリニャン  
**合うお料理**：筑前煮など和食、簡単なおつまみで十分！

**シャトー・ド・ルー（ブーリエ家）**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーション地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44006

● **コート デュ ルーシオン 赤**  
(フランス・ルーション地方)



カシス、いちじくの凝縮した果実味がロー杯に広がる。程よいコクにファンが多い 1 本。

**ブドウ品種**：シラー、グルナッシュ、カリニャン

**シャトー・ド・ルー（ブーリエ家）**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーション地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44007

● **コート カタラン 白**  
(フランス・ルーション地方)



フルーツの滋味が凝縮した余韻の長い白。骨格のしっかりした辛口。樽熟成。

**ブドウ品種**：グルナッシュ ブラン

**シャトー・ド・ルー（ブーリエ家）**

スペイン国境からほど近いフランス・ルーション地方で 1999 年からワイン造り。畑は 34 ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。



#44008

## ●コート デュ ローヌ ヴィラージュ (AOC) (フランス・ローヌ地方)

赤い果実の香りに干草やローズマリー、甘草の複雑な香りが存在。造りのしっかりしたバランスの良い赤。

**ブドウ品種:** グルナッシュ、シラー、カリニャン  
**合うお料理:** 子羊(ラム)の香草焼き、ジンギスカン、羊、スパイスを効かせた料理、中東料理

### ドメヌ デ セードル (ボンス家)

ガール県のローヌ河流域地帯にあるパニョル・セーズ町とポン・サン・エスプリ町の間に位置する小さな村、サン・ナゼール村にブドウ畑があります。

オーガニック認定を受けたのは1973年ですが、それ以前もずっとオーガニック農法で造っている生産者さんです。

#42003



## ●ヴァン・ド・ペイ・ドック・デ・コート・カタラン ラ・ディヴィンヌ・プロボルシオン (黄金比率)

(フランス・ルーシオン地方)



カリニャン 8:カベルネ ソーヴィニヨン 5 の「黄金比」で絶妙に混醸されたワイン。

**ブドウ品種:** カリニャン、カベルネソーヴィニヨン  
**合うお料理:** カマンベールチーズ、カレー、甘酸っぱい味のもの

### シャトー・ド・ルー (ブーリエ家)

スペイン国境からほど近いフランス・ルーシオン地方で1999年からワイン造り。畑は34ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。

#44001



## ●オック (樽熟) (AOC) (フランス・ルーシオン地方)



レモンやライムを思わせるシトラス系のニュアンスがすっきり感を演出。魚介類との相性抜群。

**ブドウ品種:** グルナッシュブラン、マカブー  
**合うお料理:** 魚介のフリット、ピッツァ、蒸し鶏、野菜炒め、しゅうまいなど点心魚の煮付け

### シャトー・ド・ルー (ブーリエ家)

スペイン国境からほど近いフランス・ルーシオン地方で1999年からワイン造り。畑は34ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。

#44002



## ●コート デュ ルーシオン 赤 (AOC) (フランス・ルーシオン地方)



樽熟成からくるバニラ香にブラックチェリーを煮詰めたような深い果実味。濃密で複雑性に富む力強い赤。

**ブドウ品種:** シラー、グルナッシュ ノワール、カリニャン  
**合うお料理:** 牛肉の赤ワイン煮込み、ローストビーフ、子羊の香草焼き、ビーフストロガノフ、ハンバーグ

### シャトー・ド・ルー (ブーリエ家)

スペイン国境からほど近いフランス・ルーシオン地方で1999年からワイン造り。畑は34ヘクタール。ボルドー大学で醸造学を修めた奥さんと、農学者のご主人は、常に完璧を目指し、伝統的なものから斬新なものまで、ワイン造りに夢中。

#44003



## ●ポルトゥギーザー 赤 (ドイツ・フランケン地方)



芳醇なベリーのにんにくに存在するスパイス、ハーブの香り。じわじわ旨みが伝わってくる、通な1本。

**ブドウ品種:**ポルトゥギーザー

**合うお料理:**ポイルした白ソーセージ、豚肉料理、ポトフ、ぶりの照り焼き

### シュトリツインガー家

マイン河を見下ろす機械など一切使えない急勾配の段々畑でぶどうを栽培。根の張りが良く、太陽の光を良く浴びるので、凝縮感のある力強いワインに。

笑顔がすてきなご主人は醸造技術者から一城の主になった情熱肌。



#41001

## ●リースリングカビネット ハルフトロツケン (ドイツ・フランケン地方)



青りんごや梨、ハーブの爽やかな香り(アロマ)と十分なミネラルを持つ、冷涼感溢れる白。

**ブドウ品種:**リースリング

**合うお料理:**ソーセージ

### シュトリツインガー家

マイン河を見下ろす機械など一切使えない急勾配の段々畑でぶどうを栽培。根の張りが良く、太陽の光を良く浴びるので、凝縮感のある力強いワインに。

笑顔がすてきなご主人は醸造技術者から一城の主になった情熱肌。



#41002

## ●ヴァン・ド・ペイ・デュ・ガール 赤 (フランス・ローヌ地方)



香りがもたらす期待を、豊富な果実味と豊かなボリュームが心ゆくまで満たしてくれる一本。

**ブドウ品種:**シラー

**合うお料理:**メンチカツ、ポークソテー、豚肉のしょうが焼き

### ドメヌ・デ・セードル (ボンズ家)

ローヌ河流域の小さな村に 20 ヘクタールのぶどう畑を所有。1973年からオーガニック栽培で1981年国のオーガニック認証制度発足と同時に認定獲得。

ドメヌ名のセードルは、現当主のお祖父様が植えたドメヌの象徴。



#42001

## ●コート デュ ローヌ (AOC) (フランス・ローヌ地方)



南ローヌ産らしい果実香がたっぷり。酸味がきれいでなめらかな飽きのこない1本。

**ブドウ品種:** グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー

**合うお料理:**醤油を使った煮物(野菜、豚肉、牛肉など)。チーズならハード系やシェーブル

### ドメヌ デ セードル (ボンズ家)

ガール県のローヌ河流域地帯にあるバニョル・セーズ町とポン・サン・エスプリ町の間に位置する小さな村、サン・ナゼール村にブドウ畑があります。

オーガニック認定を受けたのは1973年ですが、それ以前もずっとオーガニック農法で造っている生産者さんです。



#42002

## ●ボルドー 赤 (AOC) (フランス・ボルドー地方)



赤い果実が凝縮されたふくよかでエレガントなワイン。渋みは溶け込み、絹のような舌触り。

**ブドウ品種:**メルロー60%、カベルネ ソーヴィニヨン35%、カベルネ フラン5%  
**合うお料理:**肉、チーズ、鴨、子羊など

### シャトー・セニャール・ド・ボミエ (ピヴァ家)

ピヴァ家の住居は、13世紀にエドワード2世の命で建てられた、国の指定文化遺産である正真正銘の城。当主は本当に「熱い」オーガニック実践者。数々の受賞歴を誇るワインがぶどうの質と造り手の腕を証明している。



#37003

## ●アントル・ドゥ・メール 白 (フランス・ボルドー地方)



フレッシュでみずみずしい印象を受ける仕上がりです。十分な果実味や土壌からもたらされるミネラル感があり、魚料理、甲殻類や貝類を使った料理との相性が非常に良いワイン。

**ブドウ品種:**ソーヴィニヨン グリ、セミュオン  
**合うお料理:**魚介類、ひじきの煮物、白身魚の蒸し物(和でも中でも)、青のりの入ったおすましやあんかけ、生牡蠣、魚のソテー

### シャトー・セニャール・ド・ボミエ (ピヴァ家)

ピヴァ家の住居は、13世紀にエドワード2世の命で建てられた、国の指定文化遺産である正真正銘の城。当主は本当に「熱い」オーガニック実践者。数々の受賞歴を誇るワインがぶどうの質と造り手の腕を証明している。



#37006

## ●ドラド セコ (スペイン・アンダルシア地方)



シェリーと同じ製法で醸造されたこのワインはえぐみがなくピュア。これぞ本物！

**ブドウ品種:**アイレン、パロミノ、ペドロヒメネス  
**合うお料理:**食前・食後酒として、シンプルなおかし

### ボデガス・ガブリエル・ゴメス・ネヴァド

アンダルシア州コルドバ北部の乾燥した温暖な気候の下、1870年からワイン造りを続けるネヴァド家は、1988年に同州で最初にオーガニック栽培を始めた一家。

オリーブとワインを栽培・生産し、農家民宿も経営。



#38001

## ●ジュランソン (甘口) (フランス・南西地方)



洋梨、杏の香りを支える柑橘系果実の爽やかさ。ナッツや蜂蜜の余韻が長い甘口白。

**ブドウ品種:**プティ マンサン、グロ マンサン  
**合うお料理:**冷やして食前酒、食後酒として。フォワグラ、羊のチーズ、焼き菓子、ドライフルーツ

### シャトー ラピュイヤド(オリセ家)

ピレネー山脈麓、標高 300m のまるで絵のような村。除草はお隣の羊、そのお礼はおいしいチーズ、そしてそのお返しはワイン。本当に豊かな人間関係、食卓がここにはあります。収穫は全量手で、醸造は低温でじっくりと。



#39001

● **シャンパーニュ ロゼ**  
(フランス・シャンパーニュ地方)



厚みのあるボディと心地よいアロマ。見た目を裏切らないエレガントな仕上がり。

**ブドウ品種:**ピノ ムニエ 50%、ピノ ノワール 30%、シャルドネ 20%

**合うお料理:**アペリティフに最適、グジェール、レーズン入りのブリオッシュ、牛ヒレ肉のロースト、シャウルス(白カビチーズ)、デザートにイチゴなど

**ヴァンサン プリヤール(プリヤール家)**

「シャンパーニュのゆりかご」と呼ばれるオヴィレ村で代々続くブドウ農家。斜面の一等地に畑をもつプリヤール家は1970年にオーガニック転換したパイオニア。隣の畑と比べると月と緑あふれる地球くらい差が歴然。  
#36003



● **シャンパーニュ (7年熟成) 限定マグナム**  
(フランス・シャンパーニュ地方)



すっきりとした酸味の中に存在するしっかりとしたボディ。生き生きとして澁刺とした印象。

**ブドウ品種:**ピノ ムニエ 50%、ピノ ノワール 30%、シャルドネ 20%

**合うお料理:**アペリティフに最適ですが、食事の最初から最後まで通してお楽しみいただけます。デザートにも合います。

**ヴァンサン プリヤール(プリヤール家)**

「シャンパーニュのゆりかご」と呼ばれるオヴィレ村で代々続くブドウ農家。斜面の一等地に畑をもつプリヤール家は1970年にオーガニック転換したパイオニア。隣の畑と比べると月と緑あふれる地球くらい差が歴然。  
#36004



● **ボルドー (AOC)**  
(フランス・ボルドー地方)



赤い果実のジャム、胡椒、バニラなど複雑な香りを持つ、しっかりと骨格のあるワイン。

**ブドウ品種:**カベルネ ソーヴィニオン 50%、メルロー40%、カベルネ フラン 10%

**合うお料理:**肉料理(ローストビーフ、ステーキ、すき焼き、豚の角煮など)、チーズ

**シャトー・ブショー・ラルケ (ピヴァ家)**

ピヴァ家の住居は、13世紀にエドワード2世の命で建てられた、国の指定文化遺産である正真正銘の城。当主は本当に「熱い」オーガニック実践者。数々の受賞歴を誇るワインがぶどうの質と造り手の腕を証明している。



#37001

● **アントル・ドゥ・メール 白 (AOC)**  
(フランス・ボルドー地方)



芳醇なシトラスの香り。きっちりした酸味に主張しすぎない甘みがバランスの良いワイン。

**ブドウ品種:**ソーヴィニオンブラン、セミヨン、ミュスカデル

**合うお料理:**前菜、マリネなどの野菜料理、魚料理(クリームを使わない)

**シャトー・ブショー・ラルケ (ピヴァ家)**

ピヴァ家の住居は、13世紀にエドワード2世の命で建てられた、国の指定文化遺産である正真正銘の城。当主は本当に「熱い」オーガニック実践者。数々の受賞歴を誇るワインがぶどうの質と造り手の腕を証明している。



#37002

## ●ポルト タウニー (ポルトガル・ドウロ地方)



果実のジャム、シガー、コーヒーの複雑な香り。十分な甘みとタウニー特有の酸がバランスのよい1本。

**ブドウ品種:** トゥリガフランセーザ、トゥリガナシオナル、ティンタパロッカ、ティンタロリス

**合うお料理:** 食前・食後酒として。ドライフルーツぎっしりのケーキ、アーモンド入チョコ。メロンの種をくり抜き、冷やしたポルトを足らして。

## ●カザウ・ドス・ジョルダス

ポルトガルのドウロ川沿い、非常に急勾配の斜面、オーガニック栽培には厳しい条件の土地ですばらしいポルトとドウロを生産。その品質の高さは、国内外のコンクールで賞を総なめに行っていることから明らか。

#32003



## ●ソーテルヌ (フランス・ラングドック地方)



糖分が凝縮したブドウだけを使用。1本の木からグラス1杯しか取れない、貴重なワイン。

**ブドウ品種:** セミヨン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル

**合うお料理:** 冷やして食前酒、食後酒として。フォワグラ、シャーベットなど、青カビチーズ(分厚く切ったバターをそえても美味)

## ●シャトー ラギャレンヌ(フェルボス家)

貴腐ワインの王様ソーテルヌ地区で、希少なオーガニックソーテルヌを造り続けるフェルボス家。貴腐菌の活躍次第で収穫量も、ワインのできも全て決まってしまう厳しい環境の中で、極上の蜜のようなソーテルヌを生産。



#35001/35002

## ●シャンパーニュ (3年熟成) (フランス・シャンパーニュ地方)



3年間以上蔵で熟成させたエレガントなワイン。白い花の香り(アロマ)と樽香が心地よい。

**ブドウ品種:** ピノ ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネ

**合うお料理:** アペリティフに最適。カクテル(カシスリキュールを割ってキールロワイヤルなど)、チーズ味のシュー、白カビチーズ、てんぷら、フォアグラのパテ、スモークサーモン、鶏やホタテのシャンパーニュソース、鮎・はも・秋刀魚、果物、果物のソルベ

## ●ヴァンサン ブリヤール(ブリヤール家)

「シャンパーニュのゆりかご」と呼ばれるオヴィレ村で代々続くブドウ農家。斜面の一等地に畑をもつブリヤール家は1970年にオーガニック転換したパイオニア。隣の畑と比べると月と緑あふれる地球くらい差が歴然。

#36001



## ●シャンパーニュ (3年熟成) (フランス・シャンパーニュ地方)



3年間以上蔵で熟成させたエレガントなワイン。白い花の香り(アロマ)と樽香が心地よい。

**ブドウ品種:** ピノ ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネ

**合うお料理:** アペリティフに最適。カクテル(カシスリキュールを割ってキールロワイヤルなど)、チーズ味のシュー、白カビチーズ、てんぷら、フォアグラのパテ、スモークサーモン、鶏やホタテのシャンパーニュソース、鮎・はも・秋刀魚、果物、果物のソルベ

## ●ヴァンサン ブリヤール(ブリヤール家)

「シャンパーニュのゆりかご」と呼ばれるオヴィレ村で代々続くブドウ農家。斜面の一等地に畑をもつブリヤール家は1970年にオーガニック転換したパイオニア。隣の畑と比べると月と緑あふれる地球くらい差が歴然。

#36002



## ●バルベラ・ダスティ・ロウヴェ (イタリア・ピエモンテ地方)



ビターチョコレートやブルー、紅茶の香りに十分に熟した果実味。

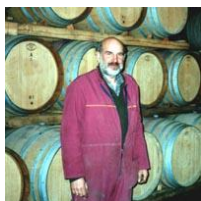
豊かでふくらみのあるボディ。

**ブドウ品種:**バルベーラ

**合うお料理:**子羊のカツレツ、ジューシーなロースト、ジビエ、豚肉、ステーキ、青カビなどのチーズ、フォンティーナチーズ、グリユイエール

## カシーナ・イル・ミリン (ロヴェロ家)

北イタリア、ピエモンテ州の銘醸地アスティで17世紀より続くワイン農家。3兄弟とその息子の4人で運営。スローフード協会の額がかかる食堂で、地元の食材を使った評判の料理が味わえるアグリツーリズモ。



#31002

## ●ブラケット (イタリア・ピエモンテ地方)



洋ナシを思わせるフレッシュさとバラを思わせる香りが口の中でピチピチ弾ける新酒。今が“旬”のワイン。

**ブドウ品種:**ブラケット ダックィ

**合うお料理:**冷蔵庫で少し冷やして食前酒に、甘さ控えめの香ばしい焼き菓子にも

## カシーナ・イル・ミリン (ロヴェロ家)

北イタリア、ピエモンテ州の銘醸地アスティで17世紀より続くワイン農家。3兄弟とその息子の4人で運営。スローフード協会の額がかかる食堂で、地元の食材を使った評判の料理が味わえるアグリツーリズモ。



#31003

## ●モンフェッラート ソーヴィニオン ブラン (イタリア・ピエモンテ地方)



蜂蜜、パイナップルの香りに控えめなハーブ香。複雑な長い余韻が貫禄の1本。

**ブドウ品種:**ソーヴィニオン ブラン

**合うお料理:**ピエモンテ料理の前菜、小エビの炭火焼、鶏のロースト、ラグー(ひき肉ソース)の Pasta、チーズ

## カシーナ・イル・ミリン (ロヴェロ家)

北イタリア、ピエモンテ州の銘醸地アスティで17世紀より続くワイン農家。3兄弟とその息子の4人で運営。スローフード協会の額がかかる食堂で、地元の食材を使った評判の料理が味わえるアグリツーリズモ。



#31004

## ●ドウロ 赤 (ポルトガル・ドウロ地方)



ブルーベリーやブラックチェリーを煮詰めたような香りの中に甘草(カンゾウ)や胡椒を連想するニュアンスエキス分が濃く酸味は穏やか。果実の旨みが詰まった重厚な赤。

**ブドウ品種:**トウリーガ フランセーザ、ティンタホリス

**合うお料理:**地鶏、豚肉、野ウサギ、ハード系チーズ

## カザウ・ドス・ジョルダス

ポルトガルのドウロ川沿い、非常に急勾配の斜面、オーガニック栽培には厳しい条件の土地ですばらしいポルトとドウロを生産。その品質の高さは、国内外のコンクールで賞を総なめにはしています。

#32002



### ●クレマン・ダルザス・ロゼ (AOC) (フランス・アルザス地方)



イースト香(アロマ)とフレッシュな赤い果実の甘い香り。後味はすっきりとキレのある辛口ロゼ。

ブドウ品種:ピノ・ノワール

合うお料理:食前酒として、カナッペなど

### ドメヌ・ユジェヌ・メイエー (メイエー家)

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29014

### ●クレマン・ダルザス (AOC) (フランス・アルザス地方)



白い花の香りやさわやかな果実がアルザスらしいスパークリング。凝縮して、ふくよか。

ブドウ品種:ピノ ブラン、ピノ グリ

合うお料理:食前酒として、カナッペなど

### ドメヌ・ユジェヌ・メイエー (メイエー家)

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29015

### ●ブランケット・ド・リムー メト・アンセストラル(古代製法) ドゥミセック (AOC)(フランス・ラングドック地方)



糖分を一切加えない古代製法で造られた貴重な発泡性ワイン。アルコール分が8%と低く、シードルのようなフルーティさがあるため、女性にもお勧め。

ブドウ品種:モーザック

合うお料理:ハーゼルナッツ、アペリティフ用のビスケット、サブレ

### ブランケット・ベリュエ (ベリュエ家)

カルカソンヌの西、リムー地方で 5 ヘクタールのぶどう畑を 1981 年からオーガニック栽培。当主はオーガニック生産者団体『ナチュラル&プログレ』の会長を務めていたことも。古代製法で造られるブランケットは超稀少な品。



#30001

### ●バルベラ・ダスティ・ヴィニエト・グスティン (イタリア・ピエモンテ地方)



紅茶やスパイスの香りに熟した果実やブルーンの味わいとコク。ほどよい酸味が特徴。

ブドウ品種:バルベラ

合うお料理:子牛肉、白身の肉、ジビエ、パスタ、チーズ、豚肉の炭焼き(塩・胡椒のシンプルな味付け)

### カシーナ・イル・ミリン (ロヴェロ家)

北イタリア、ピエモンテ州の銘醸地アスティで 17 世紀より続くワイン農家。3兄弟とその息子の4人で運営。スローフード協会の額がかかる食堂で、地元の食材を使った評判の料理が味わえるアグリツーリズモも。



#31001

● **ミュスカ (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



マスカットを思わせるフルーツ香に、瑞々しく洗練された余韻が続く爽やかな白。

**ブドウ品種:** ミュスカ

**合うお料理:** 食前酒として、メロンなどみずみずしい果物、生ハムメロン

**ドメーヌ・ユジェーヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。

アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29004

● **ゲヴェルトトラミネール (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



特筆すべきはライチ、バラ、マスカットを思わせる香りの強さ！根強いファンの絶えない華やかな白。

**ブドウ品種:** ゲヴェルトトラミネール

**合うお料理:** 鶏肉の山椒焼き、シーフードの入ったクスクス、サモサ、マンステール

**ドメーヌ・ユジェーヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。

アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29005

● **クレマン・ダルザス (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



白い花の香りやさわやかな果実がアルザスらしいスパークリング。凝縮して、ふくよか。

**ブドウ品種:** ピノ ブラン、ピノ グリ

**合うお料理:** 食前酒として、カナッペなど

**ドメーヌ・ユジェーヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。

アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29012

● **エデルツヴィッカー (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



十分なミネラルと白い花の香り。マスカットや洋ナシのフルーティな味わい。酸味は穏やか。

**ブドウ品種:** シルヴァネール 30%、ピノ ブラン 30%、リースリング 30%、ミュスカ 5%、ゲヴェルトトラミネール 5%

**合うお料理:** サラダ系の前菜、キッシュ、タルト、天ぷら(塩で)

**ドメーヌ・ユジェーヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。

アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29013

**●ラ・グート・デュ・メートル 赤**  
(フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



艶やかなガーネット色。プラムやチェリーの柔らかな香り。フレッシュで凝縮した果実味が心地よい。

**ブドウ品種：**グルナッシュ、カリニャン、サンソー  
**合うお料理：**

**ドメヌ・ド・ベレール・ラ・コート (モアン家)**

南仏、ローヌ川河口の大湿原・カマルグ自然公園を望む素晴らしい土地に 30ha の畑を所有。畑の半分は樹齢 30 年以上で、最も若いもので 1992 年、最も古いものは 1930 年に植樹されたもの。  
オーガニック転換は 1999 年。



#28001

**●リースリング (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)

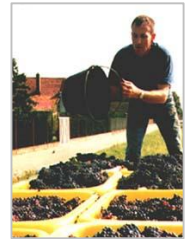


ミネラルたっぷり骨太な印象。余韻が長く、さまざまな要素を含んだ余韻が長く続く。

**ブドウ品種：**リースリング  
**合うお料理：**火を通した魚料理、豚肉料理

**ドメヌ・ユジェヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29001

**●ピノ・グリ (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



十分なミネラル香に、熟したトロピカルフルーツの香り。コクのあるボディ。余韻は長く華やか。

**ブドウ品種：**ピノ・グリ  
**合うお料理：**魚料理、貝、甲殻類(バターソーナーなど)、白身の肉、なすのマリネなどシンプルな味つけの野菜料理

**ドメヌ・ユジェヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29002

**●ピノ・ノワール (AOC)**  
(フランス・アルザス地方)



丁寧な造り、「育ち」のよさを実感できる。洗みが溶け込み、まるで絹のような舌触り。

**ブドウ品種：**ピノ・ノワール  
**合うお料理：**和食、テリーヌ(肉)、鶏肉と野菜のシンプルな味付けのお料理

**ドメヌ・ユジェヌ・メイヤー (メイヤー家)**

1620 年来、親から子へと引き継いでこられた家族経営のワイン生産農家。1969 年からビオディナミ農法を実践。アルザス品種の特徴を生かした、香り高く繊細で気品溢れるワインは、各誌での評価も非常に高い。



#29003

●ボジョレー 私家版 2007 赤 (AOC)  
(フランス・ボジョレー地方)



非常に人気の高かった 2007 年のボジョレーヌーヴォーを半年以上蔵元で熟成。ヌーヴォーとは一味違う熟成感が魅力。

**ブドウ品種**：ガメイ

**合うお料理**：キッシュ、ピザ、かぼちゃやさつまいもなど、甘くてほっくりした野菜のソテーやグラタン、ほうれん草のおひたし、ヌタ

シャトー ド ボアフラン (ドアット家)

世界初のオーガニックボジョレーヌーヴォーの造り手。1982 年よりオーガニック。ワインはブドウ次第、そしてブドウは土壌次第という結論は自身の体験から。

バランスの整った畑は近隣の動植物の避難所さながら。



#26020

●コート・デュ・ヴァントゥー 赤 (AOC)  
(フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



スパイス感と柘榴(ざくろ)の香りが複雑でなんとも魅力的。凝縮した果実味も楽しめる。

**ブドウ品種**：グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、カリニャン

**合うお料理**：ローストした肉、トンカツ、ラタトゥイユ、ミックスサラダ、チーズ

シャトー・ラ・クロア・デ・バン

元農業ジャーナリストという異色の造り手はマコンコンクールのメダル受賞の常連。雑草、剪定した枝以外は一切土に入れない主義。

1989 年ローマ法皇側近の司教のぶどう園だった農園を入手したときからオーガニック。

#27001



●コート・デュ・ヴァントゥー  
キュベ・プレステージュ・赤 (AOC)  
(フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



ザクロのような味わいに、バラ マッシュルームやハーブの香りが広がる。白胡椒のスパイス感と凝縮した果実味を持つ、長い余韻とコクのあるワイン。

**ブドウ品種**：グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、カリニャン

**合うお料理**：牛肉の赤ワイン煮、ソースを使ったお肉料理、ジビエ、特にトリュフ(どんな料理法であっても)、すきやき、シェブルチーズ

シャトー・ラ・クロア・デ・バン

元農業ジャーナリストという異色の造り手はマコンコンクールのメダル受賞の常連。雑草、剪定した

枝以外は一切土に入れない主義。

1989 年、ローマ法皇側近の司教のぶどう園だった農園を入手したときからオーガニック。

#27002



●コート・デュ・ヴァントゥー 白 (AOC)  
(フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



ぶどう本来の力強さを感じる厚みのあるボディ。余韻には蜜やナッツのようなコク。

**ブドウ品種**：グルナッシュ ブラン、クレレット、ユニ ブラン、ブルブルーラン、カリニャン ブラン

**合うお料理**：白身の肉、キッシュ、キノコグラタン、クリームソース、クリーミーなチーズ

シャトー・ラ・クロア・デ・バン

元農業ジャーナリストという異色の造り手はマコンコンクールのメダル受賞の常連。雑草、剪定した枝以外は一切土に入れない主義。

1989 年ローマ法皇側近の司教のぶどう園だった農園を入手したときからオーガニック。

#27003



## ●ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァール 白 (フランス・プロヴァンス地方)



甘いグレープフルーツの味わいに、シトラス・ライムの爽やかさが秘められています。時間と共に増すフルーティな甘みを、心地よい酸味がいつまでもバランス良く支え、すっきりとした飲みやすさが続く辛口のワインです。

**ブドウ品種:**ヴェルメンティーノ

**合うお料理:**冷製パスタ、焼きなす、酢豚、ライスサラダ、スープ オ ピストゥ

### ドメーヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

画家のセザンヌが好んで描いた聖ヴィクトワール山南麓の丘でブドウ、ひまわり、小麦、オリーブをオーガニック栽培。先代も完全無化学肥料、無農薬。ラベルに描かれたヴィーナス像はここで出土したギリシア時代のもの。



#25006

## ●コート・ド・プロヴァンス ロゼ (AOC) (フランス・プロヴァンス地方)



芳醇なフレッシュなイチゴの香り。雑味が全くないきれいなワイン。受賞歴多数。

**ブドウ品種:**グルナッシュ、シラー、サンソー、ヴェルメンティーノ

**合うお料理:**さまざまなお食事に合わせて頂けますが、中でもプロヴァンス料理全般

### ドメーヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

エクサンプロヴァンスの東、セザンヌが好んで描いたサント ヴィクトワール山麓の丘でブドウ・ひまわり、小麦のオーガニック栽培を行っています。先代も化学肥料や農薬を一切使った事の無い畑です。



#25007

## ●コート・ド・プロヴァンス 赤 (AOC) (フランス・プロヴァンス地方)



すみれ、ベリー、チョコレートなど複雑な香り(アロマ)が楽しめる。味わいはしっかりして重厚。

**ブドウ品種:**シラー、カベルネ ソーヴィニヨン、ムールヴェードル

**合うお料理:**子羊のシンプルなロースト、ハード系チーズ、ハンバーグ

### ドメーヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

エクサンプロヴァンスの東、セザンヌが好んで描いたサント ヴィクトワール山麓の丘でブドウ・ひまわり、小麦のオーガニック栽培を行っています。先代も化学肥料や農薬を一切使った事の無い畑です。



#25008

## ●コート・ド・プロヴァンス 白 (AOC) (フランス・プロヴァンス地方)



グレープフルーツやライムの柑橘系の香りが特徴。渋味のある後味が爽快感を与える。

**ブドウ品種:**ヴェルメンティーノ、クレレット

**合うお料理:**地中海料理(前菜、サラダニソワーズ、魚料理、パスタ)、ペペロンチーノ、魚介のお料理

### ドメーヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

エクサンプロヴァンスの東、セザンヌが好んで描いたサント ヴィクトワール山麓の丘でブドウ・ひまわり、小麦のオーガニック栽培を行っています。

先代も化学肥料や農薬を一切使った事の無い畑です。



#25009

## ●クレーム・ド・カシス・オー・コニャック (フランス・コニャック地方)



カシスをコニャックに漬け込むことでコクと深みが加わった逸品。自然な味わい。

**ブドウ品種:**(オーガニックコニャックを使用)

**合うお料理:**食前酒としてワインやスパークリングで割って、食後酒としてストレートで。バニラアイス、シャーベットの香り付けにも。

## ローラン・セガン (セガン家)

セガン家の農場はコニャック市の北に位置するヴィラール・ポア村にあります。9.6ha のブドウ畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、その他の農作物も栽培しています。醸造だけでなく、ブランデーの蒸留も自家で行っています。



#24010

## ●フランボワーズ・オー・コニャック (フランス・コニャック地方)



フランボワーズそのままの果実味と爽やかな酸味に、コニャックの風味。見事なバランス！

**ブドウ品種:**(オーガニックコニャックを使用)

**合うお料理:**食前酒として辛口白ワインや辛口スパークリングで割って、食後酒としてストレートで。バニラアイス、ブランマンジェなどの白いデザートにかけて。サラダ仕立てのカルパッチョやソースなど、お料理の隠し味にも。

## ローラン・セガン (セガン家)

セガン家の農場はコニャック市の北に位置するヴィラール・ポア村にあります。9.6ha のブドウ畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、その他の農作物も栽培しています。醸造だけでなく、ブランデーの蒸留も自家で行っています。



#24011

## ●ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァール 赤 (フランス・プロヴァンス地方)



カシスの濃厚な香り(アロマ)に白胡椒の香り(アロマ)。豊富な渋みを果実味が支える調和の取れた1本。

**ブドウ品種:**カベルネ ソーヴィニヨン、  
グルナッシュ、シラー、メルロー

**合うお料理:**しっかりした肉料理、チーズ、  
とんかつ

## ドメヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

画家のセザンヌが好んで描いた聖ヴィクトワール山南麓の丘でブドウ、ひまわり、小麦、オリーブをオーガニック栽培。先代も完全無化学肥料、無農薬。

ラベルに描かれたヴィーナス像はここで出土したギリシア時代のもの。



#25001

## ●ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァール ロゼ (フランス・プロヴァンス地方)



ロゼに期待していない人にこそ飲んで欲しい自慢の1本。躍動感に溢れ、バランス抜群！

**ブドウ品種:**メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、  
グルナッシュ、シラー、サンソー

**合うお料理:**ブイヤベース、ラタトゥイユ、サラダ  
ニソワーズ、和食のお惣菜

## ドメヌ・パンシナ (ド・ウェル家)

画家のセザンヌが好んで描いた聖ヴィクトワール山南麓の丘でブドウ、ひまわり、小麦、オリーブをオーガニック栽培。先代も完全無化学肥料、無農薬。

ラベルに描かれたヴィーナス像はここで出土したギリシア時代のもの。



#25005

## ●シャランテ 白 (フランス・コニャック地方)

刺身や寿司とも好相性。見事なキレのある 1 本。柑橘系の爽やかな酸味にライムの味わい。



**ブドウ品種:** コロンパール、ユニ プラン  
**合うお料理:** 生牡蠣、刺身、寿司、生魚、和食にとっても良く合います！

## ●ル・ヴェー・スーショ (セガン家)

コニャック市の北部に 9.6ha のぶどう畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、食卓用の野菜まですべてオーガニック。

自家で栽培、醸造から蒸留まで。

忘れえぬ味のコニャック、

高品質のリキュール、

日本食に良く合うワインも。



#24003

## ●コニャック (V.S.O.P) (フランス・コニャック地方)

香りは芳醇で複雑。6 年の樽熟成を経て角がとれ、味わいは非常にまろやか。



**ブドウ品種:** コロンパール、ユニ プラン  
**合うお料理:** 食後酒。炭酸水で割ったり、カクテルにすれば、食前酒にも

## ●ローラン・セガン (セガン家)

セガン家の農場はコニャック市の北に位置するヴィラール・ボア村にあります。9.6ha のブドウ畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、その他の農作物も栽培しています。醸造だけでなく、ブランデーの蒸留も自家で行っています。



#24004

## ●カフェ・コニャック (フランス・コニャック地方)

後味のほろ苦さが癖になる 1 本。ストレートがおすすめ！



**ブドウ品種:** (オーガニックコニャックを使用)  
**合うお料理:** おすすめはストレートですが、お菓子に使ったり、アイスクリームにかけたり、牛乳で割ってもおいしい。

## ●ローラン・セガン (セガン家)

セガン家の農場はコニャック市の北に位置するヴィラール・ボア村にあります。9.6ha のブドウ畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、その他の農作物も栽培しています。醸造だけでなく、ブランデーの蒸留も自家で行っています。



#24007

## ●デリス ドランジュ (オレンジリキュール) (フランス・コニャック地方)

オレンジの香り豊かな味わいに若干の苦み。冷やしてストレートで飲むと病み付きに。



**ブドウ品種:** (オーガニックコニャックを使用)  
**合うお料理:** 食前酒。チョコレートケーキとの相性抜群。デザートやサングリアの隠し味にも

## ●ローラン・セガン (セガン家)

セガン家の農場はコニャック市の北に位置するヴィラール・ボア村にあります。9.6ha のブドウ畑と 0.2ha のカシス畑を持ち、その他の農作物も栽培しています。醸造だけでなく、ブランデーの蒸留も自家で行っています。



#24009

## ● グラーヴ・赤 (AOC) (フランス・ボルドー地方)



熟した果物の複雑な香り(ブーケ)に存在するハーブの爽やかさ。優雅で調和がとれた1本。

**ブドウ品種:**メルロー、カベルネ ソーヴィニオン、カベルネ ブラン

**合う料理:**ハンバーグ、ローストチキン、ローストビーフ、豚肉の生姜焼、照り焼き、酢豚

### ドメヌ・デュ・ムーラン・ナヴァン (ラビュゾン家)

グランヴァンで有名なボルドーグラヴ地区で 1668 年には既にワイン農家だったラビュゾン家。オーガニックも 1963 年には開始したボルドー地方の草分け的存在です。

80歳を超えた当主ポーレットはワイン造り40年以上のベテラン中のベテラン。元気でチャームなおばあちゃんです。



#22002

## ● グラーヴ 白 (AOC) (フランス、ボルドー地方)



スパイス、白い花など様々な香りが複雑に絡むブーケ。凛とした酸味がスマートな印象。

**ブドウ品種:**セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニオン ブラン

**合うお料理:**ポトフ、ポテトコロッケ、白身魚のソテー、ささみフライ、揚げ出し豆腐

### ドメヌ・デュ・ムーラン・ナヴァン (ラビュゾン家)

グランヴァンで有名なボルドーグラヴ地区で 1668 年には既にワイン農家だったラビュゾン家。オーガニックも 1963 年には開始したボルドー地方の草分け的存在です。

80歳を超えた当主ポーレットはワイン造り40年以上のベテラン中のベテラン。元気でチャームなおばあちゃんです。



#22003

## ● グラーヴ スペリユール 貴腐 (フランス・ボルドー地方)



綺麗に貴腐菌のついたぶどうのみを使用した最上質ワイン。柑橘系果実の味わいに木樽熟成から来る香ばしさが調和。

**ブドウ品種:**セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニオン ブラン

**合うお料理:**デザート、食前、食後酒として

### ドメヌ・デュ・ムーラン・ナヴァン (ラビュゾン家)

グランヴァンで有名なボルドーグラヴ地区で 1668 年には既にワイン農家だったラビュゾン家。オーガニックも 1963 年には開始したボルドー地方の草分け的存在です。

80歳を超えた当主ポーレットはワイン造り40年以上のベテラン中のベテラン。元気でチャームなおばあちゃんです。



#22013

## ● シャランテ 赤 (フランス・コニャック地方)



きのこや野菜をイメージする香りにハーブのニュアンス。煮物など和食にもぴったり！

**ブドウ品種:**メルロー、カベルネ ソーヴィニオン

**合うお料理:**ペンネアラビアータ、アスパラのベーコン巻き、豚の生姜焼き、トンカツ

### ル・ヴュー・スーショ (セガン家)

コニャック市の北部に9.6haのぶどう畑と0.2haのカシス畑を持ち、食卓用の野菜まですべてオーガニック。

自家で栽培、醸造から蒸留まで。忘れえぬ味のコニャック、高品質のリキュール、日本食に良く合うワインも。



#24001

## ●オート コート ド ボーヌ (フランス・ブルゴーニュ地方)



チェリーやプラムのジャム香(アロマ)にスミレやハーブの爽やかで「青い」香り(アロマ)。絶妙のバランス。

**ブドウ品種:**ピノ ノワール

**合うお料理:**ポテ(ソーセージや塩漬け肉を使用するポトフのような煮込み料理)、シャルキュトリ(生ハム、ソーセージなどなど豚肉の加工品)、あっさりした塩味の鶏肉料理、豚肉料理

### シャトー・ド・サツソンジ (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで 25ha のぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。

権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者。



#18005

## ●コート・シャロネーズ 白 (AOC) (フランス・ブルゴーニュ地方)



グレープフルーツ・カリンの香りに強すぎない樽香。強い酸味の後にはナッツやバニラのコク。

**ブドウ品種:** シャルドネ

**合うお料理:** スモークサーモン、スモークチキンなど、少し香ばしい感じのあるもの

### シャトー・ド・サツソンジ (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで 25ha のぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者



#18010

## ●ブルゴーニュ ピノ ノワール (ヴィエイユ ヴィーニュ) (フランス・ブルゴーニュ地方)



舌の上でふくよかな果実味が広がる。繊細でピュアな味わいの中にも骨格を感じる。

**ブドウ品種:** ピノ ノワール

**合うお料理:** コック オ ヴァン、豚肉の温野菜サラダ、チキンのトマト煮込み、トマトソースの Pasta、うなぎの白焼き、焼き鳥(塩)、シェーブル、ハードタイプのもの(コンテなど)

### シャトー・ド・サツソンジ (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで 25ha のぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。

権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者。



#18011

## ●レニエ (AOC) (フランス・ボジョレー地方)



特筆すべきは酸と共に広がる旨味ののった後味！今まさに飲み頃のバランスの良い赤。

**ブドウ品種:** ガメイ

**合うお料理:** ポトフ、ポテトコロッケ、白カビチーズ また野菜のお煮しめなど和食にも

### ドメーヌ・アンドレ・ランボン

ボジョレーヌーヴォーで有名なボジョレー地区の北、レニエ村にわずか3ヘクタールの畑を 1977年から所有。耕作は馬、収穫は手、搾るときは動力さえ人間という徹底した手づくり派。ワインのもつ優しさは造り手の人柄そのもの。



#20001

## ●オック ピノワール 赤 (フランス・ラングドック地方)



色は輝きのあるルビーレッド。香りはフランボワーズやシナモン、薔薇のドライフラワーなど複雑な香り。弾けるような赤い果物の果実味とバランスの良い酸味が余韻にまで続く、エレガントな仕上がり。後味に残るタンニンは実に細やか。

**ブドウ品種:**ピノワール

**合うお料理:**鶏のマスタード焼きや照り焼き、ネギマなど焼き鳥、ハム&キノコ&オリーブのケイク

## シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカソンヌの近郊に40haの畑を所有、オーガニック転換は1989年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者です。

#15014



## ●サントネー (AOC) (フランス・ブルゴーニュ地方)



深みのある果実香(アロマ)と、樽熟成による焙煎香(ブーケ)が特徴。比較的若いうちから十分に楽しめる。

**ブドウ品種:**ピノワール

**合うお料理:**ローストビーフ、ステーキ、ラタトゥイユ、天ぷら

## シャトー・ド・サツソロジー (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで25haのぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。

この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。

権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者。

#18001



## ●ブルゴーニュ・アリゴテ 白 (フランス・ブルゴーニュ地方)



酸味が程よく、力強い余韻が長く続く。口に含むと素晴らしい香りが広がります。「酸っぱい」だけのアリゴテに落胆してきた方に！

**ブドウ品種:**アリゴテ

**合うお料理:**カキフライ、焼き魚、ゴマ和え、湯豆腐、クレーム・ド・カシスで香り付けすると、食前酒キールになります。

## シャトー・ド・サツソロジー (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで25haのぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者。

#18003



## ●ブルゴーニュ・バストゥグラン (AOC) (フランス・ブルゴーニュ地方)



いちご、チェリーの香り。フレッシュな果実味。エレガントで滑らかな口当たり。

**ブドウ品種:**ピノワール、ガメイ

**合うお料理:**和食、オイルを使った鶏肉と野菜の料理

## シャトー・ド・サツソロジー (ミュツソ家)

11世紀から続く家族経営のドメーヌで25haのぶどう畑を所有。1979年オーガニック栽培に転換。この人の造るサントネーこそが、マヴィ誕生のきっかけ。権威あるマコンコンクールで数多くのメダルを受賞した実力者。

#18004



●VPドック マジュリュス メルロー赤 3L箱入り  
ドメヌド ブロー(フランス・ラングドック地方) 15006



乾燥した赤いフルーツ、燻製を思わせる香りが存在し、複雑さを持っています。南仏の赤ワインらしく十分な果実の凝縮感と、しっかりとした渋みを感じられるワインです。

ブドウ品種:メルロー

紙箱の中に防水バックが入っており、ワインが減っても空気が入らない仕組みで、酸化を防げるので、開封後、冷蔵庫保存で1ヶ月ほど楽しめます。

ご使用方法

1. 側面にある点線箇所(注ぎ口)を丸い部分はくり貫き、後は点線に従って開ける。
2. 中から注ぎ口を引き出し、1でくり貫いた丸い部分からプラスチックの口部分のみを出し、点線に従って開けた箇所を元に戻して、セット。
3. 注ぎ口を留めてあるリングを剥き取る。
4. 両サイドに下から指を掛けつつ上部を押すと、ワインが出てきます。

●(瞑想)ヴァン・ド・ペイ・ドック  
シテ・ド・カルカツソヌ・キュベ・メディタシオン  
(フランス・ラングドック地方)



ブラックベリー凝縮した果実香(アロマ)にナッツの香ばしさ(ブーケ)。力強く濃密で、コクのある1本。

ブドウ品種:シラー、エジオドーラ

合うお料理: お肉、チーズなど、牛肉の赤ワイン煮込み、ローストビーフ、子羊の香草焼き、ビーフシチュー、ハンバーグ

シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカツソヌの近郊に40haの畑を所有、オーガニック転換は1989年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も

受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。

#15008



●カベルネ&カベルネ  
(フランス・ラングドック地方)



カシス、胡椒、スマレなど複雑な香り(ブーケ)が印象的。柔らかい果実味と渋みが調和。

ブドウ品種:カベルネ フラン、

カベルネ ソーヴィニオン

合うお料理:お肉、チーズなどのほか、米ナスの味噌焼き、ピーマンの肉詰め、牛ステーキ、焼肉

シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカツソヌの近郊に40haの畑を所有、オーガニック転換は1989年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。



#15007

●オード  
(フランス・ラングドック地方)



この地では数軒しか栽培していない超希少品種フェールセルヴァドゥを40%も使用。濃く美しい色合いやフランボワーズの香り、後味に微かに感じる香ばしさなど、品種の特徴がよく現れた心地よい飲み口の1本です。

ブドウ品種:メルロー、フェールセルヴァドゥ、カベルネソーヴィニオン

合うお料理:コロッケ、とんかつ、根菜のロースト

シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカツソヌの近郊に40haの畑を所有、オーガニック転換は1989年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある

実力者です。

#15011



## ● シャルドネブレンド 白 (フランス・ラングドック地方)



人気のシャルドネ種主体。キレのある酸味が心地よいフレッシュで爽やかな飲み心地。

**ブドウ品種:**シャルドネ、ルーサンヌ

**合うお料理:**魚料理全般、きのこのパスタ、地鶏の焼き鳥

### シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカソンヌの近郊に 40ha の畑を所有、オーガニック転換は 1989 年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。



#15002

## ● シャルドネ樽熟 (フランス・ラングドック地方)



人気のシャルドネ種を樽で熟成。柑橘系果物の味わいを優しい酸味が支え、余韻にハーゼルナッツを思わせる香ばしいコクが続く。十分な厚みに満足感のある 1 本。創立以来、安定したリピート率を誇る定番商品。

**ブドウ品種:**シャルドネ

**合うお料理:**きのこのパスタ、地鶏の焼き鳥かに玉など

### シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカソンヌの近郊に 40ha の畑を所有、オーガニック転換は 1989 年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。



#15003

## ● マジュリュス (フランス・ラングドック地方)



ブラックチェリーの香り(アロマ)にスモーキーな香り(ブーケ)が。充分な果実の凝縮感。若さを感じる渋み、コク。

**ブドウ品種:**メルロー

**合うお料理:**お肉、チーズなど

### シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカソンヌの近郊に 40ha の畑を所有、オーガニック転換は 1989 年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。



#15004

## ● VP オード シャルドネ 白 3L 箱入り 15005 ドメヌドブロー(フランス・ラングドック地方)



淡い黄緑色の輝きが綺麗で、心地よい味わいの中にもしっかりした果実味と酸味が出ています。爽やかさに加えて心地よい余韻があり、合せる料理の幅が広いのが魅力です。  
**ブドウ品種:**シャルドネ

紙箱の中に防水バックが入っており、ワインが減っても空気が入らない仕組みで、酸化を防げるので、開封後、冷蔵庫保存で 1 ヶ月ほど楽しめます。

### ご使用方法

1. 側面にある点線箇所(注ぎ口)を丸い部分はくり貫き、後は点線に従って開ける。
2. 中から注ぎ口を引き出し、1 でくり貫いた丸い部分からプラスチックの口部分のみを出し、点線に従って開けた箇所を元に戻して、セット。
3. 注ぎ口を留めてあるリングを剥き取る。
4. 両サイドに下から指を掛けつつ上部を押すと、ワインが出てきます。

## ●VP デュ ガール 赤 3L 箱入り 13009

ドメヌ・カバニス(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



紫がかった色合いが若さを主張していますが、突出しすぎない渋みと果実味がうまく調和しています。主に南仏で栽培されているムールヴェードル種を8割使用したワインです。  
ブドウ品種:ムールヴェードル、シラー

紙箱の中に防水パックが入っており、ワインが減っても空気が入らない仕組みで、参加を防げるので、開封後、冷蔵庫保存で1ヶ月ほどお楽しみいただけます。

### ご使用方法

1. 側面にある点線箇所(注ぎ口)を丸い部分はくり貫き、後は点線に従って開ける。
2. 中から注ぎ口を引き出し、1でくり貫いた丸い部分からプラスチックの口部分のみを出し、点線に従って開けた箇所を元に戻して、セット。
3. 注ぎ口を留めてあるリングを剥き取る。
4. 両サイドに下から指を掛けつつ上部を押すと、ワインが出てきます。

## ●VP デュ ガール 白 3L 箱入り 13010

ドメヌ・カバニス(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



洋ナシの香りの中にフェネルや白胡椒を思わせる香りが存在し、爽やかさを演出。冷やして気軽に飲めます。

ブドウ品種:クレレット、ヴィオニエ

紙箱の中に防水パックが入っており、ワインが減っても空気が入らない仕組みで、酸化を防ぐので、開封後、冷蔵庫保存で1ヶ月ほどお楽しみいただけます。

### ご使用方法

1. 上面にある点線箇所(注ぎ口)を丸い部分はくり貫き、後は点線に従って開ける。
2. 中から注ぎ口を引き出し、1でくり貫いた丸い部分からプラスチックの口部分のみを出し、点線に従って開けた箇所を元に戻して、セット。
3. 注ぎ口を留めてあるリングを剥き取る。
4. 両サイドに下から指を掛けつつ上部を押すと、ワインが出てきます。

## ●コスティエール・ド・ニーム 白 (AOC)

(フランス・ヴァレ デュ ローヌ地方)



輝く淡い黄色。白い花、アプリコット、蜂蜜に微かなしょうがの香り。

フルーティで爽やかな酸味と果実味。様々に合わせやすい使い勝手の良い白。

ブドウ品種:ヴィオニエ、クレレット

合うお料理:野菜料理、白身魚のソテー(レモンやハーブを利かせて)

### ドメヌ・カバニス (カバニス家)

ビゼーのオペラで有名なアルルの西方で、17haの畑を所有。収穫は手摘み、不本意な出来のワインは格下げ出荷と、頑固一徹のワイン造り。一方ダンス好きで話上手な一面も。魅力的な人の造るワインはやはり魅力的です。



#13014

## ●カバルデス・キューベ・エクスキーズ (AOC)

(フランス・ラングドック地方)



赤い果実のジャムにナツメグや白胡椒のスパイスの風味。複雑な味わいの力強いワイン。

ブドウ品種:メルロー、グルナッシュ、シラー、カベルネ ソーヴィニオン

合うお料理:ラムのソテー、焼肉、酢豚

### シャトー・ド・ブロー (タリ家)

城壁都市として名高いカルカソンヌの近郊に40haの畑を所有、オーガニック転換は1989年。地中海側でありながら、大西洋岸気候の影響も受け、南北の様々な品種の栽培が可能。受賞ワインも多数ある実力者。



#15001

## ●コスティエール・ド・ニーム 赤 (AOC) (フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



赤い果実の凝縮した香りにロースト香。時間と共に果実味が甘草や干しぶどうの味わいに変化。

**ブドウ品種:**グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル、シラー

**合うお料理:**鶏肉ソテー、ピザ、豚肉のしょうが焼き

### ドメーヌ・カバニス (カバニス家)

ビゼーのオペラで有名なアルルの西方で、17ha の畑を所有。収穫は手摘み、不本意な出来のワインは格下げ出荷と、頑固一徹のワイン造り。一方ダンス好きで話上手な一面も。魅力的な人の造るワインはやはり魅力的です。



#13002

## ●ガール 白 (フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



りんごや洋梨、杏の果実味がとてもフレッシュ。最後に残る苦味が、後味を引きしめる。

**ブドウ品種:**ヴィオニエ 50%、クレレット 50%

**合うお料理:**チーズとくるみのサラダ、新玉ねぎのマリネ(サラダ程度にさっぱりしたもの)、野菜のゼリー寄せ、白和え、野菜のゴマ和え、えびしゅうまい、春巻き、シェーブルチーズ

### ドメーヌ・カバニス (カバニス家)

ビゼーのオペラで有名なアルルの西方で、17ha の畑を所有。収穫は手摘み、不本意な出来のワインは格下げ出荷と、頑固一徹のワイン造り。一方ダンス好きで話上手な一面も。魅力的な人の造るワインはやはり魅力的です。



#13006

## ●コスティエール・ド・ニーム "ジャルダン・スクレ" (フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



干しいちじくの凝縮した果実香にスパイスや香草の香り。厚みのあるしっかりした赤。

**ブドウ品種:**シラー60%、グルナッシュ 20%、ムールヴェードル 20%

**合うお料理:**牛肉の赤ワイン煮込み、ローストビーフ、子羊の香草焼き、牛ステーキ、すきやき

### ドメーヌ・カバニス (カバニス家)

ビゼーのオペラで有名なアルルの西方で、17ha の畑を所有。収穫は手摘み、不本意な出来のワインは格下げ出荷と、頑固一徹のワイン造り。一方ダンス好きで話上手な一面も。魅力的な人の造るワインはやはり魅力的です。



#13007

## ●コスティエール・ド・ニーム ロゼ (AOC) (フランス・ヴァレ・デュ・ローヌ地方)



透明感のあるやや濃いロゼ色。熟したイチゴの香りに、桜やキャンディ、微かにペッパーのニュアンスも。落ち着きのある味わいは、和食との相性が抜群。

**ブドウ品種:**グルナッシュ 50%、シラー50%

**合うお料理:**野菜を使った前菜、サンドイッチやシェーブルチーズのほか、天ぷら、揚げ出し豆腐、しゃぶしゃぶなどの和食、冬なら鍋も！

### ドメーヌ・カバニス (カバニス家)

ビゼーのオペラで有名なアルルの西方で、17ha の畑を所有。収穫は手摘み、不本意な出来のワインは格下げ出荷と、頑固一徹のワイン造り。一方ダンス好きで話上手な一面も。魅力的な人の造るワインはやはり魅力的です。



#13008