

La Goulue

Wine List 2024



*Where there is love
there is life.*

<https://lagoulue-wine.com/>

Profile...

私たちは兵庫県芦屋市で、小さなワイナリーを中心にワインの輸入・販売をしています。

家族経営の小さなワイナリー、

そこにはワインに対する造り手の熱い想い、哲学、そして「物語」があります。

自然に寄り添いながら美味しいワインを完成させるまでの「物語」。

私たちは直接話を聞き感動し、そしてその物語も一緒に皆様にお届けしたいと思いました。

ぜひそんな「ロングロングストーリー」も一緒に味わってみませんか？

そして、私たちが「物語」のその後を紡いでいければ、幸いです。

テーマは「Where there is love,there is life.」

「愛のあるところに人生がある」ガンジーの名言です。

全ての人の人生がたくさんの愛で溢れますように…。そんな想いで私たちも少しでも

皆様の生活がハッピーになれるよう寄り添っていければと思っています。

楽しい食卓は、たくさんの愛で溢れています。

Where there is love,there is life!!



株式会社ラ・グリュウ

659-0012

兵庫県芦屋市朝日ヶ丘町 6-11-105

Email : uma@lagoulue-wine.com

Tel&Fax : 0797-75-9750

営業日 : 月曜日～金曜日 (10:00-19:00)

Recerca

/ ルーシオン地方

レセルカ

Story & Philosophy.....

ルーシオン地方ヴァンゴー、パジョルス周辺に複数の小さな畑を所有し、2017年からパジョルスの小さなガレージで自然なワインを造っている。パリジェンヌとして生まれ、レストラン業界で生き、ワインを学んできたジェス（ジェシカ）と、パジョルスで生まれ、ブドウやヴィネロンに囲まれて育ったロロ（ローラン）はそれぞれに違う、鋭い感性の持ち主。底抜けに明るく、サバサバとした2人のキャラクターそのままのフレッシュで気取らない、自由なワインは、我々を自然に明るくしてしまう。品種はグルナッシュ、シラー、マカブー、ミスカアレキサンドリー、グルナッシュブラン、グルナッシュグリ、既に土地に根付いた一定の樹齢以上の畑ばかり。



ボルトール (白)

Voltor 2020



上代価格：4,800yen
2020

グルナッシュ ブラン、グリ、マカブー

生産者仲間から馬鹿にされる程早い収穫によって、南の白に欠けがちな素晴らしい酸を表現。ブドウ自体の若い「熟度」に反して果実味や香りの要素もしっかりある事に驚かされる。まるでハーブティーを飲む様な爽やかさと、ごく軽い飲み心地。

ファルマコン (赤)

Pharmakon 2020



上代価格：4,800yen
2020

シラー、ミスカ

ベリー系の可愛いらしい果実味がベース。シラーのスミレ香と果実味と、ごく僅かなミスカのジャスミンの様な白い花の香りが変化と個性的なフローラルさを与えている。

軽やかな飲み心地と、それに反した複雑なアロマが印象的なスタイル。

デュエル (白)

DUEL 2020



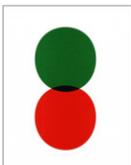
上代価格：5,200yen
2020

ミスカブチグラン (マセラシオン)、ミスカアレキサンドリー

石灰粘土質、ステンレスタックで8ヵ月熟成、SO2 添加なし。ダイレクトプレスしたアレキサンドリーの果汁でプチグランを約1週間マセラシオン。春の雨と夏の好天候のお陰で、成熟が早かった為、7月末に収穫を始める異例の早摘み。彼等の白ワインに共通する、レモン水とハーブのニュアンスに微かなマセラシオンが奥行きをプラス。華やかすぎないアロマと白い花の香りが印象的な体に染み込むミスカ。2020年全体はベト病の被害が多く難しい年だったが、低収量ながら健全な収穫を実現。

マグネト (赤)

MAGNETO 2020



上代価格：5,200yen
2020

グルナッシュ (ヤドネール含む)、マカブー

粘土石灰質 / シスト土壌 瓶詰め。1ヵ月前に極少量 SO2 添加。グルナッシュは足踏み、ステンレスタックで1週間のマセラシオンののちマカブーとブレンド。やや早摘みのグルナッシュの可愛いらしい赤果実に、マカブーのウイキョウや柑橘の香りが爽やかさをプラス。ロゼの様に飲みやすい、でも果実味もある。食事の前半には万能な活躍が期待できる、軽やかな赤ワイン。

Recerca

/ ルーシヨン地方
レセルカ**マス サンソー (白)**
Mas Samso 2021

上代価格：5,300yen
2021
マカブー 100%

ステンレスタンクで8ヶ月熟成。
マルヌ土壌と、赤色粘土質、異なったテロワールの2つのマカブーを同じ製法で醸す試み。
マカブーとは思えない綺麗な酸と少し柑橘のニュアンス。
軽やかでバランスが非常に良い。

**ヴェルシヨン (赤)**
Version 2021

上代価格：5,300yen
2021
グルナッシュ、マカブー、
グルナッシュグリ、グルナッシュブラン

足踏みの後 4 日間のマセラシオン/ファイバータンク熟成。
多品種混合の特別なキュベ。グアバの様なフルーティな赤の要素に、白の酸味、グリ系の複雑味がミックス。
軽やかでいてロゼとも赤とも違う新しいスタイル。
全体的にロマンティックな雰囲気が漂う。

Zulu

/ ルーシヨン地方

ズール

Story & Philosophy.....

レセルカのジェスの亡き夫、クリス。今や伝説のワインバー INDIGÈNES のオーナーであり、余りにも早くこの世を去った彼の生前からのプロジェクト Zulu。彼らの友人である生産者とのコラボレーションで産まれるコンセプトワイン。時には実力派の生産者達の普段とは違うスタイルでの醸造。ある時は複数の生産者のコラボワイン。参加する生産者にとっても成長の糧になりうるこのプロジェクトは、亡きクリスへの想いと彼ら全員の友情によって成り立っている。(現在、この地方最大の自然派ワインサロンに成長したサロン アンディジェンヌも、ジェスとクリスの Bar INDIGÈNES が命名と信念の元となっている。)



シャルールアンティム (赤) CHALEURS INTIMES 2020

上代価格：5,300yen
2020

ムールヴェードル、カリニャン

シスト、マルヌ(泥灰)土壌。全房発酵、足踏み後約1週間のマセラシオン。ステンレスタンクで8ヵ月熟成。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。

ダンジューバネシー兄弟とのコラボ。当初、温暖な南らしい力強く厚みのある味わいだったが、熟成と共に柔らかく優しい赤果実の味わいに変化。厚みはありつつ優しい味わい。



パジェス (赤) PAGES 2020

上代価格：5,400yen
2020

グルナッシュ 100%

シスト、マルヌ土壌。全房発酵、足踏み後約1週間のマセラシオン。ステンレスタンクで8ヵ月熟成。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。

ダンジューバネシー兄弟とのコラボ。透明感と伸びのある、素晴らしいグルナッシュ。穏やかなタンニンながら、厚みを感じる。今飲んで、寝かしても楽しめる。エチケットはダンジュー兄弟が好きなシャトーラヤスへのオマージュ。



ピタルグ (赤) PITALUGUEZ 2020

上代価格：6,800yen
2020

グルナッシュ、サンソー

貝殻混じりの石灰砂質土壌。全房、寝かした卵型のステンレスタンクでセミカルボマセラシオン。コンクリートタンクで10ヵ月熟成。

マルセイユ近郊、偉大なロゼの名手、ドメーヌ スロースのギョーム ルフェールが醸造。海に違い畑で闘牛の堆肥などを使用したバイオダイナミ栽培。クランベリーやイチゴの果実味。ピュアでいて深みのある、気楽なプロヴァンスの赤とは別格の緊張感ある素晴らしいバランス。



サティール (赤) SATYRE 2020

上代価格：5,800yen
2020

グルナッシュ、サンソー、カリニャン、アラモン

砂利の多い砂質土壌。全房、セミカルボニック、マセラシオン1週間。グルナッシュを素焼の壺で、その他ファイバータンクで熟成8ヵ月。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。ラングドック ピクサンルーのドメーヌ イネブリアティのヴィクトールが醸造。

やや高い標高故、南らしさと飲みやすさの両立。大変バランスの良い、陽気な地中海のワイン。

ラリコルヌ (泡)
LA LICORNE

上代価格：5,600yen
NV
シャルドネ、シュナンブラン、
モーザック

ラングドック地方リムー近郊のロックタイヤード、ジル アザム氏とのコラボ。最高600メートルの粘土砂岩質の畑から生まれるシャルドネ、シュナンブラン、モーザック。高級シャンパーニュにも負けない緊張感と深みある果実味。10ヶ月のバリック熟成、シャンパーニュ製法。

ギリギリ (泡)
GUILI GUILI cremant de Limoux

上代価格：7,500yen
シャルドネ、シュナンブラン、
モーザック、マカブー

クレマン ド リムーの名手、Gille Azam (ジル アザム)のペットナットになんとGilles Trouillier(ジル トゥルイエ)のランシオセック(カタルーニャ地方で作られる酸化熟成ワイン)を加えた反則スパークリング。フレッシュな果実味と酸、そこに熟成シャンパーニュの様な微かな酸化香と樽香。矛盾した2つの個性が絶妙にバランス。この唯一無二の個性は飲まないとは分からない。

ハドウケン (白)
HADOUKEN 2019

上代価格：4,300yen
2019
モーザック 100%

ラングドック地方リムー近郊のロックタイヤード、ジル アザム氏とのコラボ。最高 600メートルの粘土砂岩質の畑から生まれるモーザック 100%。ダイレクトプレスの後、6ヶ月フールドでの熟成。非常に生きいきとした果実味と酸、エネルギーの塊りの様な白ワイン。

ユーピー マカブー (白)
UP MACABEU 2019

上代価格：4,300yen
2019
マカブー 100%

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家を営むダンジュー兄弟とのコラボ。この地方の自然派を語るのに欠かせないドメヌ ダンジューパネシーの本来のスタイルとは一線を画す、Zuluならではのキュベ。限りなくシンプルな造り。

ユーピー ルージュ (赤)
UP ROUGE 2018

上代価格：3,900yen
2018
ムールヴェードル 100%

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家を営むダンジュー兄弟とのコラボ。2日目の短いマセラシオンのムールヴェードルを樽無し、キューブのみでの熟成。フレッシュでジューシーな親しみ易い赤ワイン。

タイムボム (赤)
TIME BOMB 2018

上代価格：3,900yen
2018
グルナッシュ、カリニャン

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家を営むダンジュー兄弟とのコラボ。この地方の自然派を語るのに欠かせないドメヌ ダンジューパネシーの本来のスタイルとは一線を画す、Zuluならではのキュベ。5日間のセミカルボニック、キューブのみで熟成。

Zulu

/ルーション地方
ズール

ブルッケン (赤)
BRUCKEN 2019

上代価格：4,600yen
2019
ムールヴェードル 100%

サルスのドイツ人夫妻、ドメーヌ オンフォン ソヴァージュのカロとニコとのコラボ。ブルッケンの醸造は全房でキューブの下部のブドウのみをピジャージュ、約1週間のセミカルボニックマセラシオン、キューブでの9ヶ月熟成。ジューシーでありながら驚くほど軽やかな飲み口。



BRUCKEN 2020/2021

上代価格：4,800yen
2020/2021
ムールヴェードル 100%



ユーピー ミュスカ (白)
UP MUSCATS 2020

上代価格：4,700yen
2020
ミュスカブチグラン 100%

エスピラドラグリーエリア/シストノワール土壌。ステンレスタンクで発酵、熟成9ヵ月。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。偉大なドメーヌ、ダンジューバネシー兄弟とのコラボ。アレキサンドリアと違い香りが落ち着いたやや早摘みのブチグランを使用。白い花の穏やかな香りと素晴らしい酸味。冷やし気味で何にでも合わせやすワインに仕上がっている。



パラディグム (白)
Paradigme 2021

上代価格：4,700yen
2021
グルナッシュグリ、グルナッシュブラン

粘土石灰質/ダイレクトプレス/ステンレスタンクで8ヶ月の熟成。ルーション地方ポンティヤのフランソワ ジョベールとのコラボ。



スペシャルブレンド (赤)
Special Blend 2020

上代価格：7,500yen
2020
グルナッシュ、ミュスカ、
グルナッシュグリ、カリニャン

マルヌ(泥灰土) / シスト土壌 / バリック熟成6ヶ月。ルーション地方のスター生産者マタッサとのコラボ。



イェル (赤)
Ielle 2021

上代価格：5,000yen
2021
グルナッシュ、シラー

粘土石灰質 / 6日間のマセラシオン・コンクリートタンクで熟成。ラングドック、モンペリエ近郊のマス デザクリュネルとのコラボ。



パス ミュライユ (赤)
PASSE MURAILLE 2020

上代価格：5,800yen
2020
カリニャン 80%、グルナッシュ 20%

ルーション地方バジヨルスで代々ブドウを栽培してきたドメーヌ ド メナのセバスチャン アジュレ氏とのコラボ。粘土石灰質の畑、カリニャン100%。マセラシオンセミカルボニックの後、バリックで12ヶ月の熟成。



モリリー (赤)
MORILLY 2018

上代価格：5,000yen
2018
カベルネフラン 100%

ロワールのバスカル・ランバルとのコラボ。シノンの畑のカベルネフラン、土壌はシレックス(火打ち石)混じりの粘土質、伝統的な醸造ののちバリック熟成12ヶ月。エチケットはフランスで最高級キノコ、モリーコ茸。まさにボルチーニやトリュフのように香り豊かで、旨味の濃縮感と味わいが特徴。熟した赤い果実、ブーケの様に華やかでいて、美しくタンニンが溶け込んだふくよかな味わいに仕上がっています。



MORILLY 2020
上代価格：5,600yen
2020
カベルネフラン 100%

Enfants Sauvages

/ ルーシヨン地方

オンフォンソヴァージュ

Story & Philosophy.....

ドイツで工業系の仕事についていたニコラとカロリーヌは、南仏で別荘を探そうちにある畑付きの小屋と出会う。小高い丘の頂上、ガリッグと呼ばれる地中海性の低木にぐるりと囲まれた、まるでガリッグの海に浮かぶ2つの島の様な畑。この畑と出会い、2人はドイツでの安定した生活を捨ててワイン造りの世界に入る事になる。外界から孤立した粘土石灰質の畑に隣人はいない。病害や農薬に関して、周囲からの影響はほぼ無いという。畑における基本方針は、自然との共存。そして生物多様性。酸とフレッシュな果実味が印象的な彼らのワインには、何となく「純粹」という言葉が似合う様な気がする。彼らが20年かけて、我が子のように育てた畑は今まで見た中で最も美しい畑の1つだと思ふ。現在は成長した2人の息子も共に、可能な限りの事を手作業、取りわけ家族で行う。



チェ ショーヴィオ (赤) Che Chauvio 2021

上代価格：4,100yen
2021
シラー、サンソー、
ムールヴェードル

3品種のアッサンブラージュと栽培へのこだわりが、ワインに複雑味と深みを与える。豊富な果実味ながら、タンニンやアルコール感に頼らない、余りにもピュアな液質。今、誰もが探している「薄旨」「ヴァン ド ソアフ」と呼ばれるジャンルの「その先」を思わせるワイン。



ブーシュ ベー (赤) Bouche Bée 2021

上代価格：4,200yen
2021
ムールヴェードル 100%

ムールヴェードルの収穫のタイミングにも強いこだわりが、ワインに複雑味と深みを与える。豊富な果実味ながら、タンニンやアルコール感に頼らない、余りにもピュアな液質。今、誰もが探している「薄旨」「ヴァン ド ソアフ」と呼ばれるジャンルの「その先」を思わせるワイン。



ロア デレザール (赤) Roi des Lesards 2017

上代価格：5,200yen
2017
カリニャン 100%

栽培、醸造の両面でもとてもデリケートと言われるカリニャン100%から醸される、極めて繊細なワイン。過度なテクニックを排した、テロワールと品種の表現。女性的とも言える繊細さと酸、素晴らしいバランスの美しいカリニャン。



ダンマビュル (極微発泡) Dan ma bulle 2020

上代価格：4,900yen
2020
ミュスカ ブチグラン、ヴェルメンティーノ、
グルナッシュ グリ

早摘みのミュスカブチグラン主体のとにかく爽快なベットナット。強過ぎないミュスカ香に、ヴェルメンティーノとグルナッシュ グリが香りの変化と奥行きを与える。程よくアロマティックでフルーティー、キレのある酸味が印象。

Enfants Sauvages

/ ルーシヨン地方
オンフォンソヴァージュ



オンフォンソヴァージュ (赤)
Enfants Sauvages 2019

上代価格：4,400yen
2019
カリニャン、グルナッシュ、
ムールヴェードル

大人気の「チェ ショーヴィオ」「ブーシュ ペー」の原型とも言える、ドメーヌ名を冠したフラッグシップワイン。全ての品種をコンクリートタンクで全房発酵の後、8ヶ月間の樽熟、その後約1年間の瓶熟。極めてシンプルな造りの中で、畑での仕事と適切な熟成を追求した、彼等らしい誠実なワイン。一段階落ち着かせた果実味と凛とした酸味のバランスが素晴らしい。



ブーシュ ド ソレイユ (オレンジ)
Bouche de soleil 2020

上代価格：5,200yen
2020
ルーサンヌ 100%

ルーサンヌを徐梗後、4週間のマセラシオン。芯に通った酸味を軸に、杏子や柑橘、紅茶のニュアンス、ややスパイシーな香りと複雑な要素をベースの果実味がしっかりとまとめ上げている。熟成への期待も広がる、完成度の高い少量生産のオレンジワイン。



ミュスカド リブザルト (白甘)
Muscat de Rivesaltes 2017

上代価格：4,300yen
2017
ミュスカ プチグラン、
ミュスカ アレクサンドリー

甘口ミュスカの一大産地リブザルトの甘く、香水のようなイメージを覆すエレガントな甘口ワイン。アレクサンドリーではなく、プチグランを主体とする事で、派手過ぎる香りと甘味は抑えて、美しい酸味とほのかなスパイシーさを感じる奇跡的なバランスに。

Gilles Troullier

/ ルーシヨン地方

ジル トゥルイエ

Story & Philosophy.....

ローヌ地方に生まれ、ローヌの有名ドメーンでキャリアをスタートさせたジルは現在、ルーシヨン地方エスタジェルにカーブを構える。シラーを中心にグルナッシュ、マカブー、ヤドネールブルートを異なる土壌で栽培。発酵はコンクリートタンクと少しのスチンレスタンク、殆どのキュベをバリックで熟成させる。決して早くは無い収穫（最近のナチュラル系生産者の収穫は酸と軽さを求めて年々早くなっている）と樽香、整ったキャラクターから、彼のワインを「クラシックだ」という生産者もいる。もちろんヴィンテージにもよるが、彼がブドウの熟度と酸、エレガンスの両立を求めている事は飲めばすぐにわかる。果たして自然派ワイン界における「クラシック」とは一体なんだろうか。「薄旨」「ヴァンドソアフ」だけが優れたワインではない。今、多くの生産者がその先を探している。

彼もその1人である事に疑いはない。



ドゥラ (赤) Dela 2017

上代価格：4,200yen
2017
シラー 100%

標高の高い、花崗岩土壌から生まれる美しいシラー。17年はヴィンテージの影響もあり特に酸が素晴らしい。スマイルの様な花の香りと酸、程よい果実味のバランスが素晴らしい。



ランディジェヌ (赤) L'indigène 2018

上代価格：5,000yen
2018
カリニャン 100%

深みはありつつも、南のカリニャンとは思えない、シャープな酸と瑞々しさ。白ワインの様な造り、と本人が言う通りやや早めの収穫と短いマセラシオン。アルコール度数は12度。それに反した味わいの厚みの秘密は、高樹齢と徹底した低収量。豊かな赤い果実と酸、微かな樽香の見事なバランス。



レスプリドゥトン (赤) L'esprit du temps 2017

上代価格：5,800yen
2017
ヤドネール ブルート

花崗岩土壌、樹齢約 70 年の土着品種 ヤドネール ブルートならではの複雑味とエキシ感。シスト土壌のグルナッシュが与えるフレッシュな果実味。2つのテロワールと時間。正に「時のエスプリ(精神)」を表現した味わい。じっくりと味わいたい赤ワイン。

Gilles Troullier

/ ルーシヨン地方
ジル トゥルイエウルティム (赤)
l'ultime 2020上代価格：4,300yen
2020
シラー 100%

標高500m、花崗岩土壌の単一畑。シラー100%。
地方の中では一際冷涼な気候の清涼感を、短いマセラシオンと樽を排した造りでストレートに表現。樽による長期熟成をメインに、王道にして上質なワインで知られるジルが醸す。
軽い造りであっても、18ヶ月と熟成へのこだわりも実力派の彼ならではの。

ゲリェロ (赤)
Guérilléros 2021上代価格：4,800yen
2021
シラー、
ヤドネールブルート、極少量のミュスカ

ダイレクトプレスのシラーとヤドネールブルートの果汁でシラーを6日間マセラシオン。赤とロゼの中間の様な造りでタンニンを抑えた超軽快な飲み心地。ブドウの熟度と酸の両立の秘密は高い標高と土中のミネラル。何にでも気軽に合わせられる、懐の深さも魅力。

ビッグジル ブラン (白)
Big Gille blanc 2021上代価格：4,900yen
2021
ヤドネールブルート 100%

キャンディの様な可愛いらしい果実味とキリッとした酸味。
スイスイ飲めるフルーティな白。

ビッグジル ルージュ (赤)
Big Gille rouge 2021上代価格：4,500yen
2021
グルナッシュ 100%

コンクリートタンク熟成
標高450mのグルナッシュを短めのマセラシオン。
奇抜なエチケットとは裏腹にフローラルで繊細な香り。
タンニンは控えめながら、軽いだけではないバランスの良い赤ワイン。

Champ des Barbiers

/ ルーシオン地方
シャン デバルビエ

Story & Philosophy.....

ラングドック地方エローに約 11ha の畑を所有。

粘土石灰質の大小様々な区画に、実に12もの品種を栽培。この多品種をそれぞれ個別発酵後にアッサンブラージュするスタイルと、ラングドックの中では冷涼で、昼夜の寒暖差が大きい気候がドメヌの個性を産む。当主のフレデリック ポロのアッサンブラージュの妙と、チームの畑への情熱が各キュベのバランスの良さの秘訣のようだ。南仏らしい、陽気で明るい味わいの奥に確かに緊張感のある、高品質なリラックスワイン。



レ ニジェルス (白) Les Nigelles 2020

上代価格：3,900yen
2020
ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエ、
シャルドネ、ユニブラン、
ヴェルメンティエーノ

南らしからぬ、涼しげでスイスイ飲める白ワイン。
フレッシュで軽やかながら、奥にある華やかさやグレープフルー
ツの様な微かな苦味を感じる。
ピュアでいて複雑。温度や時間による変化も楽しみ。



レ ボージュール (ロゼ) Les beaux jours 2021

上代価格：3,600yen
2021
シラー、サンソー

どこまでもリラックスした、心地良いロゼ。
甘酸っぱくて優しい。赤果実というよりは、蜜柑のマーマレード
の様にほのかな苦味を含んだ柑橘のニュアンス。たっぶりの旨
味とピターな風味のバランスが◎です。南仏の屋下がりの様に、
穏やかで陽気なワイン。



エセ リーブル (赤) Essai Libre 2021

上代価格：3,500yen
2021
グルナッシュ、サンソー、
ムールヴェードル、シラー

ブルーベリー、苺、ブラックベリーなどのベリーを詰め込んだ様
な、ジューシーな香りと味わい。タンニンが少なく、スイスイと
自然に身体に入ってくる。南仏のイメージにピッタリのとにかく
陽気で、明るいワイン。



ロマニシエール (赤) Romanisere 2019

上代価格：3,900yen
2019
シラー、ムールヴェードル

スマイルの様に華やかで落ち着いた香りと、程よく厚みのある赤
果実系のバランスが良い味わい。シンプルな造りながら、奥行
きを感じさせる。他のキュベに共通する明るさは在りつつも、ど
こか気品のあるワイン。

La Bancale

/ ルーシオン地方

ラ バンカル

Story & Philosophy.....

生産者であるバスチャン バイエは、この地方の若手のなかでも特に他の生産者からの評価が高い。泥だらけの服と車、それほど社交的ではない雰囲気。まるでペイザン（農夫）のようだ。「営業とかサロンとか、苦手なんだよね。畑が1番だな。」そう話す彼は、醸造の仕事すら煩わしいほど、奥さんのセリーヌ共々とにかく畑が好きようだ。彼らのワインは、いわゆる薄旨系とか言われそうな流行りのスタイル。しかし、マセラシオンカルボニックによる嘘みたくにフルーティなワインとは一線を画す。軽さと酸を得る為に、比較的早目の収穫。それでも果実を感じさせるバランス感覚。驚くほどアロマティックな白や、軽やかなのに複雑味のある赤。大変シンプル。さらにこの数年は、とても綺麗な仕上がりが印象的だ。

素朴なペイザンの印象の裏には、驚くほど深い地質学や土壤に関する知識と考察がある。現地では、営業下手のペイザンのワインは、常に取り合い。



オットー フロイントリッヒ ソーシャルボクシングクラブ（白泡） OTTO FREUNDLICH SOCIAL BOXING CLUB 2020

上代価格：4,800yen
2020
グルナッシュグリー 100%

バリック熟成6ヶ月。シャンパーニュ製法。
フレッシュな洋梨やリンゴなどの香り。果実味とミネラル感が調和し、旨みが口中に広がっていく。程よい厚み。南の気楽なスパークリングワインとは思えない高度なバランス感と緊張感を感じさせる。

==== Who is OttoFreundlich?? ====

オットーはユダヤ系ドイツ人で、前衛抽象画の先駆者として有名な芸術家の1人です。絵画や彫刻に特別な才能を示し、1908年からパリでピカソなどと交流しながら活動を続け、数々の作品を残しました。ドイツに帰国、兵役極フランスに戻りナチスの支配が及ばないzone libreと呼ばれたフランス南部に避難、その際にバンカルのあるサンポールドフヌイエ近郊に滞在した様です。その後パリ近郊で多くのユダヤ人共に収容されポーランドに送還ののちホロコーストの犠牲になりました。彼等はこの様な悲しい歴史を語る物が彼の地にない事を疑問に思い、せめてもとの思いで美術館に依頼して彼の作品をエチケットに使ったワインをサンポールで作ったという経緯です。

フルーブ ブラン（白） Fleuve blanc 2021

上代価格：4,600yen
2021
マカブー 50%(樹齢50年)、
グルナッシュグリー 35%(樹齢8年)
グルナッシュブラン 15%(樹齢6年)

マカブーは、ダイレクトプレス後、ステレスタンク、アンフォラで発酵と熟成。

グルナッシュグリー、グルナッシュブランは、同時にプレス後、ステレスタンク、樽、アンフォラで発酵と熟成。それぞれを5.5ヶ月アンフォラで熟成後、アッサンブラージュ。カルシスト土壌(石灰質とシストが混じり合う。)

シトラスやプラム、熟した黄色い果実を想わせる香り。柔らかくみずみずしい、非常にクリアで綺麗な仕上がりに。伸びやかなミネラルと溶け込んだ酸、流れるような飲み心地は、さすがバンカルと思わせる1本。

まさに夏に飲みたい軽やかで美味しい味わい。





ロケットラウカ (白) Roc Traoucat 2021

上代価格：5,500yen
2021
カリニャン ブラン (樹齢 80 年) 100%

ダイレクトプレス後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成。カルシスト土壌と砂利が混じる石灰質土壌。8月下旬の収穫。洋梨や蜂蜜、金木犀など華やかながらしっとりとした上品な香り。少し粘性を感じるような淡い黄色の液体。極めて穏やかな酸に、控えめなアルコール、じんわりと溶け出す旨味とミネラル。清々しさとまるやかさ一体となった優しい辛口の仕上がりが。

La Bancale
/ ルーシヨン地方
ラ バンカル



シェールブロンシュ マルヌノワール (白) Chair blanche marnes noires 2021

上代価格：4,300yen
2021
グルナッシュグリ、マカブー

シスト土壌 / ダイレクトプレス / SO₂の添加はマロラクティック後に極少量添加。奥行きと果実味を土台にやや早摘みのマカブーが瑞々しさをプラスしている。一般的なイメージとしてのアロマに付けるマカブーと、時にアルコールが強くなりがちなグルナッシュグリに対して、このワインは低アルコールで風味豊か、フローラルな香りが特徴的である。畑のキャラクターと果実味、またアンモナイトなどの化石の見つかるサンボールドフヌイエ全体の 特徴でもある塩気を伴う苦味が印象的。涼しげで軽やかなバンカルらしい白。



アロゾアール (ロゼ) Arrosoir 2021

上代価格：4,300yen
2021
シラー 50%(樹齢 20 年)、
グルナッシュノワール 50%(樹齢 17 年)

それぞれダイレクトプレス後、ファイバータンクで発酵、6か月の熟成。シラーは砂利の混じる粘土質土壌。グルナッシュノワールはカルシスト土壌。2つの品種、2つの土壌から生まれる軽快なロゼ。品種の個性としての赤い果実がチャーミングな印象に仕上がっている。畑の横を流れる川の影響で非常に乾燥に強い区画の為、arrosoir (水やりのジョーロ)の名の通り瑞々しく、喉の渇きを潤してくれるような仕上がりが。白の延長線で楽しめる愛らしくクリーンな辛口ロゼ。



ポールージュ マルヌルージュ (赤) Peaux Rouge Marnes Noires 2021

上代価格：4,700yen
2021
グルナッシュノワール (樹齢 17 年)
100%

収穫後そのままファイバータンクで発酵、その後プレス。ファイバータンクで9ヶ月の熟成。カルシスト土壌。ブラックベリーやドライブルーンなど黒果実系の香りに、スモーキーで深みを感じさせるとこか甘美的な香りが印象的。限りなくピュアな液体の中に、しっかりとした旨味や細やかなタンニンが溶け合い、ザクロの様な可愛らしい酸がエッセンスを加える。何にでも気軽に合わせられる、懐の深さも魅力的だ。



フルーブ ルージュ (赤) fleuve rouge 2021

上代価格：4,800yen
2021
グルナッシュノワール 50%
(樹齢 60 年以上)、
シラー 50% (樹齢約 30 年)

それぞれ全房セミカルボ発酵 1 週間の後プレス。アッサンブールージュ後にファイバータンクで 9 ヶ月年熟成。カルシスト土壌。9 月初めの収穫。相変わらずの軽やかさを実現しつつも、単調な味わいにならないのは古樹グルナッシュと畑の力。派手すぎないフローラルな香り。ブルーベリーの果実味が程よい厚みを与えている。柔らかな旨味と酸が溶け合った余韻が心地良く続く。

Cosse-Maisonneuve

/ カオール

コス エ メゾンヌーブ

Story & Philosophy.....

フランス南西部、カオールで1999年から自然栽培を貫く一流ドメヌ。カトリーヌ・メゾンヌーブとマチュー・コスは、別名「黒ワイン」と呼ばれる程、凝縮感のあるワインで有名な同地で、1つ先の造りに取り組んでいる。自然な栽培と、伝統的な樽熟や尔蒙タージュ。流行りの薄旨系ワインではなく、カオールらしさと柔らかさや酸味とのバランス、どれも諦めないスタイルは、数々の三ツ星レストランのみならず、都市部の自然派ワインラバーにも再評価されている。文句なし、南西地方自然派の最高峰の一角だ。



アブステム (赤) Absteme 2018

上代価格：4,800yen
2018
ガメイ 100%

バリック12ヶ月。
軽やかでフルーティなガメイではなく、腰の強い果実味と落ち着いた樽の香りが特徴。ブラックベリーやベリー系のコンフィチュールの様だが、重ったるくもない、気品ある落ち着いたガメイ。旨味や奥行きが感じられるエレガントなワイン。



ル コンバル (赤) Le Conbal 2018

上代価格：4,000yen
2018
マルベック 100%

石英の小石が混じる土壌から生まれるマルベック。伝統的醸造の後、古樽で一年熟成。凝縮感の中に、カオールを知る人なら驚く瑞々しさと滑らかなタンニン。瓶熟を経て抜群のバランスを保つ、ドメヌのエントリーワインながら偉大なワインの気品すら感じる驚異の品質。



ラ ファージュ (赤) La Fagae 2019

上代価格：5,200yen
2019
マルベック 100%

砂利混じりの粘土質から生まれる、「ル コンバル」の兄貴分。伝統的な醸造と長期マセラシオン後に、古樽で14ヶ月熟成。カオールらしい凝縮感と熟成感ながら、バランスの良さと酸味は秀逸そのもの。濃いだけとは決して言わせない、自然派カオールの深淵を感じる偉大なワイン。



La Rural

/ カタルーニャ タナゴナ

ラ リュラル

Story & Philosophy.....

タラゴナから内陸に車で約 30 分、カルソツツと壮大な修道院で有名なサンテスクレウスという小さな村のガレージからスタートしたリュラル。

もともとは代々、村の農協にブドウを卸していた農家の家系に生まれたシャビとアンドレオの兄弟にとって、ブドウ畑や自家消費用に祖父や父親が作っていたワインは子供の頃から生活の一部だった。両親と同じ様にブドウ栽培をする中で、同世代の自然な造り手のワインに触れ、自分たちのワインを造ることを決意。本来、古くからこの土地で行われていたワイン造りを再現するべく最低限しか手を加えないナチュラルな醸造を選択。それを支えるのは家族が代々守ってきた畑への信頼。その一方で、オリオルアルティガスが主催する醸造学のクラスに参加するなどして得た技術的なノウハウ。赤、白共にマセラシオンを経た醸造で、奥行きと複雑味を感じると同時になんとも言えない伸びと透明感、強烈なエネルギー。

ガレージの様なカーブを改装してより求める醸造に適した環境も整いつつある。家族が生きる土地への愛情とカタルーニャの伝統への敬意、若さや現代的な感性と技術。その全てのバランスが取れる日も近いはず。今ではフランスの大きなサロンに出展した影響もありヨーロッパ、世界中から注目を浴びる存在に。カタルーニャワインの未来を思う時、真っ先に頭に浮かぶ造り手の1つである。



マカベオ (オレンジ)

Macabeu 2021

上代価格：4,400yen
2021
マカベオ 100%

8日間のマセラシオン。軽めのオレンジワインに仕上げています。綺麗な酸とミネラルとのバランスが非常に良い。少し寝かせても面白くなりそうです。



パレリャーダ (オレンジ)

Parellada 2021

上代価格：4,600yen
2021
パレリャーダ 100%

アルコール10%!抜栓直後からアロマティックで華やかな香り。果実味たっぷりですがハニーレモンやグレープフルーツなどの心地の良い酸味と旨味、アフターには苦味も感じられ、バランスに優れています。



マルヴァジア (オレンジ)

Malvasia 2021

上代価格：5,000yen
2021
マルヴァジア 100%

豊かな果実味に丸みと柔らかさを感じる質感。エレガントな印象と複雑味を兼ね備えています。やや感じるほろ苦さが全体のまとまりをさらに引き締め、非常に完全度が高い。温度帯の変化でも色々な表情を楽しめます。



La Rural

/カタルーニャ タナゴナ
ラ リュラルピニャテール (白)
Vinyater 2021上代価格：5,300yen
2021
ピニャテール 100%

8今となってはカタルーニャ地方でも希少となった品種。生産本数はわずか215本。外観はグリーンイエロー色、柑橘系やスパイスの香り。果実味豊かなエキスを酸味とミネラル感が一体となった特別な1本。口の中で拡がる旨味とナチュラルにしみこむドライな味わいが心地良い印象です。

スモイ (赤)
Sumoll 2019上代価格：5,000yen
2019
スモイ 100%

チェリーやブルーベリーなど凝縮した果実味とシナモンの甘やかな香りが特徴的。細やかに拡がるタンニンが柔らかく酸味が心地良い。過度なテクニックを排したテロワールと品種の個性を表現。豊かな赤い果実と酸のバランスが美しい。ややボリュームを感じる仕上がり。地中海らしい太陽の恵みを受けた明るく陽気なワインです。

ウル デ レーブレ (赤)
Ull De Llebre 2021上代価格：4,500yen
2021
ウル デ レーブレ (テンプラニーニョ)
100%

木苺やブラックベリーなどの黒果実味系の香りに、苺ジャムのような凝縮感のある香りが溶け込む。口当たりはジューシーで滑らか、タンニンも細やかでいて旨味が心地良い。チャーミングな酸が軽快な飲み心地を与え、ワイン単体でも、食事と合わせてもイメージが膨らむ軽やかなワインです。



Cal Tiques

/ カタルーニャ ペネデス

カルティクス

Story & Philosophy.....

～プレスを足踏みもなし! 奇才が生み出す、味わい深いワイン～

当主ジョアン・ルビオは、「自然に最大限の敬意を払えば、素晴らしい贈り物を受け取ることができる」という信念に基づき、徹底したメソッドのもと、ブドウ栽培と醸造を手掛ける。ジョアンは、カルティクスという名の畑のすぐ隣にある実家で生まれた。カルティクス家は、何世代にも続くブドウ農家で、地元のワイナリーにブドウを販売していた。ジョアンは、幼い頃からブドウ栽培についてあらゆることを近い存在であった祖父から教わりながら育つ。その後、大学で醸造学、栽培学を学び、2001年には名門カヴァ生産者であるレカルド社にて、栽培と醸造の責任者を務める。ジョアンには、カルティクス家が代々に渡り行ってきた、ブドウの販売をやめ、自分たちでワインを作るという計画があった。2015年に妻のアンヘルと友人のアル・ヤン・ヘミンクと共にドメーヌを立ち上げる。家族が元々畑を持っていたにも関わらず、ドメーヌ設立はジョアンが40代半ば頃。彼の経験、ヴィジョン、設備、経済面、全てが完璧に揃ってからのスタートには彼の哲学が見られる。

ジョアンは、ワイン造りの4つの柱を、土壌・畑の世話・収穫・醸造と考える。畑は小さな区画の集まりで、非常に多様な土壌を合わせ持った石灰質の石灰岩粘土。バイオダイナミック農業の原則に従って厳密に作業しているため、天然の自家製堆肥のみを使用し、人工肥料や除草剤は一切使用しない。ブドウの木の間には様々な植物が自然に覆っており、これらすべてのバランスが、健康的な土壌につながり、それ自体が再生され、長期的な収量をもたらす。ワインにとって、“酸”が非常に重要と考え、収穫のタイミングは厳格に行う。赤・白ワイン共にマセラシオンのみを醸酵。流行りの手法ではなく、果皮には風味や香り、質感の大部分の要素が含まれているという信念のもとマセラシオンを行う。ブドウ自身の味を液体に移し（インフレーション）、自然に流れ出る液体のみを醸酵、熟成させる。余分なタンニンや雑味を避けるため、プレスはしない。プレスする場合と比べ、約半分の果汁しか取れない。まさに、奇才と言える存在だ。ワインの品種、ヴィンテージ、風景を表現するために様々な種類の容器を扱う。ステンレススチール、オーク、セラミック製のジャーなど。さらに、その容器の土の種類や焼き方にまで注意を払い、適切な熟成時間と、ボトルでの熟成期間を考えている。

彼のワインの特徴として、低アルコール（ほとんどがアルコール度数10～11%）、ドライでフレッシュ、軽やかでエレガント。生き生きとした酸。ワイン単体でも、いろいろな料理に合わせても、抜栓後の変化も美しく、ワインラバーを虜にする様なワインです。



アンセストラル (泡)

Ancestral 2021

上代価格：6,800yen

2021

チャレッコ 100%

高品質なペットナット。美しくなめらかで細やかなビーズの様な泡と、シャープで柑橘系の果実味に対する完璧な塩味のバランス。信じられないほどよく出来た、繊細で気品ある1本。



エッセンシャル (白)

Essential 2021

上代価格：5,800yen

2021

チャレッコ 100%

柑橘やカリン、ハーブの香りに、程よく樽のニュアンスが溶け込む。軽快な酸にキュッと締まったエキス、アフターに感じるグレープフルーツピールのほろ苦さ。優しい果実味に火打石のニュアンス。数日間かけてさらに酸が綺麗に馴染み、美しい印象を残します。



Cal Tiques

/ カタルーニャ ベネデス
カルティクス

ニトウイシュ (白)

Nituix 2019

上代価格：6,000yen
2019

チャレッコ、マカベオ

レモンやハッサクなど柑橘系のフレーバーに、黄桃のコンポートの様な豊かな果実風味の香りが膨らむ。穏やかな酸とミネラル、フレッシュでほのかに感じる塩味。ドライでシャープなスタイルの中に、たっぷりの旨味を感じます。



デシュ (白)

Deix 2021

上代価格：7,200yen
2021

チャレッコ 100%

ピュアな果実味を醸し出す魅力的なチャレッコ。シトラスや地中海のハーブのノート、ほのかにスターアニスの香りを持つ成熟した白ワイン。口当たりはフレッシュでキレがあり、バランス良く、生き生きとした口当たりと塩味を感じるフィニッシュが特徴の低アルコールワイン。



マム (白)

MAM2021

上代価格：4,900yen
2021

チャレッコ 75%、マカベオ 25%

アルコール10%の低アルコールワイン。低めのアルコール度数に反して奥行きのある味わい。パインなど南国フルーツの果実味。軽やかでいて口中に膨らむ風味や旨味はひと口またひと口と飲み進めていきたいと思います。時間と共に様々な要素が加わり奥行きのある味わいが溶け込んでいく。やや還元があります。



ウル デ レーブレ (赤)

Ull De Llebre 2021

上代価格：5,400yen
2021ウル デ レーブレ (テンブラニーニョ)
100%

ブルーベリーやカシスなど凝縮した小さな黒系果実を思わせる香り。フレッシュでしなやか。軽いボディだが、柔らかいタンニンに美しい酸と、繊細でバランスの良い仕上がり。抜栓後の経過と共に味わいが更にまとまり、洗練された印象が増す。夏ならば、少し冷やしてフレッシュさを楽しむのも◎