

La Goulue

Wine List 2026



*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。

全ての人的人生がたくさん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

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

/ ルーション地方

レセルカ

Story & Philosophy.....

ルーション地方ヴァンゴー、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、ミュ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 2023

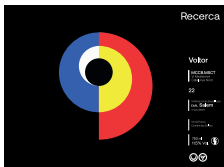
上代価格：6,800yen

2023

マカブー 70%

ミュスカアレキサンドリー 30%

1つのステンレスタンクで同時に3日間のマセラシオン。熟したパインやマスカットなど凝縮感のある果実香が華やかで上品な印象。水出し紅茶の様なたっぷりのエキス感が口中に拡がり、コンポートなどの濃縮した旨みやタイムやウイキョウなどのハーブ、ほのかな苦味がアフターへと続いて行きます。ミュスカからくる派手すぎない白い花のニュアンスが素晴らしい。シンプルでスツと馴染む味わいです。



ファルマコン（赤）

Pharmakon 2022

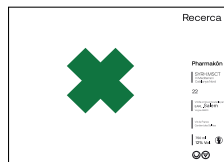
上代価格：6,000yen

2022

シラー 80% グルナッシュノワール 10%

ミュスカ 10%

ベリー系の可愛いらしい果実味がベース。シラーやグルナッシュのスマイル香や透明感を帯びた赤い果実の風味に、ごく僅かなミュ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。全体的に非常にまとまり良く仕上がっており、軽やかで瑞々しい果実感の中に3つの葡萄の個性が一体となり溶け込んでいる。



デュエル（オレンジ）

Duel 2023

上代価格：6,800yen

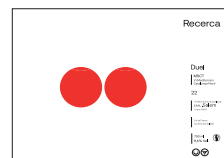
2023

ミュスカブチグラン 50%

ミュスカアレキサンドリー 50%

石灰粘土質、ファイバータンクで8ヵ月熟成。ダイレクトプレスしたアレキサンドリーの果汁でブチグランを約1週間マセラシオン。彼等の白ワインに共通する、レモン水や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上品に拡がり、繊細な酸と心地のよい旨みはじんわりと身体に染み入るよう。心も身体も解きほぐしてくれる様な2つのミュスカが織りなす可憐な白ワインです。

フローラルでハーブティーの様な素晴らしい味わい。



マグネト（赤）

MAGNETO 2020

上代価格：5,200yen

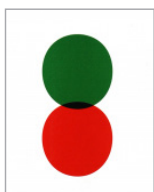
2020

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、ステンレスタンクで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。

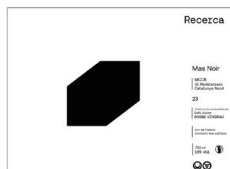




マス サンソー (白) Mas Samso 2021

上代価格：5,300yen
2021
マカブー 100%

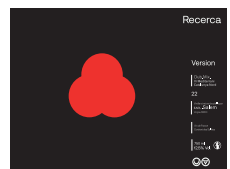
ステンレスタンクで8ヶ月熟成。
マルヌ土壌と、赤色粘土質、異なったテロワールの2つのマカブーを同じ製法で醸す試み。
マカブーとは思えない綺麗な酸と少し柑橘のニュアンス。
軽やかでバランスが非常に良い。



マス ノワール (白) Mas Noir 2023

上代価格：6,800yen
2023
マカブー 100%

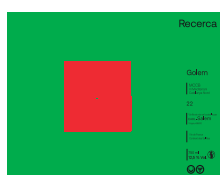
ダイレクトプレス、ステンレスタンク8ヶ月熟成。
粘土石灰質中心のマスサンソーと黒いシスト土壌のテールノワールという異なる畑のマカブーをブレンドしたキュベです。
ボリューム感があり、ロマンティックな雰囲気漂うワインです。



ヴェルシオン (赤) Version 2022

上代価格：6,000yen
2022
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

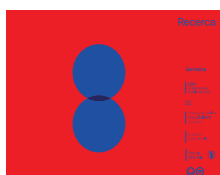
泥灰土とシスト土壌。足踏みの後4日間のマセラシオン、全房プレス/ファイバータンクで8ヶ月の熟成。
白葡萄、黒葡萄を使用した多品種混合の特別なキュヴェ!
やや淡いルビー色の外観は瑞々しさを感じさせる。クランベリー、グアバ、フランボワーズなど引き締まった酸を連想する果実の香りがとても印象的。味わいは非常に軽やかでフルーティー、ピュアな果実味と優しいタンニン、柔らかい酸味とのバランスも心地よく、リラックスして飲み進めることが出来る1本。フルーティーな赤の要素に、白の酸味、グリ系の複雑味がミックスしており、軽やかでいてロゼとも赤とも違う新しい味わい。全体的にロマンティックな雰囲気が漂う。



ゴレム (オレンジ) Golem 2023

上代価格：6,800yen
2023
マカブー 100%

マルヌ(片麻岩)と粘土質。ファイバータンクで10日間の全房でのマセラシオン/8ヶ月の熟成。
黄桃やドライアプリコットの甘いニュアンスに蜜っぽさ、シナモンの様なスパイス、ローズマリーなどのハーブの複雑な香りが折り混ざるエキゾチックな1本。やや粘性を感じさせるまったりとした液体はドライフルーツの様な風味と奥の方には蜂蜜などの甘やかさを感じるが、全体的には辛口のスタイルに仕上がっている。口当たりは穏やかで上品、茶葉のような繊細なタンニンも魅力的。今後寝かせてさらにタンニンが馴染んだ頃も楽しみな1本。

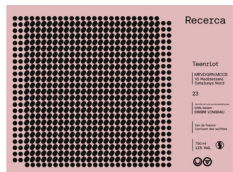


ガルナッチャ (赤) Garnatxa 2022

上代価格：6,000yen
2022
グルナッシュノワール 100%

マルヌ(片麻岩)と粘土質
全房で6日間マセラシオン/ファイバータンクで8ヶ月の熟成

透明感のある綺麗なガーネット色。極端に早摘みにはせず、控え目の抽出で適度な厚みと飲みやすさを与えている。柔らかいアタックは穏やかで野苺の酸味をアクセントに旨味が口中に柔らかく広がる。ドライフラワーなど様々な風味が重なり、しっとりとしたエキスや奥行きのある深みが溶け込み複雑な味わいが続く。ピュアで愛らしい果実味と繊細で気品を感じるまとまりの1本。食事と合わせるのに最適です。



ティーンライオット (ロゼ) Teenriot 2023

上代価格：6,800yen

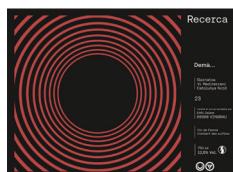
2023

ムールヴェードル、グルナッシュ、
マカブー

マルヌ、シスト、石灰土壌、ダイレクトプレスによるロゼ。

ステンレスタンクで8ヶ月熟成。

軽快で冷涼感のある軽い赤（ロゼ）です。ロゼとは思えない薄濁りのやや濃いオレンジ色。熟したプラムやグアバなどの果実の香りがとてもアロマティックで複雑性が漂います。全体を引き締める酸と果肉の様な旨味が加わり、軽やかな飲み心地へと口中に広がります。



デマ (赤) Demà 2023

上代価格：6,800yen

2023

グルナッシュノワール 100%

マルヌ、粘土土壌、全房で6日間のマセラシオン、8ヶ月ファイバータンクで熟成。

グルナッシュらしい果実感と全房からくるハーブのフレッシュ感で酸味のバランスが良い。やや淡いガーネットの色合い。プラムやチェリーのコンポートを想わせるやや凝縮した果実が感じられます。落ち着いたタッチで冷涼で瑞々しさを感じ、繊細でピュアな飲み心地です。フレッシュさを感じる一方で、奥行きや深みにも驚きます。

Zulu

/ ルーシオン地方
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生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 スローズのギョームルフェーブルが醸造。海に違い畑で闘牛の堆肥などを使用したビオディナミ栽培。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：5,200yen
2020
グルナッシュ、サンソー、カリニャン、アラモン

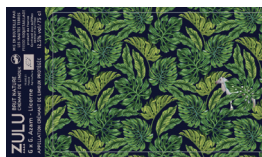
砂利の多い砂質土壌。全房、セミカルボニック、マセラシオン1週間。グルナッシュを素焼の壺で、その他ファイバータンクで熟成8ヵ月。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。ラングドックピクサンルーのドメーヌイネブリアティのヴィクトールが醸造。
やや高い標高故、南らしさと飲みやすさの両立。大変バランスの良い、陽気な地中海のワイン。

Zulu

/ ルーシヨン地方
ズール

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ヶ月のパリック熟成、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)のベツトナットになんとGilles Trouillier (ジル トウルイエ)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%

ルーシヨン地方エスピラ 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ーヌ ダンジューバ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%

ルーシヨン地方エスピラ 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

ルーシヨン地方エスピラ 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ーヌ ダンジューバ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/ ルーシヨン地方
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 / 5200yen
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
ミュスカプチグラン 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プチグランを使用。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。ルーシヨン地方ポンテイアのフランソワ 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。ルーシヨ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。

Zulu/ ルーシヨン地方
ズール**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%

ルーシヨン地方パジョ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 アジェレ氏とのコラボ。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%

ロワールのパスカル・ランバールとのコラボ。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、モリーユ茸。まさにポ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

/ルーション地方

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、我が子の様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 2023

上代価格：5,000yen

2023

シラー、サンソー

2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。



ブーシュベール (赤)

Bouche Bée 2024

上代価格：5,400yen

2024

カリニャン、ミュスカ

今回から印象がガラッと変わりました。

新しく取得したカリニャンに少量のミュスカを混醸した軽くてフローラルな薄赤ワインです。ミュスカは既に良く溶け込んでおりオールマイティーに楽しんでいただける素晴らしいバランスです。淡いルビー色。ライチ、ピーチティー、ジャスミンの上品な香りが漂います。果実味豊かでジューシーな味わいが口の中いっばいに広がる心地よさです。



ロア デレザール (赤)

Roi des Lesards 2017

上代価格：4,800yen

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 NV

上代価格：5,000yen

NV

ミュスカ プチグラン 100%

早摘みのミュスカプチグラン主体のとにかく爽快なペットナット。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

/ ルーション地方
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 2022上代価格：5,400yen
2022
カリニャン、グルナッシュ ノワール、
ムールヴェードル

大人気の「チェ ショーヴィオ」「ブーシュ ベー」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 2023上代価格：7,500yen
2023
ミュスカ アレクサンドリー 100%

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いあげている。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 2023上代価格：6,000yen
2023
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。
アレキ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を抑えて、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

/ルーション地方
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、ルーショ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テンレスタンク、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。スミレのような花の香りと酸、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 ドュトン (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ス感。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

/ ルーション地方
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。

ゲリエロ (赤)
Guérilléros 2024上代価格：5,600yen
2024
グルナッシュ、ミュスカ

ペルピニャンにあるレストラン「SAGI」とのコラボレーションワイン。一瞬にして包まれるライチやフローラル系の華やかな香りに、微かに黒胡椒や柑橘のニュアンスが溶け込む。ファンキーかつ軽快な飲み心地だが、透明感のある液体の中に広がるたっぶりの旨味、木苺を連想させるチャーミングな酸、溶け込んだタンニン、非常に柔らかで複雑みのある仕上がり。抜栓直後からポテンシャルを発揮する、一度飲むと虜になる様なワイン。
前ヴィンテージと同じセパージュ。ミュスカ香が穏やかになり、抜栓後も安定しており数日楽しめます。

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。

ドゥシイ (白)
Deci 2022上代価格：4,800yen
2022
グルナッシュ グリ、マカブー

アンフォラと卵型のコンクリートタンクで熟成。やや青みがかった淡い黄色。カリンやメロン、ピーチティーを想わせる果実香に火打ち石など鉱物的な香りが綺麗におり交ざる。味わいはすりおるしリンゴの様な爽やかな酸と豊かなミネラル、凝縮した旨みが一体となり、奥行き感のある素晴らしい仕上がり。丸みを帯びた液体は、ほんのりとピターな風味をともない、長い余韻が全体を上品にまとめている。満足度の高いとても上質な1本。樽を使った以前の造りとは全く違う様で奥には共通の個性を感じる、ジルの醸造スキルの高さを感ずる1本。

Champ des Barbiers

/ ルーシヨン地方

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 2023

上代価格：4,800yen

2023

ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエ、シャルドネ、グルナッシュブラン、ヴェルメンティエーノ

エチケットのイラストの様な、白い花々を連想する華やかな香りにりんごの蜜など凝縮感のある甘やかな香りがいっぱいに広がる。ややオイリーで角のない優しい液体は飲み心地よく、奥の方にある蜜っぽさやグレープフルーツの様な微かな苦味がアフターへと綺麗に続く。それぞれの葡萄の個性が引き立ちつつ、まとまり良く仕上がった魅力的な1本。まさに草原に咲く野花の様な可憐な白ワイン。温度帯や時間経過による変化も楽しめます



レ ボージュール (ロゼ)

Les beaux jours 2023

上代価格：4,500yen

2023

ムールヴェードル、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。たっぶりの旨味とビ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：3,500yen

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、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なのだ。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め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壌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 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、旨みが口中に拡がっていく。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し続け、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・フマ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で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 2022

上代価格：5,000yen
2022
マカブー 50%（樹齢 50 年）、
グルナッシュ グリ 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、ステレストンク、アンフォラで発酵と熟成。

グルナッシュ グリ、グルナッシュ ブランは、同時にプレス後、ステンレストンク、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。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しい味わい。





La Bancale

/ ルーシオン地方
ラ バンカルロケットラウカ (白)
Roc Traoucat 2023上代価格：5,600yen
2023
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に。

シェールブロンシュ マルヌノワール (白)
Chair blanche marnes noires 2024上代価格：4,800yen
2024
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かけられるマカブーと、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ポ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。

クム デル ヨブ (オレンジ)
Come del Llop 2023上代価格：5,400yen
2023
グルナッシュ ブラン 100%

このエリアのカタルーニャ語で狼の谷と言う意味で、畑のあるリュウディ coum de loup (同様の意味) からきています。彼らが植え付けたグルナッシュブランの若木(8年)を全房で8日間マセラシオン(半分はダイレクトプレス)。ファイバータンクで発酵後、アンフォラで7ヶ月熟成。マセラシオンの期間の割には穏やかなタンニン、飲み易いオレンジワインです。彼らしい酸とスパイスのニュアンス。牡蠣の盛り合わせや生ハムメロンとよく合います。

アロゾアール (ロゼ)
Arrosoir 2023上代価格：4,800yen
2023
シラー、ムールヴェードル、グルナッシュ
カリニャン

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カ月の熟成。粘土質土壌とカルシスト土壌。4つの品種、4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。白の延長線で楽しめる愛らしくクリーンな辛口ロゼ。

フルーブルージュ (赤)
fleuve rouge 2022上代価格：5,000yen
2022
シラー 100%

全房セミカルボ発酵 1 週間の後プレス。アッサンブラ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。

**ポールージュ マルヌルージュ (赤)**
Peaux Rouge Marnes Noireds 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など黒果実系の香りに、スモークで深みを感じさせるど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。

**カレトン (赤)**
Carreton 2022

上代価格：4,800yen
2022
ムールヴェードル 100%

外観の淡いガーネット色に反して、黒イチジクやシナモンなどスパイス、濃密で奥行きのある香りが いっぱいに広がる。味わいは優しげで、じんわり沁み入るような癒し系の薄旨い赤ワイン。アタック は可憐でピュアな果実味を感じ、さほどタンニンを感じさせない飲みやすさはあるが、決して単調と いうわけではなく、旨みや酸、微かなタンニンが伸びやかに広がり、余韻も長く続く。少し冷やして楽しむのもオススメです。

**バトン (赤)**
Baton 2022

上代価格：5,600yen
2022
カリニャン 100% (樹齢 65 年以上)

熟したイチジクやレーズンのようなコク深い香り。口に含んだ瞬間から広がる凝縮した果実の風味、 その後には柔らかく包み込む細やかなタンニンと主張しすぎない酸が全体をまとも良く仕上げている。繊細で上品、しっとりと落ち着いた仕上がり。バンカルらしいクリアーな印象はそのままに、成熟した大人っぽい雰囲気をもった上質な1本。

**シュシュ (赤)**
Xu-xu 2024

上代価格：4,800yen
2024
グルナッシュ ノワール
シラー

サンポールドフィヌイエにある2つの区画のアッサンブラージュ。シスト土壌。除梗したグルナッシュを7日間マセラシオン。同じ期間、全房でマセラシオンしたシラーをブレンド。自然発酵、ファイバータンクで熟成。淡い透明感のある外観。ハイビスカス、フランボワーズ、小梅といった香りに、スパイスやドライフラワーのニュアンスが折り重なります。軽やかで華やかな雰囲気を醸し出し、アフターはほどよいタンニンを感じます。力強さよりもエレガントを追求したキュヴェです。

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、伝統的な樽熟やルモンタージュ。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、重たらくもない、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 2021

上代価格：5,000yen
2021
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。瓶熟を経ても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。

Le Chapitre

/ シュッド・ウエスト
ル・シャピートル

Story & Philosophy.....

当主グレゴワール・オーブランはパリで演劇の学生であった頃にワインに魅了され、ワインの世界へ足を踏み入れた。アルボア(ドメーヌ・ドゥ・ラ・トゥルネル)、ロワール(フランツ・ソーモン)と様々な生産者のもとで経験を積んだ後、2018年に彼の祖父母や母が生まれ育った土地ガイヤック北側にドメーヌを設立。

3.5ヘクタールの畑は森と牧草地に囲まれた窪地にあり、北西向きの土地に伝統的な土着品種を中心に栽培。耕作用の雌馬コケットはドメーヌ設立当社からの相棒だ。地質は比較的深い粘土石灰質で、石灰質が特に優勢である。周辺の土地に比べて極めて冷涼で自然に守られたエリアで樹齢10~50年の葡萄を中心に育てている。AOCの規定では認められていない多様な品種やセパージュのワインを造るなど、自由に彼の表現したいワイン造りを目指す。全てのワインは無添加、無濾過、無清澄。(白に関しては最大で2g/hl程のso2の添加がある場合もある。) 活き活きとした葡萄とその葡萄で造られた素直なワイン。それこそが人々と分かち合いたいものだと若き当主は熱く語る。



レゼポール (白) Les Epaulles 2021

上代価格 5,800yen
2021
モーザック、プティマンサン、
オンドンク

ドメーヌ・コス・マリーヌとの solidarité = 助け合いのキュベ。粘土石灰質。洋ナシ、ユリの花、甘いスパイスなどたっぷりとした芳醇な香りが落ち着きや気品を感じさせる。淡いイエローゴールドの外観。角の取れた円みのある口当たりで、たっぷりの果実味と綺麗な酸が溶け合い、エレガンスと妖艶さを同時に感じる。アフターにかけミネラルが感じられ、その複雑性に富んだ味わいは、非常に魅惑的で、心地よい余韻がどこまでも続いていく。



テゼタ (オレンジ) Tezeta 2020

上代価格：6,000yen
2020
モーザック 100%

21日間のマセラシオン。ファイバータンクで18ヶ月の熟成。ドライアプリコット、オレンジフラワー、金木犀、カルダモンなど複雑味を帯びた妖艶な香り。琥珀色の外観。柔らかさや奥行き、コクを十分に感じるが、甘さや深みだけでなく、綺麗な酸とミネラルが溶け込み、充実感溢れる味わいに仕上がっている。余韻も長く、まったりとした気分に誘う様な1本。



ノンドワゾー (ロゼ) Nom d'Oiseau 2021

上代価格：4,600yen
2021
シラー、ソーヴィニヨンブラン

ガイヤックにある友人の葡萄農家の葡萄で造られたキュヴェ。粘土質が強く深い土壌。(2021年は天候不良により自畑の葡萄の収穫が大幅に減った為) オレンジがかかったやや濃いめのロゼ。熟した苺やレーズンなど黒系果実のドライフルーツ、黒糖を想わせる凝縮した香りに、ナツメグなどスパイスの香りが溶け込む。口を含むと香りのイメージよりも軽やかな印象で、フランボワーズ、プラム、グアバなどの果実感とチャーミングな酸が感じられる。膨らむ果実味は、ややボリュームのある味わい。ドライな仕上がりで、アペリティフから前菜、魚料理やスパイシーな料理にも良く合います。

Le Chapitre

/ シュッド・ウエスト
ル・シャピートルレビスクーレ (赤)
Rebiscoule 2021上代価格：5,200yen
2021
シラー、メルロー、ブローコル

ガイヤックにある友人の葡萄農家の葡萄で造られたキュヴェ。粘土質が強く深い土壌。(2021年は天候不良により自畑の葡萄の収穫は大幅に減った為) やや紫がかったルビー色。優しい黒い果実味とスパイシーな香り。染み渡る旨味とジューシーな果実味が心地良く落ち着いた仕上がり。綺麗な酸とミネラルが優しく包み込み、それぞれの品種の個性がキレイに混ざり合うとてもバランスの良いミディアムテイスト。少し冷やしてキャンプやビーチサイドで楽しみたくなるような陽気な1本。

グレゲール (赤)
Grégaire 2022上代価格：5,800yen
2022
シラー、ロワンドルイユ

友人であるミカエル・ゲールのシラーとグレゴアールのロワンドルイユのアッサンブラージュ。乾燥した年の個性を残しつつ、シラーの凝縮感を和らげるための特別なブレンド。ロワンドルイユの瑞々しさと酸味を足す事で、凝縮感の奥にあったシラーのフローラルな個性を表現した絶妙なアッサンブラージュ。軽やかでフルーティーながら奥行きと複雑味を感じるシャピートルらしいしなやかな1本。