

# (株)ピコルーズ ワインリスト 2026.03



## ● ブルゴーニュ地方 / Bourgogne

### ジュリアン・アルタバール / Julien Altaber

ワイン造りのキャリアも20年を超え、ブルゴーニュの若手の中ではリーダ的存在に。そんな中、常識を打ち破り、ネグスではなくぶどう農家をリスペクトし、生産者全ての名前を出してコラボワインを造るといふ新しいスタイルを確立、ワインの質や味わいはもちろん、ユニークな造り方や品種の使い方も、ますます充実しています！

	フルール・オー・ヴェール白'22 La Fleur au verre'22 <b>在庫少</b>	¥ 6,750(税別)	自然派 辛口 軽め	白	親友のダミアン・グレスールのコート・シャロネーズの斜面の粘土石灰質 + 砂利室土壌のぶどうを使った定番白。7ヶ月シュール・リー熟成。2022はエレガントで果実味も柔らかく、バランスの良い心地よい味わいに仕上がっています。2022からエチケットもデザインを一新。
	ブルゴーニュ白'22 Bourgogne Blanc'22	¥ 7,350(税別)	自然派 辛口 軽め	白	親友のダミアン・グレスールのコート・シャロネーズのサン・ジュノー・ナショナルにある樹齢45年の粘土石灰質土壌の畑のぶどうを使った白。12ヶ月シュール・リー熟成。フルール・オー・ヴェールと比べてより厚みがあり、凝縮感もプラス。バランスの良い仕上がります。2022からエチケットもデザインを一新。
	アリゴテ'23 Aigote'23	¥ 6,000(税別)	自然派 辛口 軽め	白	親友のダミアン・グレスールのコート・シャロネーズの樹齢60年のアリゴテを使用。8ヶ月のシュール・リー熟成で果実味をのせた旨みのバランスがよく、それでいてフレッシュなニュアンスもあるエレガントな味わいです。
	アン・シャポン ブラン'20 En Chapon Bourgogne Blanc'20	¥ 7,250(税別)	自然派 辛口 軽め	白	シャルドネの古木を使って樽発酵、18か月の樽熟成をした旨味豊かでエレガントなシャルドネです。凝縮感があって柔らかな旨み。長期熟成できる1本です。
	アンチュイション・タルモ'20 Intuition Talmot'20 <b>再入荷</b>	¥ 10,300(税別)	自然派 やや辛口 軽め	白	ヴァンサン・タルモの2018、2019、2020のアン・リモンとアン・シャポンの中から、ジュリアンの好みの樽をチョイス、特別に取っておき、それを合わせて3年間シュール・リーで熟成させたスペシャルキュヴェ。残糖8g/Lで果実感と旨みが凝縮したユニークな味わいです。
	ママミーア'22 Mamamia'22	¥ 6,900(税別)	自然派 辛口 軽め	オレンジ	ピノ・グリをマセラシオンして造ったオレンジワイン。アロマティックで複雑な味わい、それでいて繊細さもあるユニークなワインです。飲んで楽しいワインです。数に限りがありますのでお早めに！
	ポ・ア・ポ'22 Po a PO'22	¥ 6,900(税別)	自然派 辛口 軽め	オレンジ	コート・シャロネーズの畑のアリゴテを50%除梗、50%全房でプレス、9日間のスキンコンタクトで仕上げたオレンジワイン。柔らかなオレンジの色合いと深みのある味わいになっています。
	克蘭・ドオイユ'23 Clin d'oeil'23 <b>NEW</b>	¥ 7,000(税別)	自然派 辛口 軽め	オレンジ	久々に登場した克蘭・ドウィユ。全房のガメイをダイレクトプレス、その中に除梗したシャルドネを流し込み、12日間マセラシオン。フレッシュなのに余韻にほんのり苦みもある複雑な味わいが楽しい1本。
	コト・ブルギニオン'22 Coteaux Bourguignons'22	¥ 5,500(税別)	自然派 辛口 軽め	赤	ダミアン・グレスールのぶどうを使用。軽やかできれいな酸、優しい旨味。のど越しのフレッシュさと果実味のハーモニーの中に若々しい印象も。野菜のメニューなどにも合わせてみたい味わいです。
	ガメイ'22 Gamay'22 <b>在庫少</b>	¥ 6,000(税別)	辛口 軽め	赤	ボジョレーのギヨム・ブジャールのシエナスのクリュ畑の樹齢65年のぶどうを使用。2022年ヴィンテージらしく、旨みたっぷり、凝縮感のある果実味豊かなガメイに仕上がっています。ワンランク上のガメイです。
	フルール・オー・ヴェール赤'21 La Fleur au verre'21	¥ 4,900(税別)	自然派 辛口 軽め	赤	2021年ヴィンテージはガメイを混ぜる事で軽やかでのど越しの良い飲み口に。少し冷やしても美味しいバランスのよい仕上がり。ダミアン・グレスールから購入した信頼できるぶどうは毎年とても良いパフォーマンスしてくれるとのこと。
	フルール・オー・ヴェール赤'22 La Fleur au verre'22	¥ 6,750(税別)	自然派 辛口 軽め	赤	2022年ヴィンテージは天候に恵まれ、素晴らしい年に。除梗50%、全房50%で14日間のマセラシオン。エレガントで軽やか、バランスのよい仕上がりです。ダミアン・グレスールのぶどうの中でも、このピノはとも良い出来でした。
	ブルゴーニュ赤'22 Bourgogne Rouge'22	¥ 7,350(税別)	自然派 辛口 軽め	赤	2022年ヴィンテージは天候に恵まれ、質も量も満足できる年に。サン・ジュノー・ナショナルにあるダミアン・グレスールの畑のぶどうを使い、除梗30%、全房70%で18日間のマセラシオン。フルール・オー・ヴェールに比べ、果実味がより豊か、凝縮感のある仕上がりです。ダミアン・グレスールもこのピノの収穫時は大満足だったとか
	マランジュ1級・クロ・ルソ'18 Les Clos Roussots AOC Marange 1er cru <b>在庫少</b>	¥ 7,200(税別)	自然派 辛口 軽め	赤	コート・ポヌの最南端にあるマランジュ。クロ・ルソは良く熟した赤い果実の香り、ピノとしてはしっかりした骨格、スパイシーなニュアンスが特徴です。熟成しても楽しめる底力のある1本です。
	フウフウネット'22 Fou'fou nette'22	¥ 5,500(税別)	自然派 辛口 軽め	発泡	21年はコート・シャロネーズの畑のアリゴテにアプリコットの果汁を加えて造っていましたが、22年はアリゴテ100%に。15gの残糖で瓶詰め、瓶内発酵、旨味を生かした造りに。柑橘系のアロマ、優しい口当たりでなめらかな味わい、きれいな酸が特徴です。
	エキユム'23 Ecume'23 <b>NEW</b>	¥ 5,700(税別)	自然派 辛口 軽め	発泡	コート・シャロネーズの畑のアリゴテ、ピノ・ノワールを加えて造ったベティヤン。アリゴテをベースにガメイまたはピノを加えるスタイルで2022ヴィンテージはガメイ。デゴルジュマンはせず、旨味を生かした造りに。軽やかで飲み口もフレッシュ、食前酒にぴったりのロゼベティヤン。

● アルザス地方 / Alsace

ローラン・バルツ / Laurent Barth

コルマル近くのベンヴィルで真撃にワイン造りと向き合うローラン。4.5Ha、25カ所の畑の作業を1.5人で全てまかなう超ハードな毎日ながら、一人で畑仕事をして過ごす時間が好きという根っからの仕事人！

	うたかた'NV うたかた'NV	¥5,600 (税別)	自然派 やや辛口 やや軽め	微発泡	口当たりが柔らかく、ガスは弱め。ほんのり色づいた優しい味わいのペティヤン。大樽で8ヶ月の熟成後、24ヶ月瓶熟成。食前酒はもちろん、幅広いジャンルの食事の食中酒としてもおすすめです。
	V.D.F. / ピノ・ネグゼロワ50% ピノ・グリ50%				
	ピノ・ダルザス '23 Pinot d'Alsace '23	¥4,300 (税別)	自然派 やや辛口 軽め	白	2023年ヴィンテージは暑い年で凝縮感のあるしっかりした仕上がり。果実の甘みも感じられますが、心地よい酸と柑橘系やほんのりスパイシーなニュアンスもあってバランスのよい仕上がりです。ほどよいボリューム感も。
	A.O.C Alsace / オクセロワ 100%				
	ラシーヌ・メチス '23 Racine Metisse '23	¥4,100 (税別)	自然派 やや辛口 軽め	白	2023年ヴィンテージはよく熟した果実味、フルーツコンフィ、オレンジの皮のようなピターなニュアンス、繊細な花香の香りとまろやかな味わいのスタイルに仕上がっています。飲み心地の良い、幅広いシーンで楽しめる1本です。
	A.O.C Alsace / ピノ・ネグゼロワ 60% ミュスカ15% ゲヴルツ10% リースリング10% ピノグリ5%				
	ミュスカ・ダルザス'24 Muscat d'Alsace '24	¥5,400 (税別)	自然派 やや辛口 軽め	白	2024年ヴィンテージはミュスカらしい心地よい豊かな香りでドライながらもろやかな仕上がり。花やハーブのアロマも感じられます。すっきり飲み心地の良い1本です。
	A.O.C Alsace / ミュスカ・ダルザス 100% <b>NEW</b>				
	ゲヴルトラミネール '23 Gewurstraminee '23	¥4,100 (税別)	自然派 甘口 軽め	白	2023年ヴィンテージはトロピカルフルーツやライチのアロマ、心地よい甘みとちよびりぶどうの皮の苦みの印象もある複雑なコンビネーションが楽しい1本です。
	A.O.C Alsace G.C. / ゲヴルトラミネール 100%				
	リースリング レブガルテンV.V'18 Riesling Rebgarten Vieilles V.18	¥5,650 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	ローランがお父さんから引き継いだ畑のひとつ、レブガルテン。粘土質 + 砂質土壌で30~40年の樹齢だからこそ凝縮感もあり、酸や果実味など全てのバランスの良い食事にピッタリの白。魚介にもクリーム系にも。ローランのカーヴで熟成させてもらっていたバックヴィンテージの最後の入荷です。
	A.O.C Alsace / リースリング 100% <b>再入荷</b>				
	リースリング キーンツハイム'20 Riesling Kientzheim'20	¥6,500 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	キーンツハイム村の石灰岩質土壌のリースリング。土壌から来る厚みのあるほっこりとした味わいが特徴です。柔らかな口当たりで飲み口の優しいスタイル。
	A.O.C Alsace / リースリング 100% <b>在庫僅少</b>				
	リースリング グラニット'21 Riesling Granite'21	¥6,900 (税別)	自然派 辛口 中重	白	2021年もグラニットの畑の収穫量は少な目。花崗岩の畑のリースリングらしい真っ直ぐなミネラル感はあるのですが、このヴィンテージはやや酸化のニュアンスがあり、オレンジ風の複雑な味わいが魅力的です。もちろん旨味もたっぷり。
	A.O.C Alsace / リースリング 100%				
	ピノ・グリ'22 Pinot Gris'22	¥5,200 (税別)	自然派 やや辛口 軽め	白	2022年のピノ・グリはポリュミで心地よい甘さも感じられますが、重すぎず、豊かな果実味にきれいな酸が感じられるフィニッシュが心地よい、飲み心地の良さのある仕上がりです。
	A.O.C Alsace / ピノ・グリ 100%				
	ピノ・ノワール キーンツハイム '23 Pinot Noir Keintzheim'23	¥7,100 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	2018年から造り始めたケインツハイムエリアのピノ。全房で仕込んでいます。2023年ヴィンテージはしっかりしたボディと果実味がありつつ、ピュアな印象もあり、バランスの良い仕上がりです。3樽のみの極少量生産。
	A.O.C Alsace / ピノ・ノワール 100% <b>在庫少</b>				

● ロワール地方 / Loire

ジュリアン・クルトワ / Julien Courtois

クロード・クルトワを父に持つ天才醸造家ジュリアン。旨味爆発のワインとマウリのアーティストのマダムの描くラベルが見事なコラボ！

	アンセストラル'20 Ancestral '20	¥ 9,200 (税別)	父祖伝来の、という意味のアンセストラル。40年の樹齢のフランド・ピエのガメイ、樹齢15年のコ、13年のガスコンをアッサンブラージュ。1年半樽(古樽)熟成。旨味豊かで凝縮感があり、滑らかな口当たりになりました。18ヶ月樽熟成。
	VD.T / コ ガメイ ガストン	自然派 辛口 中重 赤	
	コレール・ド・ゼウス赤 '21 Colere de zeus'21 再入荷	¥ 9,500 (税別)	2021年は霜害が酷く、収穫量が半分以下に。そのため、全ての赤葡萄品種を合わせて新たなキュヴェ、コレール・ド・ゼウス(ゼウスの怒り)を造りました。フレッシュでのみやすい味わいですが、クルトワらしい旨味の感じられる1本です。15ヶ月樽熟成。
	VD.T / コ ガメイ ガストン ガメイ ショードネ	自然派 辛口 中重 赤	
	コレール・ド・ゼウス白 '21 Colere de zeus'21 再入荷	¥ 9,500 (税別)	2021年は霜害が酷く、収穫量が半分以下に。そのため、全ての赤葡萄品種を合わせて新たなキュヴェ、コレール・ド・ゼウス(ゼウスの怒り)を造りました。フレッシュでのみやすい味わいですが、クルトワらしい旨味の感じられる1本です。15ヶ月樽熟成。
	VD.T / シュナン・ブラン ロマランタン ムニョ・ピノ	自然派 辛口 中重 白	
	レゾナンス '20 Resonance '20	¥ 9,800 (税別)	2020年は暑く、ミネラル感が良く出ているヴィンテージ。シュナンらしいフレッシュな印象ときれいな酸、複雑味のバランスがよく取れています。24ヶ月樽熟成。
	VD.T / シュナン・ブラン	自然派 辛口 中重 白	
	オートクトンヌ '18 Autochtone '18	¥ 10,500 (税別)	42ヶ月樽熟成。香りが豊かで心地良い酸味とミネラル感あふれる白。トゥーレーヌとシュヴェルニエだけで造られているロマランタンは出会うのが難しい品種のひとつといえます。
	VD.T / ロマランタン	自然派 辛口 中重 白	
	エスキス '18 Esquiss '18 再入荷	¥ 12,500 (税別)	42ヶ月樽熟成。その後のきれいな瓶熟成でキノコやドライアプリコットのアロマと複雑味が特徴。遅摘みぶどうを使っているため、ボリューム感もあり、酸化のニュアンスもしっかり楽しめる1本。
	VD.T / ムニョ・ピノ	自然派 辛口 中重 白	

チボー・ステファン / Thibault Stephan

ソミュールで独立して9年目の林幹でシャイな38歳が造るワインは本人のキャラクター通り、どれもクリアでまっすぐ！ピュア！クラシックな味わいのナチュラルです。

	ル・ルポンティ 白 '21 Le Repenti Blanc'21	¥ 6,500 (税別)	シュナンの古木のぶどうを使い、12か月450Lの樽で熟成しています。古木のぶどうならではの凝縮感がありながら、フレッシュでしっかりとしたミネラルも感じられる素晴らしい仕上がります。
	VD.F / シュナン・ブラン100%	自然派 辛口 中重 白	
	イポグロッソ '23 Ippoglosso '23	¥ 4,800 (税別)	2023年ヴィンテージは暑い年で早めの収穫をし、酸と果実味のバランスも良く、ミネラルの塩味も感じられる仕上がりに。イポグロッソはエチケットのイラスト通り、イタリア語でオヒョウ(魚)の意味。ミネラル豊かなワインにあわせてチボーの妹が名付けたとか。
	VD.F / シュナン・ブラン 100%	辛口 やや軽め 白	
	バックラス'21 Bacchus'21	¥ 3,900 (税別)	チボー唯一のマセシオン・カルボニック。全房で1か月発酵。青臭さが無く、軽やかで口当りの良いフルーティな味わい。少し冷やしても楽しめます。
	VD.F / カベルネ・フラン100%	自然派 辛口 軽め 赤	
	フェット・アントレ・ラ・キュヴェ '20 Faites entrer la cuvee'20	¥ 4,580 (税別)	除梗したぶどうを7日間のマセラシオンの後、発酵・マロを経て6か月キュヴ熟成。きちんとした骨格もあり、豊かな赤い果実の香りとたっぷりした果実味もありながら、重すぎずバランスの取れた飲み口の良い赤です。
	VD.F / カベルネ・フラン100%	自然派 辛口 中重 赤	
	ル・ルポンティ 赤 '18 Le Repenti Blanc'18	¥ 5,100 (税別)	時間をかけてゆっくりマセラシオン(1か月)、1年間樽熟成をして、アッサンブラージュの後さらに2か月熟成。タンニンが柔らかく果実味豊か、カベルネ・フランによくある青さを感じないまろやかな味わいです。
	A.O.C.Saumur / カベルネ・フラン100%	自然派 辛口 中重 赤	
	プルプ '21 Pouip'21	¥ 9,600 (税別)	除梗したシュナンを2ヶ月開放タンクでマセラシオン、ゆっくりプレスした後、14ヶ月樽熟成。白い花のような香り、豊かな果実味と複雑な旨味が混ざったハイクラスなオレンジワインです。
	VD.F / シュナン・ブラン100%	自然派 辛口 中重 白	

## ● ラングドック地方 / Languedoc

### カトリーヌ・ベルナル / Catherine Bernard

元ジャーナリストのカトリーヌもワイン造りを始めて早20年。猛暑や水不足、天候不順などを乗り越え、ようやく目標としてきた女性らしい果実味豊かでエレガントなカトリーヌスタイルを作り上げました。6年前からは息子のニコラも修行を終えて一緒にワイン造りをしています。

	ル・テレ'22 Le terret'22	¥6,000 (税別)	自然派 辛口 軽め	白	超限定生産で日本には60本のみ割り当ての稀少ワイン。デディエ・パレルから譲り受けた畑で造られたテレは本来、モノセバージュで使われることは珍しい品種です。軽やかな口当たりで旨み豊かな1本です。
V.D.F / テレ100%					
	ラ・カルボネル ロゼ'21 La carbonelle rose'21	¥6,000 (税別)	自然派 辛口 軽め	ロゼ	グルナッシュとカベルネを掛け合わせたマルゼラン。50アールのみ小さな畑の上、暑かった年で果実が小さく、超少量生産で数十本のみ輸入。ダイレクトプレスでロゼに。生き生きとした酸と果実味の心地よい仕上がりに。
V.D.F / マルゼラン100%					
	ラ・カルボネル '20 La carbonelle '20	¥6,800 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	ワイン造りを始めた2004年からずっと続く、カトリーヌのフラッグシップワイン。しっかりした骨格と凝縮感のある造りながら、カトリーヌらしいきれいな酸があり、豊かな味わいが楽しめます。
V.D.F / マルゼラン100%					
	ル・カリニャン '21 Carignan'21	¥5,200 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	赤	粘土石灰質土壌の樹齢100年以上と60年のカリニャンを使ってバランスが良く、飲み口の優しい赤に。半分は除梗後8日間マセラシオン、半分はダイレクトプレスをし、マロラクティック発酵中にブレンド。アルコール度数12度で食事に合わせやすい味わいです。
V.D.F / カリニャン100%					
	アリカント'21 L'Alicante Bouschet '21	¥6,000 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	息子のニコラが2016年から一緒にワイン造りをするようになって、初めて彼と共同で造った新キュヴェ。アリカントは本来色が濃く、染色にも使われたほどですが、このワインは色も明るく、軽めの味わいで旨味豊か、果実味にあふれています。
V.D.F / アリカント 100%					
	ラ・ルート・デ・クレット'21 La Route des Cretes '21	¥4,900 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	友人で隣人でもあるローランからぶどうを譲り受けて赤ワインを造りました。果実味豊かながら、重すぎず飲み口の優しい、バランスの良い仕上がりに。
V.D.F / グルナッシュ 100%					

### ドメヌ・デ・スーリエ / Domaine Soulie

300年有機を続ける農園で造られるコスバ最高のワイン達。キュヴェ和のガンちゃん(Kohki lwata)のボスでもあるレミ・スーリエの逸品。コスバの良さは天下一品！

	ロゼ '21 Rose '21	¥2,500 (税別)	自然派 辛口 軽め	ロゼ	軽やかでキャンディのようなニュアンスのある辛口のロゼ。幅広いメニューによく合う優しい味わいです。暑い季節にキリリと冷やして楽しみたい1本です。
A.O.C St.Chinian / シラー、グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル					
	グルナッシュ '21 Grenache'21	¥2,800 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	収穫量が少なかった2021年ですが、凝縮感がありながら重すぎず、果実味豊かな仕上がりになりました。生き生きとした心地良い酸と良く熟した赤い果実、酸とミネラルのバランスも良く、飲み心地の良い赤。少し冷やしても。
I.G.P.Monts de la Grage / グルナッシュ 100%					
	セクレ・ド・レミ 赤 '20 Les secret de Remy rouge '20	¥3,600 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	それぞれの品種を別々に醸造、24ヶ月の樽熟成の後、瓶詰め2ヶ月前にアッサンブラージュしています。良く熟した赤い果実の印象と凝縮感、旨味もたっぷり。まろやかさもあがりながら、飲み応えもある赤です。
I.G.P.Monts de la Grage / グルナッシュ80% シラー10% マルベック10%					

### ドメヌ・マダ / Domaine MADA

新進のワインメーカーとして注目を浴びている32歳のエドワード・アダムが造る心地よい味わいのワインたち。品種のチョイスも醸造法も既成概念にとられない新しいスタイルに注目が集まっています！

	ルヴェ・レ・ヴォワール '22 Levee les voiles'22 在庫僅少	¥5,000 (税別)	自然派 辛口 中重	白	オリヴィエ・コーエン、イヴォ・フェレーラ、ジュリー・プロスランと一緒に造った友情と楽しい時間のためのコラボワイン。旨味もしっかりありながら、ダイレクトプレスでフルーティさも楽しめる味わいに。6ヶ月樽熟成。
V.D.F / ヴェルマンティエ40% ムールヴェードル30% グルナッシュ30%					
	バンバン'22 Bang-Bang'22	¥6,400 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	赤ぶどうのダイレクトプレスでメインにして造ったユニークな白(皮の色が出てしまい、色合いは濃いめ)。畑が森の真ん中にあるのでイノシシが良く出没するので、狼の時の音をイメージして命名。滑らかで口当たりもスムーズ。エレガントでワンランク上の白のイメージで、 <b>2021¥6300</b>
V.D.F / グルナッシュ・ノワール80% グルナッシュ・ブラン20%					
	アリナ'23 Khalina'23	¥5,800 (税別)	自然派 辛口 中重	白	ほんのり色づいた柔らかな酸とミネラルの心地よい白(軽いオレンジ)。樹齢50年の全房のクレレットを3日間の醸し。半分を木樽、半分をステンレスタンクで6ヶ月熟成しています。バニラやピンクの果実など、香り豊かで柔らかな味わいです。Khalinaはアラブ語で乾杯、一緒にいよう！などの意味。 <b>2022¥5920</b>
V.D.F / クレレット100%					
	バルバリンヌ'22 Barberine'21	¥6,500 (税別)	自然派 辛口 軽め	オレンジ	クレレットを全房で10日間のマセラシオンをし、軽めのオレンジワインに仕上げられています。果実味たっぷりですがアルコール度数は10.5度と軽めです。ラベルはパートナーのポーリーヌの妹、クレマンズの作。ワイン名はポーリーヌのおばあちゃんの名前から。
V.D.F / クレレット100%					
	ジェネシス '22 Genrsis'22	¥6,300 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	赤	全房の赤ぶどうと白ぶどうを6日間マセラシオン、軽やかさを出した個性的な赤。息子の誕生や新居での生活など、新しいスタートを考えて造った新しいキュヴェ。ラベルのポーリンの妹、クレマンズ・ブスケのイラスト。
V.D.F / グルナッシュ・ノワール60% テレ・ブラン40%					
	ヴナン'22 Venin'22	¥5,800 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	樹齢70年のカリニャンを一部はダイレクトプレスで、一部は全房・破砕5日間で醸造後、アッサンブラージュ。果実味豊かながら、軽やかで飲み口の優しい赤。この畑は毎年スズメバチが巣を作り、収穫の際に刺されることがあることから、Venin(毒)というワイン名にした？のだとか。
V.D.F / カリニャン100%					

	サンキュー サタン'22 Thank you Satan'21	¥6,600 (税別)	樹齢60年のサンソーを6日間のマセラシオン・カルボニックで果実味たっぷりです。ほんのりパイシーで飲み心地も良い仕上がりです。ワイン名は歌手であり、詩人でもあったLeo Ferreの有名な曲名から。
V.D.F / サンソー100%		自然派 辛口 軽め 赤	
	フリュイ'22 Furie'22	¥5,800 (税別)	サンソーの古い品種ウィヤード、樹齢100年のカリニャン、樹齢50年のグルナッシュを使った軽やかな赤。マセラシオン・カルボニックは3日間。豊かな果実味、きれいな酸のバランスの良い赤です。Furieはフランスで爆発的にすごい！の意味。樽(古)熟成6か月。
V.D.F / カリニャン・ノワール40% グルナッシュ40% ウィヤード20%		自然派 辛口 軽め 赤	
	レッド'21 Red'21	¥5,300 (税別)	100%除梗、6日間のマセラシオンでしっかりした骨格と豊かな果実味、心地よいタンニンが感じられる赤。とはいえ、マダラしいきれいな味わいの印象はそのまま。エドワードが初リリースから造り続けている赤です。10か月樽(古)熟成。2022¥6000
V.D.F / シラー100%		自然派 辛口 中重 赤	
	ボン・ボヤージュ'18 Bon voyage'18	¥3,800 (税別)	除梗をして6日間のマセラシオン。グルナッシュらしいほこりさもありますが、重すぎないスタイル。SO2無添加。
V.D.F / グルナッシュ100%		自然派 辛口 中重 赤	
	トウ・ソフ・ランニユイ'22 Tout sauf l'ennui'22	¥4,800 (税別)	全房で4日間のマセラシオン。フランボワーズのニュアンス、きれいな酸、ハーブのようなフレッシュなアロマ。はじける果実味のファンキーワイン。エドワードの看板ワインです。2024¥4900
V.D.F / カリニャン95% ミスカ5%		自然派 辛口 軽め 赤	

## ドメヌ・チュロニス/ Domaine Thuronis

2010年からマルベルのドメヌ・チュロニスでワイン造りを始めたアレクサンドル。パートナーのアストリッドの支えもあって、彼オリジナルのユニークなアイデアで品種のイメージを覆すワイン続出！

	ヴェネフィス・デュ・ヴィニヨロン'21 Le Benefice du vigneron'21	¥5,400 (税別)	果実味豊かでキュッとした酸が心地よく、旨みもたっぷり。心地よいテンションがありながら、ボリュームもあり、シャルドネらしくないユニークな1本。2年間シールド・リー。
V.D.F / シャルドネ100%		自然派 辛口 中重 白	
	エスプリ・ヴァンダンジュール'20 Esprit vendangeur'20	¥4,850 (税別)	琥珀色で柑橘系やパイナップルのアロマ。残糖があるものの心地よい酸があるため、バランスは抜群。キュートなラベルの中央にはぶどう樹、その周りには畑に住む多様な生物のイラストが。7日間のマセラシオン。
V.D.F / ソーヴィニオン・ブラン100%		自然派 やや辛口 中重 白	
	エスプリ アンフォル'21 Esprit vendangeur Amphores'21	¥5,650 (税別)	全房で10日間のマセラシオン。アンフォラの中で熟成。パイナップルやシトラス系、カリンのニュアンスがあり、複雑な香りや味わいが特徴の軽やかなオレンジワインです。
V.D.F / ソーヴィニオン・ブラン100%		自然派 辛口 中重 オレンジ	
	ブルボワール'20 Le pourboire du vigneron'20	¥4,100 (税別)	ドメヌのフラッグシップワイン。メルローはマセラシオン・カルボニック、カベルネ・フランは除梗後圧搾し、それぞれ醸造後アッサンブラージュ。果実味豊かながら、心地よい酸があり、重すぎないきれいな仕上がり。
V.D.F / メルロー約2/3 カベルネ・フラン約1/3		自然派 辛口 中重 赤	
	ラ・レゼット'17 La Resette'17	¥3,800 (税別)	ステンレスタック熟成のマルベックと樽熟成のマルセラン(カベルネ・ソーヴィニオンとグルナッシュの交配品種)で造った飲み心地の良い赤。心地よい酸と果実味も人気です。SO2無添加。
V.D.F / マルベック50% マルセラン50%		自然派 辛口 中重 赤	
	カルボニック・アンヴァージョン'21 Carbonic Invasion'21	¥4,350 (税別)	メルローのイメージを打ち破るワインを造ろうとマセラシオン・カルボニックに挑戦。フルーティで軽やか、飲み心地の良い赤ワインに仕上がりました。ラベルは70年代のSF雑誌からインスピレーションを。少し冷やしても美味しく楽しめます。
V.D.F / メルロー100%		自然派 辛口 中重 赤	
	フランシーズ'21 Franchise'21	¥4,900 (税別)	果実味豊かで旨味たっぷり、それでいてエレガントな赤。野いちごのようなアロマがフレッシュな印象。5日間と短めのマセラシオンで軽やかに仕上げました。ワイン名のフランシーズは正直、素直の意味でラベルのイラストは「正直で素直な生産者は働いて飲む！」を表現しているのだそう。
V.D.F / カベルネ・フラン100%		自然派 辛口 中重 赤	
	カルトウシュ・マルセル'19/20 Cartouche Marcel'19/20	¥5,100 (税別)	マセラシオンを軽めに仕上げたマルセランの2019年ヴィンテージと2020年ヴィンテージをアッサンブラージュしています。甘みを感じるほどのキュッと詰まった果実味と黒い果実風のアロマ、それでいて強すぎないタンニンがポリフェノールなのに飲み口の心地よい赤に仕上がっています。
V.D.F / マルセラン100%		自然派 辛口 中重 赤	
	コタブル'21 Cotabull'21	¥4,800 (税別)	カシスやフランボワーズのニュアンスのある軽やかな赤のほほロゼ、ごくごく微発泡のほんのり甘いワイン。このエリアにあるベッシュ・ド・ピガラッシュ山を背景に飛ぶU.F.O.のユニークなラベル。アルコール度数は10度と軽めで飲み心地抜群です。
V.D.F / コ100%		自然派 やや甘口 軽め 微発泡	

## ミシェル・デュポン・ファン/ Michel Dupont-Fhan

ブルゴーニュのドメヌはほほ息子に引き継ぎ、ゆったりした南仏でミシャルが造るコスバの高いワイン達。ブルゴーニュで培ったテクニックで造るだけに丁寧な仕上がりが魅力です。

	シャルドネ'22 Chardonnay'22	¥3,900 (税別)	トロピカルな印象と良く熟したぶどうからくる果実の甘みが特徴です。心地よい酸もあって飲み心地の良い仕上がりです。
V.D.P d'Oc / シャルドネ100%		自然派 辛口 中重 白	
	カベルネ・ソーヴィニオン'22 Cabernet Sauvignon'18	¥3,900 (税別)	しっかりした果実味と凝縮感にバランスの良い樽香が重なって飲みごたえのある仕上がり。それでいてブルゴーニュの造り手としてのエレガントさもあるのがミシャルの強みです。
V.D.P d'Oc / カベルネ・ソーヴィニオン100%		自然派 辛口 中重 赤	

● ルシヨン地方 / Roussillon

カーヴ・アピコル / Cave Apicole

静かな学者タイプのシルヴァンと元気いっぱいのオリヴィエ、そしてもう一つの生産業である蜂蜜作りにも詳しいジュリアンのトリオが造るピュアで旨味たっぷりのワインたち。軽やかなワインを造るためにどこよりも早い収穫をするなど、常に研究を重ねながら、地域のリーダーとしても活躍しています。

	ジャヴァ '24 Java '24	¥ 4,900 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	ミスカ・プチグレインは全房ダイレクトプレス、アレクサンドルは15日間マセラシオン・カルボニックで旨味を引きだす造り。ライチや白い花の香り、優しい果実味、柔らかな口当たり、それでいてミネラル感を感じる人気の白です。
V.D.F / ミスカ・プチグレイン50% ミスカ・アレクサンドル50%					
	タンジェリン '23 Tangerine '23	¥ 4,950 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	オリジナルなシャルドネとヴェルマンティエの組み合わせ。旨み豊かながら、フレッシュで白い花のアロマが心地よい飲み心地の良い白。2品種共にダイレクトプレス。ワイン名はレッドツェッペリンの曲名から。
V.D.F / シャルドネ70% ヴェルマンティエ30% <b>NEW</b>					
	ズモ '22 Zumo '22	¥ 5,400 (税別)	自然派 辛口 中重	白	樹齢100年のマカブのシスト土壌からくる豊かなミネラルと酸が心地よく、ほんのリスモーキーでグルナッシュ・グリの果実味とのバランスもバッチリ。フレッシュなスタイルに仕上がっています。シャンパーニュの古樽で6か月熟成。
V.D.F / グルナッシュ・ブラン50% マカブ40% グルナッシュ・グリ10%					
	ゾット '23 Zot '23	¥ 4,350 (税別)	辛口 軽め	ロゼ	カーヴ・アピコルで栽培する全ての品種(13種)を使って、造った軽やかなロゼ。赤はプレスダイレクトで果汁を使い、軽やかな色合いをだす工夫も。きれいなピンク色とまろやかな飲み口の良さは幅広いメニューに合わせて楽しめる味わいです。
V.D.F / シラー グルナッシュ リヤドネール・バルト ムールヴェードル カリニャン ミスカ ヴェルマンティエ ノマカウー グルナッシュ ブラン グルナッシュ グリ シャルドネ等栽培する全て13種 <b>在庫少</b>					
	ピンク・イズ・ノット・レッド '24 Pink is not Red '24	¥ 4,800 (税別)	自然派 辛口 軽め	ロゼ	樹齢100年のカリニャンと樹齢50年のシラーを全房ダイレクトプレスで軽やかな色合いに仕上げました。ミネラリーでいて、果実味豊かで柔らかな味わいのロゼです。ワイン名はロック好きのシルヴァンがPUNK IS NOT DEADという生き方(Do it yourself)へのオマージュであり関心を持たれないロゼにもっと注目してほしいとつけたぞう。
V.D.F / カリニャン50% シラー50%					
	ホーボー '24 Hobo '24	¥ 4,700 (税別)	辛口 軽め	赤	シラーとリヤドネール・バルトをマセラシオン・カルボニック、メルローのダイレクトプレスとアッサンブラージュ。苺のようなキュートな印象の軽やかな赤。アピコルのプリムールです。
V.D.F / シラー リヤドネール・バルト メルロー <b>NEW</b>					
	ゴルゴルルー '22 Gorgoglou '22	¥ 5,200 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	樹齢100年のカリニャンを使用。軽やかなタンニンと口の中で始めるようなフレッシュな果実味、心地よい酸がよくまとまってエレガントなスタイルに。ワイン名はセネガル語で「自分で何とかしよう」という意味。
V.D.F / カリニャン100%					
	カルボ・クルト '22 Carbo Culte '22	¥ 4,900 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	赤	赤い果実の印象とフレッシュ感があり、個性的なニュアンスのアロマが楽しい赤。このワインに20%使っているリヤドネール・バルトはグルナッシュの一種で、もともとスペインの品種でしたが中世の頃、コンボステラへの道の巡礼者がフランスに持ち帰ってラングドックに根付いたとされています。ワイン名はゲインズブルの曲のタイトル「カルボ・クルト」をまじって
V.D.F / リヤドネール・バルト20% グルナッシュ30% ムールヴェードル5% カリニャン25% シラー20%					

● 南西地方 / Sud-Ouest

ニコラ・カルマラン / Nicolas Carmarans

パリのピストロオーナーだったニコラがアヴェロンでワイン造りを始めて20年。地元品種を使った個性豊かなワインはパリでは入手困難ほどの人気！

	<b>セルヴ'22</b> Selves '22	￥7,000 (税別)	自然派 辛口 中重	白	2022年ヴィンテージは、厚みもあり、後味も長く、果実味とミネラルのバランスの良い仕上がりです。セルヴらしい複雑な香りも心地よく、きれいな酸の伸びもきれいです。
	I.G.P Aveyron / シュナン・ブラン 100%				
	<b>ミニムス'23</b> Minimus'23	￥5,400 (税別)	自然派 辛口 軽め	ロゼ	本来はフランス国内のみでの取り扱いだったニコラのロゼ。全房のぶどうをダイレクトプレスで軽やかに仕上げています。ハーブのニュアンスと心地よい酸が爽やかです。3年越しようやく輸入できました！
	I.G.P Aveyron / フェルセルヴァドール 100%				
	<b>ジョゼット'22</b> Josette'21	￥6,100 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	ニコラのお母さんの名前をつけた新作ワイン。5日間のマセラシオンで軽やかに仕上げています。きれいな酸とミネラル感が爽やかな赤です。野菜のメニューや軽いランチなどに合わせて楽しみたい1本です。軽く冷やしても。2021¥5500 2021マグナム ¥11000
	I.G.P Aveyron / フェルセルヴァドール 100%				
	<b>マキシムス'21</b> Maximus'21	￥5,100 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	赤	マキシムスは彼のファミリーの中でのニックネームであり、映画グラディエーターの中でラッセル・クロウ扮するローマ将軍の名前でもあるところから命名。樹齢30年のフェルサルバドールの独特な複雑さと果実味、エレガントなタンニンが魅力的な1本です。SO2添加ゼロ。
	I.G.P Aveyron / フェルセルヴァドール 100%				
	<b>モヴェ・トン'19</b> Mauvais Temps'19	￥5,400 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	2018年ヴィンテージは甘草風のニュアンスやクリアな柑橘風の風味と共に滑らかな赤い果実味も感じられ、ややパワフルな印象。もちろん、スパイスで複雑な香りもたっぷり感じられる仕上がりです。 2020¥5300(在庫少) 2018マグナム ¥15000(5本)
	I.G.P Aveyron / フェルセルヴァドール 40%、ネグレ・ド・パンアール35%、CF 25%				
	<b>フェール・ド・サン'19</b> Fer de Sang'19	￥5,900 (税別)	自然派 辛口 中重	赤	1957年に植えたフェール・セルヴァドールの古木のぶどうを使用。野イチゴや赤い果実のアロマが心地よく、しっかりした骨格があるのにど越しは柔らかな1本です。名前の由来はフェルセルヴァドールのフェール、親友を意味するフェール・ド・サンをかけて。それもそのはずで、ぶどうを作っているのが幼馴染のいこと！仲良しのコラボワインです。
	I.G.P Aveyron / フェルセルヴァドール 100%				

パトリック・ロルス / Patrick ROLS

美しい中世の町、アヴェロンのコックで20年前から唯一ワイン造りをするパトリック。ポテンシャルのある畑を見つけたことで、3年をかけて50年間放置された畑を生まれ変わらせた努力が実り、今や大人気！

	<b>コキーユ'22</b> La Coquille'22	￥4,800 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	赤	各セパージュを別々に醸造、マセラシオン・カルボニック。20日の醸し、アルコール発酵後、冬前にアッサンブレーション。ジュシーで心地よい酸味もあり、バランスが良くきめ細かいタンニンとフローラルな後口が印象的です。ハーブのニュアンスも。
	V.D.P Aveyron / メルロー40% カベルネ・ソーヴィニオン30% カベルネ・フラン30%				
	<b>ヴァンゼル'22</b> La Vinzelle'22	￥4,550 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	ロゼ	3年ぶりにリリースしたロゼです。全ての品種を混醸、100%除梗。18日間のマセラシオン。やや濃いめの色合い通り、しっかりした味わいで野いちごや赤い果実のニュアンスが有り、酸もきれい。旨味も豊かです。
	V.D.P Aveyron / メルロー カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・フラン ソーヴィニオン・ブラン ヴァルディギエ				
	<b>レザンシエン'20</b> Les Anciens'20	￥4,500(税別)	自然派 辛口 中重	赤	2020ヴィンテージは豊かな赤い果実の印象、バランスの取れた骨格がありながら、タンニンは細やか。350メートルという高地にある畑だからこそのきれいな酸、全てのバランスが良く、飲み心地のよい仕上がり。
	V.D.P Aveyron / メルロー50% カベルネ・ソーヴィニオン30% カベルネ・フラン20%				

ル・ジョン・ブラン / Le Jonc Blanc

25年前、サンテミリオンからの地続きの素晴らしい畑を入手したフランク・バスカル。持ち前の探求心で生み出したワインたちはどれもコスパが高く秀逸！そして、今や指導者の存在として気候変動対応の新たな技術も開発中。

	<b>ビュル・ローズ'21</b> Bulle Rose'21	￥4,280 (税別)	自然派 辛口 軽め	発泡	しっかりしたガスを感じるペティヤン。優しいピンク色できれいな酸が心地よいドライなのに優しい飲み口です。きりりと冷やして食前酒にも。カジュアルなランチから和食まで幅広く楽しめる味わいです。
	V.D.F / セミヨン60% カベルネ・ソーヴィニオン40%				
	<b>フルール'22</b> Fleur'22	￥4,000 (税別)	自然派 辛口 やや重め	白	ソーヴィニオン・グリを入れることでボルドー品種もグッと凝縮感のある仕上がり。しっかり系がお好みの方に。コストパフォーマンスの高い白です。この品種のワインには珍しい骨格のある仕上がり。
	V.D.F / ソーヴィニオン・ブラン ソーヴィニオン・グリ セミヨン				
	<b>フリユイ'20</b> Fruit'20	￥3,900 (税別)	自然派 辛口 やや重め	赤	果実味豊かでしっかりしたボディを持ちながら、そのバランスの良さで豊かな旨味は2年間シュール・リーで熟成させたワインならではの味わいです。こちらもコストパフォーマンスの高さが光る1本。
	V.D.F / メルロー カベルネ・ソーヴィニオン				
	<b>ピュール T'19</b> Pur T'16	￥6,600 (税別)	自然派 辛口 重め	赤	ジョン・ブランこだわりのピュールシリーズのメルロー。丁寧な手作業で発酵作業の後、12hlのタランソーの樽で2年間熟成。牡蠣の化石が含まれる泥炭質土壌からくるミネラルが果実味豊かで滑らかな舌触りの酒質を引き締めています。熟成タイプのワンランク上の赤です。
	V.D.F / メルロー100% <span style="color:red">在庫少</span>				
	<b>ピュール M'18</b> Pur M'18	￥6,300 (税別)	自然派 辛口 重め	赤	ジョン・ブランこだわりのピュールシリーズのマルベック。土壌も品種に合わせてセレクト、白亜紀層の石灰質岩盤の上の15cmほどの厚さのレンジナ石灰質にマルベックを植えています。その影響もあり、ミネラル感豊かでフレッシュなニュアンス、果実味もきれいな仕上がり。まだまだ長く熟成出来る1本。
	V.D.F / マルベック100%				
	<b>ピュール S'20</b> Pur S'20	￥6,600 (税別)	自然派 辛口 重め	オレンジ	ジョン・ブランこだわりのピュールシリーズのセミヨン。シリカ質の粘土石灰岩土壌。収穫の際、2列を収穫、1列をスキップ。2列は除梗後プレスしたタンクへ、1列は翌日収穫し全房でタンクへ。3週間マセラシオン。濃い色合いでオレンジワイン風のアロマがあり、複雑でいながら繊細な仕上がり。
	V.D.F / セミヨン100%				
	<b>ピュール・マンサン'18/19/20</b> Pur M'18/19/20	￥6,400 (税別)	自然派 甘口 重め	白	ジョン・ブランこだわりのピュールシリーズのマルベック。2018年ヴィンテージに19年を加え、そして20年を加えるというソラリスシステムで仕上げた白。残糖15g でエキゾチックなフルーツやアプリコットのアロマ、複雑なニュアンスで口中の長さ、心地よさは抜群。スパイスなメニューに。
	V.D.F / マンサン100%				

● ローヌ地方 / Cote du Rhone

ポール・バルレ / Paul Barlet

パリでフォトジャーナリストをしていたポールが農業を始めたいと人生を変え、ワイン造りをアルデッシュでスタートして6年。果実味豊かながら、優しい味わいのワイン造りで注目の新進生産者が日本初上陸です！

 <p>レ・ラステル '24 Les rastels '23</p>	<p>¥4,200 (税別)</p>	<p>シスト土壌のグルナッシュはダイレクトプレス、シラーは除梗して5日間のマセラシオン。口当たり滑らかでエレガントな飲み口の良い赤です。キュートな赤い果実の香り。2023¥4100</p>	
		<p>自然派</p>	<p>辛口 中重</p>
<p>V.D.F / グルナッシュ50% シラー50%</p>			
 <p>エヴォエ！ '23 Evohe! '23</p>	<p>¥4,600 (税別)</p>	<p>樹齢80年のガメイ(混植で地元の古い品種シャチュウが10%)を全房で7日間セミ・カルボニック後、古樽でシュール・リーで熟成。ガメイらしくないまろやかでよく熟した印象のバランスの良い赤です。</p>	
		<p>在庫少</p>	<p>辛口 軽め</p>
<p>V.D.F / ガメイ90% シャチュウ10%</p>			
 <p>レイオン・ヴェール '24 Rayon Vert '24</p>	<p>¥4,400 (税別)</p>	<p>粘土石灰質土壌。フレッシュでいてふっくらした果実味もあり、白い花の華やかな香りと心地よい酸が心地良い白。2024年は比較的涼しく、バランスの良いぶどうが収穫できたことで飲み口の良い仕上がりに。</p>	
			<p>辛口 軽め</p>
<p>V.D.F / グルナッシュ・ブラン100%</p>			
 <p>ソラスタルジー '24 solastalgie '24</p>	<p>¥4,200 (税別)</p>	<p>持っている畑の中で最も暑い区画のシスト土壌のガメイを2日間マセラシオン・カルボニック。厚みのある完熟したニュアンスで甘みを感じるほどの濃縮感とガメイらしい酸とのバランスが楽しいやや濃いめの口ぜ。</p>	
		<p>在庫少</p>	<p>やや辛口 やや軽め</p>
<p>V.D.F / ガメイ100%</p>			
 <p>ラ・ロンピュード '24 La Rompude '24</p>	<p>¥4,400 (税別)</p>	<p>樹齢20〜40年。ベリーのアロマ、カンスやチェリーの香り、生き生きとした果実味で旨味もたっぷり。アルデッシュらしいボリュームのあるガメイです。</p>	
			<p>辛口 軽め</p>
<p>V.D.F / ガメイ100%</p>			



株式会社ピコルーズ

[www.picoleuse.com](http://www.picoleuse.com)