

# (株)ピコルーズ ワインリスト 2024.05



## ● ブルゴーニュ地方 / Bourgogne


ジュリアン・アルタベル / Julien Altaber

ブルゴーニュの若手の中ではリーダー的存在。常識を打ち破り、常に新しいスタイルに挑戦する熱い男、ジュリアン！

	セクスタン ポ・ア・ポ '22 SEXTAN Bourgogne Aligote Po a PO'22	¥ 6,900 (税別)	自然派 辛口 軽め	白	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。
vin de France / アリゴテ 100%					
	フルール・オー・ヴェール白'22 La Fleur au verre'22	¥ 6,750 (税別)	自然派 辛口 軽め	白	親友のダミアン・グ्रेसールのコート・シャロネーズの斜面の畑のぶどうを使った定番白。2022はエレガントで果実味も柔らか、バランスの良い心地よい味わいに仕上がっています。2022からエチケッともデザインを一新。
A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%					
	アン・シャポン ブラン'19 En Chapon Bourgogne Blanc'19	¥ 6,700 (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。NEW2020 ¥7250
A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%					
	ママミーア'21 Mamamia'21 2021在庫12本	¥ 6,800(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！NEW2022¥6900
vin de France / ピノ・グリ 100%					
	コート・ブルギニオン'21 Coteaux Bourguignons'20	¥ 5,100 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	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。
A.O.C coteaux Bourguignons/ ガメイ2/3 ピノ・ノワール1/3					
	フルール・オー・ヴェール赤'21 La Fleur au verre'21	¥ 5,700 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	2021年ヴィンテージはエレガントで果実味も程よく、バランスのよい仕上がり。ダミアン・グ्रेस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をしてくれるとのこと。
A.O.C.Bourgogne rouge/ ピノ・ノワール100%					
	マランジュ1級レ・クロルソ'18 Les Clos Roussots AOC Marange 1er cru	¥ 7,200 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	コート・ボ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。
A.O.C.Montheilie 1er / ピノ・ノワール 100%					
	モンテリー1級 シュール・ラ・ヴェル'17 2017在庫8本 Sur la Velle AOC Montheilie 1er cru	¥ 9,000 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	15あるモンテリーの1級畑のひとつ。エレガントな中にもしっかりした果実味や旨味、タンニンのあるスタイルでパワーも感じられる仕上がりです。2018¥8000
A.O.C.Montheilie 1er / ピノ・ノワール 100%					
	セクスタン フウフウネット NV SEXTAN Foufounette'NV	¥ 5,300 (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にアプリコットの果汁を加えて造ったベティヤン。デゴルジュマンはせず、旨味を生かした造りに。澱があるので抜栓前日にボトルを立てておいて、とジュリアン。梨やアプリコットのアロマ、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。
vin de France / アリゴテ アプリコット					
	セクスタン エキュム'21 SEXTAN Ecume'21 2021在庫2本	¥ 5,300 (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2021ヴィンテージはピノ。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。2022¥5500
vin de France / アリゴテ ピノ・ノワール					
	クラン・ドオイユ'22 Clin d'oeil'22	¥ 6,900 (税別)	自然派 辛口 軽め	オレンジ	久々に登場したクラン・ドオイユ。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。
Vin de France/ シャルドネ80% ガメイ20%					

## ルノー・ボワイエ / Renaud Boyer

人柄もワインもピュアピュアなルノー。こちらもピュアなマダムの早紀さんとの二人三脚で素晴らしいナチュラルを造り続けています。

	サン・ロマン ブラン'21 Saint-Romain blanc '21 在庫2本	¥ 13,800 (税別)	自然派 辛口 軽め	白	華やかな香りで、きれいな酸がキリリと締め、ミネラルの透明感あふれるルノースタイル。樹齢85年のシャルドネは南西向き白い泥炭質土壌で栽培されています。シュール・リーで10か月樽熟成。
A.O.C.Saint Romain blanc / シャルドネ 100%					

## ● アルザス地方 / Alsace

ローラン・バルツ / Laurent Barth

コルマル近くのペンヴィルで真摯にワイン造りと向き合うローラン。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！

	ピノ・ダルザス '22 Pinot d'alsace '22 <b>在庫少</b>	￥3,900 (税別)			2022年ヴィンテージは果実感が有りややボリュームも感じられるものの、心地よい繊細な酸が全体をまとめています。柑橘類やスパイシーなニュアンスも。和食から中華まで食事に合わせて楽しみたい1本です。
	A.O.C Alsace / ピノ・オクセロワ 100%	自然派	やや辛口 軽め	白	
	リースリング'22 Riesling '22	￥4,900 (税別)			2022年ヴィンテージはフレッシュな香りとフルーティな果実味、ほんのり感じる苦みのニュアンスが上品な大人味を感じさせるリースリングらしいスタイル。
	A.O.C Alsace / リースリング 100%	自然派	辛口 軽め	白	
	リースリング レプガルテンV.V'18 Riesling Rebgarten Vieilles V'18	￥5,200 (税別)			ローランがお父さんから引き継いだ畑のひとつ、レプガルテン。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再入荷です。
	A.O.C Alsace / リースリング 100%	自然派	辛口 やや軽め	白	
	リースリング キーンツハイム'20 Riesling Kientzheim '20	￥6,500 (税別)			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%	自然派	辛口 やや軽め	白	
	リースリング グラニット'21 Riesling Granite'20	￥6,900 (税別)			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%	自然派	辛口 中重	白	
	ミスカ・ダルザス'22 Muscat d'Alsace'22	￥4,900 (税別)			2022ヴィンテージはキリリとしまった酸とミスカらしい心地よい豊かな香りのドライな仕上がりが。すっきり飲み心地の良い1本です。
	A.O.C Alsace / ミスカ・ダルザス 100%	自然派	やや辛口 軽め	白	
	ピノ・グリ'22 Pinot Gris'22	￥5,200 (税別)			2022年のピノ・グリはボリューム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がります。
	A.O.C Alsace / ピノ・グリ 100%	自然派	やや辛口 軽め	白	
	ゲヴェルトトラミネールV.V. '20/'21 Gewurstraminer vieille v. '20/'21	￥5,400 (税別)			樹齢66年と35年の二つのパーセルのぶどうを使ったライチそのままの華やかな香りとたっぷりの旨味、きれいな酸があることで重すぎず、心地よい甘さの感じられるワンランク上のゲヴェルトトラミネール。
	A.O.C Alsace G.C / ゲヴェルトトラミネール 100%	自然派	甘口 やや軽め	白	

## ● 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グムの描くラベルが見事なコラボ！

	ソーン・ブールソン(100%) '19 100% '19	¥ 7,100 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	しっかり熟したぶどうを使ったことで、旨みがのり、ガメイらしい心地よい酸とのバランスが見事に取れています。 軽やかな中にも柔らかくでしっとりした味わいが感じられる深みのある1本です。
V.D.T. / ガメイ						
	エレモン '19 Element '19	¥ 7,100 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	土壌の影響を大きく受けているぶどうという意味でエレモン(=土壌の要素)と名付けた赤。超ド級のガメイといたいたほどの複雑さと酸・旨みのバランスの良さはさすがクルトワ。柔らかな中にもしっかりしたミネラルが感じられます。
V.D.T. / ガメイ・ショードネ						
	アンセストラル'20 Ancestral '20 <b>NEW</b>	¥ 10,300 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。
V.D.T. / コ ガメイ ガストン						
	コレール・ド・ゼウス赤 '21 Colere de zeus'21 <b>NEW</b>	¥ 11,300 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。
V.D.T. / コ ガメイ ガストン ガメイ ショードネ						
	コレール・ド・ゼウス白 '21 Colere de zeus'21 <b>NEW</b>	¥ 11,300 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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。
V.D.T. / シュナン・ブラン ロマランタン ムニユ・ピノ						
	レゾナンス '20 Resonance '20 <b>NEW</b>	¥ 11,300 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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。
V.D.T. / ロマランタン						
	オートクトヌ '18 Autochtone '18 <b>NEW</b>	¥ 12,200 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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ー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。
V.D.T. / ロマランタン						
	エスキス '18 Esquiss '18 <b>NEW</b>	¥ 14,900 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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。
V.D.T. /						

### チボー・ステファン / Thibault Stephan

ソミュールで独立して9年目の朴訥な37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！ビュア！

	ル・ルポンティ 白 '21 Le Repenti Blanc'21 <b>NEW</b>	¥ 6,800 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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。
V.D.F. / シュナン・ブラン100%						
	バックカス'21 'Bacchus'21 <b>NEW</b>	¥ 4,280 (税別)	自然派	辛口 軽め	赤	チボー唯一のマセション・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。
V.D.F. / カベルネ・フラン100%						
	フェット・アントレ・ラ・キュヴェ '20 Faites entrer la cuvee'20	¥ 4,300 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	除便したぶどうを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の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。
V.D.F. / カベルネ・フラン100%						
	ル・ルポンティ 赤 '18 Le Repenti Blanc'18	¥ 4,700 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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%						
	ブルプ '21 Poulp'21 <b>NEW</b>	¥ 9,600 (税別)	自然派	辛口 中重	白	除便したシュナンを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。
V.D.F. / シュナン・ブラン100%						

## ● 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16年。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。

	ル・テレ'21 Le terret'21	¥ 6,000 (税別)	自然派	辛口 軽め	白	超限定生産で日本には60本のみでの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、モノセパ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セラン。50アールのみのお小さな畑の上、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 / マルセラン100%						
	ラ・カルボネル '20 La carbonelle '20	¥ 6,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	ワインを造り始めた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 / マルセラン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 <b>NEW</b>	¥ 3,800 (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%						
	ル・クラレ'22 Le Claret '22 <b>NEW</b>	¥ 4,500 (税別)	やや軽め	辛口	赤	樹齢50年以上のカリニャンを2/3を全房でダイレクトプレス、1/3を除梗後、10日間マセラシオン。果実味豊かでいて、アルコール度11.5と軽やかで飲み口の良い女性が造ったワインらしい優しい味わいです。
V.D.F / カリニャン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 Iwata)のボスでもあるレ・ミ・スーリエの逸品！

	キュヴェ・マチルド '22 Cuvée Mathilde '22	¥ 2,800 (税別)	自然派	辛口 軽め	白	スーリエの一人娘の名前をつけた白。2022年ヴィンテージはきれいな酸と豊かな果実味のバランスが良く、フレッシュな印象もあって飲み心地の良い仕上がりに。焼き魚や魚介の鍋料理、生ガキなど、和食一般から洋食まで、幅広い料理に良く合う味わいです。
A.O.C St.Chinian / グルナッシュ・ブラン50% マルサンヌ40% ルーサンヌ10%						
	セクレ・ド・レミ 白 '20 Les secret de Remy blanc '20	¥ 3,600 (税別)	自然派	辛口 中重	白	4品種を使って樽熟成で造ったワンランク上の白。南仏なのに柔らかなさもたっぷり、果実味も旨みも豊かで、コストパフォーマンスの高い白ワインです。
●ラングドック地方 I.G.P ●シュナン、クレット、ヴェルマンティエ、ブルブラン						
	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。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%						
	ピノ・ノワール '19 Pinot Noir '19	¥ 2,800 (税別)	自然派	辛口 やや軽め	赤	南で作ったらしい豊かな果実味で軽やかながらボリュームも感じられる赤。酸とミネラルのバランスも良く、飲み心地の良さは抜群です。
V.D.P / ピノ・ノワール 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30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。新しい風が吹き始めています！


	ルヴェ・レ・ヴォワル '22 Levee les voile'22	¥ 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%						
	ウー'21 Wu'21	¥ 6,500 (税別)	自然派	辛口 軽め	白	サンソーをダイレクトプレスして造った白。果実味と旨味が豊かで飲み心地の良い仕上がりに。ワイン名はアメリカのヒップホップグループ、Wu-Tang Clanからとったこと。
V.D.F / サンソー100%						
	バンバン'21 Bang-Bang'21 <b>NEW</b>	¥ 6,300 (税別)	自然派	辛口 やや軽め	白 (ロゼ)	赤ぶどうのダイレクトプレスを中心に造ったユニークな白(皮の色が出てしまい、色合いはロゼ)。畑が森の真ん中であってイノシシが良く出没するので、狸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ロゼ?のイメージで。
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'22 Khalina'22 <b>NEW</b>	¥ 5,950 (税別)	自然派	辛口 中重	白 (口白)	ほんのりサーモンピンクに色づいた柔らかな酸とミネラルの心地よい白。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か月熟成しています。パナラビンの果実など、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。
	バルベリンヌ'21 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、クレマンスの作。ワイン名はポーリーヌのおばあちゃんの名前から。
	ジェネシス'22 Gensis'22 <b>NEW</b>	¥ 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、クレマンス・ブスケのイラスト。
	ヴナン'21 Venin'21	¥ 5,700 (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・破碎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。
	サンキュー サタン'21 Thank you Satan'21	¥ 6,500 (税別)	自然派	辛口 軽め	赤	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軽やかに仕上げました。ほんのりス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。
	フュリイ'20 Furie'20	¥ 4,900 (税別)	自然派	辛口 軽め	赤	サンソーの古い品種ワイヤード、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はスラングで爆発的にすごい！の意味。樽(古)熟成6か月。 <b>2021 ¥ 5300</b>
	レッド'20 Red'20 2020在庫6本	¥ 4,850 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。 <b>2021 ¥ 5300</b>
	ボン・ボヤージュ'18 Bon voyage'18	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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っこりさもありますが、重すぎないスタイル。SO2無添加。
	トゥ・ソフ・ランニユイ'22 Tout sauf l'ennui'22	¥ 4,800 (税別)	自然派	辛口 軽め	赤	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。


**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。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 在庫少	¥ 5,400 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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年間シュール・リー。
	エスプリ・ヴァンダンジュール'20 Esprit vendangeur'20	¥ 4,850 (税別)	自然派	やや辛口 中重	白	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。
	エスプリ アンフォル'21 Esprit vendangeur Amphores'21	¥ 5,650 (税別)	自然派	辛口 中重	オレンジ	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、複雑な香りと味わいが特徴の軽やかなオレンジワインです。
	ブルボワール'20 Le pourboire du vigneron'20	¥ 4,100 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。
	ラルゼット'17 La Resette'17	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	ステンレスタンク熟成のマルベックと樽熟成のマルセラン(カベルネ・ソーヴィニヨ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。
	カルボニック・アンヴァージョン'21 Carbonic Invasion'21	¥ 4,350 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。
	フランシーズ'21 Franchise'21	¥ 4,900 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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。
	カルトゥシュ・マルセル'19/20 Cartouche Marcel'19/20	¥ 5,100 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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に飲み口の心地よい赤に仕上がっています。

	コタバユル'21	¥ 4,800 (税別)	自然派	甘口 軽め	発泡	カシヤやフランボワーズのニュアンスのある軽やかな赤の微発泡ワイン。このエリアにあるパッシュード・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。
	Cotabull'21					
V.D.F / コ100%						

ミシェル・デュボン・ファン/ Domaine Michel Dupont-Fhan 元々はブルゴーニュの造り手が南仏で手掛けるワインだけに造りの丁寧な仕上がりが魅力です。

	シャルドネ'22	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	白	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特徴です。心地よい酸もあって飲み心地の良い仕上がります。
	Chardonnay'22					
V.D.P d'Oc / シャルドネ100%						


	ヴィオニエ'22	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	白	華やかな香りとボリューム感たっぷりの果実味。リッチなのにきれいでバランスの良い味わいはミシェル・デュボン・ファンならではの。
	Viognier'22					
V.D.P d'Oc / ヴィオニエ100%						


	カベルネ・ソーヴィニヨン'22	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	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る飲みごたえのある仕上がりに。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ェルの強みです。
	Cabernet Sauvignon'18					
V.D.P d'Oc / カベルネ・ソーヴィニヨン100%						


## ● 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のコンビが造るピュアで旨味たっぷりのワインたち。映画「ワイン・コロシアム」でも話題です。

	タンジエリン '22	¥ 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、フレッシュで白い花のアロマが心地よく飲み心地の良い白。2品種共にダイレクトプレス。ワイン名はレッドツエッペリンの曲名から。
	Tangerine'22					
V.D.F / シャルドネ70% ヴェルマンティエ30%						

	ズーモ '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、ほんのり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パッチリ。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。
	Zumo'22					
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%						

	ピンク・イズ・ノット・レッド '22	¥ 4,300 (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。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そう。
	Pink is not Red'22					
V.D.F / カリニャン50% シラー50%						


	ゴルゴルルー '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。
	Gorgoglou'22					
V.D.F / カリニャン100%						


	カルボ・クルト '18	¥ 3,700 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	ボリューム感があがりながらエレガントさもある個性的な赤です。このワインに50%使っているリャドネル・ペ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、コンポ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「カルゴ・クルト」をもじって。2020¥3900 2021¥4000
	Carbo Culte'18					
V.D.F / リャドネル・ペルト グルナッシュ ムールヴェードル カリニャン シラー						


## ● 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17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なほどの人気！


	セルヴ '20	¥ 6,000 (税別)	自然派	辛口 中重	白	2020年ヴィンテージは、よりクリアで軽やか、ミネラリーなスタイルです。セルヴらしい複雑な香りはさすがですが、きれいな酸とミネラルが感じられるのは、このヴィンテージの特徴です。 2021¥6900 2018マグナム¥12000(11本)
	Selves '20					
I.G.P Aveyron / シュナン・ブラン 100%						

	ミニミュス'22	¥ 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られています。ハーブのニュアンスと心地よい酸が爽やかです。3年越してようやく輸入できました！
	Minimus'22					
I.G.P Aveyron / フェルセルヴァードール 100%						

	ジョセット'21	¥ 5,500 (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られています。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。
	Josette'21					
I.G.P Aveyron / フェルセルヴァードール 100%						





	マキシミュス'20	¥ 4,600 (税別)	自然派	辛口 やや軽め	赤	マキシミュ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年のフェルサルバー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。 2017 ¥4400 2021 ¥5100
	Maximus'20					
I.G.P Aveyron / フェルセルヴァードール 100%						

	モヴェ・トン'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ます。 2020¥5300 2018マグナム¥15000(5本)
	Mauvais Temps'19					
I.G.P Aveyron / フェルセルヴァードール 40%、ネグレド・パンアール35%、C.F 25%						

	フェール・ド・サン'18	¥ 5,200 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	1957年に植えたフェール・セルヴァー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っしりは柔らかな1本です。名前の由来はフェルセルヴァードールのフェル、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とこ！仲良しのコラボワインです。 2017 ¥5500 2019 ¥6100 2020 ¥6000
	Fer de Sang'18					
I.G.P Aveyron / フェルセルヴァードール 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唯一ワイン造りをするパトリック。3年をかけ、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！

	コキーユ'22 La Coquille'22	¥4,800 (税別)	自然派	辛口 やや軽め	赤	各セ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。ジュー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%					
	ヴァンゼル'22 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					
	レザンシエン'17 Les Anciens'17 在庫僅少	¥3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	豊かな赤い果実の印象、厚みのあるボディ、まるやかなタンニン、350メートルという高地にある畑だからこのきれいな酸、全てのバランスが良く、口中で果実味が爆発します。
	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%					
	レザンシエン'20 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



20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トが高く秀逸！

	ビュル・ローズ'21 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%					
	フルール'20 Fleur'20	¥3,800 (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。ナチュラル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					
	フリユイ'20 Fruit'20 NEW	¥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と豊かな旨味は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					
	T'19 Pur T'19	¥6,500 (税別)	自然派	辛口 重め	赤	ジョン・ブランこだわりのビ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、12hのタランソの樽で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%					
	M'18 Pur M'18	¥6,300 (税別)	自然派	辛口 重め	赤	ジョン・ブランこだわりのビ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%					
	S'20 Pur S'20 NEW	¥6,900 (税別)	自然派	辛口 重め	オレンジ	ジョン・ブランこだわりのビ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%					

## ● ロース地方 / 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夢だったワイン造りをアルデッシュでスタートして5年。注目の新進生産者が日本初上陸です！

	レ・ラステル'22 Les Rastels'22 在庫少	¥4,300 (税別)	自然派	辛口 軽め	赤	オクシタン語で「古いバー」という名の赤。70年の樹齢のグルナッシュを使った果実味豊かで凝縮感のある味わい。飲み応え充分！2樽のみの超少量生産。
	V.D.F./グルナッシュ100%					
	マジパン V3'22 marzipan V3'22 NEW	¥4,500 (税別)	自然派	辛口 軽め	オレンジ	マルサンヌとミュスカは除梗して1週間マセラシオン、グルナッシュ・ブランはダイレクトプレス。ハーブ風のアロマ、柑橘系やブリオッシュのような印象もある複雑な印象、旨味もたっぷり。
	V.D.F./マルサンヌ60% グルナッシュ・ブラン35% ミュスカ5%					



株式会社ピコルーズ  
www.picoletse.com