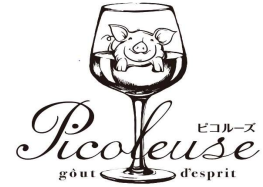


(株)ピコルーズ ワインリスト 2025.04





● ブルゴーニュ地方 / Bourgogne

ジュリアン・アルタベル / 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ー的存在に。そんな中、常識を打ち破り、ネゴ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う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！

	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	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。
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、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。
A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%						
	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・グ्रेस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で。2022からエチケットもデザインを一新。
A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%						
	アリゴテ'23 Aligote'23	¥ 6,000 (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。
A.O.C.Bourgogne blanc / アリゴテ 100%						
	アン・シャボン ブラン'20 En Chapon Bourgone 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。
A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%						
	ママミア'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！
vin de France / ピノ・グリ 100%						
	メチス'23 Metisse'23	¥ 4,600 (税別)		辛口 軽め	赤	軽やかで口当たりの良いガメイ。ボジョレーのマキシム・トロンシーのぶどうを使用。ほんの少しアリゴテを加えることでより軽やかで飲みやすさが増えています。アイディアマンのジュリアンならではのブルゴーニュには珍しいゴクゴク飲みワインです。
vin de France / ガメイ 95% アリゴテ5%						
	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・グ्रेस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。
A.O.C.coteaux Bourguignons/ ガメイ2/3 ピノ・ノワール1/3						
	ガメイ'22 Gamay'22	¥ 6,200 (税別)		辛口 軽め	赤	ボジョレーのギヨム・ブシ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。
A.O.C.Bourgogne Gamey/ NEW ガメイ 100%						
	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に。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。
V.D.F/ ピノ・ノワール80% ガメイ20%						
	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。エレガントで果実味も豊か、バランスのよい仕上がりに。ダミアン・グ्रेसールのぶどうの中でも、このピノはとて良い出来でした。
A.O.C.Bourgogne rouge/ ピノ・ノワール100%						
	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・グ्रेस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に。ダミアン・グ्रेसールもこのピノの収穫時は大満足だったとか。
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.Marange 1er / ピノ・ノワール 100%						
	モンテリ1級 シュール・ラ・ヴェル'17 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に。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 '22 SEXTAN 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。2021
vin de France / アリゴテ100% ¥ 5300(在庫少)						

	セクスタン エキュム'22 SEXTAN Ecume'21	¥ 5,500 (税別)		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。軽やかに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。
	自然派	辛口 軽め	発泡	
vin de France / アリゴテ50% ガメイ50%				
	克蘭・ドオイユ'22 Clin d'oeil'22	¥ 6,900 (税別)		徐々に登場した克蘭・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。
	自然派	辛口 軽め	オレンジ	
Vin de France / シャルドネ80% ガメイ20%				

● アルザス地方 / Alsace

ローラン・バルツ / Laurent Barth

コルマル近くのパンヴィルで真摯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	¥ 5,200 (税別)		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ベティヤン。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。
	自然派	やや甘口 やや軽め	微発泡	
V.D.F. / ピノ・ノワール100%				
	リースリング レプガルテンV.V'18 Riesling Rebgarten Vieilles V.'18	¥ 5,300 (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っていたバックヴィンテージの再入荷です。
	自然派	辛口 やや軽め	白	
A.O.C Alsace / リースリング 100%				
	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。
	自然派	辛口 やや軽め	白	
A.O.C Alsace / リースリング 100%				
	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。
	自然派	辛口 中重	白	
A.O.C Alsace / リースリング 100%				
	ピノ・グリ'22 Pinot Gris'22	¥ 5,200 (税別)		2022年のピノ・グリはポリューミー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ます。
	自然派	やや辛口 軽め	白	
A.U.C Alsace / ピノ・グリ 100%				
	ゲヴェルトトラミネール グランクリュ マルクレン'22 Gewurstaminer G.C.'22 在庫僅少	¥ 7,600 (税別)		2022ヴィンテージは豊かな香りでポリューミーな甘みとたっぷりの果実味。グラン・クリュらしい華やかさもあって、ローランも納得の仕上がりに。残糖70g。樹齢31~57年。
	自然派	甘口 やや軽め	白	
A.O.C Alsace G.C. / ゲヴェルトトラミネール 100%				

● 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	¥ 10,300 (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、滑らかな口当たり仕上がりました。18ヶ月樽熟成。
V.D.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	¥ 11,300 (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。
V.D.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	¥ 11,300 (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。
V.D.T / シュナン・ブラン ロマランタン ムニユ・ピノ		自然派 辛口 中重 白	
	レゾナンス '20 Resonance '20	¥ 11,300 (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。
V.D.T / シュナン・ブラン		自然派 辛口 中重 白	
	オートクトヌヌ '18 Autochtone '18	¥ 12,200 (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		自然派 辛口 中重 白	
	エスキス '18 Esquiss '18	¥ 14,900 (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。
V.D.T / ムニユ・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年目の朴訥でシャイな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・ルボンティ 白 '21 Le Repenti Blanc'21	¥ 6,800 (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。
V.D.F. / シュナン・ブラン100%		自然派 辛口 中重 白	
	バックカス'21 'Bacchus'21	¥ 4,280 (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。
V.D.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	¥ 4,300 (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%		自然派 辛口 中重 赤	
	ル・ルボンティ 赤 '18 Le Repenti Blanc'18	¥ 4,900 (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 Poulp'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。
V.D.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

元ジャーナリストのカトリ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ヌスタイルを作り上げました。6年前からは息子のニコも修行を終えて一緒にワイン造りをしています。

	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。2022 ¥ 6500
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	ワイン造りを始めた2004年からずっと続く、カトリ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ます。
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 Iwata)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！

	キュヴェ・マチルド '22 Cuvée Mathilde '22	¥ 2,900 (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ます。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%						
	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わ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'22 Wu'22	¥ 6,800 (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	¥ 6,300 (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、色合いは濃いめ)。畑が森の真ん中であってインジシが良く出沒するので、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。
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	ほんのり色つ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か月熟成しています。パナマ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。
V.D.F / クレレット100%						

	バルベリンヌ'22 Barberine'21 NEW	¥ 6,600 (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。 2022 ¥ 6600NEW
V.D.F / クレレット100%						
	ジェネシス '22 Genesis'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'21 Venin'21	¥ 5,700 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	樹齢70年のカリヤ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 / カリヤン100%						
	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で軽やかに仕上げました。ほんのりスパイス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。 2022 ¥ 6600NEW
V.D.F / サンソー100%						
	フュリイ'21 Furie'21	¥ 5,300 (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年のカリヤン、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。
V.D.F / カリヤン・ノワール40% グルナッシュ40% ワイヤード20%						
	レッド'21 Red'21	¥ 5,300 (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。
V.D.F / シラー100%						
	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。
V.D.F / グルナッシュ100%						
	トゥ・ソフ・ランニユイ'22 Tout sauf l'ennui'22 在庫少	¥ 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。
V.D.F / カリヤン95% ミスカ5%						

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・ヴィニエロン'21 Le Benefice du vigneron'21 再入荷	¥ 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、ポリウムもあり、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。
V.D.F / シャルドネ100%						
	エスプリ・ヴァンダンジュール'20 Esprit vendangeur'20 再入荷	¥ 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。
V.D.F / ソーヴィニヨン・ブラン100%						
	エスプリ アンフォル'21 Esprit vendangeur Amphores'21 再入荷	¥ 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。
V.D.F / ソーヴィニヨン・ブラン100%						
	ブルポワール '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。
V.D.F / メルロー約2/3 カベルネ・フラン約1/3						
	ラルゼット'17 La Resette'17	¥ 3,800 (税別)	自然派	辛口 中重	赤	ステンレスタック熟成のマルベックと樽熟成のマルゼラン(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。
V.D.F / マルベック50% マルゼラン50%						
	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。
V.D.F / メルロー100%						
	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。
V.D.F / カベルネ・フラン100%						

	カルトウシュ・マルセル'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ルの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ギ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良い赤に仕上がっています。
	Cartouche Marcel'19/20					
V.D.F / マルセル100%						
	コタバウル'21	¥ 4,800 (税別)	自然派	やや甘口 軽め	微発泡	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・ビ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・デュポン・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	¥ 3,900 (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%						
	カベルネ・ソーヴィニオン'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・ソーヴィニオン100%						

● ルシオン地方 / 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'23	¥ 4,600 (税別)	自然派	辛口 軽め	白	ミスカ・ブ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。
	Java'23					
V.D.F / ミスカ・ブチグレイン50% ミスカ・アレクサンドル50%						
	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エパリンの曲名から。
	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。
	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%						
	ゾット'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。赤はプレスディ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。
	Zot'23					
V.D.F / シラー・グルナッシュ・リヤドネール・ベルト・ムールヴェードル・カリニャン・ミスカ・ヴェルマンティエ・マカブ・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						
	ピンク・イズ・ノット・レッド'23	¥ 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。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そう。
	Pink is not Red'23 NEW					
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'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・ベ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。
	Carbo Culte'22 NEW					
V.D.F / リヤドネール・ベルト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なほどの人気！

	セルヴ '22 Selves '22	¥ 7,000 (税別)	自然派	辛口	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。
	NEW			中重		
I.G.P Aveyron / シュナン・ブラン 100%						
	ミニミヌス'23 Minimus'23	¥ 5,400 (税別)	自然派	辛口	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年越しでようやく輸入できました！
	NEW			軽め		
I.G.P. Aveyron / フェルセルヴァドール 100%						
	ジョセット'21 Josette'21	¥ 5,500 (税別)	自然派	辛口	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。2021マグナム ¥11000
	NEW			軽め		
I.G.P. Aveyron / フェルセルヴァドール 100%						
	マキシミヌス'21 Maximus'21	¥ 5,100 (税別)	自然派	辛口	赤	マキシミヌ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。2017 ¥4400
	NEW			やや軽め		
I.G.P. Aveyron / フェルセルヴァドール 100%						
	モヴェ・トン'19 Mauvais Temps'19	¥ 5,400 (税別)	自然派	辛口	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、スパイシー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)
	NEW			中重		
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%、C.F 25%						
	フェール・ド・サン'18 Fer de Sang'18	¥ 5,200 (税別)	自然派	辛口	赤	1957年に植えたフェル・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
	2018在庫少			中重		
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、アヴェロンのコンクで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！

	コキーユ'22 La Coquille'22	¥ 4,800 (税別)	自然派	辛口	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、冬前にアッサンブラージュ。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ーラルな後口が印象的です。ハーブのニュアンスも。
	NEW			やや軽め		
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	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、酸もきれいな。旨味も豊かです。
	NEW			やや軽め		
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'20 Les Anciens'20	¥ 4,500 (税別)	自然派	辛口	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。
	NEW			中重		
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・パスカル。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！そして、今や指導者的存在として気候変動対応の新たな技術も開発中。




	ピュル・ローズ'21 Bulle Rose'21	¥ 4,280 (税別)	自然派	辛口	発泡	しっかりしたガスを感じるベティヤン。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。
	NEW			軽め		
V.D.F. / セミヨン60% カベルネ・ソーヴィニオン40%						
	フルール'21 Fleur'21	¥ 3,900 (税別)	自然派	辛口	白	ソーヴィニオン・グリー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。
	NEW			やや重め		
V.D.F. / ソーヴィニオン・ブラン ソーヴィニオン・グリー セミヨン						
	フリユイ'20 Fruit'20	¥ 3,900 (税別)	自然派	辛口	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。
	NEW			やや重め		
V.D.F. / メルロー カベルネ・ソーヴィニオン						
	T'19 Pur T'16	¥ 6,500 (税別)	自然派	辛口	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、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。
	NEW			重め		
V.D.F. / メルロー100%						
	ピュール M'18 Pur M'18	¥ 6,300 (税別)	自然派	辛口	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。
	NEW			重め		
V.D.F. / マルベック100%						

	ピュールS'20	¥ 6,900 (税別)	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に。
	Pur S'20				
V.D.F./ セミヨン100%					
	ピュール・マンサン'18/19/20	¥ 6,400 (税別)	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バック。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レラ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。スパイシーなメニユーに。
	Pur M'18/19/20 NEW				
V.D.F./ マンサン100%					

● ロ-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！

	ソラスタルジー '23	¥ 4,100 (税別)	辛口 軽め	ロゼ	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。2023年は暑かったので少し乾燥気味の濃縮したぶどうも混ざり、厚みのある仕上がりに。アロマティックで軽やかなロゼ。
	solastalgie'23 在庫僅少				
V.D.F / セミヨン100%					
	レ・ラステル '23	¥ 4,100 (税別)	辛口 中重	赤	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。
	Les rastels '23				
V.D.F / グルナッシュ50% シラー50%					
	エヴォエ！ '23	¥ 4,600 (税別)	辛口 軽め	赤	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るやかでよく熟した印象のバランスの良い赤です。
	Evohe! '23				
V.D.F / ガメイ90% シャチュウ10%					



株式会社ピコルーズ

www.picoleuse.com