

(株)ピコルーズ ワインリスト 2025.12



● 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、ネゴシ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！

	フルール・オー・ヴェール白'22 La Fleur au verre'22 A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%	¥ 6,750 (税別)	親友のダミアン・グレサールのコート・シャロネーズの斜面の粘土石灰質+砂利室土壤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。
	ブルゴーニュ白'22 Bourgogne Blanc'22 A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%	¥ 7,350 (税別)	親友のダミアン・グレサールのコート・シャロネーズのサン・ジュノー・ナショナルにある樹齢45年の粘土石灰岩質土壤の畠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す。2022からエチケットもデザインを一新。
	アリゴテ'23 Aligote'23 A.O.C.Bourgogne blanc / アリゴテ 100%	¥ 6,000 (税別)	親友のダミアン・グレサールのコート・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 A.O.C.Bourgogne blanc / シャルドネ 100%	¥ 7,250 (税別)	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 再入荷 vin de France / シャルドネ 100%	¥ 10,300 (税別)	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8 g /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'22 Mamamia'22 vin de France / ピノ・グリ 100%	¥ 6,900(税別)	ピノ・グリをマセラцион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！
	セクスタン ポ・ア・ポ '22 SEXTAN Bourgogne Aligote Po a PO'22 vin de France / アリゴテ 100%	¥ 6,900 (税別)	コート・シャロネーズの畠のアリゴテを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。
	クラン・ドオイユ'22 Clin d'oeil'22 Vin de France / シャルドネ80% ガメイ20%	¥ 6,900 (税別)	久々に登場したクラン・ドウユ。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・ブルギニヨン'22 Coteaux Bourguignons'22 A.O.C coteaux Bourguignons/ ガメイ2/3 ピノ・ノワール1/3	¥ 5,500 (税別)	ダミアン・グレサ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 A.O.C.Bourgogne Gamey/ ガメイ 100%	¥ 6,000 (税別)	ボジョレーのギヨム・ブシャールのシェナスのクリュ畠の樹齢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 V.D.F. / ピノ・ノワール80% ガメイ20%	¥ 4,900 (税別)	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・グレサ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こと。
	フルール・オー・ヴェール赤'22 La Fleur au verre'22 A.O.C.Bourgogne rouge/ ピノ・ノワール100%	¥ 6,750 (税別)	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・グレサールのぶどうの中でも、このピノはとても良い出来でした。
	ブルゴーニュ赤'22 Bourgogne Rouge'22 A.O.C.Bourgogne rouge/ ピノ・ノワール100%	¥ 7,350 (税別)	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・グレサールの畠のぶどうを使い、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・グレサ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級レ・クロ・ルゾ'18 Les Clos Roussots AOC Marange 1er cru A.O.C.Marange 1er / ピノ・ノワール 100%	¥ 7,200 (税別)	コート・ボーヌの最南端にあるマランジュ。クロ・ルゾ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、スペ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。
	セクスタン フウフネット'22 SEXTAN Fou'fou nette'22 vin de France / アリゴテ100%	¥ 5,500 (税別)	21年はコート・シャロネーズの畠のアリゴテにア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。15 g 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 ¥ 5300(在庫少)

	セクスタン エキュム'22 SEXTAN Ecume'22 vin de France / アリゴテ50% ガメイ50%	¥ 5,700 (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ペティヤン。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ペティヤン。
		自然派 辛口 軽め 発泡	

● アルザス地方 / Alsace

ローラン・バルツ / Laurent Barth

コルマール近くのベ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 utaKata NV V.D.E. / ピノ・オクセロワ50% ピノ・グリ50%	¥ 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。
	ピノ・ダルザス '23 Pinot d'alsace '23 A.O.C Alsace / オクセロワ 100%	¥ 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に。果実の甘みも感じられます、心地よい酸と柑橘系やほんのリスピーサ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。
	ラシーヌ・メチス '23 Racine Metisse '23 A.O.C Alsace / ミュスカ・ダルザス 100%	¥ 4,100 (税別) 自然派 やや辛口 軽め 白	2023ヴィンテージよく熟した果実味、フルーツコンフィ、オレンジの皮のようなビターなニュアンス、繊細な花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。
	ミュスカ・ダルザス'22 Muscat d'Alsace'22 A.O.C Alsace / ミュスカ・ダルザス 100%	¥ 4,900 (税別) 自然派 やや辛口 軽め 白	2022ヴィンテージはキリりとしました酸とミュスカらしい心地よい豊かな香りのドライな仕上がり。すっきり飲み心地の良い1本です。
	ゲヴェルツトラミネール'23 Gewurztraminer '23 A.O.C Alsace G.C / ゲヴェルツトラミネール 100%	¥ 4,100 (税別) 自然派 甘口 軽め 白	2023ヴィンテージはトロピカルフルーツやライチのアロマ、心地よい甘みとちょ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。
	リースリング レブガルテンV.V'18 Riesling Rebgarten Vieilles V.'18 A.O.C Alsace / リースリング 100% 再入荷	¥ 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畠のひとつ、レブガルテン。粘土質+砂質土壤で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。
	リースリング キーンツハイム'20 Riesling Kientzheim'20 A.O.C Alsace / リースリング 100% 在庫僅少	¥ 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壤のリースリング。土壤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。
	リースリング グラニット'21 Riesling Granite'20 A.O.C Alsace / リースリング 100%	¥ 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。
	ピノ・グリ'22 Pinot Gris'22 A.O.C Alsace / ピノ・グリ 100%	¥ 5,200 (税別) 自然派 やや辛口 軽め 白	2022年のピノ・グリはボリューミィで心地よい甘さを感じますが、重すぎず、豊かな果実味にきれいな酸を感じられるフ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。
	ピノ・ノワール キーンツハイム '23 Pinot Noir Keintzheim'23 A.O.C Alsace / ピノ・ノワール 100%	¥ 7,100 (税別) 自然派 辛口 軽め 赤	2018年から造り始めたケーンツハイムエリアのピノ。全房で仕込んでいます。2023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。

● 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 NEW	¥ 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レージュ。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仕上がりました。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 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。
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 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。
V.D.T. / シュナン・ブラン ロマランタン ムニユ・ビノ	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。
V.D.T. / シュナン・ブラン	オートクトンヌ '18 Autochtonne '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。トウレーヌとシュヴェルニだけ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 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。
V.D.T. / ムニユ・ビノ			

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ン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ールです。

	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を感じられる素晴らしい仕上がりです。
V.D.F. / シュナン・ブラン100%	イボグロッソ '23 Ippoglosso '23 NEW	¥ 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。イボ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。
V.D.F. / シュナン・ブラン 100%	バッカズ'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、軽やかで口当た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 再入荷	¥ 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か月キューブ熟成。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。
V.D.F. / カベルネ・フラン100%	ル・ルポンティ 赤 '18 Le Repenti Blanc'18 再入荷	¥ 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、アッサンブレージュの後さらに2か月熟成。タンニンが柔らかで果実味豊か、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	¥ 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%			

● ラングドック地方 / Languedoc

カトリーヌ・ベルナール / 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 NEW	¥ 6,000 (税別)	超限定生産で日本には60本のみの割り当ての稀少ワイン。デディエ・バ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)	グルナッシュとカベルネを掛け合わせたマルセラン。50アルールのみの小さな畑の上、暑かった年で果実が小さく、超少量生産で数十本のみの輸入。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)	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・カリニヤン '21 Carignan'21	¥ 5,200 (税別)	粘土石灰質土壤の樹齢100年以上と60年のカリニヤ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日間マセレーション、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 / カリニヤン100%			
	アリカント'21 L'Alicante Bouschet '21	¥ 6,000 (税別)	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)	友人で隣人でもあるローランからぶどうを譲り受けた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です。
V.D.F / グルナッシュ 100%			

ドメーヌ・デ・スリエ / Domaine Soulie

300年有機を続ける農園で造られるコスパ最高のワイン達。キュヴェ和のガンちゃん(Kohki Iwata)のボスであるレミ・スリエの逸品。コスパの良さは天下一品！

	ロゼ '21 Rose '21	¥ 2,500 (税別)	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。暑い季節にキリッ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)	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)	それぞれの品種を別々に醸造、24ヶ月の樽熟成の後、瓶詰めの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%			

ドメーヌ・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'22 Levee les voile'22 在庫僅少	¥ 5,000 (税別)	オリヴィエ・コーン、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。旨味もしっかりとありながら、ダイレクトプレスでフレーティさも楽しめる味わいに。6ヶ月樽熟成。
V.D.F / ベルマンティーノ40% ムールヴェードル30% グルナッシュ30%			
	ウー'21 Wu'21 在庫僅少	¥ 6,500 (税別)	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。ワイン名はアメリカのヒップホップグループ、Wu-Tang Clanからとったとのこと。
V.D.F / サンソー100%			
	バンバン'22 Bang-Bang'22 NEW	¥ 6,400 (税別)	赤ぶどうのダイレクトプレスをメインにして造ったユニークな白(皮の色が出来てしまい、色合いは濃いめ)。畑が森の真ん中にあってノシシが良く出没するので、獣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ス。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)	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。パ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はアラビ語で乾杯、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 V.D.F / クレレット100%	¥ 6,500 (税別)	自然派 辛口 軽め	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スの妹、クリマンスの作。ワイン名はポーリースのおばあちゃんの名前から。2022 ¥ 6600 NEW
	ジェネシス '22 Genris'22 V.D.F / グルナッシュ・ノワール60% テレ・ブラン40%	¥ 6,300 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	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造った新しいキュヴェ。ラベルのポーリンの妹、クリマンス・ブスケのイラスト。
	ヴナン'22 Venin'22 V.D.F / カリニャン100%	¥ 5,800 (税別)	自然派 辛口 中重	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、アッサンブランジュ。果実味豊かながら、軽やかで飲み口の優しい赤。この畠は毎年スマバチが巣を作り、収穫の際に刺されることがありますから、Venin(毒)というワイン名にしたのaddock。
	サンキューサタン'22 Thank you Satan'21 V.D.F / サンソーー100%	¥ 6,600 (税別)	自然派 辛口 軽め	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。ほんのリスペイサ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'22 Furie'22 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%	¥ 5,800 (税別)	自然派 辛口 軽め	サンソーの古い品種ウイヤード、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ヶ月。
	レッド'21 Red'21 V.D.F / シラー100%	¥ 5,300 (税別)	自然派 辛口 中重	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、心地よいタンニンを感じられる赤。とはいって、マダら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ヶ月樽(古)熟成。2022 ¥ 6000
	ボン・ボヤージュ'18 Bon voyage'18 V.D.F / グルナッシュ100%	¥ 3,800 (税別)	自然派 辛口 中重	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。
	トウ・ソフ・ランニュイ'22 Tout sauf l'ennui'22 在庫僅少 V.D.F / カリニャン95% ミスカ5%	¥ 4,800 (税別)	自然派 辛口 軽め	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ウイン。エドワードの看板ワインです。

ドメーヌ・チュロニス/ Domaine Thuronis 2010年からマルペールのドメーヌ・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ィ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 V.D.F / シャルドネ100%	¥ 5,400 (税別)	自然派 辛口 中重	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・ヴァンダンジユール'20 Esprit vendangeur'20 在庫僅少 V.D.F / ソーヴィニヨン・ブラン100%	¥ 4,850 (税別)	自然派 やや辛口 中重	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、その周りには畠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 V.D.F / ソーヴィニヨン・ブラン100%	¥ 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。
	プールボワール '20 Le pourboire du vigneron'20 V.D.F / メルロー約2/3 カベルネ・フラン約1/3	¥ 4,100 (税別)	自然派 辛口 中重	ドメー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ンジュ。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・レスエット'17 La Resette'17 V.D.F / マルベック50% マルセラン50%	¥ 3,800 (税別)	自然派 辛口 中重	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 V.D.F / メルロー100%	¥ 4,350 (税別)	自然派 辛口 中重	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。
	フランス'21 Franchise'21 V.D.F / カベルネ・フラン100%	¥ 4,900 (税別)	自然派 辛口 中重	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。ワイン名のフランス'21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。

 カルトウシュ・マルセル'19/20 Cartouche Marcel'19/20 V.D.F / マルセラン100%	¥ 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レージュしています。甘みを感じるほど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ボリュミィなのに飲み口の良い赤に仕上がっています。
 コタビュル'21 Cotabull'21 再入荷 V.D.F / C100%	¥ 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ぼロゼ、ごくごく微発泡のほんのり甘いワイン。このエリアにあるペッシュド・ビガラッシュ山を背景に飛びUFO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。

ミシェル・デュポン・ファン / Domaine Michel Dupont-Fhan
ブルゴーニュのドメーヌはほぼ息子に引き継ぎ、ゆったりした南仏でミシャルが造るコスパの高いワイン達。ブルゴーニュで培ったテクニックで造るだけに丁寧なしっかりした仕上がりが魅力です。

 シャルドネ'22 Chardonnay'22 V.D.P d'Oc / シャルドネ100%	¥ 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。
 カベルネ・ソーヴィニヨン'22 Cabernet Sauvignon'18 V.D.P d'Oc / カベルネ・ソーヴィニヨン100%	¥ 3,900 (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って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。

● 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 V.D.F / ミュスカ・ブチグレイン50% ミュスカ・アレクサンドル50%	¥ 4,900 (税別)	自然派 辛口 やや軽め	白	ミュスカ・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を感じる人気の白です。
 タンジェリン '23 Tangerine'23 V.D.F / シャルドネ70% ヴェルマンティーノ30%	¥ 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ーノの組み合わせ。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エッペリンの曲名から。
 ズーモ '22 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・クリ10%	¥ 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壤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。
 ゾット '23 Zot'23 V.D.F / シラー・グルナッシュ リヤドネール・ペルト ムールヴェードル カリニャン ミュスカ ヴェルマンティーノ 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	¥ 4,350 (税別)	自然派 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。
 ピンク・イズ・ノット・レッド '24 Pink is not Red'24 NEW V.D.F / カリニャン50% シラー50%	¥ 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そう。
 ホーボー '24 Hobo'24 NEW V.D.F / シラー リヤドネール・ペルト メルロー	¥ 4,700 (税別)	自然派 辛口 軽め	赤	シラーとリヤドネール・ペ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ルージュ。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。
 ゴルゴルル '22 Gorgogloou'22 V.D.F / カリニャン100 %	¥ 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。
 カルボ・クルト '22 Carbo Culte'22 V.D.F / リヤドネール・ペルト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%	¥ 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・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。

● 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 NEW I.G.P Aveyron / シュナン・ブラン 100%	¥ 7,000 (税別)	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。
	ミニミユス'23 Minimus'23 NEW I.G.P Aveyron / フエルセルヴァドール 100%	¥ 5,400 (税別)	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！
	ジョセット'22 Josette'21 NEW I.G.P Aveyron / フエルセルヴァドール 100%	¥ 6,100 (税別)	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。野菜のメニューと一緒に楽しむ1本です。軽く冷やしても。 2021マグナム￥11000
	マキシムス'21 Maximus'21 NEW I.G.P Aveyron / フエルセルヴァドール 100%	¥ 5,100 (税別)	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將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
	モヴェ・トン'19 Mauvais Temps'19 NEW I.G.P Aveyron / フエルセルヴァドール 40%、ネグレ・ド・パンアール35%、C.F 25%	¥ 5,400 (税別)	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、スペイサ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)
	フェール・ド・サン'19 Fer de Sang'19 NEW I.G.P Aveyron / フエルセルヴァドール 100%	¥ 5,900 (税別)	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。野いちご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のど越しは柔らかな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 2020￥6000

パトリック・ロルス/ Patrick ROLS

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

	コキュー'22 La Coquille'22 NEW V.D.P Aveyron/ メルロー-40% カベルネ・ソーヴィニヨン30% カベルネ・フラン30%	¥ 4,800 (税別)	各セバ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ンジュ。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。
	ヴァンゼル'22 La Vinzelle'22 NEW V.D.P Aveyron/ メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン ソーヴィニヨン・ブラン ヴァルディギエ	¥ 4,550 (税別)	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。
	レザンシエン'20 Les Anciens'20 NEW V.D.P Aveyron/ メルロー-50% カベルネ・ソーヴィニヨン30% カベルネ・フラン20%	¥ 4,500(税別)	2020ヴィンテージは豊かな赤い果実的印象、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畠だからこそきれいな酸、全てのバランスが良く、飲み心地のよい仕上がりに。

ル・ジョン・ブラン/ Le Jond Blanc

25年前、サンテミリオンからの地続きの素晴らしい烟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を開発中。

	ビュル・ローズ'21 Bulle Rose'21 NEW V.D.F /セミヨン60% カベルネ・ソーヴィニヨン40%	¥ 4,280 (税別)	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。さりげなく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。
	フルール'22 Fleur'22 NEW V.D.F / ソーヴィニヨン・ブラン ソーヴィニヨン・グリ セミヨン	¥ 4,000 (税別)	ソーヴィニヨン・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に。しっかり系が好みの方に。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。
	フリュイ'20 Fruit'20 NEW V.D.F / メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン	¥ 3,900 (税別)	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。
	T'19 Pur T'16 NEW V.D.F/ メルロー-100%	¥ 6,600 (税別)	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のタンソーの檻樽で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。
	ピュール M'18 Pur M'18 NEW V.D.F / マルベック100%	¥ 6,300 (税別)	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。

	ピュールS'20 Pur S'20 V.D.F/ セミヨン100%	¥ 6,600 (税別)	ジョン・ブランご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壤。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。
	ピュール・マンサン'18/19/20 Pur M'18/19/20 NEW V.D.F/ マンサン100%	¥ 6,400 (税別)	ジョン・ブランご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。スパイシーなメニューに。

● 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！

	レ・ラステル '23 Les rastels '23 V.D.F / グルナッシュ50% シラ-50%	¥ 4,100 (税別)	シスト土壤のグラン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。
	エヴォエ！'23 Evohe!'23 V.D.F / ガメイ90% シャチュ10%	¥ 4,600 (税別)	樹齢80年のガメイ(混植で地元の古い品種シャチュが10%)を全房で7日間セミ・カルボニック後、古樽でショール・リーで熟成。ガメイラ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。
	レイヨン・ヴェール'24 Rayon Vert'24 NEW V.D.F / グルナッシュ・ブラン100%	¥ 4,400 (税別)	粘土石灰質土壤。フレッシュでいてふ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。
	ソラスタルジー '24 solastalgie'24 NEW V.D.F / ガメイ100%	¥ 4,200 (税別)	持っている畠の中で最も暑い区画のシスト土壤のガメイを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濃縮感とガメイラしい酸とのバランスが楽しいやや濃いめのロゼ。
	ラ・ロンピュード'24 La Rompude'24 NEW V.D.F / ガメイ100%	¥ 4,400 (税別)	樹齢20~40年。ベリーのアロマ、カシ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。



株式会社ピコレーズ
www.picoleuse.com