



## ドップ エイリオン

### DOPFF & IRION

ドップ・エ・イリオンは、1945年創立と生産者としての歴史はまだ浅いながらも、ワイナリーの基盤となったドップ家とイリオン家は16世紀の昔より、代々ワイン造りに携ってきた名門です。連続と続くアルザスワインの歴史の生きた博物館ともいえるシャトー・ド・リクヴィールの名を冠するドップ・エ・イリオンは、丁寧なワイン造りに定評があり、地元アルザスのみならずパリの3つ星レストランのワインリストにもその名を連ねています。現在の輝かしい成功を支えるのは、ブドウ品種とテロワール。アルザスの多種多様な土壌と気候を尊重し、その地に最適なブドウ品種を選び、手間暇かけて畑の世話をします。そしてブドウの力を損なわないようにワインに醸す。そのワインを一口飲むと、ドップ・エ・イリオンがワインに懸ける情熱がひしひしと伝わってきます。恵まれたテロワールを最大限表現する為、リュット・リゾネを採用。化学薬品や肥料は最小限の使用に留め、環境に調和した方法でブドウが栽培されます。

4330

#### リースリング RIESLING

アルザス  
AOC 6  
辛口 750ml

レモン等の柑橘系フレッシュ  
&フルーティなアロマと、  
しっかりとした酸味、しつ  
とり感のある口当たり。



¥2,200

リースリング

2016

3039124200017

6249

#### ミュスカ MUSCAT

アルザス  
AOC 6  
辛口 750ml

マスカットの華やかな香り  
はもちろん、メロンや白桃  
のアロマも感じられ、酸味  
の優しいフルーティな  
中辛口白ワインです。



¥2,300

ミュスカ・ブラン

2016

3039126200015

4332

#### ゲヴェルトツラミネール GEWURZTRAMINER

アルザス  
AOC 12  
中辛口 750ml

スパイスでアロマティッ  
クなゲヴェルトツラミネ  
ール種、バラや香辛料など個  
性的な香りで豊かなこく  
が特徴の中辛口白ワイン  
です。スモークサーモンや  
燻製肉、スパイスで濃厚  
なソースの魚料理、タイや  
ベトナム、中華などアジア  
料理に理想的。



¥2,700

ゲヴェルトツラミネール

2015

4940015090824

8789

#### ピノノワール PINOT NOIR ROUGE

アルザス  
AOC 6  
ミディアムボディ 750ml

華やかな香り、口当たりが軽  
く飲みやすい、ミディアム  
ボディの赤ワインです。



¥2,500

ピノ・ノワール

2015

4940015087893

41385

#### ジャンティ

GENTIL  
アルザス  
AOC 6  
中辛口 750ml

緑がかった麦わら色をし  
たこのワインは、フレッシュ  
で力強い果実の香りと同  
時にバラ、スパイスのアロ  
マも感じさせる複雑なも  
の。とてもフレッシュでドライ、  
かつミネラルも感じる  
ボリュームのあるワイン。



¥2,500

ピノ・グリ ゲヴェルトツラミネール  
リースリング ピノ・ブラン

2016

4940015413852

29062

#### ピノブラン エキュイエ クロ シャトー イゼンブール

PINOT BLANC ECUYERS  
CLOS CH ISENBURG  
アルザス  
AOC 6  
中辛口 750ml

ブドウは優しく全房圧搾し醸  
造が行われます。4か月間熟  
と一緒に熟成させ、濾過後さら  
に数か月ステンタンクで熟成  
させます。熟した果実の力強く  
かつデリケートな香り。ピノ  
ブランとしては非常に凝縮した果  
実味があり、エレガントで余韻  
も長い。生産量は4500本。



¥3,000

ピノ・ブラン

2009

4940015290620

29060

#### トゥレル クロ シャトー イゼンブール

TOURELLES  
CLOS CH ISENBURG  
アルザス  
AOC 6  
辛口 750ml

リースリング、ピノグリ、ゲ  
ヴェルトツラミネール、ピノ  
ブランの4種が絡み合った  
絶妙なバランスのこのワイ  
ンは、香りは白い花や微か  
かにシナモンを感じ、口には  
柑橘系果実、熟した果実、  
そして爽やかな余韻を感じ  
る上品な辛口白ワインです。



¥3,500

ピノ・グリ ゲヴェルトツラミネール  
リースリング ピノ・ブラン

2011

4940015290606

41758

#### ゲヴェルトツラミネール トルバドゥール クロ シャトー イゼンブール

GEWURZTRAMINER  
TROUBADOURS  
CLOS CH ISENBURG  
アルザス AOC 6  
中辛口 750ml

ブドウは優しく全房圧搾し  
醸造が行われます。4か月  
間熟と一緒に熟成させ、濾  
過後さらに数か月ステン  
タンクで熟成させます。砂  
糖漬けの果物や蜂蜜など  
の複雑な香り、果実味豊  
かで柔らかく、力強さと優  
雅さを併せ持つバランスの  
取れた味わい。



¥3,500

ゲヴェルトツラミネール

2011

4940015417584

6389

#### クレマン ダルザス ブリュット

CREMANT D'ALSACE  
BRUT  
クレマン ダルザス  
AOC 6  
辛口 750ml

クレマン・ダルザス・ブリュ  
ットは、軽い肉料理と良く合  
う旨みのある、アルザス地  
方の辛口白スパークリング  
ワインです。



¥3,000

ピノ・ブラン  
オーセロワ

3039123200094

7694

#### クレマン ダルザス ロゼ ブリュット

CREMANT D'ALSACE  
ROSE BRUT  
クレマン ダルザス  
AOC 6  
辛口 750ml

クレマン・ダルザス・ロゼ・  
ブリュットは、フレッシュな  
イチゴを感じる、きれいな、  
辛口ロゼスパークリング  
ワインです。



¥3,300

ピノ・ノワール

3039128200099





## バルメ ブシェール BARMES BUECHER

ドメーヌ・バルメのフランソワ・バルメとドメーヌ・ブシェールのジュヌヴィエーヴ・ブシェールが1985年に結婚したことにより、2つのドメーヌが統合されて現在のドメーヌ・バルメ・ブシェールとなりました。両親の代には大部分のブドウは原料売りしていましたが、代替りした事を機に、全てのブドウを自家醸造を行い瓶詰めにした所、品質が飛躍的に向上しました。しかしながら2011年フランソワが急逝。現在は父親と一緒に品質向上に努め、ワイン造りに於いてはブルゴーニュで醸造学を修めた息子マキシムが指揮をとり、素晴らしい才能を開花させ、更なる進化の可能性を感じさせます。1998年よりピオティナミを実践、手仕事にこだわりテロワールを表現。ドメーヌの哲学として「ワインの質は95%が畑での仕事で決まる、醸造所での課程は5%に満たない」と言う信念を持ち、除草剤はもちろん、化学肥料は一切使用しません。また醸造工程においても補糖や酵母添加は一切行わない徹底ぶり。ピオティナミの基本理念に加えて、テロワールやブドウ栽培に於いて厳しいルールを持ちます。

43805

### 7 グレインズ 7 GRAINS

アルザス  
AOC 12  
辛口 750ml

栽培面積は0.88ha、土壌は石の多い石灰質泥灰土土壌。畑は南向きで樹齢25年。その年によってブレンド比率は変更。2014年は43.8%ゲヴールツトラミネール、18.5%リースリング、13.8%ピノ・ブラン、6.2%ピノ・グリ、4%ミュスカ、2.4%ピノ・ノワール、1.6%シャスラ。残糖度は2.2g/L



¥3,000  
ゲヴールツトラミネール  
リースリング、ミュスカ、ピノ・ブラン  
ピノ・グリ、シルヴァネール、ピノ・ノワール 2018  
4940015438053

43806

### ピノブラン ローゼンベルグ PINOT BLANC ROSENBERG

アルザス  
AOC 12  
中辛口 750ml

栽培面積は0.39ha、土壌は漸新世の石灰質粘土土壌。畑は東向きで中程度の傾斜がある。樹齢41年、収穫率は78hl/ha。ピノ・ブラン主体。残糖度は14.2g/L



¥3,200  
ピノ・ブラン 2015  
4940015438060

43809

### リースリング ローゼンベルグ RIESLING ROSENBERG

アルザス  
AOC 12  
辛口 750ml

栽培面積は0.47ha、土壌は漸新世の石灰質粘土土壌だが、石灰質の方が多く含まれる。東南東向き、傾斜は中程度。樹齢28年。



¥3,500  
リースリング 2014  
4940015438091

43811

### ピノノワール レゼルヴ PINOT NOIR RESERVE

アルザス  
AOC 12  
ミディアムボディ 750ml

栽培面積は0.84ha、土壌は漸新世時代の石灰質粘土土壌。畑は南向き、樹齢30年。プラインドでブルゴーニュという答えが出ることもよくある、アルザスの寒さを感じさせないピノ・ノワール。アルザス好きの間では有名な赤。



¥3,500  
ピノ・ノワール 2015  
4940015438114

43810

### ピノノワール ヴィエイユ ヴィーニュ PINOT NOIR VIEILLES VIGNES

アルザス  
AOC 12  
ミディアムボディ 750ml

栽培面積は0.36ha、土壌は漸新世時代の石灰質粘土土壌。畑は南向き、中程度からやや強い傾斜。樹齢57年。収穫率は36hl/ha。特級畑ヘングストで栽培される樹齢57年の秀逸かつ稀少な赤。



¥6,000  
ピノ・ノワール 2014  
4940015438107

43812

### クレマン ブリュット ナチュレ CREMANT BRUT NATURE

クレマン ダルザス  
AOC 12  
辛口 750ml

栽培面積は1.40ha、土壌は第四紀の泥土砂利その年によってブレンド比率はテイステイングで決まる。2013年のブレンドは40.7%ピノ・グリ、34.6%ピノ・ドーセロワ、12.5%シャルドネ、8%ピノ・ブラン、2.4%リースリング、1.8%ピノ・ノワール



¥3,400  
シャルドネ、ピノ・ドーセロワ  
ピノ・グリ、ピノ・ブラン  
ピノ・ノワール、リースリング 2018  
4940015438121



## ドメヌ ガイダ

### DOMAINE GAYDA

ワイン造りを夢見ながら南アフリカで切り花の事業を行っていたティム・フォードが、南アフリカの事業家であるアンソニー・レコード氏の協力を得て2003年にドメヌ・ガイダを立ち上げました。ラングドックの多様なテロワールの特徴を表現したワインを生産するため、ピレネー近郊のサンマルタン・フヌイエやマルペール、ミネルヴォワ、コートカタラン、コトーデュラングドックなど様々な地域の畑を所有しています。畑にはできるだけ人間の手を加えず、その畑は全て有機、もしくは有機へと移行されつつあり、環境に配慮したワイン造りが行われています。家族のように結束したチームワークで秀逸なワイン生産を行っており、そのワインはギドアシェット、デカンタ、ワインスペクテーターなど著名なワイン誌にも取り上げられている注目のワイナリーです。

94035

#### フライング ソロ グルナッシュ シラー

FLYING SOLO  
GRENACHE SYRAH IGP PAYS DOC  
IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

グルナッシュ60%、シラー40%。ミネルヴォワの石灰岩土壌。グルナッシュは伝統的醸造法で、シラーはコールドマセラシオンを経て醸造が行われる。6ヶ月間熟成と共に熟成させた後ブレンド。フェリーなど赤系果実がふれ出すフルーティーな香り、効力はソフトでスムーズな果実味。

¥1,300

グルナッシュ 60%  
シラー 40%



2016  
4940015940358

94037

#### フライング ソロ グルナッシュ ブラン ヴィオニエ

FLYING SOLO  
GRENACHE BLANC VIOGNIER IGP PAYS DOC  
IGP ペイドック

辛口 750ml

ミネルヴォワにある石灰岩土壌の畑。醸造は空圧プレスにより緩やかに圧搾、低温発酵を経て、澱と一緒に熟成期間を持つ。柑橘系果実の豊かな香り、フレッシュでいきぎした味わい。酸もきれいに表現されており余韻はすっきりとした辛口。

¥1,300

グルナッシュブラン85%  
ヴィオニエ15%



2016  
4940015940372

87728

#### セパージュ グルナッシュ

CEPAGE GRENACHE  
IGP PAYS DOC

IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

赤系フルーツの強い果実味に丸みのあるタンニンが口に広がる。エレガントでフレッシュな味わいがやや長く続く。シュル・リー製法を使用しステンレスタンクで熟成を行った。

¥1,700

グルナッシュ



2014  
4940015877289

87727

#### セパージュ シラー

CEPAGE SYRAH  
IGP PAYS DOC

IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

非常に深い色、ブラックベリー、カンゾウ、スパイスの香り。黒系果実やコショウ、適度なタンニンの層を持つミディアムボディのワイン。フレッシュでクリーンで集中力のあるスタイルは、北ローヌのワインを連想させます。

¥1,700

シラー



2015  
4940015877272

87729

#### セパージュ ヴィオニエ

CEPAGE VIOGNIER  
IGP PAYS DOC

IGP ペイドック

辛口 750ml

淡いイエロー色、強いブーケ。モモやアプリコットのようなフルーツとアカシアの芳醇な香りが浮かび上がる。フレッシュでエレガントな味わい。6ヶ月間シュル・リー熟成が行われた。

¥1,700

ヴィオニエ



2015  
4940015877296

94038

#### フィギュール リーブル フリースタイル 赤

FIGURE LIBRE FREESTYLE  
ASSEMBLAGE ROUGE IGP PAYS DO

IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

有機ワイン。収穫は手摘みで良い房を選び、除梗したうえでさらに選別を行う。力強く豊かな黒系果実、ペッパー、スパイス、南フランスのハーブであるガリクのアロマ。

¥2,500

シラー 40%、グルナッシュ 40%  
カリニャン 10%、ムールヴェドール 10%



2015  
4940015940389

94039

#### フィギュール リーブル フリースタイル 白

FIGURE LIBRE FREESTYLE  
ASSEMBLAGE BLANC IGP PAYS DO

IGP ペイドック

辛口 750ml

エコセール認定の有機ワイン。収穫は手摘みで行い、除梗、破碎は行わず、コールドマセラシオン約72時間。その後空圧プレスにかけ、オーク樽にて発酵。

¥2,500

グルナッシュブラン & グリ 50%  
マカベオ 25%、マルサンヌ 15%  
ルーサンヌ 10%



2015  
4940015940396

24295

#### フィギュール リーブル カベルネ フラン

FIGURE LIBRE  
CABERNET FRANC

IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

ブラックベリー、カシス、そしてスパイスなアロマ。フルボディで黒フサスグリなどの果実、ヒマヤスギなど幾重にも重なり現れる味わいは飲む者を飽きさせない。飽きさせない。溶け込んだタンニン、生き生きとした酸。

¥3,000

カベルネ フラン



2014  
4940015242957

41117

#### シュマンド モスコ

CHEMIN DE MOSCOU

IGP ペイドック

ミディアムボディ 750ml

黒系果実、コショウ、シナモンに若干のスミレの香り。黒系果実の魅惑的な味わいとスパイスが押し寄せる。ほのかにミネラルも感じる、非常にバランスの良い赤ワイン。

¥4,500

シラー 60%  
グルナッシュ 35%、サンソー 5%



2014  
494001541179

41750

#### セレクトシオン シュナンブラン ヴァンダンジュ タルデーヴ

SELECTION CHENIN BLANC  
VENDANGE TARDIVE

IGP ペイドック

甘口 500ml

葡萄は4回に分けて、糖度が380g/Lもしくは潜在アルコール度数が22%で収穫される。10時間かけて優しくプレスし、コールドマセラシオンを経て、1年使用した樽にて発酵を行う。糖度が高いため発酵は12か月かかり、アルコール度数が11%で自然に発酵が止まる。

¥4,500

シュナン・ブラン



2015  
4940015417508

