



ドメヌ ガイダ

DOMAINE GAYDA

ワインづく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・フヌイエやマルベル、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づく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。

94037 4940015940372

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 D'OC

ベイドック
IGP 12
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、フレッシュでいきいきした味わい。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。

¥1,500

グルナッシュブラン
ヴィオニエ



94035 4940015940358

フライング ソロ グルナッシュ シラー

FLYING SOLO GRENACHE
SYRAH IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 12
ミディアムボディ 750ml

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ヶ月間澱と共に熟成させた後ブレンド。チェリーなど赤系果実があふれ出すフルーティな香り、タンニンはソフトでスムーズな果実味。

¥1,500

グルナッシュ
シラー



87729 4940015877296

スフェール ヴィオニエ

SPHERE VIOGNIER
IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
辛口 750ml

ミネルヴォワのスレート、シスト土壌から。ステンレスタンク内で6ヶ月のシュールリー。瓶詰め前に少量のSO2添加。淡いイエロー色、強いブーケ。モモやアブリコットのようフルーティで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。

¥2,000

ヴィオニエ



87727 4940015877272

スフェール シラー

SPHERE SYRAH IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
ミディアムボディ 750ml

ミネルヴォワのラ・リヴィニエールからのシラー主体に、ルーション域内のシストやスレート土壌のシラーを20%ブレンド。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。10%のみ樽熟9ヶ月。

¥2,000

シラー



87730 4940015877302

スフェール ピノ ノワール

SPHERE PINOT NOIR IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
ミディアムボディ 750ml

西オード地方の冷涼なテロワールに育まれたピノ・ノワール100%。ステンレスタンクでの醸造。瓶詰め前に少量のSO2添加。チェリーとラズベリーの芳醇なアロマ。シナモンのニュアンスも。まろやかなタンニンがしっかりとしたボディが感じられます。

¥2,000

ピノノワール



94039 4940015940396

フィギュール リーブル フリースタイル ブラン

FIGURE LIBRE FREESTYLE
ASSEMBLAGE BLANC IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
辛口 750ml

エコセール認証済。約72時間のコールドマセラシオンを経て全房のまま、エッグ型のセメントタンクとバリック・トノーに振り分け自然発酵と12ヶ月の熟成。ライムセストに黄色の花や黄桃の風味。

¥2,800

グルナッシュブラン&グリ
マカベオ マルサンヌ
ルーサンヌ



94038 4940015940389

フィギュール リーブル フリースタイル ルージュ

FIGURE LIBRE FREESTYLE
ASSEMBLAGE ROUGE IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
ミディアムボディ 750ml

エコセール認証済。ステンレスタンク内で自然発酵後、1年以上使用のバリックで約10ヶ月熟成。ブラックカレントに黒コショウをはじめとするスパイスのニュアンスが溶け込んだエレガントで深みのある味わい。

¥2,800

シラー グルナッシュ
カリニャン
ムールヴェドール



56317 4940015563175

フィギュールリーブル シュナンブラン

FIGURE LIBRE CHENIN
BLANC IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
辛口 750ml

オードに位置する標高200mの畑。石灰岩土壌。シュナンブラン100%でそのうち10%程度貴腐菌のついたブドウが混ざる。シュナンらしいフルーティさとミネラルを表現。卵型コンクリートタンクでの醸造・熟成。ラッキングはボリリングの2週間前に1回のみ。

¥3,600

シュナンブラン



57848 4940015578483

フィギュール リーブル カベルネ フラン

FIGURE LIBRE CABERNET
FRANC IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
ミディアムボディ 750ml

ブラックチェリー、カシス、スパイスのアロマ。ブラックカレント、スギ、グラファイトなど、数え切れないほどの香りの層を持つ。口中では濃密な果実味とヴォリューム、きめ細かいタンニン。美しい酸味がまとまりをみせる。エレガントで余韻は長い。

¥3,600

カベルネ・フラン



49940 4940015499405

シュマンド モスコ

CHEMIN DE MOSCOU
IGP PAYS D'OC

ベイドック
IGP 6
ミディアムボディ 750ml

黒系果実、コショウ、シナモンにスミレのニュアンスが加わるアロマ。ダークチェリーを思わせる味わいとスパイスの層が幾層にも重なりあった複雑味ある味わい。ミッドフルボディながら非常にエレガントな酸味を持つバランスのよい1本です。

¥5,800

シラー
グルナッシュ
サンソー





LGI ワインズ

LGI WINES

南フランスのラングドック地方、カルカソンヌを拠点に1999年、創業者アラン・グリニョンにより設立された共同組合です。その哲学は、国際市場のニーズに応えるため、卓越したコストパフォーマンスを持つオーダーメイドのワインをラングドックから生み出すこと。特定の自社畑を持たず、ガスコニュからラングドック全域の栽培家と強固なパートナーシップを構築。ブドウ栽培から醸造、ボトルリングまで一貫して管理する独自のスタイルで、オーダーメイドワインを探索し、現在フランス随一の生産者へと成長しました。2013年からは創業当初からのメンバーが経営を引き継ぎその精神はしっかりと受け継がれています。2022年、世界中で品薄状態になり、価格高騰が著しかった「シャブリ」のような味わいのワインを南仏で実現出来たら、というわたしたちのリクエストに基づき、マストのブレンドからパッケージまでを共同で開発したのがこの「ディスネ」ブランドです。ディスネはフランス語で「10の小曲」を意味し、伝承による民謡＝豊かなワイン文化の提供を精神に名づけられました。

60639 4940015606391

シャルドネ キュヴェ ディスネ 30% オーク

CHARDONNAY CUVÉE D'ISSENAY
PARTIALLY OAKED

ペイドック 12
IGP
辛口 750ml

オークとともに6ヶ月間静置したマストを30%ブレンド。レモンゼストやグレープフルーツ、ハーブの爽やかな味わいの中にトーストやブリオッシュのニュアンスが見事に調和した味わいは、ワイン単体で楽しむもよし、脂ののったお魚や旬のお野菜との相性も抜群です。

¥1,500

シャルドネ



60640 4940015606407

シャルドネ キュヴェ ディスネ 100% オーク

CHARDONNAY CUVÉE D'ISSENAY
FULLY OAKED

ペイドック 12
IGP
辛口 750ml

オークとともに6ヶ月間静置したマスト100%でボトルング。黄色のお花や、黄桃や完熟のネクタリンの果実味にバターやアーモンドのニュアンスが絡み、複雑味と温度感のある豊かな味わいを表現しました。ガストロノミックな30%オークとの飲み比べも楽しい1本です。

¥1,500

シャルドネ



53954 4940015539545

ピノノワール キュヴェ ディスネ

PINOT NOIR CUVÉE D'ISSENAY

ペイドック 12
IGP
ミディアムボディ 750ml

ステンレスタンクでの醸造。熟したイチゴ、カシスやチェリーキュールの果実味が口中で豊かに広がる味わい。程よい酸味と柔らかなタンニン。そして旨味。味わいの調整と表現に、LGIとの協議を何度も重ねた自信作です。

¥1,500

ピノノワール

