



## 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、コート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rikott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。

¥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、ルーシオン域内のシストやスレート土壌のシラーを20%ブレンド。ブラックペパー、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、トナ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。ブラックカラ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  
カリナン  
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。ラッキングはボトリングの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  
BLANC 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。ブラックカラント、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、ガスコー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

ベドック IGP 12  
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ア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、脂のつい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

ベドック IGP 12  
辛口 750ml

オークとともに6ヶ月間静置したマスト100%でボトルリング。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

ベドック IGP 12  
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

