



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 4940015940358

フライング ソロ グルナッシュ シラー

FLYING SOLO GRENACHE
SYRAH IGP PAYS DOC

ペイドック
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、タンニンにはソフトでスムーズな果実味。



グルナッシュ
シラー

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 DOC

ペイドック
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压榨、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とした味わい。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。



グルナッシュブラン
ヴィオニエ

87728 4940015877289

セパージュ グルナッシュ

CEPAGE GRENACHE
IGP PAYS DOC

ペイドック
IGP **6**
● 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。シュール・リー製法を使用しステンレスタンクで熟成。



グルナッシュ

87727 4940015877272

セパージュ シラー

CEPAGE SYRAH
IGP PAYS DOC

ペイドック
IGP **6**
● ミディアムボディ 750ml

非常に深い色、ブラックペッパー、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。フレッシュでクリーン、集中力のあるスタイルは、北ロースのワインを連想させる。



シラー

87729 4940015877296

セパージュ ヴィオニエ

CEPAGE VIOGNIER
IGP PAYS DOC

ペイドック
IGP **6**
● 辛口 750ml

淡いイエロー色、強いブーケ。モモやアブ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ヶ月間シュール・リー熟成が行われた。



ヴィオニエ

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 DOC

ペイドック
IGP **6**
● 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グのアロマ。



シラー グルナッシュ
カリニャン
ムルヴェドール

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 DOC

ペイドック
IGP **6**
● 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。



グルナッシュブラン&グリ
マカベオ マルサンヌ
ルースヌ

52360 4940015523605

フィギュールリーブル シュナンブラン

FIGURE LIBRE CHENINBLANC

ペイドック
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ノの2週間前に1回のみ。



シュナンブラン

2021

55572 4940015555729

フィギュール リーブル カベルネ フラン

FIGURE LIBRE CABERNET
FRANC

ペイドック
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。



カベルネ・フラン

2020

47340 4940015473405

シュマン ド モスコ

CHEMIN DE MOSCOU

ペイドック
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。



シラー
グルナッシュ
サンソー

2016

55697 4940015556979

セレグシオン パルスレール シュナンブラン

SELECTION PARCELLAIRE
CHENINBLANC

ペイドック
IGP **3**
● 極辛口 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ヶ月かかり、アルコール度数が11%で自然に発酵が止まる。



シュナンブラン

2018





ローラン ミケール

LAURENT MIQUEL

1791年創業。現在のローラン氏で8代目をむかえるローラン・ミケール。1970年代、時のオーナー、アンリ氏はサン・シニアンでのシラーの可能性を信じ、同種への改植を進めました。その功績を称え他の生産者からも「ミスター・シラー」として良く知られた存在です。1980年にリリースした初VTこそが、後続の生産者にシラーを使ったワインづくりを後押しするきっかけとなりました。また、1995年にはヴィオニエ100%のワインをリリースしこれが業界で大きな話題となりました。現在、150haをサン・シニアンに、50haをコルビエールに自社畑を所有。500ha分のワインを契約農家から主にブドウの状態で購入、年間約350万本のワインをつくっています。ブドウ栽培はリュット・レゾネで、コルビエールの自社畑ではエコセル認証取得済。「クラクソン」はフランス語で「クラクシオン」の意味。かつて、カリフォルニアの某大規模ワイングループがリリースしたローラン・ミケールそっくりのラベルデザインワインに対して「警告する!」の意味から生まれたブランドです。

<p>41400 4940015414002</p> <p>クラクソン ルブラン</p> <p>CLACSON LE BLANC</p> <p>ペイドック IGP 12 辛口 750ml</p> <p>この土地に固有の品種をソーヴィニオン・ブランにブレンド。ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月の熟成。レモンピールの爽やかな柑橘系の香りトロピカルフルーツの風味。白い花のようなニュアンスも感じられます。</p> <p>ソーヴィニオン・ブラン コロンバル グルナッシュ・ブラン</p>	<p>41402 4940015414026</p> <p>クラクソン ルロゼ</p> <p>CLACSON LE ROSE</p> <p>ペイドック IGP 12 辛口 750ml</p> <p>数時間のマセレーションの後にプレスしてつくられる辛口のロゼ。ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月の熟成。さくらんぼやザクロをイメージさせるみずみずしさとクリスプな酸味はカジュアルな料理を幅広くカバーしてくれます。</p> <p>グルナッシュ サンソー シラー</p>	<p>41403 4940015414033</p> <p>クラクソン ルージュ</p> <p>CLACSON LE ROUGE</p> <p>ペイドック IGP 12 ミディアムボディ 750ml</p> <p>ステンレスタンクでの醸造。果実の鮮度を損なわないよう収穫は毎夜中に行われます。プラムやブラックベリー、ダークチェリーの風味。適度な酸味がワインに軽やかさを与え、何杯飲んでも飽かさません。もちろん重めの料理にも。</p> <p>メルロ シラー グルナッシュ</p>	<p>41401 4940015414019</p> <p>クラクソン ヴィオニエ</p> <p>CLACSON VIOGNIER</p> <p>ペイドック IGP 12 辛口 750ml</p> <p>ミケール家のパッション、ヴィオニエ100%。他の品種と同様に真夜中収穫が行われ、その後低温で醸造を行います。ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月の熟成。スイカズラの白い花を思わせる芳醇なアロマとみずみずしいトラスや南国フルーツがミックスした風味。</p> <p>ヴィオニエ</p>	<p>41404 4940015414040</p> <p>クラクソン ピノノワール</p> <p>CLACSON PINOT NOIR</p> <p>ペイドック IGP 12 ミディアムボディ 750ml</p> <p>ステンレスタンクとフレンチオークでそれぞれ6ヶ月の熟成の後ブレンド。ごく軽めの清澄とフィルタリング。野イチゴやフレッシュなチェリーの風味を持つピノノワールの他の品種にはない特徴を余すことなく表現した価値の高い1本です。</p> <p>ピノノワール</p>
--	---	---	---	---



ヴィニユロンド ビュゼ

LES VIGNERONS DE BUZET



フランス南西部、ベルジュラック地方のワイン産地ビュゼ。1953年に設立されたヴィニユロンド・ビュゼはその名の通りAOCビュゼの95%を生産しています。2004年、最初のアグリコンファイナンス認証の取得をきっかけにすべての化学物質を排除。ピエール・フィリップ氏主導のもと、土壌や周囲の環境の保護、経済、社会を問わず、地域にプラスの影響を与えることを目的としたSDGsのコンセプトを導入しながら人と自然を尊重するワインづくりを行っています。現在1800ha中の95%で有機認証を取得。森林やミツバチの保護、太陽光発電への積極的投資などの活動が大きく評価され、アメリカのBRITでは「最も地球環境に配慮した活動をしているワイナリー」のトップ賞も獲得しています。

<p>86810 3231230219932</p> <p>バロン ダルドウイ ルブラン</p> <p>BARON D'ARDEUIL BLANC</p> <p>ビュゼ AOC 6 辛口 750ml</p> <p>ビュゼ最高級クラスの白ワイン。バナナや青りんごのアロマ、しっかりとした酸味が味わいを豊かにしています。</p> <p>ソーヴィニオン・ブラン セミヨン</p>	<p>178343 3231230220037</p> <p>ロゼ バイ ビュゼ</p> <p>ROZET BY BUZET</p> <p>ビュゼ AOC 6 辛口 750ml</p> <p>ビュゼ最高級クラスのロゼワイン。華やかなデザインラベルにはビュゼの哲学を表現しています。フルーティで芳醇な味わいの辛口ロゼ。</p> <p>メルロ カベルネ・フラン カベルネ・ソーヴィニオン</p>	<p>86811 3231230218423</p> <p>バロン ダルドウイ ルージュ</p> <p>BARON D'ARDEUIL ROUGE</p> <p>ビュゼ AOC 6 ミディアムボディ 750ml</p> <p>ビュゼ最高級クラスの赤ワイン。濃縮したパワフルでコクのある飲み応えが特徴です。</p> <p>メルロ カベルネ・フラン カベルネ・ソーヴィニオン</p>	<p>53593 4940015535936</p> <p>シャトー ドパデレ</p> <p>CHATEAU DE PADERE</p> <p>ビュゼ AOC 6 ミディアムボディ 750ml</p> <p>特定区画のブドウのみを使用。20日間の発酵後、最良のマストだけがこのワインに用いられます。一部のマストは12ヶ月の間バリックで熟成。グリップのあるタンニンと濃縮したベリーの果実味。</p> <p>メルロ カベルネ・ソーヴィニオン カベルネ・フラン マルベック</p>
---	--	--	--