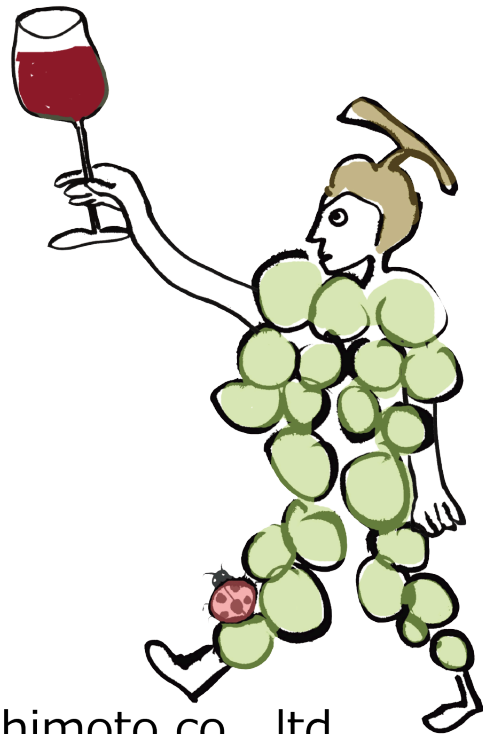


株式会社 岸本

輸 入 商 品 リ ス ト

(S O 2 フ リ ー 商 品 リ ス ト)

2024年7月1日現在



Kishimoto co., ltd.

株式会社 岸本



商品タイプ	原産地	生産者	Page
ワイン	イタリア ピエモンテ州	カステーロ・ディ・タッサローロ	1
	イタリア ヴェネト州	レ・カルリーネ	2
		カンティーナ ビッツォラート	2
		ネヴィオ・スカラ	3
	イタリア エミリア・ロマーニア州	フォリチェロ	4
	イタリア プーリア州	アンティカ・エノトリア	5
	スペイン アラゴン地方	ボデガス・テンボーレ	5
	スペイン カタルーニャ地方	ボレット	6
	スペイン バレンシア地方	ボデガス・シエラ・ノルテ	6
	スペイン ラマンチャ地方	ボデガス・グラティアス	7
		ボデガス・パッラ・ヒメネス	8
	スイス ヴォー州	ラ・コロンプ	8
	フランス シャンパーニュ地方	ルラージュ・プジョー	9
	フランス ロワール地方	ドメヌ・ドゥ・ラ・トゥロディエル	9
	フランス ブルゴーニュ地方	ドメヌ・ドゥ・ガンディヌ	10
	フランス ボルドー地方	シャトー・ペイルー	11
		ヴィネアム	11
	フランス ラングドック地方	ドメヌ・ドゥ・カンボセル	12
	スロヴェニア ポドラヴィエ地方	ウルバイス	13
	イタリア エミリア・ロマーニア州	フォリチェロ	13
ジュース			

イタリア ピエモンテ州



カステローロ・ディ・タッサローロ

■マッシミリアーナ・スピノラとヘンリーの夫婦は、タッサローロに近いガヴィに20haの畑を持ち、2006年からはビオディナミ農法で栽培している。
 ■ヘンリーはシュタイナー学校を卒業し、今やビオディナミの熟得指導者で、ヨーロッパ中にその指導を仰ぐ農家がたくさんいるほど。農耕馬で土を耕したり土壌に優しい農法を行う。さらに近年では亜硫酸無添加にも精を出している。
 ■マッシミリアーナの先祖は8世紀にまで遡ることができるといふスピノラ家。かつて銀行家や将軍を輩出し、コロンブスの新大陸発見航海の費用を半分負担するなど、メチサ家と並んで歴史上大きな影響力を長らく持ち続けた名家。時が流れて現代では、スピノラの名を冠したワインで、世界のファインワインラバーを魅了している。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

繊細優美な無添加ビオディナミ・ガヴィ。
 kii551 タッサローロ スピノラ ガヴィ ノー・ソルフィティ (白) 2023
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 12.5%) 辛口
 コルテーゼ100%

O B V S

緑がかった麦わら色。オレンジの花の香り。繊細かつ優美なミネラルのきらめきを感じる。自然で純粋な味わい。海拔300m、泥灰質と泥土質粘土質土壌。畑由来の酵母による醗酵。亜硫酸無添加。ビオディナミを熟得した生産者の手による無添加ガヴィ。

参考小売価格(税込) 3,740 (税抜 ¥ 3,400) JAN: not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

レモンのようにフルーティ。ノンフィルターの無添加ガヴィ。
 kii558 タッサローロ アト ガヴィ ノー・ソルフィティ ノンフィルター (白) 2022
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 12.5%) 辛口
 コルテーゼ100%

O B V S

緑がかった濃い麦わら色、アプリコットなどのフルーティな香り、レモンの風味。軽く塩味のあるドライな後味。スチールタンクで自然発酵。無濾過で瓶詰。亜硫酸無添加。生産量わずか5000本。

参考小売価格(税込) 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

馬が耕すビオディナミ畑。少量生産。無添加樽熟ガヴィ。
 kii557 タッサローロ テイトウアン ガヴィ ノー・ソルフィティ (白) 2021
 【DOCG ガヴィ】 (Alc. 13%) 辛口
 コルテーゼ100%

O B V S

輝く濃い麦わら色。力強くエレガントな華やかな香り。繊細でバランスのとれた酸味と香りが心地よく感じられる。泥灰質土と泥土質粘土の単一畑。家族同然の農耕馬によって緑肥をよく鋤きこんだ畑。畑由来の自然酵母による醗酵。一部は木樽で醗酵熟成。亜硫酸無添加。ビオディナミ熟得生産者による手作りワイン。生産量わずか6000本。

参考小売価格(税込) 4,400 (税抜 ¥ 4,000) JAN: not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

スピノラ家の息子アトのデビュー作。アンフォラオレンジ。
 kii560 タッサローロ アト オレンジ アンフォラ ノー・ソルフィティ ノンフィルター (白) 2022
 【一】 (Alc. 13%) 辛口
 コルテーゼ100%

O B V S

濃い麦わら色。オレンジ色の反射。山の花のドライフラワーやドライハーブのような心地よく繊細で複雑でカラフルな香りとドライな風味。手摘みブドウは軽く絞った果汁と共に特製のアンフォラに入れられ、自然に対流しながら自然醗酵。その後アンフォラで8ヶ月熟成、圧搾、無濾過で瓶詰め。亜硫酸無添加。生産量わずか2千本。

参考小売価格(税込) 6,380 (税抜 ¥ 5,800) JAN: not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

絹のようになめらか。北イタリアの上質な赤。
 kii556 タッサローロ キュヴェ・モンフェラート・ロッソ ノー・ソルフィティ (赤) 2019
 【DOC モンフェラート】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ
 バルベラ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

O B V S

紫がかった赤いルビー色。チェリーやワイルドベリーの香り。絹のようになめらかな口当たり。暖かく柔らかな味わい。スパイスも感じられる。シルト質粘土の土壌。畑由来の自然酵母による醗酵。亜硫酸無添加。ビオディナミ熟得生産者による手作りワイン。

参考小売価格(税込) 4,070 (税抜 ¥ 3,700) JAN: not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

馬が耕すビオディナミ畑の、無添加バルベラ。
 kii554 タッサローロ テイトウアン バルベラ ノー・ソルフィティ (赤) 2021
 【DOC ピエモンテ バルベラ】 (Alc. 14%) ミディアムボディ
 バルベラ100%

O B# V S

ガーネット色がかった紫色。優雅で繊細な野生チェリーの香り。エレガントでやわらかく、丸みを帯びた、バランスのとれた味わい。泥灰質と泥土質粘土質土壌。家族同然の農耕馬テイトウアンによって緑肥をよく鋤こんだ畑。畑由来の自然酵母による醗酵。亜硫酸無添加。生産量2万本。ビオディナミ熟得生産者が丁寧に手作り。

参考小売価格(税込) 4,400 (税抜 ¥ 4,000) JAN: not provided 入数: 12

イタリア ヴェネト州



レ・カルリーネ

■畑とワイナリーは、ヴェネト州の、フリウリ・ヴェネチア・ジュリア州との州境付近、DOCリゾン・プラマジオーレ地区にある。畑の土壌は、石灰岩とその上の粘土の層からなり、ミネラルが豊富で、ワインの品質とアロマ成分をもたらす。
■古くからワイン造りで栄えた地域。紀元前のローマ時代の遺跡から当時のぶどうの種がアンフォラの壺の中に発見されている。また、中世にはベネディクト派の修道院の活動、さらにはヴェネチアの文化的、商業的交流が盛んに行われた。



商品	kii115	レ・カルリーネ	ピアンコ	センツァ・ソルフィティ(白)	2022	O V S
格付け&度数&タイプ	【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) 辛口					
品種	リゾン、シャルドネ					
テイastingコメント	黄白色。蜜の香り。ほどよい酸味。なめらかでボリュームがあり、スムーズな風味。やわらかい自然な味わい。リゾンは「フリウラーノ」とも呼ばれる。果皮ごと浸漬。土着酵母による醗酵。澱と共に数ヶ月熟成。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,190	(税抜 ¥2,900)	JAN:8027308000633	入数: 6		



商品	kii106	レ・カルリーネ	ピノ・グリージョ	センツァ・ソルフィティ (白)	2022	O V S
格付け&度数&タイプ	【DOC ヴェネツィア】 (Alc. 12.5%) 辛口					
品種	ピノ・グリージョ100%					
テイastingコメント	濃い黄白色。時間と共にオレンジ色に変化。フルーティーでフローラルな香り。ジューシーなハーモニーのあるドライな風味。エレガントで長い余韻。豊富なミネラルがワインの骨格とアロマ成分に寄与している。粘土と石灰岩の土壌。果皮ごと浸漬。土着酵母による醗酵。澱と主に数ヶ月熟成。全工程で酸素に極力触れさせない。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,520	(税抜 ¥3,200)	JAN:8027308001029	入数: 6		



商品	kii116	レ・カルリーネ	メルロ	センツァ・ソルフィティ (赤)	2022	O V S
格付け&度数&タイプ	【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12%) フルボディ					
品種	メルロ100%					
テイastingコメント	ガーネットに近いルビーカラー。ラズベリーの力強いブーケ。ほのかに涼しい草の香り。よくこなれたなめらかな渋味。しっかりとした骨格、フルボディを感じる。土着酵母による醗酵。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,190	(税抜 ¥2,900)	JAN:80273080000817	入数: 6		



商品	kii113	レ・カルリーネ	レフォスコ	センツァ・ソルフィティ (赤)	2020	O V S
格付け&度数&タイプ	【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ					
品種	レフォスコ100%					
テイastingコメント	ルビー色、エッジは紫色。ブラックベリーやラズベリーの果実と、涼しいシダの香り。渋味は後味にしっかりと感じられる。土着酵母による醗酵。全工程で酸素と極力触れさせない。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,190	(税抜 ¥2,900)	JAN:80273080000596	入数: 6		



商品	kii114	レ・カルリーネ	カベルネ	センツァ・ソルフィティ (赤)	2020	O V S
格付け&度数&タイプ	【DOC リゾン・プラマジオーレ】 (Alc. 12.5%) フルボディ					
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン					
テイastingコメント	深く濃いガーネット色。ひかえめなやわらかいバニラの香り。色合いほどは渋みは強くないが、ややスパイシーで複雑。冷涼感のあるきれいなフルボディ。しっかりと密度の高い味わいが魅力的。土着酵母による醗酵。オーク樽で数ヶ月の熟成。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,520	(税抜 ¥3,200)	JAN:80273080000602	入数: 6		



カンティーナ ピッツォラート

■イタリア北部ヴェネト(Veneto)州のピアヴェ河の恵みを受けた土地に100年以上家族代々受け継がれた名門ワイナリー。現当主6代目セッティモ・ピッツォラートが、1985年からオーガニック栽培に転換、1991年にオーガニック認証(BIOS)を取得。
■2010年からSO2無添加にも取り組む。
■58haのうち70%でプロセッコを栽培している。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

フレッシュで味わい深い、無添加プロセッコ。O V S
kii673 ピッツォラート スプマンテ プロセッコ・ブリュット センツァ・ソルフィティ (白・発泡) 2022
【DOC プロセッコ】 (Alc. 11%) 辛口
グレラ100%
少し緑がかった麦わら色がかきめく。リンゴ、桃、アカシアの花の香りのハーモニー。青リンゴやトロピカルフルーツの味わい深い風味。バランスよくフレッシュ。サラダ、ソイミートなど、ライトなヴィーガン料理など、何にでもよく合う。シャルマン製法。亜硫酸無添加。【炭酸ガス圧: 5.4 bar】
参考小売価格(税込) **2,640 (税抜 ¥2,400)** JAN:8022836002777 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

亜硫酸無添加、黒ブドウのブレンドワイン O V S
kii682 ピッツォラート ロッソ・コンヴェント ノー・ソルフィティ (赤) 2022
【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ
メルロ、カベルネ
紫がかった濃い赤色、繊細な赤いペリーの果実味のある豊かな香り、ピロードのような、柔らかく調和のとれた味わい。亜硫酸無添加。ラベルの絵柄のトンボはオーガニック農業の象徴。スクリュエキャップ
参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥1,900)** JAN:8022836001299 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

やわらか。なめらか。無添加メルロー。 O V S
kii684 ピッツォラート メルロ ノー・ソルフィティ (赤) 2022
【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ
メルロ100%
濃い紫がかった濃い赤色。赤いペリー系のフルーティな香り。洗みは柔らかくなめらかで調和のとれた風味。酸化防止剤無添加。エチケッはブドウの搾りかすなどで造られた再生紙。スクリュエキャップ
参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥1,900)** JAN:8022836001282 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

しつとりと飲みやすい無添加カベルネ。 O V S
kii683 ピッツォラート カベルネ ノー・ソルフィティ (赤) 2023
【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ
カベルネ・ソーヴィニヨン100%
濃い赤色。香りはしっかりとしたレッドベリーと、繊細なハーブ。ピロードのような柔らかく調和のとれたしつとりとした味わい。特に健全なブドウだけを厳選して醸造。亜硫酸無添加。ラベルの絵柄のトンボはオーガニック農業の象徴。ラベルは再生紙。スクリュエキャップ。
参考小売価格(税込) **2,090 (税抜 ¥1,900)** JAN:8022836001237 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

PIWI品種のオーガニック・ビーガン・無添加ワイン。 O V S
kii676 ピッツォラート コンティキ ピーヴィー・ロッソ (赤) 2021
【IGT ヴェネト】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ
メルロ・コルス(ピーヴィー)、カベルネ・コルティス(ピーヴィー)、プライオール(ピーヴィー)
濃い赤色。赤い果実を思わせるスパイシーな香り。力強く、バランスの取れた味わい。「Konti-ki」とは1947年にノルウェーの探検家を作って、古代人が太平洋を渡れることを証明した章舟の名前。亜硫酸無添加。
参考小売価格(税込) **2,530 (税抜 ¥2,300)** JAN:8022836005426 入数: 6



ネヴィオ・スカラ

■ネヴィオ・スカラ氏とその家族が、ナチュラルなオーガニックワイン造りに取り組む小規模ワイナリー。ネヴィオ・スカラ氏は、セリエAの名だたる名門チームで1965年から81年までは選手として、その後は監督として2004年まで大活躍した、知る人ぞ知るイタリア・サッカー界のレジェンド。その引退後は一転し、畑を耕し自然の声に耳を傾け、静かな情熱に満ちたナチュラル・ワイン造りの日々を、愛する子供や孫たちと過ごしている。
■三千年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとにロッソ・アスティアーノに、火山性土壌の畑10haを所有。生物多様性を大事にして自然農法を行っている。ワイン造りは自然醗酵。亜硫酸は無添加(またはごく少量使用)。
■古くて良いものを残したワイナリーの、醸造所は200年以上前の建物(かつては牛の飼育小屋)を改築。また、最近畑の周辺に造った池に渡り鳥が飛来し、家族で楽しむバード・ウォッチングとブドウ樹の害虫退治の一石二鳥となっている。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

酵母の香りが食欲をそそる、無添加・オレンジ・微発泡。 O S
kii610 ネヴィオ・スカラ ガルガンテ シュール・リー(白・微発泡) 2021
【IGT ヴェネト】 (Alc. 11.5%) 辛口
ガルガネーガ100%
濃いオレンジ色。透明瓶の底部に濁りが見られる。ドライな味わい。フルーティで複雑な酵母の香りと心地よい酸味が食欲をそそる。自然醗酵。ろ過・清澄はせず5カ月間コンクリートタンクに置いた後、保存しておいた果汁を加えて瓶詰し、瓶内二次醗酵。亜硫酸無添加。クラウンキャップ。【炭酸ガス圧: 2.2bar】
参考小売価格(税込) **3,410 (税抜 ¥3,100)** JAN:not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

美味しくて食事中的会話のはずむオレンジワイン。 O# S
kii612 ネヴィオ・スカラ コンターム オレンジ(白) 2017
【IGT ヴェネト】 (Alc. 11.5%) 辛口
ガルガネーガ100%
オレンジがかったアンバー(琥珀色)。アプリコットとトロピカルフルーツを感じる香り。コンクリートタンクの影響を感じる、複雑でしみじみと落ち着いた風味。バランスのとれた味わい。3000年前に火山が隆起してできたエウガネイ丘陵地のふもとの畑。9月下旬に手摘み収穫。13日間のスキンコンタクト、自然醗酵。コンクリートタンクで18ヶ月熟成。亜硫酸無添加。スクリュエキャップ。
参考小売価格(税込) **5,390 (税抜 ¥4,900)** JAN:not provided 入数: 12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

火山性土壌のミネラルの余韻。自然なフルーティな深い味わい。			O	S
kii613	ネヴィオ・スカラ 999 ノヴェチェント・ノヴァンタ・ノーヴェ (赤) 2019			
【IGT ヴェネト】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ				
カベルネ・フラン60%、メルロ40%				
とてもフルーティな美味しさ。火山沖積層の微量ミネラルの余韻を感じる。ユーガニア丘陵の麓にある火山性土壌の畑。手摘み収穫。除梗後、ステンレスタンクで自発的自然醗酵。コンクリートタンクで14ヶ月熟成。ごく一部は小樽で熟成。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	4,070 (税抜 ¥ 3,700)	JAN: not provided	入数: 6	



イタリア エミリア・ロマーニア州



フォリチェロ

■アントネッラとマルコの夫妻が、1980年に、家族と友人のために少量のワインを作り始めたのが始まり。現在でも家族を中心に少人数で経営し、『シンプルに』がワイン造りのモットー。
エミリア・ロマーニャ州のモデナの近くマンツォリーノにあるワイナリー。
■10haのぶどう畑はビオディナミ農法で、Demeter認証を取得。
ぶどうはすべて手摘みで収穫。同じぶどうで、ぶどうジュースやジャムも造っている。
■一般の人を対象にしたオーガニックワインの教室や、近所の子供たちと楽しむ収穫祭を催す。
オーガニックワインの健全性を広める活動を自らも楽しんでいる。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

ややオレンジ色の無添加ビオディナミ・フリザンテ。			O	B#	S
kii225	フォリチェロ ピニョレット ビアンコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ(白・微発泡)				
【DOC ピニョレット】 (Alc. 12%) 辛口					
ピニョレット100%					
少し濁りのあるオレンジ色。やや甘く豊かな清潔な香り。フルーティなボリュームのある味わい。前菜から軽い料理まで広く合う。てんとう虫の絵も印象的。手摘み収穫。ソフトプレス。全工程で酸素との接触を最小限にする。亜硫酸無添加。シャルマ製法。ヴィーガン・フレンドリー【炭酸ガス圧: 2.5bar】					
参考小売価格(税込)	3,080 (税抜 ¥ 2,800)	JAN: 8028500000209	入数: 6		



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

孫誕生を祝して造った、無添加ロゼ・ランブルスコ			O	B#	S
kii216	フォリチェロ ロレンツォ・プリモ ロゼ スブマンテ ブルット センツァ・ソルフィティ(ロゼ・発泡) 2017				
【DOCランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ】 (Alc. 11.5%) ライトボディ					
ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%					
あわいザクロ色が目にも美しく、いきいきとフレッシュ、フルーティでドライな味わいが、多くのお料理・食材を引き立てる。手摘み収穫。瓶内二次醗酵。3.6気圧。亜硫酸無添加。ロレンツォは2016年に生まれた生産者夫妻の孫の名前。お祝いのパーティに。【炭酸ガス圧: 3.6 bar】(贈り物に最適な美しい赤色の1本入りカートンあり)					
参考小売価格(税込)	3,630 (税抜 ¥ 3,300)	JAN: 8028500000247	入数: 6		



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

ブドウの自然な味わい。無添加ランブルスコ。			O	B#	S
kii224	フォリチェロ ランブルスコ・セッコ フリザンテ センツァ・ソルフィティ (赤・微発泡)				
【IGT ランブルスコ エミリア】 (Alc. 10.5%) ライトボディ					
ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェートロ100%					
紫がかったルビーレッド。同じ色の細かい泡が目を楽しませてくれる。ブドウの自然な優しい味わいを感じる。フルーティな酸味。ほのかな苦味の余韻。ランブルスコはモデナの伝統的な発泡赤ワイン。二次醗酵はシャルマ方式。亜硫酸無添加。ヴィーガン・フレンドリー。【炭酸ガス圧: 2.5 bar】					
参考小売価格(税込)	2,750 (税抜 ¥ 2,500)	JAN: 8028500000124	入数: 6		



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

ドライで素朴な味わいのビオディナミ無添加赤ワイン。			O	B#	S
kii215	フォリチェロ ゴツチェ ロッセ センツァ・ソルフィティ (赤) 2020				
【IGT エミリア】 (Alc. 13%) ライトボディ					
サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%					
濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	2,772 (税抜 ¥ 2,520)	JAN: 8028500000094	入数: 6		



商品
数量&タイプ
品種
テイスティングコメント

亜硫酸無添加の赤ワインバッグインボックス			O	S
kii214	フォリチェロ ゴツチェ ロッセ ヴィノ・ロッソ 3000ml 箱入り(赤) 2023			
【	(Alc. 13%) ミディアムボディ			
サンジョヴェーゼ80%、マルボ・ジェンティーレ15%、カベルネ5%				
濃いめのルビーレッド。赤いフルーツの落ち着いた香り。味わいはドライで柔らかい酸味とバランスの良い素朴な味わい。亜硫酸無添加。				
6,050	(税抜 ¥ 5,500)	JAN:8028500000254	入数: 4	

イタリア プーリア州



アンティカ・エノトリア

■マンフレドニア湾からはわずか数キロの内陸部にある絵の様な町タヴォリエレにある、家族経営のワイナリー。何千年前からギリシャ人が「エノトリア(ワインの土地)」と呼んでいるように、肥沃で燦爛と太陽が照りつける絶好の気候風土が、ここにある。
■アリアニコ、ネロ・ディ・トロイア、ファランギーナなど、この地域に古代から伝わるぶどうを栽培。この土地で育ったぶどうならではの味わいを大切に表現している。(1993年にオーガニック認証を取得)
■近年では『ガンベロ・ロッソ』誌での評価も上がる注目のワイナリー。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント
参考小売価格(税込)

くっきりタンニンがネロトロらしい。自然醗酵・無添加。

O S

kii144 アンティカ・エノトリア センツァゾルフォ (赤) 2017

【IGT プーリア】 (Alc. 12.5%) ミディアムボディ

モンテプルチアーノ、ネロ・ディ・トロイア

生き生きとしたルビー色。野生の赤いベリー類の香り。力強いタンニン。自然醗酵。モンテプルチアーノとネロ・ディ・トロイアを混醸。亜硫酸無添加。

2,750 (税抜 ¥2,500) JAN:8022630111217 入数: 6 【在庫限り】

スペイン アラゴン地方



ボデガス・テンポレ

■ヤゴ・アスナー一家が4世代に渡り培ってきたワイン造りの情熱が継がれ、2002年新たなワイナリーとして誕生。現在では数々の賞を受賞する注目ワイナリー。
■スペイン北部の内陸にあるサラゴサ地方の、海拔550mにある乾燥した大地に広がっている70haの畑。ミネラルに富む石灰質の土壌。
■テロワールへの尊敬から、ブドウ畑はオーガニック栽培、その畑由来の酵母でワインが醗酵されている。
■Temporeとは時の意。『めぐみの時』を表す。ワイナリーの伝統的な建物は、アラゴン地方産のレンガやアラバスター(雪花石膏)が使われている。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

甘やかなトロピカル風味の自然派ワイン。

O V S

kie203 テンポレ テッラ ソー・フリー ガルナッチャ・ブランカ (白) 2021

【IGP パホ・アラゴン】 (Alc. 14.0%) 辛口

ガルナッチャ・ブランカ100%

力強く鮮やかな黄金色。パッションフルーツや桃のアロマ。かすかなバナナの香り。フレッシュ。フルーティ。柑橘類とトロピカルフルーツのブレンドのような甘やかな味わいの中にボディを感じる。香りの余韻が長く心地よい。畑は高温乾燥地域。丁寧に手摘みし厳選されたブドウをソフトプレスしフワー・マスト(一番搾り果汁の50%)のみを使用。4ヶ月シュール・リー。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 3,080 (税抜 ¥2,800) JAN:8437005021488 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

ソー・フリー! バラ色ピンク。自然醗酵。

O B# V S

kie204 テンポレ テッラ ソー・フリー ロサード・デ・ガルナッチャ (ロゼ) 2022

【IGP パホ・アラゴン】 (Alc. 14%) 辛口

ガルナッチャ100%

光沢のあるバラ色ピンク。自然な甘みと新鮮さが際立つ。生き生きとした心地よい酸味。畑は、サラゴサに広がる海拔550mの平原、ミネラルが豊富な砂質土壌。丁寧に手摘みされたぶどうを自然醗酵。酸化防止剤無添加。ファーストヴィンテージ2016年はわずか1000本の限定生産。

参考小売価格(税込) 3,300 (税抜 ¥3,000) JAN:8437005021471 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

チャーミングでクールな無添加ガルナッチャ。

O B V S

kie200 テンポレ テッラ ソー・フリー ガルナッチャ(赤) 2021

【IGP パホ・アラゴン】 (Alc. 14.0%) ミディアムボディ

ガルナッチャ100%

鮮やかなルビー色。輝きが若々しさを表す。ラズベリーとイチゴのアロマ。チャーミングな果実味とクールな酸の見事な調和。高温で乾燥した地域のブドウは高いアルコール度と酸をもたらす。丁寧に手摘みし厳選された健康なブドウを、土着酵母により醗酵。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込) 2,860 (税抜 ¥2,600) JAN:8437005000254 入数: 6



スペイン カタルーニャ地方



ボレット

■7世代以上にわたってワイン造りを続けているボレット一家。バルセロナの西、カタルーニャ地方ベネデスの中心部、カステルビ・デ・ラ・マルカに、標高の異なる3つの畑「カン・ブラネス・デン・ペルーイ」「レス・コニレーレス」「マス・ルエト」を持つ(合計27ha)。
■フィロソキアの被害後、20世紀の初めに地域特有の白と赤の品種を植樹したのがワイナリーの始まり。'70年代にはワイナリーの近代化を進め、'82年には一家の苗字である『ボレット』のブランドで自家瓶詰を始めた。
■'04年にカタルーニャ地方のワインで初めてのオーガニック認証を取得。自然や土壌の個性に敬意を払いワイン造りに励んでいる。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

マカベオ100%のフルーティでさわやかな酸味を感じる、ピュアな無添加カバ。

O S

kie154 ボレット ロシニョール カバ ブリュット・ナトゥーレ (白・発泡)

【DO カバ】 (Alc. 11.2%) 辛口

マカベオ100%

テイastingコメント

淡い黄金色。細かい泡。青りんご、洋ナシ、煎りアーモンドの香り。フレッシュ。ピュア。なめらか。マカベオのフルーティでさわやかな酸味を感じる。ロシニョールはカタロニア語で茸のあんずたけの意。補糖せず瓶内二次醗酵。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込)

3,520 (税抜 ¥3,200) JAN:8437001622139 入数: 6 【在庫限り】



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

赤い果実の風味がエレガントな無添加カベルネ。

O S

kie153 ボレット フレドリック ナチュラル (赤) 2017

【DO ペネデス】 (Alc. 13.5%) フルボディ

カベルネ・ソーヴィニヨン100%

テイastingコメント

紫がかったチェリーレッド。フレッシュでエレガントな赤い果実の風味。森の香りとミネラルの余韻を感じる。酵母を添加せず自然醗酵。セラミックタンクでMLF。亜硫酸無添加。Fredolicはこの地方原産の食用キノコの名称。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込)

3,432 (税抜 ¥3,120) JAN:8437001622108 入数: 6



スペイン バレンシア地方



ボデガス・シエラ・ノルテ

■1914年には穀物畑ばかりだったカンポロブレス村(バレンシアの西)の0.8 ha畑でぶどう栽培を始め、ここにローカルなぶどう種、ボバルやマカベオなどを育てながら徐々に成長した。
■1980年代には変人扱いされながらも信念に基づきオーガニック栽培に方向転換し、その後2000年頃にワイナリーを建てると共に、ボデガス・シエラ・ノルテとして自分達のワイン造りを始めた。
■現在ではカンポロブレス(Camporrobles)、ラ・ローダ(La Roda)、フミーリャ(Jumilla)、エルピノソス(El Pinos)の4か所に広がる総面積322 haの畑から収穫される多種のぶどうがワイナリーに集められ、30種類を超えるワインが造られている。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

フレッシュな美味しさの無添加オレンジワイン。

O V S

kie247 シエラ・ノルテ 1564 ナチュラル ホワイト (白) 2022

【ヴィノ・デ・ラ・テッラ・デ・カスティージャ】 (Alc. 12%) 辛口

ヴェルデホ100%

テイastingコメント

少しサーモンピンクがかった明るくきれいなアンバーイエロー。ピンクグレープフルーツのような柑橘系の新鮮な酸とアロマ。少しタンニンを感じる力強さもありながら、スムーズな口あたりとバランスの良い酸味で飲みやすいオレンジワイン。2ヶ月スキンコンタクト。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込)

3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8436017633078 入数: 6



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイastingコメント

フルーティで心地よいシラー。亜硫酸無添加。

O V S

kie248 シエラ・ノルテ 1564 ナチュラル レッド (赤) 2020

【ヴィノ・デ・ラ・テッラ・デ・カスティージャ】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ

シラー100%

テイastingコメント

チェリーレッド。熟した赤や黒の果実の香り。イチゴ、ブラックベリー、ブルーベリー、甘い桃とスパイスの香り。熟したタンニン、丸み。バランスの良い酸味。長い余韻。早朝に手作業で収穫。果皮浸漬による自然醗酵。ポンピングと温度コントロール(24℃を超えない)という最低限の介入により、タンニンをほとんど抽出せず、品種、土壌、環境の表現を歪めることなく、このワインをフルーティで心地よいストラクチャーに作る事ができる。亜硫酸無添加。

参考小売価格(税込)

3,190 (税抜 ¥2,900) JAN:8436017633085 入数: 6



スペイン ラマンチャ地方



ボデガス・グラティアス

■生産量極少のエシカル・ワイナリー。地元の消えゆくブドウ品種を使用してナチュラルワインを造るために、イヴァン、ホセ、シルヴィアの4人がクラウドファンディングで立ち上げた。カスティーリャ・ラマンチャ州にあるワイン地区マンチュエラにある。オーガニック認証申請中。
■土着ブドウを多用。ティナハ(素焼きの土器)などの伝統的設備を多用。世界中のナチュラルワインラバーを魅了する自然で素朴な高品質ワインを続々と発表している。
■Gratiasはラテン語でありがとうの意(スペイン語ではgracias)。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

自然な甘み。さわやかな味わい。ワイワイ楽しむペットナット。
kie229 グラティアス コンボイ ブランコ (白・微発泡) 2021
【一】 (Alc. 11%) 辛口
タルダーナ100%

O S

参考小売価格(税込)

4,070 (税抜 ¥3,700) JAN: not provided 入数: 6
淡い黄色。フローラルな香り。自然なさわやかな味わい。粘土質で、石灰質、鉄分を含む赤色の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とはバレンシア語で楽しい時間を過ごす集まり。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

ほろ苦さがクセになる自然派ロゼ・ペットナット。
kie230 グラティアス コンボイ ロサド (ロゼ・微発泡) 2021
【一】 (Alc. 12%) 辛口
ボバル100%

O S

参考小売価格(税込)

4,070 (税抜 ¥3,700) JAN: not provided 入数: 6
イチゴ色のロゼ・ペットナット。イチゴのような甘酸っぱい風味の中に、やや鉄っぽいほろ苦いドライな後味の余韻がくせになりそう。自然なさわやかな味わい。粘土質と石灰質の土壌。手摘みで収穫後、小さなステンレスタンクで3週間の自然発酵。アンセストラル製法。「コンボイ」とは楽しい時間を過ごす集まり。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。
kie220-20 グラティアス テッラ (白) 2020
【一】 (Alc. 12.5%) 辛口
タルダーナ100%

O# S

参考小売価格(税込)

4,840 (税抜 ¥4,400) JAN: not provided 入数: 6 【VT別価格】
うすく濁ったオレンジ色。無濾過のオリが見られる。はちみつ、オレンジの皮の香り。わずかなタンニンの口当たり。かすかに夏のフルーツの風味。チーズ、スパイシー料理、青魚に。白い粘土石灰質土壌。プッシュ。手摘み。ティナハ(素焼きの甕)内でスキンコンタクトし自然発酵後、攪拌され、4ヶ月熟成。無濾過。亜硫酸無添加。クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。
kie220-21 グラティアス テッラ (白) 2021
【一】 (Alc. 12.0%) 辛口
タルダーナ100%

O S

参考小売価格(税込)

5,940 (税抜 ¥5,400) JAN: not provided 入数: 6 【VT別価格】
うすく濁ったオレンジ色。無濾過のオリが見られる。はちみつ、オレンジの皮の香り。わずかなタンニンの口当たり。かすかに夏のフルーツの風味。チーズ、スパイシー料理、青魚に。白い粘土石灰質土壌。プッシュ。手摘み。ティナハ(素焼きの甕)内でスキンコンタクトし自然発酵後、攪拌され、4ヶ月熟成。無濾過。亜硫酸無添加。クラウドファンディングが守る少量生産のナチュラルオレンジワイン。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

少量生産の無添加赤。しみじみと自然でパワフルな味わい。
kie225-19 グラティアス ティナハ (赤) 2019
【一】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ
ボバル100%

O# S

参考小売価格(税込)

5,500 (税抜 ¥5,000) JAN: not provided 入数: 6
濃いルビー色。しみじみと自然でパワフルな味わい。樹齢80年以上、石灰質粘土の畑。手摘みで収穫。全房を小さなティナハ(土器)に入れ、機械を使わず人手でビジャージュしながら自然発酵。MLF。そのまま4カ月間熟成。ソフトプレス。軽く濾過され瓶詰。亜硫酸も何も添加しない自然なワイン。生産本数約470本。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

素朴で繊細な自然の味わいの無添加赤ワイン。
kie231 グラティアス アロバ @ (赤) 2021
【一】 (Alc. 11.5%) ミディアムボディ
ピンタイユ100%

O# S

参考小売価格(税込)

6,050 (税抜 ¥5,500) JAN: not provided 入数: 6
明るい紫ピンク色。ラズベリー、赤い果実、草や野菜の香り。エレガントな渋味。素朴で繊細な自然の味わいの完成度の高さを感じるような余韻が長く残る。白質の土壌。近年栽培量が激減しているピンタイユというブドウは、名前の由来である皮に小さな水玉模様が特徴。手摘みで収穫後、500Lの小さなタンクでビジャージュしながら自然発酵。軽く濾過した後瓶詰。亜硫酸無添加。生産本数わずか560本。

	商品	粘土土壌のジューシーな少量生産の手作り無添加ワイン。			O# S
	格付け&度数&タイプ	kie233	グラティアス	ソイ ∞ アルシーラ(赤) 2021	
	品種	【ー】	(Alc. 13.5%)	フルボディ	
	テイastingコメント	ボバル100%			
		エシカルワイナリーによって消滅の危機を免れた樹齢80年以上の粘土土壌の畑。手摘みで収穫。半分は全房、半分は除梗し、500Lの小さなタンクで自然醗酵。フレンチオークの中古樽で8カ月熟成のち瓶詰。亜硫酸無添加。生産数わずか872本の手作りワイン。ふくよかで丸みを帯びた味わい、熟したプラムの特徴が詰まっている。タンニンはしっかりで、ボバルのジューシーな活力を強調するフレッシュさで仕上げられている。			
参考小売価格(税込)		6,600	(税抜 ¥6,000)	JAN: not provided	入数: 6

	商品	フルーティ。エレガント。少量生産の手作り無添加ワイン。			O# S
	格付け&度数&タイプ	kie227	グラティアス	ソイ ∞ カリザ(赤) 2021	
	品種	【ー】	(Alc. 13.0%)	フルボディ	
	テイastingコメント	ボバル100%			
		スパイシーなブラックベリー、プラム、ブルーベリーの香り、ミネラル感があり深く熟した果実の味わいがあり、余韻が長い。エシカルワイナリーによって消滅の危機を免れた樹齢80年以上の石灰岩土壌の畑。手摘みで収穫。除梗され、全房が小さなタンクで自然醗酵。MLF。オーク樽で8カ月熟成。軽く濾過。亜硫酸無添加。生産数わずか542本の手作りワイン。			
参考小売価格(税込)		6,600	(税抜 ¥6,000)	JAN: not provided	入数: 6



ボデガス・パツラ・ヒメネス

■スペインの内陸部に位置するラ・マンチャ地方は、メセタ(高原台地)と呼ばれる、高原が果てなく続くような不思議な美しさを持つ地形。ワイン生産量はスペイン全体の50%を占める。乾燥し寒暖の差が大きい上に強い風が吹く厳しい気候により、病害の影響を受けにくい。

■ボデガス・パツラ・ヒメネスは家族経営のワイナリー。現当主フランシスコ、ハビエル、ルイスの三兄弟の躍進で、現在ではラマンチャ最大のオーガニックワインメーカー。

■2003年に建てられた現在のワイナリーは、ドン・キホーテで有名なクエンカ村の、「クエスタコロラ」(赤い斜面の意)というラマンチャの平原を見下ろす小高い丘にある。近くには昔ながらの風車が並ぶ丘、「カンボ・デ・クリブターナ」や、映画「エル・シド」のロケが行われたベルモンテの町があり、観光名所となっている。

	商品	フルーティ&スパイシーな、無添加オーガニック赤ワイン。			O V S
	格付け&度数&タイプ	kie112	ドン・ディエゴ・デ・ミランダ	SO2フリー (赤) 2022	
	品種	【DO ラ・マンチャ】	(Alc. 13%)	ミディアムボディ	
	テイastingコメント	テンプラニーリョ			
		紫がかったルビー色。赤い花の香り。果実味たっぷりでスパイシーな味わいも感じられる。ステンレスタンクで発酵および熟成。亜硫酸無添加。スクリュューキャップ。			
参考小売価格(税込)		2,090	(税抜 ¥1,900)	JAN: 8437008467245	入数: 12

	商品	スパイス感が食欲をそそる無添加ワイン。			O S
	格付け&度数&タイプ	kie105	カバレット	ナチュラル SO2フリー (赤) 2023	
	品種	【DO ラ・マンチャ】	(Alc. 13.5%)	ミディアムボディ	
	テイastingコメント	テンプラニーリョ100%			
		紫がかったルビー色。プラムの香り。マイルドなスパイス感が食欲をそそる。亜硫酸無添加。ルネ・マグリッドの「人の子」をモチーフにしたラベル。スクリュューキャップ。			
参考小売価格(税込)		2,090	(税抜 ¥1,900)	JAN: 8437008467986	入数: 12

スイス ヴォー州



ラ・コロンプ

■レイモンド・パコと彼のチームは、スイスのジュネーヴ湖の北ヴォー州のフェシー村にあるドメヌ・ラ・コロンプの15haの畑で、10種類のぶどうを育てている。

■レイモンドはワイン醸造学を学び、南アフリカ、カリフォルニア、スペインでの経験のあと1978年にフェシー村に戻り、父のワイナリーを引き継ぐ。長年にわたりビオディナミに基づいた土壌造りと、土壌のミネラルを味わいに引き出すことに取り組む。特に、フェシー村の石灰質土壌の個性をよく反映したシャスラの素晴らしい味わいは、国際的に高評価を受けている。

■2019年からは長女のラウラが醸造に加わり、亜硫酸無添加など、新しいスタイルのワイン造りへ意気込みを見せている。

	商品	シャスラの匠の父と娘による逸品。亜硫酸無添加のベツ・ナット。			O B S
	格付け&度数&タイプ	kis573	ラ・コロンプ	デ・ファクト ペティアン・ナチュラル(白・発泡) 2021	
	品種	【AOC ラ・コート】	(Alc. 11%)	辛口	
	テイastingコメント	シャスラ100%			
		淡い黄色。フルーティで、微かなアーモンドの香り。非常にミネラル感があり、洋ナシやアプリコットの味わいを感じられる。テロワールを感じるブドウそのものの自然で純粋な味わいが光る。自然酵母のアルコール醗酵が終わる前に瓶に入れ、そのまま瓶内二次醗酵。酵母、糖分、亜硫酸全て無添加。ノン・フィルター。			
参考小売価格(税込)		5,390	(税抜 ¥4,900)	JAN: not provided	入数: 6



商品	スイスのシャスラを使ったナチュラルオレンジワイン			O	B	S
格付け&度数&タイプ	kis572 ラ・コロンプ ペロン グラン・クリュ(白) 2021					
品種	【AOC ラ・コート】 (Alc. 11.5%) 辛口					
テイastingコメント	シャスラ100%					
参考小売価格(税込)	6,160	(税抜 ¥ 5,600)	JAN: not provided	入数: 6		



商品	ピノグリの、赤いオレンジワイン			O	B	S
格付け&度数&タイプ	kis577 ラ・コロンプ ヴェルソ ノン・フィルトレ サン・スフル (白) 2022					
品種	【AOC ラ・コート】 (Alc. 13.5%) 辛口					
テイastingコメント	ピノ・グリ100%					
参考小売価格(税込)	8,030	(税抜 ¥ 7,300)	JAN: not provided	入数: 6		



フランス シャンパーニュ地方



ルラージュ・ブジョー

■モンターニュ・ド・ランス Montagne de Reimsのヴリニー村 Vrieny村にあるワイナリーは1799年Pierre-Henri Lelargeが畑を取得、1985年より7世代目のDominique Lelargeにより強く持続可能なワインづくりに転換、2014年よりビオディナミを実践、2015年にEcocert認証を取得そして2017年にDemeterの認証も得て今ではさらにナチュラルワインのグループにも参加し、亜硫酸無添加シャンパーニュをも造っている。てんとう虫、とんぼ、蜜蜂、蜘蛛、鳥類、馬など多くの地上と地中の生物、多種の植物と共存して健全なブドウを生育する。

■各ボトルの裏ラベルには瓶詰め月年、デゴルジュマン月年、ドサージュg/Lが表示される。8.7hrの石灰、粘土、砂の土壌に恵まれ、4.4hrピノ・ムーニエ、1.5hrシャルドネ、2.8hrピノ・ノワールが植えられている。



商品	亜硫酸もドサージュもゼロ。ナチュラル・ミレジム・シャンパーニュ。			O	B#	S
格付け&度数&タイプ	kif302 ルラージュ・ブジョー シャンパーニュ ナチュラル・エ・ノン・ドゼ (白・発泡) 2015					
品種	【AOC シャンパーニュ プルミエ・クリュ ヴリニー】 (Alc. 12.5%) 辛口					
テイastingコメント	ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%					
参考小売価格(税込)	11,550	(税抜 ¥ 10,500)	JAN: not provided	入数: 6		



フランス ロワール地方



ドメヌ・ドゥ・ラ・トゥロディエル

■7世代にわたりワインを造り1984年にRoland Petiteau Gaubert により現在あるワイナリーを設立。RolandはボルドーのソーテルヌのDomaine Château de la Tour Blancheで修行、妻のJeanineは1982年に醸造家としてデビューする。

■息子のRomainは2015年始めに家業を引き継ぎ2018年よりオーガニックに転換、今日15種類のワインを生産している。このドメヌは地質学的に大変興味深く斑れい岩 (Gabbro、深成岩の一種) で構成され細かいクリスタルによる高ミネラル感と複雑さをワインに与えている。



	黒白7品種のブドウの混醸。繊細な無添加ペットナット。				O	S
商品	kif283 トウロディエル プティ・オリガミ ペティアン・ナチュラル サン・スフル(ロゼ・微発泡) 2021					
格付け&度数&タイプ	【一】 (Alc. 12%) 辛口					
品種	シャルドネ、ムロン・ド・ブルゴーニュ、PG、PN、CS、CF、SB					
テイastingコメント	細かい泡にあふれ、ザボン、クランベリー、ミネラルのほのかな味わい。様々なテロワールの10区画の畑から手摘みした、7つのブドウ品種の黒白混醸。土着酵母による醗酵。アンセストラル。亜硫酸無添加。エチケットは折り紙のユニコーン。					
参考小売価格(税込)	4,510	(税抜 ¥ 4,100)	JAN: not provided	入数: 12		



	柚子の香りの自然派ミスカデ。				O	S
商品	kif281 トウロディエル ポアル ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ シュール・リー(白) 2021					
格付け&度数&タイプ	【AOP ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ】 (Alc. 12%) 辛口					
品種	ムロン・ド・ブルゴーニュ100%					
テイastingコメント	柚子と梨の香り、柑橘類にほのかなレモンと微かにヨードを思わせるフィニッシュ。土着酵母による醗酵。シュール・リーで熟成。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	3,740	(税抜 ¥ 3,400)	JAN: not provided	入数: 12		

	商品	土着酵母、樽醗酵の、無添加ミュスカデ。			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif282	トゥロディエル カトルペ ムロン・ブラン サン・スフル(白) 2021			
	品種	【一】	(Alc. 13%) 辛口			
	テイastingコメント	ムロン・ド・ブルゴーニュ100%				
	商品	ナチュラルなカベルネフラン。焼きパプリカのニュアンス。			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif286	トゥロディエル デ・ローマン・イーレ (赤) 2021			
	品種	【一】	(Alc. 12.5%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	カベルネ・フラン100%				
	商品	ロワールのカベルネフラン特有の、よく熟したブラックベリーやセイヨウスグリ、スパイス、焼きパプリカのニュアンス。ローストビーフのサンドイッチ、牛肉のグリル、ビーフシチューに。土壌は雲母片岩。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醗酵。さわやかさを得るためプレスせずフリーランジュースのみ使用。亜硫酸無添加。生産量わずか3500本。			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif287	トゥロディエル ニンジャ シラー／ピノ・ノワール (赤) 2021			
	品種	【一】	(Alc. 13%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	シラー75%、ピノ・ノワール25%				
	商品	よく熟したブラックチェリー、サワーチェリー、ミネラル、胡椒。鶏など家禽、ローストビーフのサンドイッチ、ビーフシチューに。ピノノワールは土壌は雲母片岩。シラーは石灰質。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醗酵。亜硫酸無添加。生産量9000本。			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif289	トゥロディエル アルバートル (赤) 2020			
	品種	【一】	(Alc. 13%) ミディアムボディ			
	テイastingコメント	カベルネ・フラン100%				
	商品	繊細なタンニンの無添加カベルネフラン。			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif284	トゥロディエル ラボジ サン・スフル (赤) 2018			
	品種	【一】	(Alc. 13%) フルボディ			
	テイastingコメント	ピノ・ノワール50%、カルメネール50%				
	商品	特別な人達と飲む特別なキューベ			O	S
	格付け&度数&タイプ	kif290	トゥロディエル ニンジャ ピノ・ノワール マグナム(赤) 2020			
	品種	【一】	(Alc. 13%)			
	テイastingコメント	ピノ・ノワール100%				
	商品	熟したブラックチェリーの香り、胡椒の刺激と鉱物性を感じられる。エレガント。土壌は雲母片岩で、深くなると斑れい岩、角閃岩。ブドウは手摘み、除梗し、タンクで浸漬し自然醗酵。熟成はスチールタンク。鶏肉のクリーム煮、ポルチードエッグ、仔牛または牛肉のブルゴーニュ風煮込みと。			O#	S
	格付け&度数&タイプ	参考小売価格(税込)	7,480 (税抜 ¥ 6,800)	JAN: not provided	入数: 6	
	品種					
	テイastingコメント					

フランス ブルゴーニュ地方



ドメヌ・ドウ・ガンディヌ

- 4代目当主: ベンジャミン・ダナンシェ氏
ブルゴーニュの南にあるマコンの中心部で、テロワールの多様性と豊かさを素晴らしいシャルドネで表現し、偉大なマコンの白ワイン造りに全力を注ぐ、家族経営のワイナリー。
- ワイナリーは1925年に創設、2012年からはビオディナミ農法を実践している。
- 醸造責任者のフロラン・ダナンシェは、醸造学を学んだ後、世界中での数年の経験を経て、2015年からガンディヌに加わっている。ベンジャミン、ロバート、フロランは、土壌、環境、健康を尊重しながら素晴らしいシャルドネワインを造るという情熱と哲学を追求している。



商品	マコンのシャルドネの銘醸ガンディヌが造る上質なクレマン。			O	B#	S
格付け&度数&タイプ	kif193	ガンディヌ クレマン・ド・ブルゴーニュ（白・発泡）				
品種	【AOC クレマン・ド・ブルゴーニュ】（Alc. 12%）辛口					
テイastingコメント	シャルドネ 淡い黄色、上品な泡。新鮮な柑橘系の香りと細かい泡が口の中で心地よく感じられる。手摘み。12〜24カ月の瓶内熟成。マコンのシャルドネの雄ガンディヌが造る上質なクレマン。亜硫酸無添加。【炭酸ガス圧: 6.9 bar】					
参考小売価格(税込)	3,960	（税抜 ¥ 3,600）	JAN: not provided	入数: 6		

フランス ボルドー地方

シャトー・ペイラー

■サンテミリオンにあるシャトー・ガイヤールでカトリヌ・パボン・ヌーヴェル は父親と一緒にワイン造りを始めた。そして1989年にサンテミリオンに隣接するコート・ド・カスティヨンの小さなぶどう畑を買い取り、ボルドー大学で学んだ醸造学と父親が実践した醸造方法とを結集し、更により伝統的な醸造方法で1990年に彼女のファーストビンテージを造りだした。

■1998年には、三つの家族ワイナリー（シャトー・ガイヤール、シャトー・プティ・グラヴェ・エネ、クロ・サン・ジュリアン）をも引き継ぎ事業を拡大してきた。



商品	サンテミリオン グランクリュの女性醸造家が造った亜硫酸無添加のボルドーワイン			
格付け&度数&タイプ	kif122	トラントウ・ドゥ・シャトー・ペイラー ヴァン・ナチュール（赤）2021		
品種	【AOC カスティヨン・コート・ド・ボルドー】（Alc. 12.5%）ミディアムボディ			
テイastingコメント	メルロ100% フランスの認証機関Vin methode Natureのメンバー。収穫は手動で行われ、自然に存在する固有の酵母により発酵されます。鮮やかなカラントタイプの赤、深いイチゴの味わいとスパイシーなトーンがあり、味わいは完全に、溶けたタンニンで丸く、良い持続性を感じます。			
参考小売価格(税込)	3,630	（税抜 ¥ 3,300）	JAN:3760135980024	入数: 6

ヴィネアム

- 合成化学薬品やGMOの使用をやめ、1999年からオーガニックワインを生産を始めたボルドー最大のオーガニックワイン生産者。ボルドーのアントル・ドゥ・メールに210hrの畑を持つ。
- ボルドーで造られるオーガニックワインの10本に1本はヴィネアム。
- 高い品質はMillesimeを含む国際的なコンクールで獲得している数々の賞にも示されている。



商品	食事を通して楽しめる無添加オーガニック・クレマン。				O	S
格付け&度数&タイプ	kif157	ビオ・フル クレマン・ド・ボルドー ブリュット サン・スフル（白・発泡）				
品種	【AOC クレマン・ド・ボルドー】（Alc. 12.5%）辛口					
テイastingコメント	ミュスカデル60%、セミヨン40%					
	食前酒、前菜から食後のデザートまで、食事を通して楽しめる。柑橘系と白い花のイキイキとした風味。しつとりと上品な泡。アントル・ド・メールの中心部の石灰岩と粘土質土壌の畑。瓶内二次醗酵。亜硫酸無添加。【炭酸ガス圧: 6 bar】					
参考小売価格(税込)	3,410	（税抜 ¥ 3,100）	JAN:3700859995089	入数: 6		

	ボルドーらしさが味わえる軽快白ワイン				
	商品	kif159 ビオ・フル ボルドー・ブラン サン・スフル（白）2021			
	格付け&度数&タイプ	【AOP ボルドー】（Alc. 12.5%）辛口			
	品種	ソーヴィニヨン・ブラン80%、セミヨン10%、ミュスカデル10%			
	テイastingコメント	淡い黄色、白い果実と柑橘類の香り。フレッシュなレモンの味わいの後に、熟したフルーツの余韻。			



	きりっと辛口。無添加ソーヴィニヨン・ブラン。			O	S
商品	kif151	ビオ・フル アントル・ドゥー・メール サン・スフル(白) 2022			
格付け&度数&タイプ	【AOP アントル・ドゥー・メール】 (Alc. 13.5%) 辛口				
品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%				
テイastingコメント	オリーブ色がかかった麦わら色。ライラックやグレープフルーツ、桃のフレッシュな香り。残糖分がごく少なく、きりっと辛口。長く続くミネラルの余韻。前菜、貝、ロブスター、ウニに。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	2,475	(税抜 ¥ 2,250)	JAN:3700859955021	入数: 6	



	フルーティでなめらかな無添加ボルドー。			O	S
商品	kif152 ビオ・フル ボルドー・ルージュ サン・スフル (赤) 2018				
格付け&度数&タイプ	【AOP ボルドー】 (Alc. 13.0%) ライトボディ				
品種	メルロ100%				
テイastingコメント	濃い紫色。サワーチェリー、ラズベリー、赤カシスのフルーティな香り。渋みは穏やかで、なめらかなライトボディがエレガント。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	2,475	(税抜 ¥2,250)	JAN:3700859946081	入数: 6	



	カシスの香りがたまらない、無添加カベルネ。			O	S
商品	kif154 ビオ・フル カベルネ・ソーヴィニヨン サン・スフル(赤) 2019				
格付け&度数&タイプ	【AOP ボルドー・シュペリユール】 (Alc. 14 %) ミディアムボディ				
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%				
テイastingコメント	紫がかったダークレッド。カシスのフルーティな香り。ユーカリの香り。豊かなポリウムとタンニンの調和がとれた味わい。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	2,640	(税抜 ¥2,400)	JAN:3700859959098	入数: 6	



	ボルドー右岸の飲み心地の良い無添加カベルネフラン。				O	S
商品	kif149 シャトー・ロシェベルヴュー サン・スフル (赤) 2019					
格付け&度数&タイプ	【AOC カステイオン・コート・ド・ボルドー】 (Alc. 14%) ミディアムボディ					
品種	カベルネ・フラン100%					
テイastingコメント	バルサミコ、バニラ、ヘーゼルナッツの香り。マンダリン・ピールのフルーティなアロマ。クリーン。タンニンの収斂、気品、清潔な複雑さを感じる。飲み心地の良い右岸カベルネフランの逸品。ドルトーニュ河右岸の粘土石灰質土壌。亜硫酸無添加。					
参考小売価格(税込)	2,750	(税抜 ¥2,500)	JAN:3700916411095	入数: 6		



	自然な美味しさの、無添加「黒」ワイン。			O	S
商品	kif155 ビオ・フル マルベック サン・スフル(赤) 2020				
格付け&度数&タイプ	【AOP ボルドー・シュペリュール】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ				
品種	マルベック100%				
テイastingコメント	フレッシュで熟したイチゴやわずかに甘草の香り、カシスとブルーベリーと少しのスパイスが感じられる。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	2,805	(税抜 ¥2,550)	JAN:3700859958008	入数: 6	



	オー・メドック地区の村名AOC。パワフル、なめらか。無添加。				O	S
商品	kif158 シャトー・ムランドウ・サン・ヴァンサン ムーリ・ザン・メドック サン・スフル 2019					
格付け&度数&タイプ	【AOC ムーリ・ザン・メドック】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ					
品種	メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、プティ・ヴェルド10%					
テイastingコメント	紫がかったルビー色。アロマティック、フローラルな風味。パワフルなタンニン。ピロードのような滑らかな口当たり。ジロンド河左岸の上流域オー・メドック地区の、規制の厳しい村名AOCの一つムーリ・ザン・メドックの高品質なワイン。亜硫酸無添加。生産量6300本。					
参考小売価格(税込)	3,960	(税抜 ¥3,600)	JAN:376018954093	入数: 6		

フランス 南西部地方



	ベルジュラックの無添加オーガニック・ワイン。			O	S
商品	kif156 ヴィニアム シ・ジャヴェ・アン・テル・ネ サン・スフル(赤) 2021				
格付け&度数&タイプ	【AOC ベルジュラック】 (Alc. 13%) ミディアムボディ				
品種	メルロ100%				
テイastingコメント	青みがかった濃い赤色、ライラックやラズベリーの香り。しなやかなタンニン、フルーティで力強い味わい。「こんな鼻があったら」という意味の、戯曲シラノベルジュラックに登場する名台詞。亜硫酸無添加。				
参考小売価格(税込)	2,475	(税抜 ¥2,250)	JAN:3700898905018	入数: 6	

フランス ラングドック地方



ドメーヌ・ドウ・カンポセル

- ラングドックのベジエとモンペリエの中間に位置する自然豊かな土地。種々のハーブが育つ粘土と石灰質のぶどう畑がひろがる。寒い1月のぶどう畑も豊かなお花畑、下草を刈るのは羊たち。
- キャシー・ドーは先祖から受け継いだこの12 haの土地にラングドックに古くから伝わるぶどう種を12選び、オーガニックワイン造りをおこなっている。この中の一つにはピクプールがある。いずれのぶどうの樹も比較的若く、春に吹くミストラルに耐えるよう密に植える。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

南仏のスーパー・ナチュラル・ロゼ・スパークリング。			O	S
kif221	カンポセル エシャス (ロゼ・発泡)			
【一】	(Alc. 11%) 辛口			
コロンバル、ミスカ・プティ・グラン、ピクプール・ブラン、ピクプール・ノワール				
スーパーナチュラル・ロゼ・スパークリング。淡いローズピンク。繊細でエキゾチックな香り。こちよい梅のニュアンス。細かい泡と鮮やかでバランスのとれた味わい。粘土、石灰岩の土壌。黒白品種混醸。土着酵母による醗酵。ノンデ、瓶内二次醗酵。亜硫酸無添加。【炭酸ガス圧:4.5 bar】				
参考小売価格(税込)	3,300 (税抜 ¥ 3,000)	JAN: not provided	入数: 6	



スロヴェニア ポドラヴィエ地方



ウルバイス

■1987年Aciが大学を卒業後に土地を探していた時に、両親がそのご褒美にとリフニック(Rifnik)にある丘にあるぶどう畑を購入した。父親と共に土地を耕す間に、土、植物やぶどうなどに親しみを覚えるようになり、自然との共生を目指すようになった。シュタイエルスカ地方で最初にバイオダイナミを導入し、スロヴェニアオレンジワインのアイコン的存在。
■小高い丘の上の古い小屋がセラーに変わり、家はスロベニアの法律に従い、リフニックの考古学的価値を守りながら改築されてきた。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

強い酸味のオレンジワイン			O	B	S
kisv101	ウルバイス オーガニック・アナーキー ラシュキ・イン・レンスキ・リズリング (白) 2016				
【一】	(Alc. 12.0%) 辛口				
ラシュキ・リズリング80%、レンスキ・リズリング20%					
強い酸味。ハチミツ、ハーブ、ナッツの風味の素晴らしいオレンジワイン。オレンジ色。2週間の浸漬で自然醗酵後、一年間樽熟成。自発的マロラクティック発酵。亜硫酸無添加。ノンフィルター。ラシュキ・リズリングはウェルシュ・リースリング。レンスキ・リズリングはライン・リースリング。					
参考小売価格(税込)	8,283 (税抜 ¥ 7,530)	JAN: not provided	入数: 12	【在庫限り】	



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

幸せピンク・オレンジ色。醸造家のワイン愛を感じる、安定した美味しさの自然ワイン。			O	B	S
kisv100	ウルバイス オーガニック・アナーキー ピノ・グレイ (白) 2015				
【一】	(Alc. 12.5%) 辛口				
ピノ・グレイ					
ピンクがかったオレンジ色。ドライかつスパイシーでほのかな酸味。何も足さない、何も引かなずに造る、安定した美味しさの自然ワイン。2週間の浸漬で自然醗酵後、一年間樽熟成。自発的マロラクティック発酵。亜硫酸無添加。ノンフィルター。					
参考小売価格(税込)	8,283 (税抜 ¥ 7,530)	JAN: not provided	入数: 12		



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

オレンジワイン。亡き自然派の巨匠への哀悼。			O	B	S
kisv102	ウルバイス オーガニック・アナーキー ラディカル1(白) 2015				
【一】	(Alc. 12.5%) 辛口				
シャルドネ、ケルナー、ラシュキ・リズリング、レンスキ・リズリング					
2週間の浸漬と自然醗酵の後、オリと共に樽で1年間熟成され、その後上澄みだけを700L大樽に移し熟成。オレンジワイン。亜硫酸無添加。師匠であり友であった、フリウリ自然派の巨匠 故スタンコ・ラディコン氏に哀悼の意を表して名づけられた。					
参考小売価格(税込)	8,283 (税抜 ¥ 7,530)	JAN: not provided	入数: 12		



イタリア エミリア・ロマーニャ州



フォリチェロ

■アントネッラとマルコの夫妻が、1980年に、家族と友人のために少量のワインを作り始めたのが始まり。現在でも家族を中心に少人数で経営し、『シンプルに』がワイン造りのモットー。
エミリア・ロマーニャ州のモデナの近くマンツォリーノにあるワイナリー。
■10haのぶどう畑はバイオダイナミ農法で、Demeter認証を取得。
ぶどうはすべて手摘みで収穫。同じぶどうで、ぶどうジュースやジャムも造っている。
■一般の人を対象にしたオーガニックワインの教室や、近所の子供たちと楽しむ収穫祭を催す。
オーガニックワインの健全性を広める活動を自らも楽しんでいる。



商品
使用ぶどう
テイスティングコメント

オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの白ジュース			O	B#	S
kii218	フォリチェロ スッコ・ドウヴァ ピアンカ (白ブドウジュース) 750ml				
トレヴィアーノ、モントゥーニ					
生産者が近所の子供達に安心な飲み物という考えで少量生産しているもの。ワイン用ぶどうの濃い風味が楽しめる、自然そのままの無添加ジュース。そのまま、また、たくさん入れた氷が溶けても、炭酸水などで割っても爽やか。シャーベットやゼリー作りにもおすすめ。ヴィーガン・フレンドリー。低温殺菌。冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に保管して早めにお飲みください。					
参考小売価格(税込)	1,620 (税抜 ¥ 1,500)	JAN: 8028500000131	入数: 6		



商品
使用ぶどう
テイastingコメント

オーガニックワイン用ブドウで作った濃いめの黒ジュース				O	B#	S
kii219	フォリチェロ	スッコ・ドゥーヴァ	ロッサ	(黒ブドウジュース)750ml		
ランブルスコ、サンジョヴェーゼ						
生産者が近所の子供達に安心な飲み物をという考えで少量生産しているもの。ワイン用ぶどうの濃い風味が楽しめる、自然そのままの無添加ジュース。そのまま、また、たくさん入れた氷が溶けても、炭酸水などで割っても爽やか。シャーベットやゼリー作りにもおすすめ。ヴィーガン・フレンドリー。低温殺菌。冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に保管して早めにお飲みください。						
1,620	(税抜 ¥ 1,500)		JAN:8028500000032	入数: 6		

株式会社岸本は、1877年(明治10年)に大阪で創業して以来、100年以上にわたり、酒類・醤油・調味料などの卸売業に携わってまいりました。

その後、1990年より自然のおいしさを追求する世界各地のオーガニックワインの輸入販売に特化して参りました。

株式会社岸本では、「美味しい」、「品質がよい」、「自然そのもの」が、取扱ワインの基本です。長年に亘り築き上げた生産者との強い絆をもとに、私達が自信を持ってお薦めできるワインを厳選したうえで、ご提供して参ります。

株式会社 岸 本

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-6-3、5F

TEL:06-4705-4321 FAX:06-4705-4323

Mail:info@wine-kishimoto.com

URL:<https://www.wine-kishimoto.com>