



# SYMPOSION

# Louis Terral

ルイ・テラル



もともと化学工業の技術職に就いていたルイは自然とはかけ離れた仕事と生活に嫌気がさし、たまたま手伝いに来た葡萄の収穫で人生を変える決心をする。(現在の彼を知る者からすると想像がつかない)

醸造科を卒業した後にボジョレーやマコンでジュリー バラニー、ミシェル ギニエ、フィリップ ヴァレットなど錚々たる先人の元で研修し深く影響を受ける。

ジュラにも程近いサヴォア-ブジェ (Bugey) 地方メリニャ (Mérignat) で奥さんの祖父の古い家と畑を受け継いだのが2016年。

その後同じ村のセルドン(この地域の発泡性赤ワイン)の生産者を手伝いながら同村や隣村に約2.2haの畑を購入し少しずつワイン造りを始める。

畑に於いては植物の抽出物やエッセンシャルオイル等をメインにピオディナミを基礎とし、福岡正信氏の影響も深く春に一度だけ馬で表土を返すのみ。土は殆ど触らない。

醸造では彼自身が愛する生産者達と同様に、人的介入を限りなく減らし、SO<sub>2</sub>を含む添加物を排したスタイルを理想とする。

30代の若者ながら自然との生き方を追求する求道者のような彼の造るワインには不思議な引力がある。ジュラに近い土地だと感じさせる軽やかで伸びのある赤。ボジョレーとは一線を画す古樹ガメイの複雑で力強い液体。

少量生産で独自のスタイルの白。残念ながら2022に売却した区画ですが、今後彼の住むメリニャに全ての畑を集めてサヴァニャンなど白ブドウも植える予定だそうです。どれもブジェと言う土地と彼の可能性に夢を見るには十分な味わいです。

---

## Einar 2019

アイナー

---



シャルドネのマイクロキュベ。  
3年間のバリック熟成。

驚く程アロマティックで、軽い酸化香を伴ったトロピカルフルーツの香りとほのかな甘み、きれいな酸味が完璧にバランスしている。

今までに飲んだ事のないシャルドネの新しい一面をしれる、特別なワイン。

参考価格 **5,500** 円(税抜)

フランス サヴォア地方(ブジェ)

品種 シャルドネ

種類 白ワイン

アルコール度数 12%Vol

酸化防止剤無添加

---

## Einar 2020

アイナー

---



フランス サヴォア地方 (ブジュエ)

品種 シャルドネ

種類 白ワイン

アルコール度数 15%Vol

酸化防止剤無添加

完熟シャルドネのマイクロキュベ。

4 日間のマセラシオン。

3 年間、バリックでウイヤーージュ (継ぎ足し) 無し、産膜酵母を伴う酸化熟成。

酸化熟成特有のナッツや産膜酵母からのヴァンジョーヌのニュアンス。

完熟ながら芯にある美しい酸味が印象的。

アイナーの畑は標高 500 メートルの平地、粘土石灰質。

ヴァンジョーヌの様に食後やチーズと共に楽しむには最高。

レストランではペアリングのイメージを刺激する、ワインラバーにとってはジユラのヴァンジョーヌとの比較が興味深い、偉大なワイン。

参考価格 **8,000** 円 (税抜)

---

## Magdalena 2022

マグダレナ

---



フランス サヴォア地方 (ブジュエ)

品種 ガメイ

種類 ロゼ (薄赤) ワイン

アルコール度数 12%Vol

SO2 : 発酵時 10mg / L 添加

名前の由来でもある聖母 (マグダラのマリア) の旅路を思わせる (本人談) 古い塔の下にあるマルヌ (泥土) 石灰質の畑と、それと向き合う珊瑚の化石層の丘の畑、2 つのガメイのブレンド。10 ヶ月タンク熟成。

ダイレクトプレスによるロゼ。

ピンクグレープフルーツを思わせる柑橘の香り、微かに白い花のニュアンスと甘酸っぱい味わい。

良く冷やして食前に楽しみたい

参考価格 **5,200** 円 (税抜)

---

## Hildegarde 2022

イルドゥギャルド

---



フランス サヴォア地方 (ブジュエ)

品種 ガメイ

種類 赤ワイン

アルコール度数 13%Vol

酸化防止剤無添加

自宅の隣に位置する畑のガメイ。

全房で15日間の醸し(セミカルボ)の後、1年間のバリック熟成。

生物多様性の観点から複数の果樹(桃、リンゴ、カシス、グロゼイユ、さくらんぼ等)やハーブが混植された畑。

すぐ隣には彼らの自家菜園もあり、野菜の収穫、生活から出るコンポストと自然の循環の中で生きる彼らの理想が詰まったワインでもある。

広がりのある赤果実の味わいと細かいタンニン、素晴らしい酸。

ガメイらしい明るさはあるが決して飲み易いだけでは無い深みのあるワイン。

参考価格 **5,500** 円(税抜)

---

## Lucie2020

ルーシー

---



フランス サヴォア地方 (ブジュエ)

品種 ガメイ

種類 赤ワイン

アルコール度数 13%Vol

酸化防止剤無添加

標高400メートルの平地、樹齢80年を超える古樹ガメイ。

表土の深い粘土質土壌の力強さを表現する為、30日と他のキュベより長い醸し。

軽やかで可愛らしいガメイでは無く、ガメイが本来持つ黒い果実やスパイスの味わい。

落ち着いてじっくり味わいたい、エネルギー溢れる不思議なワイン。

バリックで24ヶ月、タンクで12ヶ月熟成。

参考価格 **5,800** 円(税抜)

# Clotaire Michal

クロテール ミッシェル



1981年2月20日生まれリヨン近郊のボーベル出身。  
建設会社の社長である父と看護師の母の元に生まれる。  
7歳までボーベルに育つ。

両親が離婚後、母に連れられ転々と住まいを変えたのち、ニームに定住する。  
16歳の時にホテル学校に入り、卒業後ソムリエ学校に入学。  
レストランでギャルソンの仕事をしながらソムリエコンクールにも挑戦する。

2001年にロンドンに渡り英語の勉強をしながらレストランでソムリエの経験も積むが、2003年最愛の兄を亡くしフランスに帰国。ソムリエとしての限界を感じ、2007年にモンペリエのワイン醸造学校に入る。

2008年に卒業後、ローヌ地方コルナスで師匠ティエリー・アルマンに教えを乞い2012年まで働く。同時期にサンジョゼフの畑に0.5haの畑を買って、自身のワインも造りを始める。(2012年まで)

その後、理想の環境でワインを造るために土地探しの旅へ。  
キャンピングカーを購入し、約1年間フランス各地を巡る。  
そして2013年12月、ついに自分の理想の環境をボジョレー南部のサンテティエンヌラヴァレンヌに見つける。

2018年、1週間ドメヌヘ研修に来ていた日本人の友香さんに一目惚れし、猛アタックの末2019年畑でプロポーズ。  
同年3月に結婚。2020年3月愛娘デアリアちゃんが誕生。2023年9月第二子が誕生予定。

2019年に1haの畑を借り足し、現在は合計5haの畑を所有。  
南東向きの緩やかな斜面の畑（標高385m）。

2018年にはガメイに加えてシャルドネの苗木を3000㎡に植えており、2023年から白ワインも加わる予定。  
また2019年からベティヨンにも挑戦している。

彼曰く「エレガントで軽やかな気品のある味を心がけている。近年は軽めでわかりやすいワインが流行っているが、自分のワインはずっと先でも美味しく飲めるワインを目指している。」

「ボジョレーで働き出して今年で8年目。テロワールについて本当の意味で理解するには最低5~10年かかると言われており、現在ようやく自分の作るワインに手応えを感じ始めている。今後も理想のワインに近づけるよう日々挑戦していきたい。」

## エチケットの意味

元々ソムリエだったことから、ソムリエスーツを着た男性が描かれている。

胸元には自身のイニシャルをかたどったバッジを付けている。

銘柄、土地にこだわらず純粋にワインを味わってほしい、という思いから、エチケットの中の男性は目隠しをしている。

男性の上に飛んでいる蝶々とハチドリは自身のワインが世界中を旅して欲しい、という思いから描かれている。

基盤となる背景はサンジョゼフの尊敬する造り手のお爺ちゃんから譲り受けたもの。

※赤3キュベ計600本、3月中旬入荷予定

---

## Libre Pensée 2021

リーブルポンセ

---



フランス ボジョレ地方  
品種 ガメイ  
種類 赤ワイン  
アルコール度数 11.52%Vol  
酸化防止剤無添加

Libre Pensée = 自由主義者

自由な発想でワインを飲んでもらいたいという想いからこの名前を名付けた。

ファイバータンクで15日間発酵。プレス後16ヶ月ファイバータンクで熟成。

2023年1月瓶詰め。

香りはエレガントな花の香りと、香辛料のニュアンスがある。

アタックは軽やかで控えめなタンニン、余韻が長くスムーズな印象。

4月の芽が出る時期に霜が降り大きな被害を受けた。

6月も雨がたくさん降りミルデューと雹の被害に見舞われた。

その影響で通常の収穫量の50パーセント減になり2021はリーブルポンセのみのリリースになった。

参考価格 **4,200** 円 (税抜)

---

## Libation 2020

リバッション

---



フランス ボジョレ地方  
品種 ガメイ  
種類 赤ワイン  
アルコール度数 14.23%Vol  
酸化防止剤無添加

リバッション=古代ギリシャ語で神にささげた献酒の意。

ステンレスタンクで1週間マセラシオン。

プレス後ジュースにして1ヶ月醸造。

225リットルの木樽で約2年間熟成。

瓶詰め後さらに1年熟成させて2023年夏にリリース。

「10年寝かしても美味しく飲めるワインを造りたい。」

という想いからこのキュベが出来た。

エレガントで率直。イチゴ、野生のベリー、ターメリックジンジャーの複雑な香り。

味わいはまるやかな口当たりで余韻が長く続く。

参考価格 **8,000** 円 (税抜)

**SOLDOUT**

# Cal Tiques (Joan Rubió)

カルティケス(ジョアン ルビオ)



5 台目当主ジョアン ルビオはバルセロナの郊外カル・ルビオ村で生まれる。大学で醸造学、栽培学を学び、2001 年から 15 年間カバ・メーカー、レカレド社で栽培・醸造両方の責任者として従事。家族の畑を既に持っていたにも関わらずドメヌの設立は比較的遅く 2015 年。

経験、本人のヴィジョン、設備、経済面、全てが完璧に整ってからのスタートには彼の哲学を感じます。他の生産者からも特別な尊敬を集めています。

葡萄の味の殆どの要素、健全な発酵に必要な酵母は皮にあるという信念のもと赤、白全てのキューベでマセラシオンを行うがプレスはしない。

厳格な選果の後、徐梗。

徐梗の際に出る果汁の中で静かなマセラシオン、発酵を経て自然に流れ出る液体のみを土の種類や焼成温度までこだわり細かく使い分けるカタルーニャ製の甕や古樽でキューベごとに熟成させる。

彼らが求める繊細かつ複雑なワインに余分なタンニンはいらないという理由から、極めて清潔な彼らのカーブにはそもそもプレス機がない。

通常の約半分の果汁しか取れない。

鬼才という言葉が似合わないほど柔らかく穏やかな人柄は夫婦共々だが、その裏にあるのは狂気とも言えるこだわり。

低アルコール、マセラシオンと今流行りのワインと取られ兼ねないスタイルですが、ただ単なる早摘みとは一線を画す深みと複雑さがあります。

つい醸造に目が行きがちな造り手だが、本人はやはり畑の仕事をとても重要視する。

家族が代々守ってきた畑や土地、土着品質への深い愛情が全ての根底だという。

人気生産者ひしめくカタルーニャで、今特別な存在感を放つ造り手。



※泡 2 キューベ白 3 キューベ 計 600 本、4 月中旬入荷予定

---

## Ancestral Xarel-lo 2021

アンセストラル チャレロ

---



スペイン カタルーニャ地方  
品種 チャレロ  
種類 スパークリングワイン  
アルコール度数 10.92%Vol  
ガス圧 5.2 気圧  
酸化防止剤無添加

6 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで発酵中の 9 月に瓶詰し、翌春 4 月頃まで瓶内二次発酵を行いデゴルジュマン。

ハーブ中心の爽やかな香りに対して、味わいはややオイリーなニュアンス。美しい酸味。アペリティフやハーブや野菜中心の前菜と相性が良いです。

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

参考価格 **4,500** 円 (税抜)

SOLDOUT

---

## Ancestral Sumoll 2022

アンセストラル スモイ



スペイン カタルーニャ地方  
品種 スモイ  
種類 ロゼスパークリングワイン  
アルコール度数 10.42%Vol  
ガス圧 4.5 気圧  
酸化防止剤無添加

5 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで発酵中の 9 月に瓶詰し、翌春 4 月頃まで瓶内二次発酵を行いデゴルジュマン。

瓶詰。グロゼイユ、サクランボ、バラの香り。味わいは軽やかかつ独特の膨らみがある。柔らかい果実の丸みがあり骨格もあるので、食後酒としても存在感がある。

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

参考価格 **4,500** 円 (税抜)

SOLDOUT

※4 月中旬 計 120 本再入荷予定

---

## Essencial 2022

エセンシアル

---



5 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみを古樽で 4 ヶ月熟成後、カタルーニャ製の赤土の甕に移し替え 6 ヶ月熟成。

ハーブ、柑橘中心の香り。味わいは程よく柔らかい果実感、穏やかな酸とのバランスがよく、心地よく飲み進めることができます。

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

参考価格 **3,900** 円 (税抜)

スペイン カタルーニャ地方  
品種 チャレロ  
種類 白ワイン  
アルコール度数 11.28%Vol  
酸化防止剤無添加

---

## Deix 2022

デシュ

---



デシュとはカタルーニャ語で放り出す、成すがままにするの意。

7 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみを古樽で 6 ヶ月間ウイヤーージュなしで若干の産膜酵母と共に熟成、その後赤土の甕で 8 ヶ月熟成。

ドライアプリコットや柑橘の香り。味わいは繊細な酸化のニュアンスから来る複雑味、奥深さを感じます。

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

今後の熟成で繊細さがより引き出され、味わいがにより深みが出てくるでしょう。

参考価格 **5,300** 円 (税抜)

スペイン カタルーニャ地方  
品種 チャレロ  
種類 白ワイン  
アルコール度数 9.84%Vol  
酸化防止剤無添加

---

## Essencial 2021

エセンシアル

---



5 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみを古樽で 4 ヶ月熟成後、カタルーニャ製の赤土の甕に移し替え 6 ヶ月熟成。

ハーブ、柑橘中心の香り。味わいは凛とした酸が印象的で、余韻にほのかな苦みも感じられます。

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

参考価格 **3,900** 円 (税抜)

**SOLDOUT**

スペイン カタルーニャ地方  
品種 チャレロ  
種類 白ワイン  
アルコール度数 10.5%Vol  
酸化防止剤無添加

---

## Deix 2021

デシュ

---



デシュとはカタルーニャ語で放り出す、成すがままにするの意。

7 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみを古樽で 6 ヶ月間ウイヤーージュなしで若干の産膜酵母と共に熟成、その後赤土の甕で 8 ヶ月熟成。

ドライアプリコットや柑橘の香り。味わいは繊細な酸化のニュアンスから来る複雑味、奥深さを感じます。

22VT に比べると酸を軸としたより透明感のある柔らかい味わいになっています

抜栓後 2 日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

今後の熟成で繊細さがより引き出され、味わいがにより深みが出てくるでしょう。

参考価格 **5,300** 円 (税抜)

**SOLDOUT**

スペイン カタルーニャ地方  
品種 チャレロ  
種類 白ワイン  
アルコール度数 10.5%Vol  
酸化防止剤無添加

---

## MAM 2021

マム

---



全ての白ブドウのフリーランを取ったあとのブドウを、1つのキューブに集めて更に発酵させて作るスペシャルキューブです。

移動する過程と発酵の影響で少しずつ果汁が出ますが最終的にはこれもプレス無し。トータルのマセラシオン期間は約2週間。

白胡椒のスパイス感と小粒のみかんの香り。

僅かなタンニンと透明感のある柔らかい味わいです。

抜栓後2日目以降も不安定になる事は無く、安定した味わいで飲み進めることができます。

参考価格 **3,600** 円 (税抜)

スペイン カタルーニャ地方

品種 チャレロ 75%、マカベオ 25%

種類 オレンジワイン

アルコール度数 10%Vol

酸化防止剤無添加

---

## Ull De Llebre 2021

ウル・デ・リュブレ

---



ウル・デ・リュブレ=テンプラニーリオのカタルーニャ名で野うさぎの目という意味

徐梗後、5日間のマセラシオン、ピジャージュ、ルモンタージュ、プレス無しのフリーランジュースのみをステンレスタンクで発酵、熟成。

参考価格 **4,200** 円 (税抜)

スペイン カタルーニャ地方

品種 テンプラニーリオ

種類 赤ワイン

アルコール度数 10.5%Vol

酸化防止剤無添加

# SEM (Mathias Lopez)

セム (マチアス ロペーズ)



マチアス ロペーズ、ペジヤ ラ リビエール出身の 1992 年生まれ。モンペリエの醸造学校で醸造資格を取得。

ルーションやアルゼンチンの生産者の元で研修した後、キャリアのメインをボルドーのポムロールにある クロ・デュ・クロシェの醸造家として従事。本人の嗜好もあり、徐々に大規模な高級ワイン生産者の仕事に疑問を持ち始める。

産まれ育ったルーションのペジヤ ラ リビエールに友達と共同で約 2 ヘクタールの畑を購入。

2021 年に地元に戻り、徐々に畑を整えながらルーションの生産者を中心に交流するうちに、SO2 無添加の自然派ワインを志すようになる。

初の公式ヴィンテージとなる 2022 から直ぐに注目を集める。実家のガレージを改造したカーブで作る自由なワインながら、根底には醸造家として培った醸造理論への深い造詣がある。

現在はコルビエールのパジョルス村付近に 2 ヘクタールの畑を取得し、カーブも移設予定、ルーションの若手でも特に注目の存在になりつつある。

本人の性格はとにかく明るく良く喋る。いかにも豪快な南仏の若者という感じです。

でも少し真面目に話すと頭の回転が速く、緻密な考えを持っている知的な面が印象的です。人の為になにかするのが好きで本当に良い人。



※オレンジ 2 キュベ・赤 2 キュベ 計 600 本、4 月中旬入荷予定



## Leon 2022

レオン



フランス ルーシヨン地方  
品種 マカブー  
種類 オレンジワイン  
アルコール度数 12%Vol  
酸化防止剤無添加

ワイン名のレオンは2022に産まれた長男の名前から名付けています。  
ペジヤ ラ リビエールのマカブー100%。粘土石灰質土壌。  
徐梗後、ファイバータンクで発酵、及び21日間のマセラシオンの後にプレス。  
新樽50%古樽50%で12ヶ月熟成。

スパイス、蜂蜜、柑橘中心の香りがあり、味わいは低アルコールながらしっかりとした骨格があり、複雑な旨み、適度なタンニンがありバランスが良い。

提供温度は軽い赤と同程度(14°C)くらいがお勧め。冷え過ぎると香りが閉じ、タンニンが前に出る傾向になる。

参考価格 **4,400** 円(税抜)

**SOLDOUT**

# Les Jardiniers Vignerons (Benjamin Lopez)

レ ジャルディニエ ヴィネェロン (ベンジャミン ロペ)



ルノー・ブレとベンジャマン・ロペーズが2人で始めたマイクロネゴシアン。2人はブルゴーニュの造り手ブルーノ・クラヴリエの元で出会い2人で、いつかブルゴーニュで自分たちのワインが造れるように志す。

ルノーはそのままブルーノ・クラヴリエに残り、ベンジャマンはプリュレ・ロックへ移籍。今は買い葡萄だが、将来的には畑を購入する予定。今は彼らの自宅のカーブで醸造している。今後期待のブルゴーニュの若手生産者

## Vin de France Gamay 2022

ヴァンド フランス ガメイ



葡萄はリヨンから20kmほど南西にあるオルリエナという場所で採れたガメイを使用。標高300mの南向きの畑で非常に日当たりが良い。

土壌は砂質とシルトが混ざった土壌質。  
2022年の葡萄は非常に熟度が高く完熟した葡萄になった。  
8/28収穫。全房発酵でバレル樽で熟成。

2023年7月29日瓶詰め。  
黒系果実中心の香り、味わいも力強い凝縮感がある印象。  
今後の熟成で繊細さがより引き出され、味わいがにより深みが出てくるでしょう。

参考価格 **8,000** 円 (税抜)

**SOLDOUT**

フランス ブルゴーニュ地方  
品種 ガメイ  
種類 赤ワイン  
アルコール度数 13%Vol  
酸化防止剤無添加

## Hautes Côtes de Nuits 2022

オー コートド ニュイ



葡萄はニュイサン ジョルジュから8kmほど西にあるシュヴレという場所のピノノワールを使用。標高約400mの畑で、土壌は粘土石灰岩。

9/9収穫。  
全房発酵でバレル樽で熟成。

2023年6月瓶詰め。  
凛とした酸を中心に複雑な要素が絡みあっている。  
今後の熟成で繊細さがより引き出され、味わいがにより深みが出てくるでしょう。

参考価格 **1,1000** 円 (税抜)

フランス ブルゴーニュ地方  
品種 ピノ・ノワール  
種類 赤ワイン  
アルコール度数 13%Vol  
酸化防止剤無添加