



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 ヴア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) で奥さんの祖父母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、SO₂ 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)

SOLDOUT

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



完熟シャルドネのミクロキュベ。
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ュラのヴァンジョーヌとの比較が興味深い、偉大なワイン。

フランス サヴォア地方（ブュジェ）

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

参考価格 **8,000** 円（税抜）

Magdalena 2022

マグダレナ



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）

フランス サヴォア地方（ブュジェ）

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

Hildegarde 2022

イルドゥギャルド



フランス サヴォア地方（ブュジェ）

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）

SOLDOUT

Lucie2020

ルーシー



フランス サヴォア地方（ブュジェ）

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。

軽やかで可愛いガメイではなく、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年からペ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。」

2025年から畑も5haから自分の周りだけにある場所3haに縮小し、今後はガメイの他にもシラー、シャルドネを植えており今後もリリースに期待したい。

（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セフの尊敬する造り手のお爺ちゃんから譲り受けた。



Libre Pensée 2022

リーブルポンセ



品種 ガメイ
種類 赤ワイン
アルコール度数 12%Vol

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日間全房発酵。プレス後24ヶ月ファイバータンクで熟成。これまでは16ヶ月だったが、8ヶ月熟成期間を伸ばしたことでより安定した味わいになった。

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。

味わいはいちごやアプリコット、オレンジのような柑橘味があり21よりフルーティーな味わいになった。パテ・テリーヌ・前菜・サーモン・カツオ・鶏肉・天ぷらなどに合うオールラウンダー

参考価格 **4,300** 円(税抜)

à fleur de peau 2022

フルール ド ポー



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 13%Vol
発酵時 30mg / L 添加

樹齢 100 年以上の葡萄のみを使用。

約 2 週間、樹脂タンクでマセラシオン（全房）。その後プレスしてジュースにし、トータル約 1 ヶ月醸造。その後 2280L の大樽で 24 ヶ月熟成。濾過、清澄は一切なし。
à fleur de peau=肌スレスレの肌に触れるか触れないくらいの繊細さを持ち合わせたワインであることからこの名前をつけた。エチケットに描かれている蝶々もその繊細さを表したもの。

力強いアタックで、クロスグリ、カシスなどの重たい香辛料主体のどっしりとした味わい華やかなバラのような香りと黒よりの果実感、黒胡椒のようなスパイスのニュアンス。

現時点でも十分にポテンシャルを感じる事が出来るが、この先の熟成で丸みが生まれることによって、より繊細かつ深みがある味わいになる期待を感じとれる。

2022 年は散々な年だった 2021 年よりも、いい気候で雨量も適量で日照時間もちょうどよく、2023 に比べても暑すぎずバランスの良い年だった。

クロテールにとっても納得のできる年となった。

参考価格 **4,800** 円 (税抜)

Terrien 2023

テリアン



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 12%Vol
酸化防止剤無添加

今まで自分のスタイルを壊さず、ガメイ 2 キュベのみでやってきたが、新しい試みをしなければならないという葛藤がここ数年あり、より飲みやすく価格も手頃に飲んでもらえるよう今回新キュベに挑戦。

キュベ名はテリアン=(宇宙人に対して)地球人と名付けた。自身が宇宙に飛び出て戦うくらいの意気込みを表すと同時に、農民、土地に根ざす人の意味も持つこの言葉を選んだ。

樹齢 40 年から 80 年で、味わいは赤果実中心の軽めでよりデリケート、フレッシュな仕上がり。

今までのキュベと比べて、より親しみやすいテイストに

収穫の 1 週間前に 200 リットル分だけ先に収穫してプレスをかけジュースにして酵母を事前に作っておいた。

これまでは全房で何もせずゆっくり発酵していたが、テリアンの場合はすぐ足で压榨して発酵を促した。

最後タンクが葡萄でいっぱいになったら 1 週間先にとっておいた酵母を入れてより早く発酵が進むように工夫した。

通常 3 週間から 1 ヶ月マセラシオンしているが、テリアンは 1 週間マセラシオン。
2024 年 2 月 瓶詰め

参考価格 **3,600** 円 (税抜)

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ー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。



Ancestral Xarel-lo 2022

アンセストラル チャレロ



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 **4,800** 円 (税抜)

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 11%Vol

ガス圧 5 気圧

酸化防止剤無添加

Ancestral Sumoll 2022

アンセストラル スモイ



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、サ克蘭ボ、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 **4,800** 円 (税抜)

※再入荷

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

Essencial 2023

エセンシアル



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%Vol

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。

ピザージュ、ルモンタージュは一切しない。

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のよく、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 **4,300** 円 (税抜)

Deix 2022

デシュ



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

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。

ドライアブ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)

Deix 2023

デシュ



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%Vol
酸化防止剤無添加

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。

ピザージュ、ルモンタージュは一切しない。

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、味わいにより深みが出てくるでしょう。

参考価格 **5,500** 円 (税抜)

JOANOTS 2022

ジョアノット



スペイン カタルーニャ地方
品種 マカブー
種類 白ワイン
アルコール度数 10%Vol
酸化防止剤無添加

徐梗 5 日間のマセラシオンの後、フリーランジュースのみをカタルーニャ製の白土のアンフォラで発酵、4 ヶ月熟成。味が落ち着いた所でステンレスタンクに移し更に 5 ヶ月熟成。ピザージュ、ルモンタージュは一切しない。

アタックにオイリーなニュアンスとスパイスやドライフルーツの複雑な香り。

チャレロの他キュベに比べると低アルコールながらどこか南らしい厚みと丸み、伸びはあるが主張し過ぎない酸が素晴らしいバランス。

平坦な味わいになりがちなマカベオの、彼にしか出来ない独特の表現。合わす料理を選ばない味わい。

参考価格 **4,700** 円 (税抜)

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。人の為に何かするのが好きで本当に良い人。





Oro 2023

オロ



全房のミュスカ プティグランを6日間マセラシオンしたものと、除梗したマカブーを15日間マセラシオンしたものをブレンドしました。
ファイバータンクで澱とともに6ヶ月熟成。
ミュスカプチグラン特有のハーブやスパイスの香りが品のあるマスカット香(アレキサンドリアより穏やか)と混じり合い複雑な香りです。
マカブーが混ざる事で派手すぎるアロマではなくバランス良く仕上がっています。

キンキンに冷やして、冷たいハーブティーの様にすいすい飲み進める感じで、現状では抜栓2日目から豆のニュアンスが感じられますので、抜栓当日に飲み切ることをおすすめします。

参考価格 **4,200** 円(税抜)

フランス ルーシヨン地方
品種 ミュスカ マカブー
種類 オレンジワイン
アルコール度数 10.5%Vol
酸化防止剤無添加

Cada Día 2023

カダディア



樹齢 70 年以上の 3 種のカリニャン。
除梗した 3 種の葡萄を一緒に開放樽で 6 日間マセラシオン。
古樽で 6 ヶ月澱と共に熟成。
フランボワーズやザクロなど赤果実がベースで、そこに混植混醸（畑も同じ）特有の複雑さ、更に樽発酵／熟成が加わり軽やかさとは裏腹に複雑で落ち着いた味わい。
カダディアはカタルーニャ語で毎日という意味です。
乾燥に強い土着品種代表、3 種のカリニャンのブレンド。
酸味、香り、複雑味を保ったまま毎日飲みたい軽快な赤に仕上がっています。

参考価格 **4,200** 円（税抜）

フランス ルーション地方

品種 カリニャン 60% カリニャンブラン 30% カリニャングリ 10%

種類 赤ワイン

アルコール度数 12.5%Vol

酸化防止剤無添加

Compa 2023

コンパ



シラーとグルナッシュを 70% 全房と 30% 除梗したものを同じ樽に入れ 25 日間マセラシオン。バリックで最低 8 ヶ月熟成。

彼の友達であるアーティスト ジョアンナによるコルビエールをイメージした幻想的なエチケット。

彼のシラーの畑がイノシシにやられて、収量が通常よりもかなり少なくなり、どうするか困っていたところドウ・メナのセバスチャンが彼の素晴らしいグルナッシュを分けてくれることになり誕生したキュベ。

赤果実でもどちらかと言うとダークチェリーやブルーベリーのイメージ、そこにシラーのフローラルなニュアンスが混じり合った香り。

熟成もより長く、厚みと奥行きを感じます。

重たい訳ではありませんがカダディアより少ししっかりしたタイプで樽も少し感じます。今飲んで美味いですが、少し寝かせるとより複雑味のあるワインになることでしょう。

コンパはカタルーニャ語で分け合うという意味で、不作の年にブドウを分けてくれたセバスチャンへの感謝を込めた名前です。

参考価格 **4,600** 円（税抜）

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人で始めたミクロネゴシアン。
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 **11,000** 円 (税抜)

SOLDOUT

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

※白1キュベ赤4キュベ252本、2025年秋入荷予定