



## フランス

## Louis Terral ルイ・テラル

	<b>アイナー 2019</b> Einar 2019 参考価格 5,500 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (フージェ) 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	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おほのかな甘み、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。
	<b>アイナー 2020</b> Einar 2020 参考価格 8,000 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (フージェ) 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	完熟シャルドネのマイクロキュベ。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。偉大なワイン。
	<b>マグダレナ</b> Magdalena 2022 参考価格 5,200 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (フージェ) 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	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。
	<b>イルドゥギャルド 2022</b> Hildegard 2022 参考価格 5,500 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (フージェ) 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。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。飲み易いだけでは無い深みのあるワイン。
	<b>ルーシー 2020</b> Lucie 2020 参考価格 5,800 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (フージェ) 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。


## Clotaire Michal クロテール ミッシェル

※赤3キュベ計600本、3月中旬入荷予定

	<b>リーブルボンセ 2021</b> Libre Pensée 2021 参考価格 4,200 円 (税抜)	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	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。
	<b>リパッション 2020</b> Libation 2020 参考価格 8,000 円 (税抜)	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	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。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。



## SEM (Mathias Lopez) セム (マチアス ロペーズ)

※オレンジ2キュベ・赤2キュベ計600本、4月中旬入荷予定

	<b>レオン 2022</b> Leon 2022 参考価格 4,400 円 (税抜)	フランス ルーシオン地方 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	ベジャラ 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。
---	---	---	---

## フランス

### Les Jardiniers Vignerons (Benjamin Lopez) レ・ジャルディニエ ヴィネエロン (ベンジャミン ロペ)

 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>ヴァンド フランス ガメイ 2022</b> Vin de France Gamay 2022 参考価格 <b>8,000</b> 円 (税抜)</p>	<p>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</p>	<p>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。土壌は砂質とシルトが混ざった土壌質。全房発酵でバレル樽で熟成。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、味わいにより深みが出てくるでしょう。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>オー コートド ニュイ 2022</b> Hautes Côtes de Nuits 2022 参考価格 <b>11,000</b> 円 (税抜)</p>	<p>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</p>	<p>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。全房発酵でバレル樽で熟成。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、味わいにより深みが出てくるでしょう。</p>

## スペイン

### Cal Tiques (Joan Rubió) カルティケス (ジョアン ルビオ)

※泡2キューベ白3キューベ 計600本、4月中旬入荷予定

 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>アンセストラル チャレロ 2021</b> Ancestral Xarel-lo 2021 参考価格 <b>4,500</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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月に瓶詰めし、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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>アンセストラルスモイ 2022</b> Ancestral Sumoll 2022 参考価格 <b>4,500</b> 円 (税抜) ※4月中旬 120本 再入荷予定</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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。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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>エッセンシャル 2022</b> Essencial 2022 参考価格 <b>3,900</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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、カタルーニヤ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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>デシュ 2022</b> Deix 2022 参考価格 <b>5,300</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>エッセンシャル 2021</b> Essencial 2021 参考価格 <b>3,900</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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、カタルーニヤ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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>デシュ 2021</b> Deix 2021 参考価格 <b>5,300</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>マム 2021</b> MAM 2021 参考価格 <b>3,600</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 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</p>	<p>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ベです。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。</p>
 <p><b>SOLDOUT</b></p>	<p><b>ウル・デ・リュブレ</b> Ull De Llebre 2021 参考価格 <b>4,200</b> 円 (税抜)</p>	<p>スペイン カタルーニヤ地方 品種 テンプラニーリョ 種類 赤ワイン アルコール度数 10.5%Vol 酸化防止剤無添加</p>	<p>ウル・デ・リュブレ=テンプラニーリョのカタルーニヤ名で野うさぎの目という意味。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。</p>

在庫のご確認やお問い合わせは、E-mail : wine@symposion-wine.com までご連絡ください。

ワインのオーダーは、E-mail : order@symposion-wine.com までご連絡ください。