

SYMPHOSION

WINE LIST
2025.09

フランス

Louis Terral ルイ・テラル

 SOLDOUT	アイナー 2019 Einar 2019 参考価格 5,500 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (プジェ) 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。
	アイナー 2020 Einar 2020 参考価格 8,000 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (プジェ) 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、バリックでウィヤージュ (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。
	マグダレナ Magdalena 2022 参考価格 5,200 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (プジェ) 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。
 SOLDOUT	イルドゥギャルド 2022 Hildegard 2022 参考価格 5,500 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (プジェ) 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。
	ルーシー 2020 Lucie 2020 参考価格 5,800 円 (税抜)	フランス サヴォア地方 (プジェ) 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。

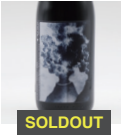
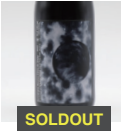
Clotaire Michal クロテール ミッシェル

 残り僅か	リーブルボンセ 2021 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。
	リーブルボンセ 2022 Libre Pensée 2022 参考価格 4,300 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 12%Vol	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。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 よりフルーティーに。
	フルールドポー 2022 à fleur de peau 2022 参考価格 4,800 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 13%Vol 発酵時 30mg / L 添加	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ことが出来るが、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。
	テリアン 2023 Terrien 2023 参考価格 3,600 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 12%Vol 酸化防止剤無添加	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。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でに圧搾して発酵を促した。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

フランス

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)

※白1 キュベ赤4 キュベ 252本、2025 年秋入荷予定

 SOLDOUT	ヴァンド フランス ガメイ 2022 Vin de France Gamay 2022 参考価格 8,000 円 (税抜)	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	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、味わいがより深みが出てくるでしょう。
 SOLDOUT	オー コートド ニュイ 2022 Hautes Côtes de Nuits 2022 参考価格 11,000 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	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、味わいがより深みが出てくるでしょう。

SEM (Mathias Lopez) セム (マチアス ロペーズ)

	オロ 2023 ORO 2023 参考価格 4,200 円 (税抜)	フランス ルーション地方 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	ミュスカブ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む進める感じで、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。
 残り僅か	カダディア 2023 CADA DIA 2023 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	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 ヶ月滲と共に熟成。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。
	コンパ 2023 COMPA 2023 参考価格 4,600 円 (税抜)	フランス ルーション地方 品種 シラー グルナッシュ 種類 赤ワイン アルコール度数 13.5%Vol 酸化防止剤無添加	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。重たい訳ではありませんがコンパより少ししっかりしたタイプで樽も少し感じます。今飲んででも美味しいですが、少し寝かせるとよりより複雑味のあるワインになることでしょう。

スペイン

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

 残り僅か	アンセストラル チャレロ 2022 Ancestral Xarel-lo 2022 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	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。ビザージュ、ルモンタージュは一切しない。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。
	アンセストラルスモイ 2022 Ancestral Sumoll 2022 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	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、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。
	エセンシアル 2023 Essencial 2023 参考価格 4,300 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 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。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。
	デシュ 2022 Deix 2022 参考価格 5,300 円 (税抜) ※残り僅か	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	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。

スペイン

	デシュ 2023 Deix 2023 参考価格 5,500 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 10%Vol 酸化防止剤無添加	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。
	ジョアンノット 2022 JOANOTS 2022 参考価格 4,700 円 (税抜)	スペイン カタルーニャ地方 品種 マカプー 種類 白ワイン アルコール度数 10%Vol 酸化防止剤無添加	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。

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。