Glühwein	Weingut Nibelungenhof	Alsheim (Rheinhessen)
グリューヴァイン	ニベルンゲンホーフ醸造所	アルスハイム

アルスハイムの5つの単一畑のみに畑を所有。原料にこだわり、ワインは全て自社畑のものを使用。

アルスハイムはライン川沿いのWORMSの近くのブドウ畑に囲まれた中の小さな村で、ローマ時代からワイン造りが行われていた場所として有名。ここはラインヘッセンの中でも最高の条件の揃っている畑を所有している醸造所です。この土地の特徴は黄土層が厚く分布しており昔からの段々畑状に畑が広がっています。耕地整理は行っておらず何百年もの間続けられてきた方法で理想的なブドウ栽培を行っています。畑の微気候、立地条件、土壌に合わせ最適のブドウ品種、クローン、台木も厳選。伝統的な方法で、地下室の温度条件を一定に保ちながらじっくりとワインを生産しています。

Glühwein, 11% Vol
グリューワイン（グリューヴァイン）

寒い冬に身もこころも温まるドイツ産ホットワイン用赤ワイン。

特徴	ワインをナベに移し、火にかけ、沸騰直前まで温めるだけ。好みでスライスしたレモン、オレンジピールを加えて楽しむ。 このワインはスパイスが効いており、さらに甘みは充分あるので砂糖やシロップを加える必要は無し。		
品種	ドルンフェルダー85、フリューブルグンダー15	ALC	11%

JAN: 4933238088631　NV　1000ml/12　GW-2　¥3,000

Port (Portugal)	Wiese & Krohn, Sucessores S.A.	Vila Nova de Gaia
ポート	ヴィーズ&クローン	ヴィラ ノヴァ デ ガイア

1865年にジョセ ファルコ キャルネロ氏が創業。高品質のポートを生産。

1865年にジョセ ファルコ キャルネロ氏が創業。現在もキャルネロー族が所有。ナチュラルで濃密なリッチルビー、黄金色で風味豊かなドライ（辛口）ホワイト。非常に評価の高いコレイタとヴィンテージを生産。

Krohn Rich Ruby Port, 20% Vol
クローン リッチ ルビー ポート

ナチュラルで濃密なリッチ ルビー。

特徴	スタンダードクラスながら高いポテンシャルを持つ。花崗岩質土壌。食後酒として最適。		
品種	ー	ALC	20%

JAN: 5601387000031　NV　750ml/12　PG1100-01　¥2,300

Krohn Colheita Port, 20% Vol
クローン コレイタ ポート

単一年に収穫されたブドウで造るヴィンテージ入りトゥニー。

特徴	生産者のフラッグシップ。7年以上の樽熟成。色合いは黄褐色。香りは非常に複雑。ナッツの風味と シルキーな口当たり。濾過後、瓶詰めする為、デカンティング不要。		
品種	ー	ALC	20%

JAN: 5601387062725　2010　750ml/12　PG1110-03　¥6,000

Vintage Port Quinta do Retiro Novo, 20% Vol
ヴィンテージ ポート キンタ ド レティーロ ノボ

ブドウ畑のキャラクターが良く反映されるグレートヴィンテージ限定で単一畑のブドウのみで生産。

特徴	単一畑、キンタ ド レティーロ ノボのブドウのみで生産。長期熟成可能。 際立ったフルーティーな香り。滑らかでバランスの取れた構成。通常のクローンのヴィンテージより早く成熟し花開く。		
品種	ー	ALC	20%

JAN: 5601387000772　2004　750ml/6　PG1104-09A　¥8,600

Krohn Vintage Port, 20% Vol
クローン ヴィンテージ ポート

1970年はポートにおける偉大なヴィンテージ。

特徴	良作年の限定生産で、3年程樽熟成した後の若いワインを濾過せず瓶詰め。 深い旨みと共に若々しさを保ちながら、長い瓶熟成による熟成香も堪能できる。デカンティング必要。		
品種	ー	ALC	20%

JAN: 4933238037110　1970　750ml/6　PG1170-06A　¥42,000
JAN: 5601387000680　2003　750ml/6　PG1103-06A　¥9,500

Whisky (France)	AWA(Authentic Whisky D'Alsace)	Alsace Val de Moder
ウィスキー	オーセンティック ウィスキー ダルザス	アルザス ヴァル ド モデ

アルザスのテロワールの産物である風味豊かなブドウ品種のキャラクターをウィスキーの風味に同化。

イギリスに20年間住み、ワイン＆スピリッツ業界でも働いていたドゥニ アーンス氏はウィスキーの聖地スコットランドに定期的に足を運ぶうちにアルザス産ウィスキーを製造することを2007年に決意。アルザスのテロワールの産物である風味豊かなブドウ品種のキャラクターをウィスキーの風味に同化させるため、蒸留器は主にコニャックで使用されるアランビック・シャランテを使用し、熟成はアルザスワインの醸造に使用されたワインの樽を中心に使用しています。2011年にピノグリのオーク樽で3年間熟成最初のウィスキーが誕生し、AWAを設立。その後彼が産み出すウィスキーの評判は瞬く間にフランス全土に行き亘り現在では風味豊かなウィスキーの他、クラフトジンやオードヴィーの生産も行っています。アルザスは2015年にEUの地理的表示IGPに認定されています。

AWA Alsace Single Malt COEUR de fût gewurztraminer, 47.5% Vol
AWA アルザス シングル モルト クール ドゥ フ ゲヴュルツトラミネール

ゲヴュルツトラミネールの甘口熟成樽は数少なく非常に貴重。ノン・フィルターで造られる。※500本限定生産。

特徴	ヴェットルスハイムで13代続く銘醸造家、ドメーヌ・ジャン・ルイ・シュプファーのゲヴュルツトラミネール 熟成樽（ウイスキー熟成に初使用樽）で熟成。深みのある琥珀色を呈し、ドライフラワー、シナノキの蜂蜜、 砂糖漬けのオレンジマーマレードの香り。口に含むとスパイス感を伴う力強いアタック、蜂蜜の様なまろやかさがある。		
品種	―	ALC	47.5%

JAN: 4933238094168　NV　700ml/6　AS7300-004AQ　¥16,000

AWA Alsace Single Malt TRES burgundia, 48.6% Vol
AWA アルザス シングル モルト トレ ブルグンディア

世界屈指の銘醸地ブルゴーニュの有名3産地のワインカスクを使用。ノン・フィルターで造られる。※900本限定生産。

特徴	銘醸産地、ピュリニー・モンラッシェ、コルトン、ジュヴレイ・シャンベルタンの熟成樽を使用。 2014年蒸留、2019年ボトリング。明確なフレッシュ さのあるたっぷりと詰まったワインのノート。 フルーツコンポート、生アーモンド、ほのかなオークの風味。ストレートでクリーンな味わい。素晴らしい長い余韻。		
品種	―	ALC	48.6%

JAN: 4933238094175　NV　700ml/6　AS7300-005AQ　¥16,000

AWA Alsace Single Malt ELEVE EN FUT DE vieille prune d'Alsace, 43.0% Vol
AWA アルザス シングル モルト エルヴェ アン フ ドゥ ヴィエイユ プリュンヌ ダルザス

来日時に経験した響の梅酒樽熟成モルト原酒を使用したウィスキーに感動し、試行錯誤しこのウィスキーを造った。

特徴	高樹齢プルーンのオー・ドゥ・ヴィーを熟成させた樽でフィニッシュ。それが最も日本の梅酒樽熟成に雰囲気が近いとの事。 ストレートなアタックの後、煮込んだフルーツのノートにゆるやかに取って代わられ、僅かにキャラメリゼされ、 プルメリア、レーズン、かすかな甘草の香りが広がる。爽やかな口当たり。しっかりした後味。		
品種	―	ALC	43.0%

JAN: 4933238088457　NV　700ml/6　AS7300-006A　¥15,000
4月入荷予定　NV　700ml/6　AS7300-006AQ　¥16,000

AWA Alsace Single Malt INTEMPOREL non tourbé, 40.0% Vol
AWA アルザス シングル モルト インテンポレル ノン トゥーベ

生産者が最もこだわる樽によるアプローチを最大限に生かした華やかなウィスキー。

特徴	シェリー樽（オロロソ）、バーボン樽、アルザス産ピノノワール樽熟成ウィスキーのブレンド。 ノンピートモルトをベースにシェリー樽からくる華やかさ、バーボン樽のボリューム、そして生産者が最もこだわる ピノノワール樽からくる小さい赤い果実の香りが特徴的。		
品種	―	ALC	40.0%

JAN: 4933238094182　NV　700ml/6　AS7300-008A　¥14,000

AWA Alsace Single Malt Fût de Honey Harmonie, 43.0% Vol
AWA アルザス シングル モルト フュ ドゥ ハニー ハーモニー

ベンドルフ醸造所のハニーブラウンエールビールの樽を使用。

特徴	450本限定生産。アルザス産オーガニック蜂蜜を使用したミエル・アルモニーという名のビア樽にて熟成。 琥珀、赤褐色をしており、モルティなノートが特徴的。　花の様なノート、ドライフラワー、しっかりとしたモルトの香り。 味わいはまろやかさに満ちており、ほのかに塩キャラメルや蜂蜜からくる甘い香りが特徴。		
品種	―	ALC	43.0%

JAN: 4933238094199　NV　700ml/6　AS7300-009A　¥16,000

AWA Alsace Single Malt BRUT DE FÛT, Fût de Vin Jaune, non filtré, 61.0% Vol
AWA アルザス シングル モルト ブリュット ドゥ フュ フュ ドゥ ヴァン ジョーヌ ノン フィルトレ

シェリーに似た造りの「ヴァン・ジョーヌ」の樽を使用し熟成。カスクストレングス。60本限定生産。

特徴	ジュラの超名門ドメーヌ・ドゥー・ラ・パントの樽を使用。ヴァン・ジョーヌはシェリーと製法は似ているものの、 圧倒的なエレガントさを持っています。そんなフランスらしさを究極まで突き詰めたAWAの最高傑作。 緊張感やヴァンジョーヌ樽による華やかな複雑味。ほのかにランシオ香までも感じさせる魅惑的なウィスキー。		
品種	―	ALC	61.0%

JAN: 4933238094205　NV　700ml/6　AS7300-010A　¥25,000

Whisky (England)　Taisteal

ウィスキー　タイスティル

ウィスキーを旅する全ての人へ捧ぐ、スムースで柔らかい飲み口を追求した逸品。

Taisteal（タイスティル）はゲール語で旅を意味します。エクスプローラーズシリーズは、ウイスキー初心者を念頭に置き、飲み方にこだわることなく、ウイスキーというカテゴリーの旅に出る人たちの為に造られました。ウイスキーの歴史に挑戦するテイスティルのその味わいは、伝統の壁を乗り越え、汎用性が高く、幅広いお客様が楽しめるウイスキーです。2人の創業者であるJoe（ジョー）とDamith（ダミス）は、タイスティルの起源、共通の歴史、多様なキャリアの旅を再び結びつけ、深い業界経験、外部の顧客中心の視点、深い製品開発の経験を融合し、目的と情熱をもってブランドの革新と加速を図っています。2018年に初のシングルモルトをリリース。タイスティルまだ若いノンエイジのブランドですが、自身のコネクションを活かした様々な商品展開を計画しており、今後に期待できます。

Taisteal Scotch Whisky, Explorer's Single Grain, 40.0% Vol
タイスティル スコッチウィスキー エクスプローラーズ シングル グレーン

市場には珍しいシングルグレーン。グレーンのスムースな味わいを優しく表現。

特徴	タフィーの甘さにオレンジの花と豊かなバニラの香り。魅力的な甘さと花の香りに加え、 ナッツやフルーティーなフレーバー。スムースな口当たりでクリーミーなフィニッシュと軽いバニラのフィニッシュ。 蒸留と熟成はアンガス・ダンディ蒸留所。		
原材料	グレーン（トウモロコシ主体）	ALC	40.0%

JAN: 0603922407317　NV　700ml/6　SC-02A　¥4,000

Taisteal Scotch Whisky, Explorer's Single Malt, 40.0% Vol
タイスティル スコッチウィスキー エクスプローラーズ シングル モルト

ノンピートのモルトらしく華やかな香り、果実の甘みも豊かで飲みやすい味わい。

特徴	革のようなノートから始まり、レザーのような個性と甘いモルトの存在感が感じられ、最後にほのかなオークの香り。 モルトの豊かな香りと甘いシリアルがクリーミーな口当たりを演出します。ナッツのような香ばしさ、 最後に柑橘系の皮の渋み。蒸留と熟成はロッホ・ローモンド蒸留所。		
原材料	モルト	ALC	40.0%

JAN: 5016840150268　NV　700ml/6　SC-01A　¥6,000

Cognac (France)　Raymond Ragnaud　Ambleville (Charente)

コニャック　レイモン ラニョー　アンブルヴィル

原料をすべてグランド シャンパーニュの自社畑のみでまかなう、現在では数少ないファミリー オーナー メーカー。

創業1870年。コニャックの中心産地、シャラント県アンブルヴィル村にシャトーを構え、ブドウの原料をすべてグランド シャンパーニュの自社畑（44ha－石灰質土壌）のみでまかなう、現在では数少ないファミリー オーナー メーカーです。樽はリムーザンのホワイトオークを使用。香り高く、デリカシー（繊細さ）と力強さの両極を巧みに調和させた味わいが特徴。

Cognac VSOP Réserve, 40% Vol
コニャック VSOP レゼルヴ

非常にまろやかで繊細、余韻の長いコニャック。

特徴	香りには、スパイス、オレンジピール、ドライフルーツのノート。口に含むと、ブドウの皮とクローブの香り。 非常に僅かなムスキーなノートとまろやかなバニラのニュアンス、かすかにスパイシーさを伴う心地良いフィニッシュがある。		
品種	ユニ・ブラン100	ALC	40%

JAN: 4933238093512　4 ans　700ml/12　CORQ　¥12,000

Cognac Très Vieille Réserve, 40% Vol
コニャック トレ ヴィエイユ レゼルヴ

厳選されたヴィンテージコニャックをブレンドしたもの。

特徴	上質なウッディノートと秋の果実の強烈な香り。口当たりはなめらかでビロードのよう。 シナモン、ジンジャー、リコリスのエキゾチックな香りが広がる。 複雑でバランスの取れた極上のコニャック。		
品種	ユニ・ブラン100	ALC	40%

JAN: 4933238093529　6 ans　700ml/12　COVRQ　¥16,000

Cognac XO, 40% Vol
コニャック XO

グランド・シャンパーニュ・コニャックのスペシャルブレンド。

特徴	フローラルで調和のとれたウッドのニュアンスがブレンドされた、繊細かつレーシーなノーズ。 非常にしなやかな口当たりは、ドライアプリコットや砂糖漬けのオレンジの魅惑的なアロマへと広がる。 非常に長い余韻が、この並外れたコニャックの豊かさを明らかにしている。		
品種	ユニ・ブラン100	ALC	40%

JAN: 3760093451017　10 ans　700ml/12　COEVN　¥20,000

Armagnac (France)	Château de Lacquy	Bas Armagnac
アルマニャック	シャトー ド ラキー	バ アルマニャック

黄金地帯で高品質なアルマニャックを造り続けるアルマニャック最古の家族経営シャトー。

1711年の創業以来、一族に代々受け継がれているアルマニャック最古の家族経営シャトー。現在のオーナーであるジル・ド・ボワセゾン伯爵自らが、ぶどう作りに始まり、全工程に目を光らせて一貫管理する事で、安定感のある高品質アルマニャックが生み出されています。生産者はバ・アルマニャックに広大な敷地を所有し、20ヘクタールの畑は現地生産者の間で「グラン・バ・アルマニャック」とも評される黄金地帯に位置しており、自然の生態系のなか育まれるぶどうはテロワールの恩恵を十二分に受け、他の生産者と比べても一線を画す、自然のパワーに満ち溢れた健全な果実を実らせています。フォルブランシュ種は19世紀後半に猛威を振るったフィロキセラ（害虫）の大災害で絶滅に瀕した幻のブドウで、その特長は皮が薄く大変香り豊かで特別な品種。収量が限られるため、多くのコストが必要な品種として知られ、その育成には他品種以上に畑の整備と設備の管理の手間が必要不可欠であり、通常の農法で育てるだけでも、作り手にとっては大きな情熱と意識の高さが求められます。

Armagnacs Assemblages 3ANS, 40.5% Vol
アルマニャック アッサンブラージュ 3ANS

生産者の定番ラインナップ、3～4年エイジング。

特徴	アルマニャックの伝統的な半連続式蒸留機を使用し、薪の熱で蒸留します。熟成は420Lのオーク樽。 販売の必要に応じて瓶詰めを行う。色合いは透き通った、軽くて鮮やかな琥珀色。白い果実とバニラのクリーミーな香り。 ストレートなアタック、ゴージャスなバランス、美しくバランスの取れた味わい。		
品種	バコ100	ALC	40.5%

JAN:	4933238094106	3ANS	700ml/12	BX7300-003	¥8,000

Armagnacs Assemblages VSOP 7ANS, 40.5% Vol
アルマニャック アッサンブラージュ VSOP 7ANS

生産者の定番ラインナップ、5つの異なるヴィンテージをブレンド。

特徴	アルマニャックの伝統的な半連続式蒸留機を使用し、薪の熱で蒸留します。熟成は420Lのオーク樽。 販売の必要に応じて瓶詰めを行う。鮮やかで透明な、明るい琥珀色。カカオ、花、バニラの香り。 味わいのストレートなアタック、何層にも重なる美しくバランスが取れている。素晴らしい余韻を残し果実味を伴う熟成感。		
品種	フォルブランシェ、バコ、コロンバール	ALC	40.5%

JAN:	4933238094113	7ANS	700ml/12	BX7300-004	¥11,500
JAN:	4933238094113	7ANS	700ml/12（GIFT BOX入り）	BX7300-004B	¥12,000

Armagnacs Assemblages 12ANS, 43% Vol
アルマニャック アッサンブラージュ 12ANS

生産者の定番ラインナップ、5つの異なるヴィンテージをブレンド。

特徴	アルマニャックの伝統的な半連続式蒸留機を使用し、薪の熱で蒸留します。熟成は420Lのオーク樽。 販売の必要に応じて瓶詰めを行う。スパイス、カカオ、花、バニラなどの香り。口に含むとまろやかで ストレートなアタック。何層にも重なる美しくバランスの取れた味わい。非常に余韻の長いフィニッシュ。		
品種	フォルブランシェ、バコ、コロンバール	ALC	43%

JAN:	4933238094120	12ANS	700ml/12	BX7300-005	¥14,500
JAN:	4933238094120	12ANS	700ml/12（GIFT BOX入り）	BX7300-005B	¥15,000

Armagnacs Assemblages XO 17ANS, 43.5% Vol
アルマニャック アッサンブラージュ XO 17ANS

生産者の定番ラインナップ、5つの異なるヴィンテージをブレンド。

特徴	アルマニャックの伝統的な半連続式蒸留機を使用し、薪の熱で蒸留します。熟成は420Lのオーク樽。 販売の必要に応じて瓶詰めを行う。深いブラウン色。ナッツ、オーク、バニラ、ドライイチジクの香り。 複雑で熟した、力強いボディ。心地よいバランス、絶妙な熟度。長くクリーミーな余韻。		
品種	バコ、コロンバール、ユニ・ブラン	ALC	43.5%

JAN:	4933238094137	17ANS	700ml/12（GIFT BOX入り）	BX7300-006B	¥18,000

Armagnacs Assemblages 30ANS, 43.5% Vol
アルマニャック アッサンブラージュ 30ANS

生産者の定番ラインナップ、多数の異なるヴィンテージをブレンド。秘蔵となる長熟原酒を贅沢に使用した最高峰の味わい。

特徴	アルマニャックの伝統的な半連続式蒸留機を使用し、薪の熱で蒸留します。熟成は420Lのオーク樽。 販売の必要に応じて瓶詰めを行う。色合いは透明で金色に輝く琥珀色。非常に表現力豊かでスパイス、 バニラ、花の香り。非常に複雑で力強い構造、長くクリーミー。		
品種	バコ、ユニ・ブラン	ALC	43.5%

JAN:	4933238094144	30ANS	700ml/12（GIFT BOX入り）	BX7300-007B	¥55,000

Calvados (France)	Pierre Huet	Cambremer (Normandie, Calvados)
カルヴァドス	ピエール ユエット	カンブルメール

ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで愛飲されている銘酒。

ペイドージュ地区の中心地カンブルメール村で100年に渡ってカルヴァドスを生産。高品質少量生産主義を取っており、ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで愛飲されている銘酒。イギリス王室御用達もつとめています。社長はUNPAC（県農作物生産者協会）の会長、BRINCE（カルヴァドス リンゴ酒生産者同盟）副会長、当地INAOの副会長でもあります。尚、カルヴァドスの年数表示はブレンドした一番若い原酒の年数となる為ロットにより同じレーベルでも異なってくる場合があります。もっと表示年数より古いものが含まれる。

Vieux Calvados, Pays D'Auge, 40% Vol
ヴュー カルヴァドス ペイ ドージュ

名門レストランにもオン リストされているプロも認めるカルヴァドス。

特徴	100年以上の木樽で12ヶ月発酵。トータル4年間樽熟成。 リンゴと木樽からくるバランスの良い味わい。		
品種	ー	ALC	40%

JAN:	4933238092553	4 ans	700ml/12	CA-3Q	¥10,000

Calvados Tradition AOC, 40% Vol
カルヴァドス トラディション ペイ ドージュ

15年もの。味わいは豊かで深みがある極上のカルヴァドス。

特徴	アランビックによる2回蒸留を採用（1度蒸留したものを木樽で8ヶ月間寝かせ再度蒸留）。 100年以上の木樽で12ヶ月発酵。トータル15年間樽熟成。深みのある味わい。		
品種	—	ALC	40%

JAN:	4933238007649	15 ans	700ml/12	CA-4	¥18,000
JAN:	4933238092560	15 ans	700ml/12	CA-4Q	¥22,000

Calvados Cordon Or (Calvados A.C.), 40% Vol
カルヴァドス コルドン オール

イギリスの王室御用達も勤めているピエール ユエットの30年もの。

特徴	100年以上の木樽で12ヶ月発酵。トータル30年間樽熟成。 リンゴの風味はもはやなく、シナモンやキャンディーフルーツの香り。熟成からくる長い余韻。		
品種	—	ALC	40%

JAN:	4933238092539	30 ans	700ml/12	CA-1Q	¥42,000

Marc(France)　Edmond Briottet　Dijon
マール　エドモン ブリオッテ　ディジョン

リキュールのラインナップが高い評価を受けるブリオッテがマールを生産。

Très Vieux Marc de Bourgogne, 43% Vol
トレ ヴュー マール ドゥ ブルゴーニュ

搾り滓を蒸留。コート ドゥ ニュイとボーヌの上質な原料を仕入れ、228Lの新しいオーク樽で熟成。

特徴	ブドウの搾り滓を蒸気で蒸留。コート・ドゥ・ニュイとボーヌの上質な原料を仕入れ、 228Lの新しいオーク樽で10年間以上の熟成。極めてまろやか。 ディジョンのクレーム・ドゥ・カシスとミックスしたり、食後にストレートで楽しまれている。		
品種	—	ALC	43%

JAN:	4933238088624	NV	700ml/12	BG7300-04Q	¥5,800

Grappa (Italy)　Villa de Varda s.r.l.　Mezzolombardo (Trentino)
グラッパ　ヴィラ デ ヴァルダ　メッツォロンバルド

トレンティーノ地方で1678年に設立され、蒸留を手掛けてきた老舗。かの有名なウィーン王朝やハプスブルク家に愛飲されてきた歴史がある。

Grappa, Chardonnay, 40% Vol
グラッパ シャルドネ

美しい1500mlのデカンターボトルに詰められたシャルドネ種のグラッパは味わい深いもの。

特徴	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。僅かにリンゴやイーストの香り。ソフトでエレガント、フレッシュな味わい。		
品種	シャルドネ100	ALC	40%

JAN:	4933238065694	NV	1,500ml/4	GP7600-04A	¥21,500

TRIE' Grappa Riserva, 40% Vol
トリエ グラッパ リゼルヴァ

テロルデゴ、ピノ ビアンコ、ミュラー トゥールガウの3種類の特に厳選されたブドウを使用。

特徴	数々の賞を受賞しているヴィラデヴァルダの自信作。アカシアとチェリー樽にて熟成。 香りは複雑味を帯びトーストやオレンジピール、野生の花やエルダーフラワーの香り、僅かにバニラのニュアンス。 とてもスムーズな口当たり、後味にバニラやアーモンド、チョコレートを感じる。		
品種	テロルデゴ、ピノ・ビアンコ、ミュラー・トゥールガウ	ALC	40%

JAN:	8008594003379	NV	700ml/6	GP7300-11A	¥8,800

Vin de Liqueur (France)　Raymond Ragnaud　Ambleville (Charente)
ヴァン ドゥ リクール　レイモン ラニョー　アンブルヴィル

コニャックの第一人者の手による甘美なヴァン ドゥ リクール。

アンブルヴィル村にシャトーを構える、グランド シャンパーニュ コニャックの第一人者の手によるもの。

Pineau des Charentes, 18% Vol
ピノー デ シャラント

酸味が胃を刺激する、アペリティフに最適なシャラント県の地酒。

特徴	未発酵のブドウ果汁にコニャックを添加して発酵を防止した上、6年間、リムーザンのオーク樽で 熟成させた甘口。貴腐ワインの様に甘く、アロマティック。アペリティフに最適なシャラント県の地酒。		
品種	ユニ・ブラン100	ALC	18%

JAN:	4933238090054	NV	750ml/12	VPI6Q	¥4,500

Vin de Liqueur (France)	Domaine Berthet-Bondet	Château-Chalon
ヴァン ドゥ リクール	ドメーヌ ベルテ ボンデ	シャトー シャロン

革新的ではなく伝統を重要視。シトー派の建てたGenne修道院をセラーに使用。

サヴァニャン種の未発酵果汁に1/3マール ドゥ ジュラの熟成したものを加えて、樽熟成させた甘口。12ヶ月オーク樽で熟成させる。

Macvin du Jura, 17% Vol
マクヴァン デュ ジュラ

ナチュラルなサヴァニャン種独特の香り、酸味とマールの豊かな香り、まろやかさの両方が楽しめます。

特徴	冷やして食前酒に。フランスではメロン等のフルーツやバニラかハチミツのアイスにかけられる。 香りが素晴らしく、シルキーで甘みがあり特に女性に好まれる味わい。		
品種	シャルドネ100	ALC	17%

JAN:	4933238077246	NV	750ml/12	JURA-NN	¥5,800
JAN:	4933238091006	NV	750ml/6	JURA-AQ	¥7,700

Vin de Liqueur (France)	Pierre Huet	Cambremer (Normandie, Calvados)
ヴァン ドゥ リクール	ピエール ユエット	カンブルメール

カルヴァドスの第一人者のポモー。

リンゴの搾り立ての果汁（果皮に近い所から出たファーストプレスを使用。逆にカルヴァドスにはリンゴの中心から芯に近い所から出た果汁を使用）にカルヴァドスを加え、酵母の働きを止め発酵を防止、リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残す。

Pommeau de Normandie, 17% Vol
ポモー ドゥ ノルマンディ

リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残しており、冷やして食前酒に最適。

特徴	ピエール・ユエットではリンゴジュース：2 に対してカルヴァドス：1をブレンド。 炭酸で割ったり、タルト・タタン等のリンゴを使ったデザートにあわせたりして楽しまれている。		
品種	ー	ALC※	16.4%

JAN:	4933238085715	NV	700ml/12	PN-1N	¥4,300

Vin de Liqueur (France)	Jean Vesselle	Bouzy (Champagne)
ヴァン ドゥ リクール	ジャン ヴェッセル	ブジィー

フランス シャンパーニュのRMが生み出す上質なリクール。

シャンパーニュと同じ形状のコルクと留め金を使用し、シャンパーニュ地方のリキュールらしい雰囲気に仕上げています。

Ratafia de Champagne, 18% Vol
ラタフィア ドゥ シャンパーニュ

コルクの先は広がっていない為、開栓後、再度挿してキャップとして使用出来る。

特徴	シャンパーニュ地方のリキュールで、発酵していない糖度を上げたブドウの果汁にマールを添加し、 樽熟成されて造られる、柔らかな甘口。		
品種	ー	ALC	18%

JAN:	4933238023045	NV	700ml/12	CH6300-01	¥6,000

Vin Doux Naturel (France)	Cave Castaud	Beaumes-de-Venise (Côtes du Rhône)
ヴァン ドゥー ナチュレル	カーヴ カストー	ボーム ドゥ ヴニーズ

このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのヴァン ドゥー ナチュレル。4世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた。

このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのもの。14世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた歴史のあるヴァン ドゥー ナチュレルで1945年に原産地統制呼称に指定されました。収穫されたブドウの潜在アルコール度数は14度に定められています。発酵中にグレープ ブランデーを添加して発酵を止め外気を避けて熟成させ瓶詰め。この過程は沈黙を意味するMuetミュエに因んで、Mutageミュタージュと呼ぶ。薄いグリーンのニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口で時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りや、ミントを想わせる爽快な香りが出てきます。ミュスカ（マスカット）そのものの自然な味わいが優しく感じられます。

Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine des Bernardins, 15% Vol
ミュスカ ドゥ ボーム ドゥ ヴニーズ ドメーヌ デ ベルナルダン

ヴァン ドゥー ナチュレル。ミュスカ（マスカット）そのものの自然な味わいが優しく感じられる。

特徴	樹齢40年。残糖度252g/L。薄いグリーンのニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが 華やかに感じられる甘口。時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りやミントを想わせる爽快な香りが出てくる。		
品種	ミュスカ100（白ミュスカ75、黒ミュスカ25）	ALC	15%

JAN:		2022	750ml/12	CR2122-04	¥6,200

Liqueurs (France)	Edmond Briottet	Dijon
リクール	エドモン ブリオッテ	ディジョン

濃密なカシスがWINE ENTHUSIAST等 専門誌のリキュール部門でトップの評価を受けるエドモンブリオッテ社のリキュールシリーズ。

ブリオッテ社は1836年創業の歴史ある醸造所。

Crème de Cassis de Dijon, 20% Vol
クレーム ドゥ カシス ドゥ ディジョン

カシスのリキュール。

特徴	WINE ENTHUSIAST等、専門誌のリキュール部門でトップの評価を受ける濃密なカシス。		
品種	ー	ALC	20%

JAN: 3153330202013　NV　700ml/12　BG6300-12　¥4,200

Liqueur de Caramel, 18% Vol
リキュール ドゥ キャラメル

キャラメルのリキュール。

特徴	濃厚なキャラメル・リキュール。ミルク、コーヒー、アイスクリームに加えて楽しんだり、カクテルに。 他、良く冷やすか、クラッシュアイスに注いで食後酒として楽しめる。		
品種	ー	ALC	18%

JAN: 4933238031798　NV　700ml/12　BG6300-22　¥4,100

Crème de Pêche de Vignes, 18% Vol
クレーム ドゥ ペーシュ ドゥ ヴィーニュ

赤桃のリキュール。

特徴	露地栽培の赤桃のリキュール。		
品種	ー	ALC	18%

JAN: 4933238007441　NV　700ml/12　BG6300-13N　¥3,900

Crème de Framboise, 18% Vol
クレーム ドゥ フランボワーズ

木苺、ラズベリーのリキュール。

特徴	木苺、ラズベリーのリキュール。		
品種	ー	ALC	18%

JAN: 4933238007489　NV　700ml/12　BG6300-14　¥3,500