

AmZ CO.,LTD.

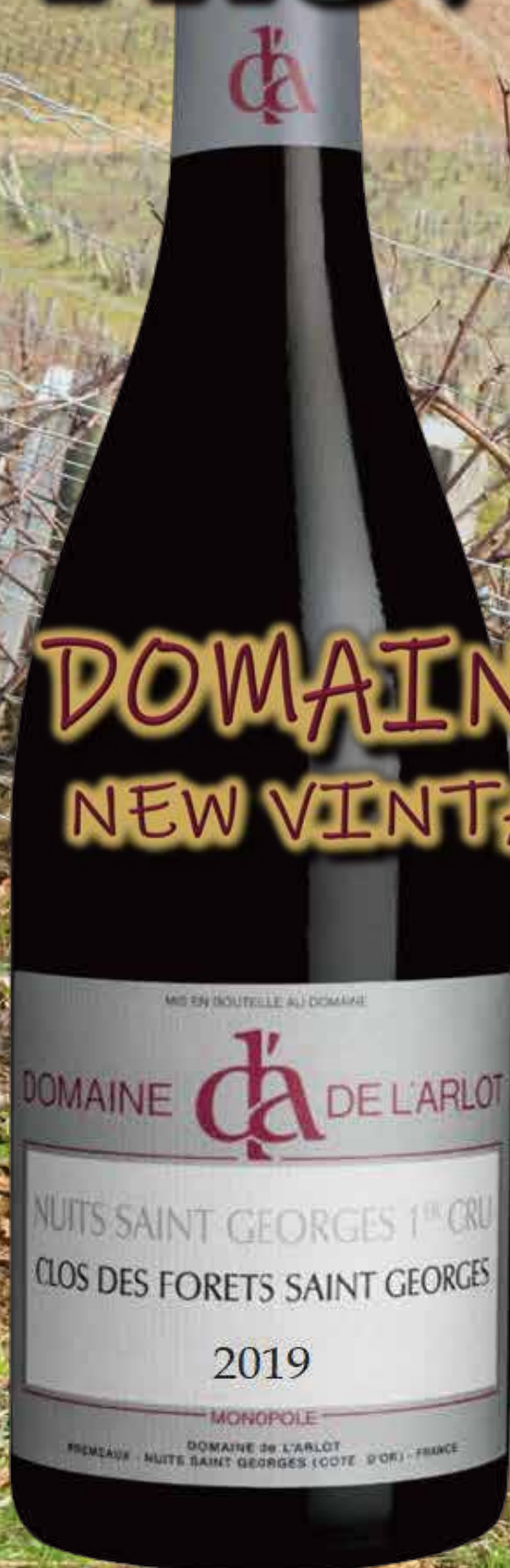
AMAZING for you!

Depuis 1989

The Wine List

2021-2022 vol.02

参考上代



DOMAINE DE L'ARLOT
NEW VINTAGE 2019 RELEASE

OFFICIAL AGENT



THE WINE COMPANY

Directrice Technique Géraldine Godot
©Domaine de l'Arlot - Christophe FOUQUIN-REA 2017

【1】1分冊

AmZ 正規取扱シャンパーニュ / J.Lassalle 価格改定のお知らせ	……1
AmZ Premium Domaine Champagne (主なシャンパーニュのご紹介)	……2
L’Arlot (ラルロ) 2019 ビンテージ情報&ご注文表	……3,4
Thomas Morey (トマ・モレ) 2019 ビンテージ情報&ご注文表	……5,6
Joseph Roty (ジョゼフ・ロティ) 2018 ビンテージ情報&ご注文表	……7,8
新規取扱: Alsace Bestheim (ベストハイム) ご紹介	……9,10

【2】2分冊

新規取扱: Boutinot [mal.bek Rosé] (ブティノ マルベック・ロゼ) ご紹介	……11
リーズナブルスパークリング(Champagne Baudvin, Cave de L’Aurance, Les Fleurs Blanches)	……12,13,14
Boutinot Cuveé Jean-Paul (ブティノ キュヴェ・ジャン・ポール)	……15
Boutinot Pour le Vin (ブティノ 南仏ワインプール・ル・ヴァンシリーズ)	……16
Boutinot Les Volets (ブティノ レ・ヴォレ)	……17,18
Boutinot Domaine de Vedilhan (ブティノ ドメーヌ・ド・ヴェディラン)	……19
Boutinot Rhone (ブティノ ローヌ)	……20
Chateau Fargueirol Chateauneuf du Pape (ファージェロー ル シャトーヌフ・デュ・パプ)	……21

【3】3分冊

Caves Saint Verny Puy de Dome (カーヴ・サン・ヴェルニ ピュイ・ド・ドーム)	……22
Domaine Tatin (ドメーヌ・タタン)ご案内	……23
Florian Roblin (フロリアン・ロブラン)	……24
Domaine de la Gonorderie (ドメーヌ・ド・ラ・ゴノルデリ)	……25
Domaine Gadais Père & Fils (ドメーヌ・ガデ)	……26
Chateau Clarisse (シャトー・クラリス)	……27
Chateau Belle Coline (シャトー・ベル・コリーヌ)	……28
Chateau L’Argilus du Roi (シャトー・ラルジルス・デュ・ロフ)	……29

【4】4分冊

Françoise & Denis Clair (フランソワーズ&ドニ・クレール - サントネイ)	……30
André Bonhomme (アンドレ・ボノム) - マコン・ヴィレ	……31
Philippe Bouzereau (フィリップ・ブズロー) - ムルソー	……32
Roland Lavantureux (ローラン・ラヴァントウルー) - シャブリ	……33
Rougeot Père & Fils (ルージュ・ペール・エ・フィス) - ムルソー	……34
Theulot Juillot (トゥーロ・ジュイヨ) - メルクユレイ	……35
Boursot Père & Fils (ブルソ・ペール・エ・フィス) - シャンポール・ミュズィニー	……36
Reasonable Wine Collection (リーズナブルワイン一覽)	……37

新
入
荷
・
他

【5】5分冊

	J.Lassalle (J.ラサール) - シャンパーニュ	……38
	Pierre Gimonnet (ピエール・ジモネ) - シャンパーニュ	……39
(生	Lamiable (ラミアブル) - シャンパーニュ	……40
産	Jean Pabiot (ジャン・パピオ) - ロワール	……41
者	André Bonhomme (ドメーヌ・アンドレ・ボノム) - マコン・ヴィレ	……42
	Thomas Morey (トマ・モレ) - シャサーニュ・モンラッシェ	……43
	Alvina Pernot (アルヴィナ・ペルノ) - ピュリニー・モンラッシェ	……44
	Paul Pernot (ポール・ペルノ) - ピュリニー・モンラッシェ	……45
紹	Joseph Roty (ジョゼフ・ロテイ) - ジュヴレ・シャンベルタン	……46
	Christophe Bryczek (クリストフ・ブリチェック) - モレ・サン・ドニ	……47
介	Mongeard Mugneret (モンジャール・ミュニユレ) - ヴォーヌ・ロマネ	……48
	Robert Sirugue (ロベール・シリユグ) - ヴォーヌ・ロマネ	……49
	Arnaud & Sophie Sirugue - Noellat (アルノー&ソフィー・シリユグ - ノエラ)	……50

【6】6分冊

	Remoissenet Père & Fils (ルモワスネ・ペール・エ・フィス) - ボーヌ	……51,52
(生	L'Arlot (ラルロ) - ニュイ・サン・ジョルジュ	……53,54
産	Janasse (ジャンナス) - シャトーヌフ・デュ・パヴ	……55,56
者	Des Accoles (ザコル) - アルデッシェ	……57
紹	ご注文に関して	……58
	ご発注書	……59
介	ボージョレー・ヌーヴォー	……巻末

AMZ正規取扱 シャンパーニュ / J.ラサール 価格改定のお知らせ

謹啓 皆様におかれましてはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は、弊社取扱いの商品をご愛顧頂きましてまことに有難うございます。

さて、この所の生産者価格の上昇等により、現状の価格を維持するのが大変厳しい状況にあります。
諸経費の削減をはじめ様々な企業努力により価格の維持に努力してまいりましたがその原価上昇分を吸収しきれず、継続的なお取引が困難な状況となっております。

つきましては、まことに遺憾ではございますが、下記の通り、商品価格を改定させて頂く事になりました。

何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

謹白

記 対象商品及び価格

				現行価格 2021年6月30日迄	新価格 2021年7月～
年代	J.LASSALLE / J.ラサール	容量	色	参考上代	参考上代
NV	キュヴェ・プレフェランス・ブリュット CUVEE PREFERENCE BRUT	375	泡 白	¥3,500	¥3,830
NV	キュヴェ・プレフェランス・ブリュット CUVEE PREFERENCE BRUT	750		¥5,670	¥6,330
NV	キュヴェ・プレフェランス・ブリュット CUVEE PREFERENCE BRUT	1500		¥13,330	¥14,170

* 税別価格

価格改定の実施時期

新価格：2021年7月出荷分より適用

(株)エイ・エム・ズィー
東京都港区南青山1-15-16-3F
TEL: 03-5771-7701
FAX: 03-5771-7703

AmZ PREMIUM DOMAINE CHAMPAGNE

J.LASSALLE



CUVÉE PRÉFÉRENCE
BRUT NV
参考上代
750ml ¥6,330
750ml 箱別料金
375ml ¥3,830
1500ml ¥14,170



CUVÉE ROSÉ
BRUT NV
参考上代
¥8,500
箱別料金



CUVÉE BLANC DE BLANCS
BRUT MILLÉSIME
参考上代
¥11,500
箱別料金



CUVÉE ANGÉLINE
BRUT MILLÉSIME
参考上代
¥20,000
1本箱入



CUVÉE SPÉCIAL CLUB
BRUT MILLÉSIME
参考上代
¥20,000
1本箱入

2021年7月
価格改定

PIERRE GIMONNET



CUIS
1er Cru
NV
参考上代
¥6,000
箱別料金
375ml ¥3,500
1500ml ¥13,830



ROSÉ DE BLANCS
BRUT 1er Cru
NV
参考上代
¥8,500
箱別料金



GASTRONOME
BRUT 1er Cru
VT
参考上代
¥8,500
箱別料金



FLEURONS
BRUT 1er Cru
VT
参考上代
¥10,000
箱別料金



PARADOXE
BRUT 1er Cru
VT
参考上代
¥8,500
箱別料金



OENOPHILE
NON DOZE
BRUT NATURE
1ER CRU VT
参考上代
¥10,000
箱別料金



SPÉCIAL CLUB
GRANDS TERROIRS
DE CHARDONNAY
EXTRA BRUT VT
参考上代
¥15,000
1本入箱入



SPÉCIAL CLUB
"OGER"
EXTRA BRUT
GRAND CRU VT
参考上代
¥20,000
1本入箱入



SPÉCIAL CLUB
"CHOUILLY"
EXTRA BRUT
GRAND CRU VT
参考上代
¥20,000
1本入箱入



SPÉCIAL CLUB
"CRAMANT"
EXTRA BRUT
GRAND CRU VT
参考上代
¥20,000
1本入箱入



MILLESIME DE
COLLECTION V.V.
EXTRA BRUT
VT
参考上代
¥26,330
1本入木箱付

LAMIABLE



TERRE D'ÉTOILES
GRAND CRU
BRUT NV
参考上代
750ml ¥5,830
375ml ¥3,500



SOUFFLE D'ÉTOILES
GRAND CRU
EXTRA BRUT NV
参考上代
¥6,670



GRAINE D'ÉTOILES
GRAND CRU
BRUT NATURE NV
参考上代
¥7,500



PHÉÉRIE GRAND CRU
BLANC DE BLANCS
BRUT VT
参考上代
¥10,000



LES MESLAINES
GRAND CRU
BLANC DE NOIRS
BRUT VT
参考上代
¥10,000



HÉLIADES
GRAND CRU
EXTRA BRUT VT
参考上代
¥13,500



HÉLIOS TRIGOGIE
GRAND CRU
EXTRA BRUT 3VTSET
参考上代
¥40,000

DOMAINE DE L'ARLOT

DOMAINE DE L'ARLOT / ドメーヌ ド・ラルロ

THE 2019 VINTAGE

Géraldine Godot, Technical Director/ジェラルディヌ・ゴドー,テクニカルディレクター
2019年10月

9で終わる年の偉大なヴィンテージの伝説は、2019年にも当てはまるようです。この年は厳しい干ばつを含む悪天候に耐え、収量に格差が生じました。幸いなことに、適度な気温がブドウを十分に成熟させ、並外れた品質のブドウを収穫することができました。この2019年のヴィンテージは間違いなく素晴らしいものになるでしょう。

変化する季節

暖冬の後、ブドウの生育サイクルは早く始まり、4月初旬には中芽折れの段階に達しました。しかし、数回の霜の降りた夜を伴う気温の低下により、被害は区画によって大きく異なりました。この冷涼な春の影響で生育が悪く、生育が鈍化しました。この気象条件と粉病の発生しやすさを考慮し、シャルドネとピノ・ノワールの両方に最適な保護を維持するための処理が開始されました。開花は6月に始まり、3週間続きました。この期間の気温と降雨量に大きな変動があったため、ミルランダージュ(結実不良)とクリュール(花ぶるい)が発生し、その結果、房の発育にばらつきが生じました。平均よりも暖かい夏にもかかわらず、熱波が繰り返され、雨が降らなかったにもかかわらず、ブドウの木は持ちこたえ、7月下旬にはゆっくりとヴェレゾン(ブドウの果実の色付き(着色))が始まりました。8月には少しだけ雨が降り、非常に好天に恵まれて成熟が進みました。収穫は9月12日から17日まで、夏らしい天候の中で行われました。早期の天候と夏場の干ばつが収量に大きく影響しました。

収穫

涼しい朝の恩恵を受けるため、9月12日にシャルドネの収穫を開始しました。ピノ・ノワールの品質は明らかで、ブドウの健全性は素晴らしく、糖度と酸のバランスはほぼ完璧でした。

醸造と最初の印象

ピノ・ノワールの色とタンニンがすぐに現れ、果汁はフレッシュで果実味に満ち溢れていました。シャルドネは良い酸味を持ち、素晴らしい成熟度と調和していました。ワインは現在(2019年10月)、樽に入れられています。

私たちのヴォーヌ＝ロマネの区画は、他の区画よりも悪天候に苦しみ、最終的には小さな収穫となりました。2019年の収量は、1ヘクタールあたり23ヘクトリットルと、ドメーヌ全体で減少しています。ワインはテクスチャー、エレガンス、バランスを持っています。明らかに2010年代を締めくくる9の付く年のもう一つの偉大なヴィンテージです。

2018年ヴィンテージのニュース

2018年ヴィンテージは早くも飲み頃を迎えています。赤ワインは熟成を続けており、その主張のあるスタイルとストラクチャーが確認されています。白ワインは、2019年12月に瓶詰めする準備ができています。タンクに澱引きされています。絹のようなタンニンと口中に広がる驚くべきテクスチャーは、この繊細でパワフルなヴィンテージの偉大さを反映しています。

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

DOMAINE **dA** L'ARLOT



ドメーヌ・ドラルロ 新着2019年特別ご案内

MONOPOLE

出荷開始予定：2021年7月

年代	ドメーヌ ドラルロ 新着2019年	色	容量	AM 飲頃予想	VINOUS 飲頃予想	WA 飲頃予想	参考 上代	ご注文 本数
2019	ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ニュイ・ル・モン BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS "LE MONT"	赤	750	86-89♥ 2023+	(85-87) '22-'40	89 '22-'26	¥7,000	本
所有面積: 0.33ha, 植樹: 2007年 例年新樽比: 20-25% ('18年産約20%以下), 樽熟+タンク熟成12ヶ月, '19年/100%全房発酵								
2019	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・クロ・デュ・シャポー CÔTES DE NUITS VILLAGES "CLOS DU CHAPEAU"	赤	750	87-89 2024+	(86-88) '22-'29	89 '22-'40	¥8,170	本
所有面積: 1.55ha, 樹齢: 平均25年 例年新樽比: 10-15% ('18年産30%), 樽熟+タンク熟成計14ヶ月, '19年/35%全房発酵								
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ キュヴェ モン・デ・ゾワゾー NSG 1ER CRU "CUVÉE MONT DES OISEAUX"	赤	750	88-90 2025+	(88-90) '23-'33	(89-91) NA	¥15,000	本
クロ・ドラルロ若木区画キュヴェPetit L'arlotの名称変更 植樹: 1987~1989年, 新樽比 ('18年産35%), 樽熟15+タンク熟成3ヶ月, 除梗('18年産100%)								
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・フォレ・サン・ジョルジュ NSG 1ER CRU CLOS DES FORÊTS SAINT GEORGES	赤	750	91-94♥	(93-95)	(93-95)	¥20,000	本
				2034+	'24-'45	NA	¥10,830	本
				1500			¥41,670	本
Petit Plets&HORS LIGNE統合, 所有: 7.2ha(モノポール), 植樹: 1950年代初頭, 例年新樽比: 35-50%, 樽熟15+タンク熟成3ヶ月, '19/30%全房発酵								
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・クロ・ドラルロ NSG 1ER CRU CLOS DE L'ARLOT	赤	750	90-93♥ 2027+	(91-93) '23-'38	(92-94) NA	¥21,670	本
所有面積: 1ha(モノポール), 植樹: 1939~1951年, 新樽比: 例年45% ('19/40%), 樽熟15+タンク熟成3ヶ月, '19年産2/3全房発酵								
2019	ヴォーヌ・ロマネー・プルミエ・クリュ・レ・スシヨ VOSNE ROMANÉE 1ER CRU LES SUCHOTS	赤	750	91-94♥ 2031+	(91-93) NA	—	¥30,000	本
所有面積: 0.85ha, 植樹: 1950年, 新樽比: 40-45% ('18年45%), 樽熟15+タンク熟成3ヶ月, 全房発酵 ('18年産17%)								
2019	ロマネー・サン・ヴィヴァン ROMANÉE SAINT VIVANT	赤	750	92-95 2036+	(95-97) '24-'50	(93-95)+ NA	¥95,000	本
所有: 0.25ha, 植樹: 1973年, 新木製タンク発酵, 新樽比30-50% ('19/25%), 通常3樽生産, 樽熟15+タンク熟成3ヶ月, '19年/40%全房発酵								
2019	ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ニュイ・ル・モン BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS "LE MONT"	白	750	—	(87-89) '21-'25	87 '20-'25	¥7,000	本
2016年ファーストヴィンテージ, 所有面積: 0.66ha, 接ぎ木: 2012年, 例年新樽比15%未満, 樽熟+タンク熟成計12ヵ月								
2019	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン・オー・ルレー CÔTES DE NUITS VILLAGES BLANC "AU LEUREY"	白	750	—	(89-91) '22-'29	88 '20-'33	¥7,500	本
所有面積: 0.24ha, 植樹2006年, 新樽比: 20-25%, 樽熟12ヶ月+タンク熟成								
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン・キュヴェ・ラ・ジェルボット NUITS SAINT GEORGES BLANC "CUVÉE LA GERBOTTE"	白	750	—	(90-92) '22-'32	89 '20-'35	¥12,000	本
Clos de l'Arlot blanc若木区画0.8ha, 植樹: 1992&1993年, 新樽比: 20%, 樽熟12ヶ月+タンク熟成3ヵ月								
2019	ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・クロ・ドラルロ・ブラン NSG 1ER CRU CLOS DE L'ARLOT BLANC	白	750	—	(91-93) '23-'35	90 '22-'40	¥21,670	本
所有面積: 1.1ha, 樹齢: 約40年, 新樽比(2018年産25%), 樽熟12ヶ月+タンク熟成3ヶ月								
—	フィヌ・ド・ブルゴーニュ・オール・ダージュ FINE DE BOURGOGNE "HORS D'ÂGE"	—	700	—	—	—	¥21,670	本
100% PINOT NOIR								
—	マール・ド・ブルゴーニュ MARC DE BOURGOGNE	—	750	—	—	—	¥21,670	本
100% PINOT NOIR								

税別表示。AM: BOURGHOUND/Allen Meadows, VS: VINOUS/Neal Martin, WA: Wine Advocate



(株)エイ・エム・ズイー
貴社名:

東京都港区南青山1-15-16-3F
ご担当者様:

TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
ご連絡先: ()



— DOMAINE THOMAS MOREY —

ドメーヌ・トマ・モレ 2019年産

2019年産は4月5日の霜で芽の出かかっていたCHARDONNAYが被害を受けました。6月初めの開花の時期に強風と気温の低下があり、結実不良の現象が見られました。さらに夏の猛暑と乾燥が原因で特にPinot Noirがストレスを受けて、これも数量減につながりました。全体的にみるとCHARDONNAYは平年の15%減、PINOT NOIRが30%減となりました。収穫は9月6日に始めましたが、気候条件は大変良好でした。出来たワインはピュアなアロマがあり、リッチな丸みの中にもフレッシュな酸があり、よくバランスがとれています。若いうちから爽快で飲みやすいスタイルに仕上がっています。9で終わる年の期待に十分に答える結果だと思います。2018年より先に飲み頃になると予想しています。[生産者コメント]

シャサーニュ村トップのひとつだった父ベルナル・モレから2007年に畑を譲り受け、瞬く間に頭角を現したトマ・モレ。父や、カリフォルニアで最新の醸造を学ぶなど研鑽を積んできました。その卓越した感性と才能にいち早く着目したのがDRC当主オベール・ド・ヴィレヌ氏。トマは自らのドメーヌと並行して2007年~2009年迄DRC Montrachetの栽培責任者を担当し、その類まれなる才能を如何なく発揮しました。自ドメーヌに集中する為、3年でその職を自ら退きましたが、ここでの経験は何物にも替えがたい素晴らしいものだったと語っています。彼のワインは恵まれたテロワールの素晴らしさを最大限に活かし、得られる全ての要素を余すところなく表現した見事な造り。確かな知識に裏打ちされた巧みな造りと天性とも言えるその優れた感性との融合から生まれるワインは他の追随を許しません。近い将来、ブルゴーニュの今後を背負って立つであろうと予感させます。以前からビオで栽培していましたが近年、さらに踏み込んでビオディナミへ移行しています。ただ認証申請はしていません。DRCで働いていた時に実践していた全く同じ栽培法を取り入れており、さらなる高みへと登り続けています。[AMZ]

トマ・モレは、シャサーニュ村のモレ家の10代目にあたります。祖父母の所有地で育った後、両親の所有地で12年間働いていました。そして2006年、妻のシルヴィーと共に自分のドメーヌを立ち上げることを決意しました。そして2007年、トマ・モレの名を冠したドメーヌが誕生しました。シャサーニュ・モンラッシェにおけるモレ家の歴史は、17世紀半ばにまで遡ります。シャサーニュ・モンラッシェから10キロほど離れたソーヌ＝エ＝ロワール (Saône-et-Loire)地方の小さなコミューン、パリ＝ロピタル (Paris-l'Hôpital/フランス東部のブルゴーニュフランシュコンテ地方のソーヌエロワール県にあるコミューン)の出身のクロード・モレ/ Claude Morey は、1643年にこの村にやってきました。彼とその多くの子孫は、ブドウ畑で働いたり、樽職人として働いたりしていました。ブドウ栽培が主な仕事になったのは、19世紀末のことです。それ以来、何世代にもわたって、ブドウ畑や休耕地の区画を相続や購入によって取得し、子孫に引き継いできました。現在のドメーヌは、トマ・モレの祖父母の時代とは大きく異なっています。[Domaine HP より抜粋]

シャサーニュにある祖父のセラーに本拠を構える。マランジュ、サントネ、シャサーニュ、プリニ、サン・トーバン(妻シルヴィーの出身地)、ボヌの6村に9haを所有する。白は発酵後、フランソワ・フレールとダミー社の樽で熟成させ(新樽比率は区画によらず30%前後)、翌々年の年明け頃に瓶詰。ブドウは破碎してから圧搾する。父のベルナル・モレや兄のヴァンサン・モレのように円熟味のあるたっぷりしたワインではなく、活力があり骨格のしっかりとしたワイン造りを目指す。この為、ほとんどピジャージュはしない。赤の新樽比は50%だがこの比率は白ワインほど一定していない。トップキュヴェはマランジュ1級のフシエールとサントネ1級グラン・クロールソー。[ジャスパー・モリスMW著ブルゴーニュワイン大全より抜粋]

2005年に伝説的な人物であるベルナル・モレが引退すると、彼の息子であるトマとヴァンサンが2007年までドメーヌを運営し、その後、友好的に分割してそれぞれの名前でドメーヌを設立しました(これはブルゴーニュでは極めて伝統的なことです)。土地を分けたこと以外に、トマの仕事はほとんど変わっていません。ワイン造りは、伝統的なブルゴーニュの手法を踏襲していますが、その中にも独特のものがあります。発酵には土着の酵母を使います。赤ワインはフィルターをかけず、白ワインはボトリングまで澱の上に置いておくことで、肉厚さと質感を高めています。また、醸造前や醸造中に硫黄を添加することはありません。醸造でマロラクティック発酵後の6ヶ月間に少量ずつ添加し、長期的にワインに溶け込ませることで、ボトリング時に硫黄を使用しなくても済むようにしています。もうひとつの大きな変化は、2011年に開始した有機栽培への転換です。トマはこう説明します。"私のアイデアは、私の祖父母が生涯をかけて行ってきた仕事の伝統を復活させることでした。祖父母は、銅と硫黄という、最も害の少ない基本的な製品を使って仕事をしていました。私は自分たちの仕事は環境に与える影響を非常によく理解しています。特に、人間にとって不健康な化学物質の使用の最前線にいる生産者としてそれは合理的なことだと思います。"

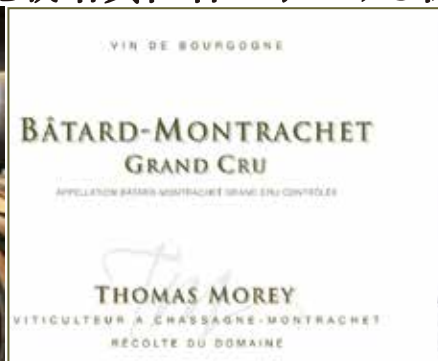


THOMAS MOREY

NEW ARRIVAL

Domaine THOMAS MOREY 2019

DRC Montrachet 元栽培責任者の手がける新世代トップ・ブルゴーニュ



年代	Domaine Thomas MOREY ドメーヌトマ・モレ新入荷!! 6月中旬出荷開始予定	格付	色	在庫 本数 目安	参考 上代	ご注文 本数
2019	ブルゴーニュ・シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY	AC	白	600↑	¥5,000	本
2019	サントーバン SAINT AUBIN VILLAGE	AC	白	120↓	¥7,670	本
2019	サントーバン プルミエ・クリュ レ・ピュイ SAINT AUBIN LE PUIES	1ER	白	120↓	¥8,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ CHASSAGNE MONTRACHET	AC	白	600↑	¥10,000	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・マシェレル CHASSAGNE MONTRACHET LES MACHERELLES	1ER	白	600↓	¥11,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ シュヌヴォット CHASSAGNE MONTRACHET CHENEVOTTES	1ER	白	600↓	¥12,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ボーディーヌ CHASSAGNE MONTRACHET LES BAUDINES	1ER	白	300↓	¥12,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ザンブラゼ CHASSAGNE MONTRACHET LES EMBRAZÉES	1ER	白	300↓	¥12,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ CHASSAGNE MONTRACHET MORGEOT	1ER	白	300↓	¥12,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ クロ・サン・ジャン CHASSAGNE MONTRACHET CLOS SAINT JEAN	1ER	白	300↓	¥12,670	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ ヴィド・ブルス CHASSAGNE MONTRACHET VIDE BOURSE	1ER	白	120↓	¥19,170	本
2019	シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ダンド・シアン CHASSAGNE MONTRACHET LES DENTS DE CHIEN	1ER	白	36↓	¥20,830	本
2019	ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ ラ・トリュフィエール PULIGNY MONTRACHET LA TRUFFIÈRE	1ER	白	120↓	¥20,000	本
2019	バタール・モンラッシェ BÂTARD MONTRACHET	G.C	白	120↓	¥60,000	本
2018	シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニュ ルージュ CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLE VIGNES	AC	赤	600↓	¥5,830	本
2018	マランジュ プルミエ・クリュ ラ フシエール MARANGES LA FUSSIÈRE	1ER	赤	120↓	¥5,830	本
2018	サントネ プルミエ・クリュ グラン・クロ・ルソー SANTENAY GRAND CLOS ROUSSEAU	1ER	赤	120↓	¥7,670	本
2018	ポマール プルミエ・クリュ レ・シャンラン POMMARD LES CHANLINS	1ER	赤	120↓	¥9,670	本

税別表示。容量750ML。



OFFICIAL AGENT (株)エイ・エム・ズイー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL 03-5771-7701 FAX 03-5771-7703
 貴社名: 担当: 様 ご連絡先: ()



—Domaine JOSEPH ROTY 2018—



生産者 Pierre-Jean ROTY コメント November 27, 2020

2018年ヴィンテージについて

とにかく年の前半は雨が多く、春の終わりまで多くの水分があった。土に水分がこもるのを防ぐ為何度も土を掘り返す作業が必要であった。このヴィンテージはブルゴーニュではベト病が全地域で見られた。その後気温は上がり、夏は安定したお天気に恵まれたが、特徴的なことは2度の猛暑があったこと。夜も24度以下にならないような日が数日続き、その時は木が一気に20cm伸びたりもした。成長サイクルが早く、7/20頃には既に葡萄が色付き始めていた。房は小さいものも大きく長いものもあったが、共通していたことは、すべての実がミルランダーージュであったので、とにかくぎっしりと詰まった葡萄が穫れた。収穫日は9月8日から行われた。

2017年産 = Fraîcheur(瑞々しく爽やか) フレッシュさが際立つ年、かろやかな赤い果実のイメージ

2018年産 = Chaleur(熱) たっぷりと太陽を浴びた年、どっしりとした黒い果実のイメージ

2019年産 = Sécheresse(干ばつ・渇水) ドライな年。試飲まだなし。

2020年産 = 苦労も喜びも実もぎっしり凝縮されたヴィンテージ

一年を通して予想外の天候や気温が続き、いっどこで病気が発生するかハラハラさせられた。タイミングを見極めて、必要な畑仕事をする体制を常時とっておくことが重要な一年だった。収穫した葡萄の実はとにかく小さく、カシスの実を取ってきたかと思うほどだった。つまり2019年産よりも更に凝縮しており、実を潰すと既に花やフルーツのブーケを放っていた。まだ今の段階では早いからかもしれないが、1969年産に相当するような偉大なヴィンテージになる可能性は高い。2020年産はロック・ダウンでドメヌが通常予定しているように事が運ばず、瓶詰も普段よりも一か月も遅れた。(月齢カレンダーを利用しているので、なかなかその理想の日と外出規制などでタイミングが合わず)今年はずべてが例外ばかりであったが、なんとかみんな力で合わせた結果、やり遂げることが出来た。特殊な一年であり、苦労話は尽きないけれど、全て忘れて前に進まなければいけない。それは幸運にも自分達には「ワイン」という大切なものが存在するから。ワインのお陰で僕たちは前進し、喜びを分かち合い、喜びを享受させてもらえるのだから。その情熱を皆さんに伝えるのが、私達の使命なのだ、この2020年は、より一層感じさせてくれた一年だった。

[BURGHOUND]

Producer note:母と妹と共にこの15haのドメヌを指揮するピエール・ジャン・ロティ氏は、2018年ヴィンテージを「繊細で洗練された、しかし非常にエネルギッシュなワインを生み出した、優しさとフィネス」と雄弁に表現しています。しかし、これらの結果は他の人と同様に私にとっても驚きの結果であり、特に暑く乾燥した夏には3つの異なる波があり、ブドウの木にとっては残酷な暑さであった。私たちは9月8日に摘み取りを開始したのだが、果実はとてもきれいで、選別はほとんど必要とされなかった。熟していたが、良い酸味があり、潜在的なアルコール度数は13%から14.5%と高かった。収穫量は別の話だが、一貫して20~22hl/haの間であった。我々はソフトに醸造したが、タンニンが洗練され、ワインは美しくバランスが取れているので、最終的にはこれは良い考えだったと思う。2018年が大きくて大胆でドラマチックなのに対し、私は2019年の洗練された繊細さの方が好きです。しかし、彼らによりエレガントだからといって、2019年は基本的に誰もが気にする限り、優雅に熟成させるべきではないという理由は全くないことを指摘しておきます。私も2018年よりも2019年のロティの方が若干好みであることがわかりましたが、どちらのヴィンテージも優れており、興味を持つ価値があります。ロティはさらに、以下で再訪した2018年ヴィンテージは、2020年の3月と4月に清澄や無濾過で瓶詰めされたことを指摘している。彼はそれらを2011年と2015年のヴィンテージを合わせたようなものだと説明している。

Tasted: Jan 10, 2021 Issue: 18

[WINE ADVOCATE]

ピエール＝ジャン・ロティ氏は、2018年の栽培シーズンの興味深いレジュメから試飲を始めました：特に雨の多い冬の余波の中で彼は私に言いました、彼は何年も見たことがない春を見た...ブルゴーニュの土壌水文学においてもこの謎の証言はワインの品質を左右する重要な要素です。このドメヌでの衛生状態は良好で、カビの生えた実もなく、気温は暖かく、真夜中でも24°Cを下回る日もありました。彼は、小粒の果実で長く減衰した房と、同じように小粒な果実を持つコンパクトな房を見ました。しかし、このドメヌのブドウはどれも日焼けしていませんでした。ピエール＝ジャンは驚きが好きで、2018年ヴィンテージの彼の個人的な例えは、「2011年の爽やかで生き生きとした側面(より予想通りの)」と「2015年の本質」を組み合わせたものである。このワインは非常に良く出来ています：これはロティの真面目なヴィンテージであり、その寛大な果実味と豊かでパウダリーなタンニンの十分な蓄えが組み合わされています。これらのワインの構造を嫌悪しているわけではありませんが、古典的なヴァン・ド・ガルドの赤ブルゴーニュを高く評価し、熟成を待つことを厭わない読者のために造られています。Rotyは、それらを「tachant et attachant」と表現しています。これは、シャレがその過程で失われることを「[口当たりが良い]口内の染色とかわいらしさ」と解釈します。Reviewed by William Kelley, Issue Date:15th Jan 2021, Source: January 2021 Week 2, The Wine Advocate

[VINOUS]

ピエール＝ジャン・ロティ氏と一緒に2017年と2018年のヴィンテージを試飲するためにひどく寒い朝に呼ばれたとき、ドメヌの試飲場所には40本以上のボトルが2列に並べられていました。「私は9月8日に収穫を開始し、8日後に収穫を終えました。」と、マダム・ロティが彼女の有名なグジュレ(シュクリーム)の皿を私の前に置いた。収穫期にはブドウ畑で約70人が集います」とロティは続けた。彼は収穫を待つことが重要だと断言し、仲間のワインメーカーが収穫を早めるために「harvest klaxon ハーベスト・クラクション」(私の言葉で、彼の言葉ではありません)を鳴らしていたことを話してくれました。彼は、果房が求めるフェノールの成熟度に達していないと感じたので、じっとしていることにした。いつものように、すべての品種は除梗されており、実際、私たちは全房醸造の長所と短所について意見を交換した。個人的には、彼のグラン・クリュのいくつかが、例えば果梗を20~30%加えた場合にどのような結果を示すのかを見てみたいと思っている。これらのワインは、RousseauやDurochéと比較して、黒い果実味が比例して多く、ある種の味質にとってはモダンなスタイルのワインである。順番に言うと、これらのワインは恥ずかしがり屋でもなければ、引退した壁の花でもありません!とはいえ、私は、アペラシオンのフラッグを掲げているロティのテロワールに特化したマルサネの豊かさが大好きで、彼のグラン・クリュは、瓶内熟成に10年を与えられた場合のみ、例外的なものになります。From 2018 Burgundy: Confounded Expectations (Jan 2020)

JOSEPH ROTY 2018



Domaine JOSEPH ROTY

GREAT DOMAIN NEW VINTAGE 2018



好評販売中

年代	ドメーヌ ジョゼフ・ロティ 新ヴィンテージ 2018年産&在庫品	色	在庫 本数	参考上代	ご注文 本数
2018	BOURGOGNE CÔTEAUX BOURGUIGNONS	赤	120↑	¥4,000	本
2018	BOURGOGNE ROUGE "CUVEE DE PRESSONNIER"	赤	120↑	¥5,330	本
2018	BOURGOGNE ALIGOTE	白	120↓	¥3,670	本
2018	BOURGOGNE BLANC	白	60↓	¥4,500	本
2018	MARSANNAY BLANC	白	120↓	¥6,670	本
2018	MARSANNAY ROUGE	赤	120↑	¥7,000	本
2018	MARSANNAY "LES OUZELOY"	赤	120↓	¥7,670	本
2018	MARSANNAY "CHAMPS SAINT-ETIENNE"	赤	120↓	¥7,670	本
2018	MARSANNAY "CUVÉE DE BOIVIN"	赤	60↓	¥7,830	本
2018	MARSANNAY "CLOS DE JEU"	赤	16	¥7,830	本
2018	GEVREY CHAMBERTIN	赤	120↓	¥10,830	本
2018	GEVREY CHAMBERTIN "CHAMPS CHENYS"	赤	120↑	¥11,670	本
2018	GEVREY CHAMBERTIN "CUVÉE DE LA BRUNELLE"	赤	60↓	¥12,330	本
2018	GEVREY CHAMBERTIN "CLOS PRIEUR BAS"	赤	60↓	¥13,000	本
2018	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LES FONTENYS	赤	60↓	¥24,000	本
2018	CHARMES CHAMBERTIN "TRES VIEILLES VIGNES"	赤	60↓	¥58,330	本
2018	MAZY-CHAMBERTIN	赤	7	¥60,500	本
2018	GRIOTTES-CHAMBERTIN	赤	2	¥70,000	本
2016	BOURGOGNE BLANC	白	1	¥4,500	本
2017	BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE DE PRESSONNIER"	赤	1	¥5,330	本
2015	MARSANNAY BLANC	白	33	¥6,500	本
2017	MARSANNAY BLANC	白	61	¥6,670	本
2017	MARSANNAY ROUGE	赤	55	¥7,000	本
2015	MARSANNAY "CHAMPS SAINT-ETIENNE"	赤	2	¥7,500	本
2017	MARSANNAY "CHAMPS SAINT-ETIENNE"	赤	88	¥7,670	本
2017	MARSANNAY "LES OUZELOY"	赤	35	¥7,670	本
2017	MARSANNAY "CUVEE DE BOIVIN"	赤	4	¥7,830	本
2016	CÔTE DE NUITS VILLAGES	赤	75	¥8,000	本
2017	GEVREY CHAMBERTIN	赤	1	¥10,830	本
2017	GEVREY CHAMBERTIN "CHAMPS CHENYS"	赤	178	¥11,670	本
2017	GEVREY CHAMBERTIN "CUVÉE DE LA BRUNELLE"	赤	44	¥12,330	本
2017	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LES FONTENYS	赤	29	¥24,000	本
2016	CHARMES CHAMBERTIN "TRES VIEILLES VIGNES"	赤	7	¥58,330	本
2017	CHARMES CHAMBERTIN "TRES VIEILLES VIGNES"	赤	65	¥58,330	本

容量は全て750ml



(株)エイ・エム・スイー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
 貴社名: 様 ご担当: 様 ご連絡先: ()



BESTHEIM

Depuis 1765

月を追う者たちのクレマン・ダルガス

Sylvain Kamm
Oenologue &
Chasseur de lune
シルヴァン・カム
醸造家 & ムン・チェイサー



ベストハイムは、アルザスの5つのワイナリーが合併してきたワイン生産協同組合です。拠点はコルマルから10kmほど離れた、アルザス州街道のBennwihr(ベネワイル)にあります。ベネワイルは“ムン・チェイサー(月を追う者たち)”またはアルザス語で“Mondfangers”の郷で知られています。Mondfangersとはとりわけ勇敢で野心的、自由を愛するこの地の男達のことです。月を追う、不可能な夢を追及する人たちのことです。第二次大戦で町を破壊され、灰と化した町をゼロから再建した情熱あふれる人たちのことです。未知のものに恐れることなく、大胆さと勇気を武器に、さらに高く、大きい夢へと向かいました。Bestheimは1450haにおよぶ広大な畑、何枚の畑を営み、ツインコップ、シュロスベルグ、ケルコブ、マブールといったグラブリエをはじめとするあらゆる種類のアルザスワインを提供しています。Bestheimは、年間800万本のスタイルワイン、600万本のスパークリングを生産する、アルザスのトップワイナリーのひとつです。世界中のすべてのワイン愛好家を喜ばせるために、象徴的で極めて美的なワイン、エレガントなスパークリングワインを届けることを目指しています。情熱こそが卓越性へと導いてくれると信じて今日も彼らは月を追うように走り続けます。



"月を追う者は太陽を収穫する" THE BESTHEIM PROJECT "WHO CHASES THE MOON, REAPS THE SUN"

このワインはベストハイムのベストセラーです。ガンのスピリットを象徴する、フレッシュでフルーティーなクレマンです。キメ細かく、クリーミーな泡と豊かな果実味がエレガントに調和しています。トースティで爽やかなリンゴや洋梨、レモン、アップリコット、ヘーゼルナッツ、ブリオッシュや甘いスパイス等の軽やかなノート。クリーミーで繊細、フレッシュでリッチな味わいと爽やかな酸。そして美しい余韻。とてもバランスが取れ、表情豊か。良年のワインをマロラクティック発酵させずにステンレスタックで醸造し、瓶内の澱と共に、最低18~24ヶ月間熟成。コラーージュ無。寿司や一般的な和食や中華料理、肉料理、シーフード、マリネやパスタなど幅広い料理と好相性。

PINOT BLANC 40%, AUXERROIS 60%, 栽培面積55ha, 認証: IFS + HVE3 (100% 2021年)
樹齢20年以上、石灰質土壌、手摘収穫、ステンレスタック発酵、マロ発酵無
18~24ヶ月以上熟成、コラーージュ無、DOSAGE: 8g/L、残糖度8-9g/L、度数12%

VINS & CRÉMANTS D'ALSACE PAR LES CHASSEURS DE LUNE

BESTHEIM / ベストハイム
CREMANT D'ALSACE BRUT PREMIUM NV
クレマン・ダルガス ブリュット プレミアム

APPELLATION ALSACE CONTROLEE JAN: 322582006888

参考上代 ¥ 2,750



(株)エイ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703

BESTHEIM

ベストハイム

BLANC BEC

IT'S NEW ALSACE!

それは新しいアルザスの扉



2021年6月 日本初上陸!

BESTHEIM / ベストハイム
BLANC BEC 2019 / ブラン・ベック

APPELLATION ALSACE CONTROLEE

参考上代 ¥ 2,250

JAN: 3225820068529

BLANC BEC

Riesling 60%, Pinot Blanc 20 %, Pinot Gris 20%

フルーティな香りに白い果実と花の香り。

辛口でフレッシュ、レモンとレモンピールの清涼感溢れる風味でとても爽やか。
寿司や焼き魚、牡蛎や貝類等のシーフードや鶏などの白身肉とも好相性。



(株)エイ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703