

REMOISSENET PÈRE ET FILS ルモワスネ・ペール・エ・フィス BEAUNE

1879年創設。ボヌ市街に拠点。前当主ローラン・ルモワスネ氏は卓越したテイasting能力を買われ、仏最大のワインショップ「ニコラ」のクルティエを長年務めるなど業界では有名でしたが、後継不在の為、2005年にアメリカの投資家、エドワード・ミルシュテイン氏へ経営を譲渡。彼はワイン収集家としても名高く、同社にとって最善の選択でした。ジェネラル・マネージャーにはルイ・ジャド社で重役だったベルナル・ルポルト氏を迎え、経営を一任。醸造部門は著名な女性醸造家、クローディ・ジョバル氏を迎えるなど万全を期しています。ブルゴーニュで慣例の重量買取ではなく、畑面積で契約しており、これは高品質なブドウ造りを継続して行う為の最善策です。BIVB(ブルゴーニュワイン委員会)の紹介によるとルポルト氏はワイン界のミック・ジャガー的存在であるとか。完全主義者でロックロール。彼独特のパーソナリティがブルゴーニュにもっと存在していれば、ブルゴーニュワインには全く別のイメージが生まれていただろうとも綴られています。高級ワインにはユーモアが備わり、その卓越した性質には、よりリラックスした色合いが付加されていたかもしれないと賞賛しています。彼はネグスとドメヌの長所を上手く融合させた体制を理念としています。2005年就任時、僅か2.5haの所有畑を、約15haまで広げ、そこには有機栽培を採用するなど、高い理想を実現できる絶大な資本は大きな武器です。強大な資本と卓越したマネージメント能力の持ち主がタッグを組んでおり、これはブルゴーニュでも最強と言っても過言ではありません。これからブルゴーニュの古い体制に少しずつでも新しい風を吹き込んで、消費者が喜ぶ改革を行っていく事でしょう。

生産ワイン一例 (所有畑/所有面積/購入年)	格付	色	生産ワイン一例 (所有畑/所有面積/購入年)	格付	色
BOURGOGNE "RENOMMÉE" (0.48ha 所有 2009~)+NEGOCE		赤白	BEAUNE GENETS	P.C	赤
BOURGOGNE "CUVEE SPECIALE"		赤白	BEAUNE "CHEVALIERS DE L'ARQUEBUSE"	P.C	赤
BOURGOGNE "DIAMOND JUBILEE"		赤白	BEAUNE BRESSANDES (0.12ha 所有 1929~)	P.C	赤
BOURGOGNE "RESERVE"		赤白	BEAUNE CLOS DES MOUCHES	P.C	赤
BOURGOGNE ALIGOTE (0.51ha 所有 2009~)		白	BEAUNE CLOS DU ROI	P.C	赤
MARSANNAY (0.24ha 借畑)		赤	BEAUNE GREVES (0.58ha 所有 1929~)	P.C	赤
MARSANNAY BLANC		白	BEAUNE MARCONNETS (1.23ha 所有 1929~)	P.C	赤
GEVREY CHAMBERTIN (2.63ha 所有 2009~)		赤	BEAUNE PERRIERES	P.C	赤
GEVREY CHAMBERTIN "LE TRIO" (0.32ha 2009~)	P.C	赤	BEAUNE TEURONS (2.03ha 所有 2012~)	P.C	赤
GEVREY-C LAVAUX SAINT JACQUES	P.C	赤	BEAUNE TOUSSAINTS (0.38ha 所有 1929~)	P.C	赤
GEVREY-C CLOS SAINT JACQUES	P.C	赤	POMMARD (0.12ha 所有 2015~,0.15ha 借畑)+NEGOCE		赤
GEVREY-C LES CAZETIERS (0.4ha 所有 2009~)	P.C	赤	POMMARD ARVELETS	P.C	赤
GEVREY-C POISSENOTS (0.19ha 所有 2009~)	P.C	赤	POMMARD CLOS DES EPENOTS	P.C	赤
GEVREY-CHAMBERTIN LES COMBOTTES	P.C	赤	POMMARD EPENOTS	P.C	赤
CHAMBERTIN	G.C	赤	POMMARD RUGIENS	P.C	赤
CHAMBERTIN CLOS DE BEZE	G.C	赤	VOLNAY (0.21ha 所有 2015~)+NEGOCE		赤
LATRICIERES CHAMBERTIN	G.C	赤	VOLNAY CAILLERETS	P.C	赤
MAZIS CHAMBERTIN	G.C	赤	VOLNAY CHEVRETS	P.C	赤
CHARMES CHAMBERTIN (0.29ha 所有 2009~)	G.C	赤	VOLNAY CLOS DES CHENES	P.C	赤
MOREY SAINT DENIS		赤	VOLNAY ROBARDELLES	P.C	赤
MOREY SAINT DENIS LES CHARMES	P.C	赤	VOLNAY SANTENOTS	P.C	赤
MOREY SAINT DENIS LES MILLANDES	P.C	赤	SAINT ROMAIN		白
MOREY SAINT DENIS CLOS DES ORMES	P.C	赤	MEURSAULT ROUGE(0.38ha 借畑) BLANC(0.41ha 借畑)		赤白
CLOS DE LA ROCHE	G.C	赤	MEURSAULT GENEVRIERES,GOUTTE D'OR	P.C	白
CLOS SAINT DENIS	G.C	赤	MEURSAULT BLAGNY,CHARMES	P.C	白
CHAMBLE MUSIGNY		赤	MEURSAULT CHARMES (0.25ha 借畑)	P.C	白
CHAMBOLLE MUSIGNY LES CHARMES	P.C	赤	MEURSAULT LES BOUCHERES,PORUZOTS	P.C	白
CHAMBOLLE MUSIGNY LES AMOUREUSES	P.C	赤	PULIGNY MONTRACHET (0.84ha 借畑)		白
CHAMBOLLE MUSIGNY LES ENCHANGES	P.C	赤	PULIGNY MONTRACHET LES CHAMPS GAIN	P.C	白
CHAMBOLLE MUSIGNY LES FEUSSELOTES	P.C	赤	PULIGNY MONTRACHET SOUS LE PUIT	P.C	白
MUSIGNY	G.C	赤	PULIGNY MONTRACHET LES FOLATIERES	P.C	白
BONNE MARES	G.C	赤	PULIGNY MONTRACHET LES PERRIERES	P.C	白
VOUGEOT		赤	PULIGNY MONTRACHET LES REFERTS	P.C	白
CLOS VOUGEOT (0.43ha 所有 2009~)	G.C	赤	MONTRACHET	G.C	白
VOSNE ROMANEE (1.11ha 所有 2009~)		赤	BATARD MONTRACHET	G.C	白
VOSNE ROMANEE LES BEAUMONTS	P.C	赤	BIENVENUES BATARD MONTRACHET	G.C	白
VOSNE ROMANEE LES CHAUMES	P.C	赤	CHASSAGNE MONTRACHET		白
VOSNE ROMANEE LES SUCHOTS	P.C	赤	CHASSAGNE MONTRACHET MORGEOT	P.C	白
VOSNE ROMANEE MALCONSORTS	P.C	赤	C-MONTRACHET LES CHAMPS GAIN	P.C	白
RICHEBOURG	G.C	赤	C-MONTRACHET MORGEOT	P.C	白
ECHZEZEAUX	G.C	赤	C-MONTRACHET CLOS SAINT JEAN	P.C	白
GRAND ECHZEZEAUX	G.C	赤	C-MONTRACHET LA MALTROYE	P.C	白
NUITS SAINT GEORGES (0.74ha 所有 2009~)		赤	C-MONTRACHET LA ROMANEE	P.C	白
NUITS SAINT GEORGES LES BOUDOTS	P.C	赤	C-MONTRACHET LES CAILLERETS	P.C	白
NUITS SAINT GEORGES LES CAILLES	P.C	赤	SANTENAY		赤
CORTON	G.C	赤	SANTENAY CLOS DE TAVANNES	P.C	赤
CORTON CHARLEMAGNE	G.C	白	SANTENAY "CLOS GENET"		赤
ALOXE CORTON	P.C	赤	SANTENAY GRAND CLOS ROUSSEAU	P.C	赤
CORTON BRESSANDES	G.C	赤	SANTENAY GRAVIERES	P.C	赤
CORTON CLOS DU ROI	G.C	赤	SANTENAY LA COMME	P.C	赤
CORTON PERRIERES	G.C	赤	SANTENAY LA MALADIERE	P.C	赤
CORTON RENARDES	G.C	赤	SANTENAY BEAUREPAIRE	P.C	白
LADOIX		白	MARANGES		赤
PERNAND VERGELESSES (0.33ha 借畑)		白	MARANGES LA FUSSIERE	P.C	赤
PERNAND VERGELESSES ILES DES VERGELESSES	P.C	赤	RULLY		白
PERNAND VERGELESSES EN CARADEUX	P.C	赤	MERCUREY "CLOS FORTOUL"		赤
SAVIGNY LES BEAUNE	赤白		MERCUREY GRAND CLOS FORTOUL	P.C	赤
SAVIGNY LES BEAUNE LES DOMINODES	P.C	赤	GIVRY "LE PREFERE DU ROI HENRI IV"		赤白
SAVIGNY LES BEAUNE LES GUETTES	P.C	赤	MACON VILLAGES		白
SAVIGNY LES BEAUNE LES MARCONNETS	P.C	赤	POUILLY FUISSE		白
SAVIGNY LES BEAUNE LES SERPENTIERES	P.C	赤	CHABLIS "AMIRAL VERNON"		白
COTE DE BEAUNE VILLAGES		赤	CHABLIS FOURCHAUME	P.C	白
BEAUNE BLANC ST. DESIRE(0.44ha 所有 2014~)		白	CHABLIS LES CLOS	G.C	白



ベルナル
ルポルト氏



クローディ
ジョバル氏



DOMAINE LABEL
*購入年以降
借畑は自社栽培



醸造責任者 クローディ・ジョバール氏 *Claudie JOBARD*

1976年生まれ。ブドウの育苗家の家系に生まれ、父ロジェ・ジョバールは育苗家(畑所有もワイン造りはせず、ブドウや果汁の形で販売)、母ローランス・ジョバールは大手ネゴシアン ジョセフ・ドルーアンの醸造家(2005年に引退するまで35年間ワイン造りを指揮)で、幼少期より葡萄畑とワイン醸造を見て育った。薬学と生物学を学び、ディジョン大学でディプロマを取得。大学ではダヴィッド・クロワが同期。ワイン販売・マーケティングの修士課程修了後、2002年に父が所有するリュリーの畑で自らの名を冠したワインを造り、元詰を始めた。その出来の素晴らしさと類まれなる才能を見込まれ、2005年よりルモワスネの醸造責任者に就任。自ドメヌ運営、ルモワスネの醸造責任者、父の育苗の手助け等、全ての事に惜しみない情熱を注ぐ、現在、最も活躍する女性醸造家の一人として注目されている。

— ルモワスネ社の歴史 —

- 1879年 / Pierre-Alfred REMOISSENET氏がムン設立
その後、息子のLouis REMOISSENET氏が引き継ぐ
- 1975年 / 3代目 Roland REMOISSENET氏がムンを引き継ぐ
- 2005年 / Roland REMOISSENET氏が引退
アメリカ人投資家 Edward Milstein氏が新しいオーナーとなる

— 現在の主要メンバー —

- 経営責任者 Bernard REPOLT氏 2005年～
- 醸造責任者 Claudie JOBARD氏 2005年～
- 栽培責任者 Frédéric LEPRINCE氏 2010年～

— 栽培 —

自社畑 約15ヘクタール、有機栽培、5人のチームが担当

— 仕入方針 —

自社畑のもの以外も葡萄で仕入れて仕込みを行う

— ワインメイキング —

自社畑の葡萄、仕入れた葡萄も全く同じコンセプトで造る
出来る限り自然に、人為的介入を最小に、テロワールの特徴を引き出す

— 生産量 —

<白> 400樽 26アペラシオン <赤> 450樽 34アペラシオン

— 収穫 —

手摘み。小型のケースで集荷。2台の選別台で厳格なコントロール
通常40～45人を必要とする。

— 仕込み —

- <赤> オークの開放桶(OAK OPEN TANK)、厳格な温度コントロール
フランソワ・フレール社40%, ダミー社30%, ヘルトミュール社30%
- <白> プレス、デカント後、直接樽に入れて発酵
フランソワ・フレール社50%, ダミー社50%

共に228L樽で、上級キュヴェはフランソワ・フレール比率が高く、ACブルや村名クラスはダミー社比率が高い。

— 醸造 —

ブルゴーニュの伝統的な醸造。除梗有。シャプタリザシオンは必要に応じて判断。
2次発酵は行う。発酵前のマゼラシオンは原則的に行う。
亜硫酸は必要最小限に留める。新樽の比率はキュヴェや年により25～70%。
基本的にノンフィルタだが、必要に応じて粗いもので行う

— 通常のボトル在庫 —

最低60万本

— 主要マーケット —

フランス40%、日本、アメリカ、カナダ、イギリス



ニュイ・サン・ジョルジュから2km南に位置するプレモー村にあるドメヌ・ラルロは、ドメヌ建物の周りの約4haのブドウ畑のクロ・ド・ラルロから名付けられました。ラルロの語源はプレモー村とクロ・ド・ラルロの地下を流れる小さな川です。18世紀末、ブルジョア階級出身のJean Charles Viennotが仏革命(1789年)以降、建物と畑を所有し、ドメヌ周辺に塀を建設しました。これがクロ・ド・ラルロです。この家族が19世紀末までClosを所有しました。19世紀末から1887年にかけてフィロキセラが猛威をふるいました。その結果、所有者の多くは畑を手放しました。このような状況で1891年にクロ・ド・ラルロを買い取ったのがJules Belin(ジュール・ベラン)でした。その数年後に彼はクロ・デ・フォレ・サン・ジョルジュ(7.2ha)とクロ・デュ・シャポー(1.6ha)を手に入れ、ベランの子孫により1987年まで所有されました。1987年、ベランの子孫がアクサ創設者Claude Bébéarにブドウ畑と建物を売却し、運営をジャン・ピエール・ド・スメに委ねました。1991年にドメヌはロマネ・サン・ヴィヴァン(0.25ha)、1992年にヴォヌ・ロマネレ・スジョ(0.85ha)を購入しました。2007年にスメ氏の引退に伴い、運営はオリヴィエ・ルリッシュに受け継がれ、また2011年からジャック・ドゥヴオーージュに引き継がれましたが、数年後にジャックがクロ・ド・タルにヘッドハントされた為、厳しい選考の結果、アレックス・ガンバルで辣腕を振るっていたジェラルディヌ・ゴド女史が新たにテクニカル・ディレクターとして採用され、2014年9月から正式に着任しました。多くの優秀な候補者から彼女の高い知識と技術力、情熱や哲学はこれまでの責任者に優るとも劣らないとジャックやアクサの総責任者も迷わず彼女に太鼓判を押した逸材です。今後、彼女とラルロの個性が、どのような素晴らしい相乗効果を見せるのか世界中が注目しています。

ドメヌ・ラルロは2000年には有機栽培に切り替え、2003年にはビオダイナミ農法へ転換しました。除草剤などの化学的介入は避け、耕作によって畑の微生物を活性化させる事が重要と考えています。房は手で丁寧に摘み取られ、潰れないよう小箱で収穫されます。ブドウは2回厳格に選別されます。ポンプ不使用:葡萄の到着から樽へのワインの流入までワインの負担となるポンプは使用しないで、すべて重力を利用します。ポンプの使用を避けることにより、ブドウの重要な性質が保持されます。ワインの果実のキャラクターは、より厳格に守られるのです。ドメヌ・ラルロでのワイン造りの基本的なルールは、ワインの人為的な介入を出来る限り少なくする事です。高品質で凝縮された果実のお陰でワイン造りには手がかかりません。すなわち人の介入は極端に限られるのです。実際のところ彼らの収穫するブドウについては醸造の過程で手をかけなければ、かけないほどテロワールが純粋に表現されることがわかっています。



ジェラルディヌ・ゴド氏



DOMAINE DE L'ARLOT	所有面積	樹齡 / 植樹	新樽比率	樽熟月数	'16年産生産数	'15年産生産数	'14年産生産数
Hautes-Côtes de Nuits "Le Mont" Rouge	0.33ha	2007年	約20%	14-16	1648本	1358本	1190本
Côtes de Nuits Villages "Clos du Chapeau"	1.56ha	約25年	約45%	14-16	1750本	4821本	6193本
Nuits Saint Georges 1er Cru "Cuvée Monts des Oiseaux" (Nuits Saint Georges "Cuvée Le Petit Arlot" 2014年産迄) *2015年産から従来の1級畑に変更と共に名称も変更	0.81ha	1998 & 2012	25-30%	14-16	未生産	3210本	3517本
Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de L'Arlot 《MONOPOLE》	0.87ha	1939 ~1951	約50%	16-18	1750本	2335本	2727本
Nuits Saint Georges 1er Cru "Cuvée Les Petit Plets" ~2014VT (Clos des Forêts Saint Georges J.V) *2014年産迄 2015年から統合	7.20ha	1987 ~1989	約45%	16-18	以下統合		3623本
Nuits St. Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint Georges 《MONOPOLE》		約45年	約45%	16-18	8400本	19261本	22146本
Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots	0.85ha	約60年	約55%	16-18	3500本	3648本	4320本
Romanée Saint Vivant	0.25ha	約40年	約55%	16-18	870本	1167本	1053本
Hautes-Côtes de Nuits "Le Mont" Blanc	0.65ha	2012年	0%	12	1735本	未生産	
Côtes de Nuits Villages Blanc "Au Leurey"	0.26ha	2006年	0%	14-16	未生産	1763本	1483本
Nuits Saint Georges Blanc "Cuvée La Gerbotte" (Clos de l'Arlet Blanc J.V)	0.49ha	1992& 2006	約20%	14-16	2300本	3319本	5535本
Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de l'Arlet Blanc 《MONOPOLE》	1.42ha	約40年	約20%	14-16	2400本	5909本	3152本

Hautes-Côtes de Nuits "Le Mont" Rouge & Blanc

《RWG》'17/RG89-89+、BL89+89+ 《BH》'17/RG&BL86 《VS》'17/RG&BL86

畑は標高300~400mでプリモプリスの森と同じ高さ。モノポールのクロ・ド・フォレ・サン・ジョルジュの上部に突き出るような位置。この畑はフェルマージュ(賃借契約)で赤白合わせて約1ha。粘土石灰質土壌で2007年に植えられたこのピノ・ノワールの区画(0.33ha)から、アロマはチェリーと甘草の要素があり、心地の良い適度な骨格としっかりとしたタンニンを用意したオート・コートの特徴的なワイン。シャルドネは0.65haで2012年植樹。赤は2014年産、白は2016年産ファーストヴァンテージ。

Côtes de Nuits Villages "Clos du Chapeau"

《RWG》'17/90+91 《BH》'17/87 《VS》'17/88、'16/88

コンフランシアン村にあり、帽子(hat)形区画。Chapeauは英名Hat。約1.6haの区画は粘土と石灰岩の土壌で、ピノ・ノワールにとって理想的な区画。ワインは繊細さを表現。メロチェリー(スミザクラ/酸実実桜)と核果のノート、しばしばクローブ、サンダルウッド、また時にはコア等もあります。ペッパーとヴァニラの香りのタッチで、赤いフルーツフレーバーを通して、しなやかさと優雅さを引き出します。とても若さがあり、果実感が溢れます。10年またはそれ以上の熟成によってさらに素晴らしい姿に変わることでしょう。

Nuits Saint Georges 1er Cru "Cuvée Monts des Oiseaux"

《RWG》'17/92-92+ 《BH》'17/87-89 《VS》'17/(89-91)

(NSG "Cuvée Le Petit Arlot"~2014VT) ★2015年産から名称変更
モン・デ・ソワゾーはクロ・ド・ラルロ区画内。従来はプティタルロとして2014年産迄リリース。1998年~2000年と2012年植樹区画。自然に出来た円形劇場のような傾斜の畑で、2m壁の下側にあり、区画傾斜によって、日の出から日没までの日照を最大限に受けます。地下部にあり、他区画より数日前に熟す傾向。収穫はここから始める事がよくあります。将来的に元のクロ・ド・ラルロに統一される可能性はありますが、現地では、まだ少し早いと判断。ただ1級畑の格の品質を備えています。キュヴェの由来はこの区画を取り囲む自然(iris(アイリス、アヤメ科)や桜、果樹園等)と関連のある名を皆と検討し、ジェラルディンが、この区画を取り巻く道の名前のモン・デ・ソワゾー(鳥の山)から決定。クロ・ド・ラルロのテロワールに由来する味わい。花、香辛料、タバコのタッチで非常に芳香のあるノーズ。フィネス、新鮮さと優雅さ、ストロベリーと甘草の香りを持つ口当たりの良い繊細なテクスチャーは、素晴らしく穏やかなタンニンで終わります。

Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de L'Arlet

《RWG》'17/92+93+ 《WS》'17/94 《BH》'17/87-90 《VS》'17/(91-93)、(89-91)、'15/88

この貴重なテロワールの独創性は多様性にあります。斜面の底には樹齢の古いピノ・ノワールが泥灰土石灰岩の土壌にあります。フィネスとエレガンス。ラズベリー、レッドカラント、チェリー、イチゴの香りを組み合わせた華やかな複雑なブーケ。繊細で、エレガントな構造と適度な濃さ。しなやかなタンニンとバランスの取れたワインです。

Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint Georges

《RWG》'17/93+94+ 《WS》'17/93 《BH》'17/90-92 《VS》'17/(91-93)、'16/(91-93)、'15/92+

モノポールでドメーヌを代表する畑のひとつ。7.20ha所有。特権的な場所にあるユニークなテロワールで、その起源を踏襲する事で、最高のニュイ・サン・ジョルジュのワインのひとつとなります。ニュイ・サン・ジョルジュプルミエ・クリュを象徴するようなこのワインは上質で深みがあり、ベリー系果実が鮮やかに留まります。構造もしっかりとしており、豊かなタンニンと深みのある味わいが堪能できます。

Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots

《RWG》'17/94-94+ 《WS》'17/92 《VS》'17/(92-94)、'16/(90-92)、'15/92+

リュプールの向かい側にある区画でとても恵まれた好立地。1992年から0.85ha所有。最古区画の樹齢は60年程度。円みがあり、豊かでエレガント。ヴォーヌ・ロマネ独特のヴェルヴェットのような風合い。若い時はフローラルなアロマやフルーティさが感じられ、熟成により革やスパイス、甘草などの要素が感じられるようになります。

Romanée Saint Vivant

《RWG》'17/95+96+ 《BH》'17/90-93? 《VS》'17/(94-96)、'16/(92-94)、'15/96

1991年から所有する0.25haの畑は、ロマネ・コンティの通りを挟んだ向かい側に位置する好立地。粘土と石灰岩が適度に混じった理想的で崇高な土壌を持ち、少量ながら素晴らしいワインが生まれます。深みのある紫色。豊かで絶妙な香りが、ピノ・ノワールの持つ全ての複雑さを鮮明に表現します。激しく、複雑で、余韻は非常に長くシルクのようなです。

Côtes de Nuits Villages Blanc "Au Leurey"

《RWG》'17/90+91 《BH》'17/87 《VS》'17/88

オー・ルーリーはドメーヌ建物から通りを挟み目の前にある若木区画で2006年植樹のシャルドネ。石灰質の岩層と粘土性石灰岩がベース。新鮮で芳香性が良く、美しく長く口の中に広がり、若さと鮮明さを楽しめます。淡く輝きのある黄色、成熟したノートと柑橘系の表現豊かなノーズ。豊富な要素が口の中に広がり、こなれた果実が感じられます。アロマの輝きは美しい新鮮さによって支えられています。

Nuits Saint Georges Blanc "Cuvée La Gerbotte" (Clos de l'Arlet J.V)

《RWG》'17/91+92 《BH》'17/87-89 《VS》'17/(88-90)

La Gerbotteは、1992年と2006年に植えられた若樹のクロ・ド・ラルロ・ブラン。勿論、プルミエ・クリュを名乗ることが可能。しかしドメーヌは、プルミエ・クリュではなくあえて村名格としてリリース。根が深く下層に達する時間を与え、この偉大なテロワールのすべてのエレガントさと充実感を十分に表現しています。薄い地面を支える石灰岩スラブ上のClosの他のブドウからさらに遠く離れているマイクロ気は「日当たりの良い」ものではなくすべての要素が集まって、シャルドネは活気とミネラルなどの洗練されたスタイルを備えるのです。

Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de l'Arlet Blanc

《RWG》'17/92+93+ 《BH》'17/88-91 《VS》'17/(91-93)

Closを囲む壁の内側にある家屋と敷地周辺の区画。ブルゴーニュの南北を縦断する国道D974号線からのPremeauxの村にある畑は目を見張る有名な場所。円形劇場のような傾斜で、コート・ドールでも最も険しいブドウ園のひとつ。クロ・ド・ラルロ・ブランのテロワールは傾斜が険しく、畑の岩が特徴的。丘陵地は非常に険しく、しばしば機械の助けを借りる事が多いですが、ラルロでは手作業で行われます。そのような苦勞した仕事は、この葡萄畑がユニークな品質と性格を持つ為に必要かつ価値のあるものです。美しく明るいゴールドエンカラーで新鮮で上質なノーズで白い花やアプリコットや白桃などの複雑なアロマ。味わいも複雑で、表現力、肉質、繊細さ、上質感が感じられます。余韻は中々なくならないほど長く留まります。とてもリッチであり、滑らかなワインです。

2017年産はNSG 1er Cru Clos des Forêts St Georgesの別キュヴェNSG 1er Cru, Cuvée "Hors Ligne"(オールドリニュ ライン外の意) 暫定的リリース。

* 《RWG》 REAL WINE GUIDE 《BH》 BURGHOUND 《VS》 VINOUS

代々、葡萄を生産してきたサボン家。1973年、先代エム・サボンが「ドメーヌ・ド・ラ・ジャナス」を設立。栽培と醸造等を学んだサボン兄妹が運営。所有する畑はあらゆる土壌にまたがり複雑な味わいのブドウが生まれる。各畑の管理は困難を極めますが、これこそがジャナスのワインに飛びぬけた複雑性を持つ素晴らしいワインにしているのです。近年、評論家の高評価やメディアなどの影響もあり、爆発的な人気。ワイン・アドヴォケイト等では、上位キュヴェは常にその年を代表する最高キュヴェのひとつとして評価。年の出来に左右されない安定した彼らのワインも魅力です。農薬や殺虫剤、除草剤等科学的介入を排除し肥料も自然のものを使用し、土壌の通気性と柔軟性を保つために、馬などで耕すなど、より自然なアプローチがワインに現れています。



クリストフ・サボン氏 (右)
イサベル・サボン氏 (左/妹)



<p>《WA》'19/90, '18/88, '17/90, '16/88, '15/90《WS》'19/89, '18/88 ヴィオニエ プランシポテ・ドラージュ VIOGNIER IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE</p>	<p>コントリューのマサールセレクション。フローラルとミネラル感。樹齢20年。空気圧搾後タンク醸造。澱上で、60%タンク、40%を樽(1/4新樽)で、攪拌し6ヶ月間熟成。</p>
<p>“テール・ド・ブシエール” 《WA》'17/89, '16/89 《WS》'16/87 "TERRE DE BUSSIÈRE" プランシポテ・ドラージュ IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE</p>	<p>メルロー主体、シラー、グルナッシュ、カベルネ。生産約7万本。ホルダーのように適度な酸と熟したふくよかな果実味。熟したカシスや赤果実、ブラックカラント、ショコラ、チェリー等の香りが複雑。メルロー樽熟(新樽1/3)、他コンクリートタンク約12ヶ月。</p>
<p>《WA》'18/89, '17/91, '16/91, '15/88 コート・デュ・ローヌ ルージュ CÔTES DU RHÔNE ROUGE</p>	<p>グルナッシュ主体、ムールヴェドル、カリニャン、シラー、サンソー。除梗80%。品のある酸、ミネラル感と香辛料。コンクリートタンク仕込、9ヶ月フートル&コンクリートタンク熟成。年産約8万本。</p>
<p>《WA》'18/90, '17/90, '16/92, '15/90 《WS》'18/91, '17/90 コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ CÔTES DU RHÔNE VILLAGES “テール・ダルジール” "TERRE D'ARGILE"</p>	<p>グルナッシュ、シラー、ムールヴェドル、カリニャン各25%。除梗75%、深みあり、チョコラ、香辛料、ブラックチェリー、ラズベリー、レッドフルーツ、リコリスなど複雑で充実した香りや果実味。コンクリートタンク仕込。シラーとムールヴェドル、カリニャンは樽熟(新樽1/3)、グルナッシュはフートル12ヶ月熟成。キュヴェ名は“粘土”由来。年産4万本。</p>
<p>《WA》'19/90, '18/89, '17/91, '16/90, '15/88 《WS》'19/90, '18/88 コート・デュ・ローヌ ブラン CÔTES DU RHÔNE BLANC</p>	<p>グルナッシュ50%、クレレット15%、ブルブラン15%、ヴィオニエ10%、ルーサンヌ10%等。小箱収穫し、空気圧プレス、品種毎醸造。熟成澱上6ヶ月。ミディアムボディでアルザスのリースリングのような香りが印象的。程よい酸がとても心地いいワイン。年産約8千本。</p>
<p>《WA》'18/91, '17/91, '16/93 《WS》'18/93 《VS》'17(91-93), '16/93 シャトーヌフ・デュ・パプ CHÂTEAUNEUF DU PAPE</p>	<p>古樹グルナッシュ(樹齢40-70年)60%、シラー20%、ムールヴェドル10%、サンソー5%等。除梗80%。グルナッシュはコンクリート、シラー、ムールヴェドルは木製タンク。熟成80%フートル、20%木樽(内1/3新樽) 黒果実、炭、ブラックチェリー、ラズベリー、プロヴァンス薬草、胡椒、新鮮なマッシュルーム、肉汁等の香り複雑。フルボディで力強く、シルキーでフレッシュさと十分な熟度。長い余韻。年産1万8千本。</p>
<p>《WA》'18/91, '17/93, '16/92 《WS》'18/93, '17/93 《VS》'17/92 シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC</p>	<p>60%グルナッシュブラン(タンク) 20%ルーサンヌ(オーク樽3/4新樽)、20%クレレット(タンク) 7ヶ月熟成。樹齢各40-60年。酸と果実のバランスがよく、しなやかで伸びのある酸。年産約4千本。</p>
<p>《WA》'18/95, '17/94, '16/96 《WS》'18/95, '17/93 《VS》'17(93-95) シャトーヌフ・デュ・パプ ショーパン CHÂTEAUNEUF DU PAPE "CHAUPIN"</p>	<p>グルナッシュ100%。良年のみリリース。最古区画1912年植樹。樹齢80年以上。ブラックチェリーリキュール、木苺、土、ブラックオリーブの風味。シルキーでシームレス滑らかなテクスチャー。ボディしっかりのゴージャスさ。コンクリートタンク仕込、2/3をフートル(大樽)で、1/3をドゥミ・ミュイ(600L樽)で、12ヶ月間熟成。除梗率80%。収穫量28hl/ha。飲頃予想5年-25年。</p>
<p>《WA》'18/97, '17/97, '16/97+, 《WS》'18/96, '17/94 《VS》'17(93-95) シャトーヌフ・デュ・パプ CHÂTEAUNEUF DU PAPE ヴィエイユ・ヴィーニュ "VIEILLES VIGNES"</p>	<p>4つの異土壌から生まれる。グルナッシュ(樹齢80-100年) 65%、シラー(25年) 10%、ムールヴェドル 20%、その他5%。除梗80%。タンク醸造。3/4樽熟、1/4ドゥミ・ミュイで12ヶ月熟成。非常に高い凝縮感。何層もの豊富な果実の層から構成されている素晴らしい造り。熟した様々な赤い果実、ブラックフルーツ、リコリス、焦がした土、スパイス、ハーブなどの複雑な香り。熟したピュアな果実味をしっかりと感じる。力強くもありながら、どこか優美な美しさも兼ね備え上品で素晴らしいポテンシャルを秘める。年産約1万5千本。</p>
<p>《WA》'18/93, '17/93, '16/95, '15/93 《WS》'18/93, '17/94 《VS》'16/96 シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン プレステージュ CH. NEUF DU PAPE "PRESTIGE"</p>	<p>70%ルーサンヌ、15%グルナッシュ、15%クレレット(60年超) 素晴らしい力強さとセクシーさ。秀逸でボディもしっかりし、香りも複雑。全品種オーク樽で醸造と熟成。樽(1~3年樽)で14ヶ月間熟成。面積0.4ha、年産約千本</p>



DOMAINE DE LA JANASSE

— 歴史 —

現責任者クリストフ・サボン氏の父、エメ・サボン氏は1973年にセラーを建設。地元では“ジャナス”と呼ばれていたCourthezonの自営農場から“ドメヌ・ド・ラ・ジャナス”を設立した。新たな区画を入手してドメヌを拡大することに熱意を燃やし、ドメヌは当初の15haから今日90haにまで所有区画を増やしている。クリストフは専門的にブドウ栽培とワイン流通を学んだ後、1991年に父からドメヌを受け継いだ。彼は様々なキュヴェを生みだし、このドメヌの業績を発展させている。2001年にはクリストフの妹イザベルもトゥールーズ大学醸造科を卒業し、ドメヌに加わった。ドメヌは現在、様々なタイプの土壌(粘土質砂、丸く削られた礫石、赤土等)からなる60以上の区画を所有・運営している。細部まで行き届いた情熱的な作業の結果、凝縮し、洗練されたエレガントなワインが生まれている。特に、シャトヌフ・デュ・パプ キュヴェ・ショパン、シャトヌフ・デュ・パプ キュヴェ・ウイエイユ・ヴィーニュ、コート・デュ・ローヌウイラー・ジュテール・タルジールはシャトヌフ・デュ・パプのテロワールを素晴らしく表現している。

— ドメヌの哲学 —

ドメヌの哲学は4つの基本的な考えに基づいている。

- 土壌と環境を尊重すること ●ブドウ畑に対する理にかなった丁寧なケア
- 土壌の特性を真に表現するための醸造と熟成 ●合理的なマーケティング

地域に散在する60以上の区画を持つこのドメヌでは、土地/土壌/微気候の最良の組み合わせを色々と試す事ができる。例えば、白ブドウとシラーは若々しさや酸味、滑らかな口当たりを与えるために、砂状の石灰岩土壌の北東向き斜面に植える方が望ましい。反対に、ムールヴェドルは最高の果実の熟度をえるため、粘土状石灰岩の礫質土壌に植えられる。このような多様性はワインのブレンド(アッサンブラージュ)において、多くの複雑性を可能にしており、とりわけそれはChaupin, Les Garrigues, Terre d'Argile, Terre de Bussieresに特に現れている。ジャナスではChaupinとLes Garriguesという熟すのが遅い土壌で育てられたグルナッシュ100%のワインを生産しているが、グルナッシュはこれらの冷たい土壌に植えられてこそ、その完璧なバランスに到達しようと考えているためである。暖かい土壌では、その豊満さゆえにシラーやムールヴェドルといった他のブドウをブレンドする必要がある。結局のところ、グルナッシュは滑らかな口当たりと力強さが同居しており、ワインに複雑さを与えるので、まさしくシャトヌフ・デュ・パプで最も興味深いブドウ品種であるとジャナスでは考えている。シラーと特にムールヴェドルはあくまでもグルナッシュの良き脇役として使われる。またシラーの、花のような、またフルーティーな側面は、若いうちに飲まれるコート・デュ・ローヌやヴァンド・ペイに使用する事で個性を最大限に表現できる。ブドウ畑の手入れは、ブドウ果実に最適な熟度と濃度を確保し、そして土壌の特質を最大限に引き出すために体系的に考えられている。ジャナスではブドウがより深くその根を伸ばすように、草を鋤きこむいくつかの異なる耕し方を採用している。またよりブドウを成熟させるために、除葉やグリーンハーベストなど、畑仕事に数時間を費やしている。これらのプロセスは全て基本的にはケース・バイ・ケースで決められ、区画によって、またヴァンテージによって異なる。完全に固定的に決まっているものはなく、すべてはブドウ畑を注意深く観察して決定される事項である。また、ジャナスでは合成製品、除草剤および他の化学製品の使用をできるだけ制限する合理的な栽培を行っている。

— 醸造 —

収穫されたブドウは全て2度の選果にかけられる。まず収穫した人が最初に行う。そして、2度目はプレートの上に乗せられ、サボン家の人間(イザベル、クリストフ、エメ)からその資格があると認められ訓練された従業員が選果する。2度目の選果は幾つかの良い点がある。

●訓練された従業員が選果に真剣に取り組む ●その為、ブドウの質について、特に健全さ、種の熟度、果皮、果梗などの状態を綿密に確認し、醸造方法(除梗率、低温浸漬、マセラシオンの期間、ピジャージュの頻度)に最適なものを選ぶことができる。2つの異なる醸造方法の為に、同じ区画からでも2つの異なる品質のブドウを準備する事ができる。結局のところ、収穫作業を手作業で行う事で、1年を通して行われた作業を評価し、畑の生命力についてよりいっそう理解を深める事ができる。醸造においては何事も前もって決められた事項はなく、収穫から日々のテイastingを通してそれぞれの区画、それぞれのタンクについてケース・バイ・ケースで最適な醸造手法が採用される。しかしながら、だいたいのところは固定的・規則的に段取りを踏んでいる。

●除梗率は、果梗の熟度に合わせて50-80%としている。 ●一部の区画(多くは砂状土壌)のグルナッシュの低温浸漬は2-4日実施。 ●基本的に1日1度の手作業によるピジャージュ(品の良い抽出の為) ●発酵温度管理(28度-32度)フェノール化合物、タンニン及び果皮の全ての要素を抽出する為に最適な非常に長期のマセラシオン(3-4週間)。 ●フリーランとプレスワインを分け、テイastingによって、アッサンブラージュするかどうか決める。ヴァンド・ペイの為にメルローには、マイクロ・オキシジェネーションも行う。それらの作業は全てテイasting及び醸造中の観察での感性によって調整される。それは果実味やスパイスの風味を通じて、凝縮した味わいや土壌の特性をきちんと表現しつつ、過剰抽出(必ずしも容易だとは限らない)を回避しながら行われる。

— 熟成 —

ひとつの特徴として、タンクから樽への移し替えが早い点が挙げられる(タンクから出して24時間-72時間後)が、これはよりよい育成を目論んでの事である。初期のワインはCO2の含有量が高く、木樽を通して微量の酸素とワインが触れ合う事は非常に興味深い。まして、マロラクティック発酵中、微量な酸素が還元からワインを守り、細かな澱が、ワインを酸化から守り味わいを滋味深くする事はとても興味深い。新樽を使う場合、ワインと木とは、より溶け合ったものになる。グルナッシュは通常オーク製の大樽(酸素供給が少ない)で、シラーとムールヴェドルは小樽(微量な酸素はより重要で、この2つのタンニンの強い品種にスムーズな口当たりを与える)で熟成される。一部で新樽を使用する(異なるタイプの、異なる林の木の木樽を使用し、より複雑さを与える)が、構造を失ったり、新樽の風味が表に出過ぎないように、その割合は小さい。ワインは12-14ヶ月間、温度管理されたセラーで熟成され、この間の1-2度、澱引きされる。ジャナスでは、バランスを尊重しながら、ワインに新樽・古樽にかかわらず木の風味をつけることなく、果物とスパイスの風味によりその土壌の特性をはっきりと引き出すようにしている。木の風味はそれらの自然の風味を損なうと考えている。12-14ヶ月後(翌年の10-11月)大樽もしくは小樽のワインはブレンドされ、卵白を使用して軽く清澄される。冬の間の寒さはタンクでの沈殿を促し、春の初め頃(3-4月)にボトル詰めされる。

ドメヌ・デ・ザコルは、ドメヌ・ド・ラルロで天才醸造家と謳われたオリヴィエ・リッシュ氏と妻の2人が始めたドメヌ。誰もが羨む地位を捨て、夢であった自らのドメヌを拓いたのです。ザコルとは、オック語(中世仏でロワール川以南の仏語)でテラスやアルデッシュの丘、南ローヌ地方のブドウ畑の丘を意味します。2005年に古家を購入し、余暇を過ごしていましたが、周辺の畑にブルゴーニュとの類似性に気付き、リサーチを重ね、素晴らしい畑と巡り合いました。畑は地理的にはローヌとアルデッシュの峡谷から数キロの所にあり、Saint-Marcel d'Ardèche県に18haあります。ほとんどが樹齢50年以上で粘土石灰質土壌の丘にあります。ブドウ畑の前所有者は、全ての葡萄を共同組合に販売しており、ワインは未生産でした。完全な有機農法ではありませんでしたが、かなり軽い農薬対策をとっており、過去何年も化学肥料不使用でした。2011年春、公的にオーガニック農法に切り替え(Ecocert認証)、2011年10月よりビオダイナミク農法による準備を始め、2012年春には、全ての畑がこの農法にて準備が整いました。ラルロでは、2000年に公的な農法転換の後、実際に全ての畑が変換できたのが2003年ですので、ザコルでは比較的早く、切り替えられた恵まれた環境にある事が分かって頂けると幸いです。設立時の畑比率は、グルナッシュ(別名:南仏のピノワール)が12ha、カリニャンが2ha、カベルネ・ソーヴィニオンが2.8ha、シラー1ha、そして0.7haのシャルトネ。今後はシラーやピノ・ワールも予定。ワインはフィネスがあり、エレガントなスタイル。正確に選別する為、手作業で収穫し、その際も小さな20キロの箱で行い、収穫後の温度上昇を防ぐ為に、2012年から保冷トラックを使用しています。果汁も重力を利用して扱うなど随所にラルロでの経験が活かされています。ワインに最大限の奥深さを出すため、ラルロで行っていたように、30-100%葡萄房全体を使用し、樽もラルロの古樽が使用されるなど、随所にラルロのエッセンスが散りばめられています。今では仏三ツ星はもちろん、NYの三ツ星レストラン イレヴァン・マティソン・パーク等にもオンリストされるなど、世界中が注目している生産者となりました。



Elonore et Olivier Lucida, Vignerons



オリヴィエ・リッシュ氏



— Domaine des Accoles "MICHELIN" ON LIST RESTAURANTS —
 《FRANCE》★★★Flocons De Sel, ★★Yoann Conte, ★★Jean Sulpice

★Christian Etienne, ★Le Carre d'Alethius, ★Hotel-Restaurant du Golf, ★Le Favre d'Augers, ★Aux Terrasses
 《NEW YORK》★★★Eleven Madison Park

ラベル	ワイン名	コメント
 ROUGE	ル・ランデヴー・デ・ザコリット Le Rendez-vous des Acolytes 100% グルナッシュ	REAL WINE GUIDE : '16/90-90+(RWG'19年旨安大賞) '12年産初VT、区画毎に仕込み最終的にブレンド。樹齢10~20年。除梗30%。ミネラル感があり、エレガントな果実味、熟度、洗練された酸と余韻を持つ。奥行き、バランスの良さや複雑味。ハムやチーズを肴に気軽なワインがコンセプト。エレガントできっちりとした焦点の定まったラルロファンにはたまらないワイン。
 ROUGE	ル・カブ・デ・ザコリット Le Cab des Acolytes 約80% カベルネ, 約20% グルナッシュ	REAL WINE GUIDE : '16/89-90 Cab'はカベルネ略称。アコリットは友達、仲間の意。香り豊か、カベルネの力強さとグルナッシュの丸みが渾然一体。甘みと熟度あり、酸も適度。円みのあるタンニンとフィネスがあり、とても飲み心地の良いワインに仕上がっています。
 ROUGE	グリフ Gryphe 100% カリニャン	REAL WINE GUIDE : '16/90-91,'15/90-91 グリフは牡蠣殻含有化石群総称。樹齢50-60年。ラルロ同様、無除梗プレス。重くならないよう、収穫を早め、酸と果実味、エレガントさを共存。熟度と酸が絶妙で、パワフルかつ、エレガント。他のカリニャンとは一線を画す。
 ROUGE	シャペル Chapelle グルナッシュ主体+カリニャン カベルネ、シラー等	REAL WINE GUIDE : '16/90-90+,'15/89+90+ 丘頂上の教会、糸杉モチーフ。スミヤバラ、カシス、チェリー、フランボワーズ等の芳香。熟度と酸もきっちりあり、フィネス溢れる。焦点もしっかりと定まっており、余韻も長く、洗練されている。粘土質石灰土壌であり、丘の上にある区画の為、石灰の層が最多で、ミネラル感が豊富なキュヴェ。
 ROUGE	ミオセヌ Miocène 約70%グルナッシュ,約30%カリニャン	REAL WINE GUIDE : '16/90+91+,'15/90-91+ ミオセヌは粘土石灰、化石層由来。樹齢は50年以上。グリセリン豊富で、タンニンも良く熟し、円みあり、しなやかでエレガント。熟度高く、フルーティかつ、リッチ。カリニャンによりフレッシュさとテンションが加わる。多石灰土壌でミネラルを豊富に含み、ブルゴーニュのニュアンス。グルナッシュは別名、南仏のピノ・ワール。
 ROSÉ	ル・ロゼ・デ・ザコリット Le Rosé des Accolytes 約50%グルナッシュ,約50%カベルネ	黒ブドウをプレス後、すぐに取り除いて造られた。どっしりと重みのある赤ワインのようで、ロゼとは思えない重厚さ。滑らかなグルナッシュと爽やかなカベルネの競演。軽いロゼとは明らかに異なる大人のロゼ。
 BLANC	レ・カト・ファイス Les 4 Faïsses 100%シャルトネ	REAL WINE GUIDE : '16/89+90+ 僅か0.7haから生まれる白。ファイスはアコル同様にテラスを意。極少量生産。ミネラル感が豊富で、澁刺とした酸とふくよかな厚み。ラルロと全く同じ造り。ラルロ古樽使用。ラルロ出身のオリヴィエらしさを感じられるワイン。

*新キュヴェ L'Inattendu(リ-ナントデュ/白)カリニャン・グリ, Recto/Verso(レクト-ヴェルソ/白)グルナッシュ&クレット

ご注文及び配送に関して

- 商品の価格につきましては、前回の御見積から変更になっている場合も
ございますので予めご了承ください。
- 配送ロット、配送料金等はお取引の御帳合先様にご確認下さい。
- 配送混雑期には、商品の発送が2～3日遅れる場合がございますので
予めご了承ください。

※ 本リストの在庫商品に関しましては代替え商品のご用意が出来ない場合
がございます。お客様からの商品代金の受領等は、商品到着後にして頂け
ます様お願い申し上げます。

ご注文は下記受注用ファックスまたはお電話でお願い致します
東京本社：FAX / 03 (5771) 7703 TEL / 03 (5771)
7701
神戸事務所：FAX / 078 (854) 7020 TEL / 078 (854) 7020

当社で輸入するワインはリーファー・コンテナを使用し、定温管理された倉庫で保管しております。夏季期間はリーファー便または、クール便を使用しお届け致しておりますが、納品後に常温の場所に置かれますとワインの状態に影響が出る場合がございます。速やかに定温管理できる場所に移動されることをお勧め致します。

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2021

ボージョレー・ヌーヴォー



DOMAINE LES GRYPHÉES



ドメーヌ・レ・グリフェ

史上初のメダル独占ドメーヌ!!

2012
CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS OR

2012
CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS ARGENT

2012
CONCOURS DES GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS BRONZE

2017
TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU
MÉDAILLE D'OR LYON
Oenologues de France

2015
TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU
MÉDAILLE D'OR LYON
Oenologues de France

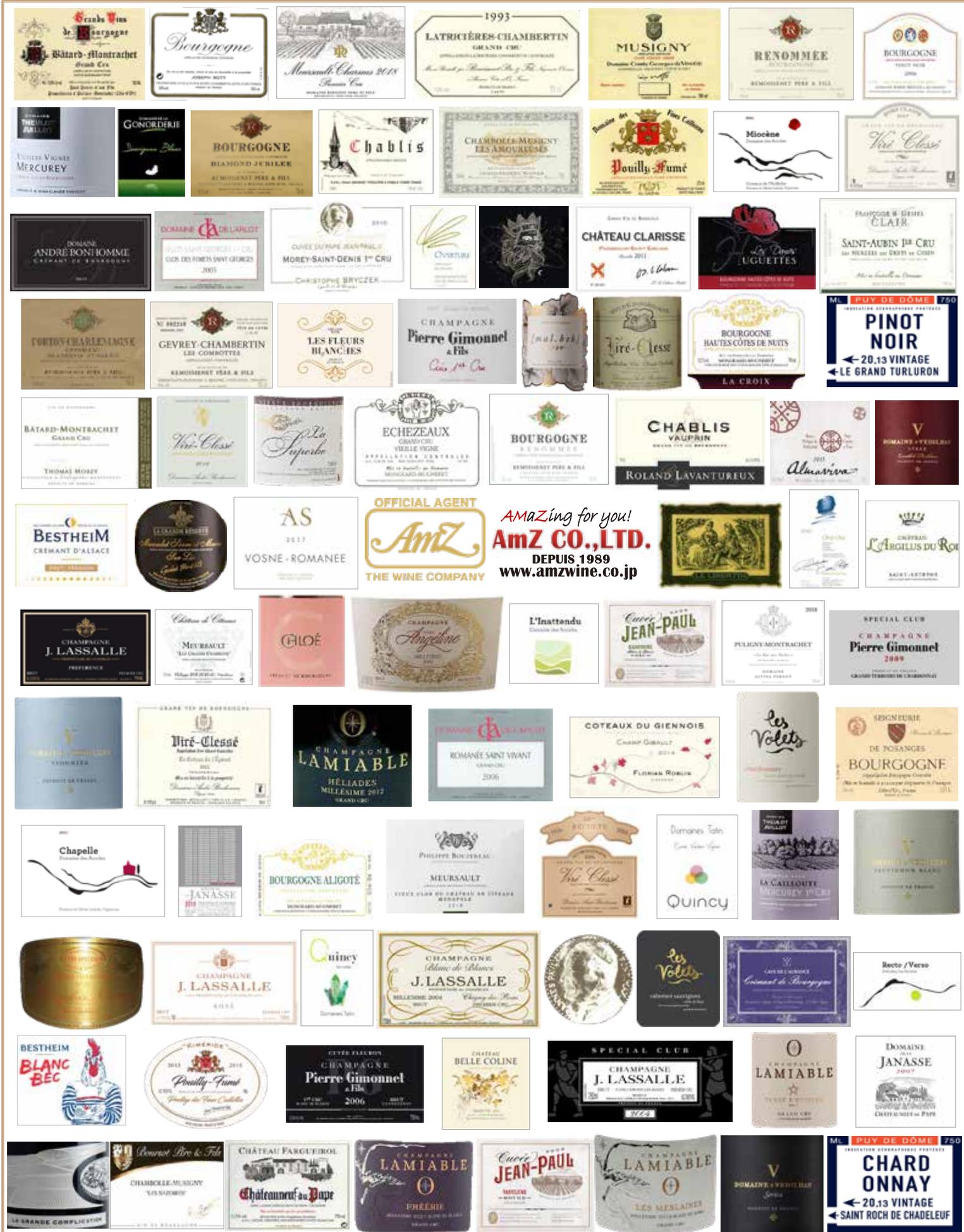
2016
TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU
MÉDAILLE D'ARGENT LYON
Oenologues de France

2017
TROPHÉE LYON-BEAUJOLAIS NOUVEAU
MÉDAILLE D'OR LYON
Oenologues de France

GOLDEN BEAUJOLAIS NOUVEAU 2021
11月18日
解禁

TRADITION CUVÉE SPÉCIALE
MOULLE CUVÉE
DOMAINE LES GRYPHÉES
Beaujolais Nouveau
11.5% vol
Produit et conditionné par
80% de raisins de la Production
Pierre DURDILLY
Cuvée Spéciale de Beaujolais Nouveau
SINCE 1858
SINCE 1858

OFFICIAL AGENT
AmZ
THE WINE COMPANY



OFFICIAL AGENT
AmZ
 THE WINE COMPANY

AMAZING for you!
AmZ CO.,LTD.
 DEPUIS 1989
www.amzwine.co.jp

OFFICIAL AGENT
AmZ
 THE WINE COMPANY

株式会社 エイ・エム・ズイー

www.amzwine.co.jp

■ 東京本社 〒107-0062 東京都港区南青山1-15-16 山城ビル3階
 ■ 神戸事務所 〒658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町2-14-13 御影ビル401号

TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
 TEL: 078-854-7020 FAX: 078-854-9222