



# 商品カタログ

## ART CREATIVE BIZ



# Table of Contents

- ▶ CHASSENAY d' ARCE シャスネ・ダルス (シャンパン)
- ▶ MÄHLER-BESSE マーラー・ベッセ (ボルドー)
- ▶ NEW RHÔNE MILLÉSIMES ニューローヌ・ミレジム (ローヌ)
- ▶ DOMAINE LEVRON&VINCENOT ドメーヌ・レヴロン・エ・ヴァンサノ (ロワール)
- ▶ FRANÇOIS LURTON フランソワ・リュルトン (ガスコーニュ)
- ▶ CAMPO ELISEO カンポ・エリセオ (スペイン/トロ&ルエダ)
- ▶ LANDMARK VINEYARDS ランドマーク・ヴィンヤード (アメリカ/カリフォルニア)
- ▶ TESSERON テスロン (コニャック)
- ▶ AUBOCASSA アウボカーサ (オリーブオイル)
- ▶ 商品価格表



希望小売価格 ¥8,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

シャスネ・ダルス

CUVÉE PREMIÈRE BRUT NV

キュヴェ・ブルミエール・ブリュット・ノン・ヴィンテージ

#### 【生産者紹介】

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合 (CM=コーペラティヴ・マニピュレーション) です。合計325ヘクタールもの広大な自社畑を所有しており年間150万本のシャンパンを生産しています。ピノ・ノワールを中心にシャルドネ、ムニエ、希少なピノ・ブランも栽培しており、その全ての畑は持続可能な環境の認証機関 VDD の認定を他のシャンパン生産者に先駆けて取得しています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス・シャンパーニュ地方

品種：ピノ・ノワール60.5%、シャルドネ39%  
ピノ・ブラン0.5%

リザーブワイン使用比率：47%

アルコール度数：12% ドサージュ：9g/L

最低熟成期間：3年 容量：750ml

温度制御されたステンレス製タンクで発酵・醸造。

部分的にマロラクティック発酵を行う。

#### 【テイastingコメント】

エール・フランスの機内サービスに採用されたシャンパーニュ。スタンダード・キュヴェとしては3年間という長い熟成。表現力豊かでフローラルな香りに、生き生きとしたミネラルとバランスの良い酸が印象的。英デカンター誌で93点を獲得。

#### 【フードペアリング】

ディナーの食前酒として、また軽いオードブルやフィンガーフードとも楽しんでいただけます。

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

シャスネ・ダルス

CUVÉE ROSÉ BRUT NV

キュヴェ・ロゼ・ブリュット NV



希望小売価格 ¥9,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ

#### 【生産者紹介】

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合 (CM=コーペラティヴ・マニピュレーション) です。合計325ヘクタールもの広大な自社畑を所有しており年間150万本のシャンパンを生産しています。ピノ・ノワールを中心にシャルドネ、ムニエ、希少なピノ・ブランも栽培しており、その全ての畑は持続可能な環境の認証機関 VDD の認定を他のシャンパン生産者に先駆けて取得しています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス・シャンパーニュ地方

品種：ピノ・ノワール60%、シャルドネ33%  
ムニエ5%、ピノ・ブラン2%

アルコール度数：12% ドサージュ：10g/L

最低熟成期間：4年 容量：750ml

温度管理されたステンレスタンクで発酵を行い、部分的に MLF を実施します。レゼルヴワインの比率は13%。瓶詰め時に自社畑の赤ワインを13%アッサンブラージュします。

#### 【テイastingコメント】

サーモンピンクの美しい泡が絶え間なく立ち上り、赤いベリー系の香りとかすかにピンクペッパーなどのスパイスの香りが混ざります。果実味とドライな味わいのバランスが絶妙です。

#### 【フードペアリング】

マグロ赤身のステーキや豚ヒレ肉のカツレツと。



希望小売価格 ¥13,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

シャスネ・ダルス

BLANC DE BLANC BRUT 2012

ブラン・ド・ブラン・ブリュット 2012

【生産者紹介】

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合 (CM=コーペラティヴ・マニピュラシオン)です。合計325ヘクタールもの広大な自社畑を所有しており年間150万本のシャンパンを生産しています。ピノ・ノワールを中心にシャルドネ、ムニエ、希少なピノ・ブランも栽培しており、その全ての畑は持続可能な環境の認証機関 VDD の認定を他のシャンパン生産者に先駆けて取得しています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・シャンパーニュ地方  
品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：12% ドサージュ：8g/L  
最低熟成期間：8年 容量：750ml  
温度管理されたステンレスタンクと6.4%を木製発酵槽で発酵。ワイン全量の13.5%に MLF を行います。

【テイastingコメント】

輝きのあるライトイエロー。まだフレッシュさを残した酸にユリなどの花とハチミツ、黄色系の果実の香りが混ざり、その後ブラン・ド・ブランらしいミネラルを含んだ液体の質感が口中に広がります。しっかりとした骨格に上手く熟成した余韻が長く続きます。

【フードペアリング】

ホタテ、海老、蟹などの魚介&甲殻類の料理。



CHASSENAY d'ARCE

シャスネ・ダルス

CUVÉE PINOT BLANC EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ 2009

キュヴェ・ピノ・ブラン・エクストラ・ブリュット・ミレジム 2009

～ 生産者紹介 ～

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合 (CM=コーペラティヴ・マニピュラシオン)です。合計325ヘクタールもの広大な畑を所有しており年間150万本のシャンパンを生産しています。ピノ・ノワールを中心に、シャルドネも栽培し、希少なピノ・ブランを使用したシャンパンも生産しています。

～テクニカル・レポート～

産地：フランス・シャンパーニュ地方  
品種：ピノ・ブラン 100%  
アルコール度数：12% ドサージュ：3g/L  
最低熟成期間：6年 容量：750ml

～ テイasting・コメント ～

シャンパーニュ地方でわずか0.3%しか栽培されていないピノ・ブランを100%使用した希少なシャンパン  
1950年代～70年代の古樹から収穫。  
グリーンイエローの色調に、クリーミーな泡立ち。  
シトラスやアニスシードのアロマに引き締まった味わいが印象的。

希望小売価格 ¥15,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ







希望小売価格 ¥15,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons  
シャスネ・ダルス

BIO BRUT NATURE  
MILLÉSIME 2013  
ビオ・ブリュット・ナチュラル・ミレジム 2013

【生産者紹介】

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに本拠地を置き、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合(CM=コーペラティヴ・マニピュラシオン)です。合計325ヘクタールもの広大な自社畑を所有しており年間150万本のシャンパンを生産しています。ピノ・ノワールを中心にシャルドネ、ムニエ、希少なピノ・ブランも栽培しており、その全ての畑は持続可能な環境の認証機関 VDD の認定を他のシャンパン生産者に先駆けて取得しています。

【テクニカルレポート】

産地：フランス・シャンパーニュ地方  
品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：12% ドサージュ：0g/L  
最低熟成期間：5年 容量：750ml  
温度制御されたステンレス製タンクと樽を23%使用して発酵・醸造。

【テイastingコメント】

新ラインアップに加わったビオ・ブリュット・ナチュラルのファーストヴィンテージがこの2013年です。ピノ・ノワール100%のブランド・ノワールで仕立てています。淡い黄色にブロードのニュアンス。繊細で豊かな香りはスパイス、白い花の香りが印象的。華やかで引き締まった味わいにミネラルやトーストの余韻が続きます。

【フードペアリング】

生の魚から肉料理まで幅広いマリナーズが楽しめます。和食とも好相性です。

CHASSENAY D'ARCE  
Maison de Vignerons

クラフトマンシップが産み出すシャンパーニュ地方最南端アルス渓谷のSDG's シャンパン

数あるシャンパーニュの生産地の中で近年特に注目されている地区、シャンパーニュ地方の最南端「コート・デ・パール」地区に1956年当時62組のブドウ栽培農家が集まり創立されたのが「Chassenay d'Arce」(シャスネ・ダルス)です。



【三世代に渡り受け継がれるクラフトマンシップ】

コート・デ・パール地区では当時珍しい Coopération de Manipulation (コーペラティヴ・ド・マニピュラシオン/生産者協同組合) の形態を取り、コート・デ・パールの中でもとりわけアルス渓谷周辺のテロワールの表現に優れたシャンパーニュ生産者組合が誕生しました。現在では130組の生産者が加盟し325haの畑を所有。年間150万本の生産能力を備えています。所有する畑のブドウ品種はコート・デ・パールの土地の優位性を活かしてピノ・ノワールが91%を占め、シャルドネ7%、ピノ・ムニエ1%そしてシャンパーニュ地方では大変珍しいピノ・ブランが僅かに植えられています。この土地の土壌は石灰粘土質。俗にキンメリジャンと呼ばれる土壌で、お気づきの方もいらっしゃると思いますが、あの白ワインのシャブリと同じ土壌を有しています。それもそのはずでコート・デ・パールからシャブリ地区まで100Km程度しか離れていません。そのキンメリジャン土壌にピノ・ノワールを栽培する。これはブルゴーニュ側からすると一見の外れな選択に見えますが、シャンパーニュを生産するにあたってはそれが優位に作用します。シャンパンと名の付くワインは全て泡を含むス

パークリングワイン。この特異なスタイルを支えるうえで使われるブドウは、泡の無いスティルワインとは当然異なってきます。キンメリジャンの土壌に黒ブドウのピノ・ノワールを植える。これはピノ・ノワールの洗練されたフィネスに更にシャンパーニュらしい酸やミネラルを加えるという先人たちの経験と知恵から生まれたものでした。



【SDG'sに対するシャンパーニュの答えを実践】

シャスネ・ダルスでは2021年4月に持続可能な農業形態とCSRを推し進め「Vignerons Engagés」の認証をシャンパーニュ地方で初めて取得しました。これは世界100ヶ国以上で認められている国際基準であるISO26000規格に基づいた認証です。また更に2つの環境認証基準VDCとHVEへの取り組みも行っており、中にはバイオロジックやバイオダイナミでの栽培を行う生産者もいます。2025年までに加盟している130全ての生産者が取り組み課題として掲げており、厳格な管理のもと認証を得てシャンパンの安全性を高め、1つ1つのボトルにコート・デ・パールの個性を注ぎ込む事につながります。

【さらなる高みを目指して】

現在はエル・フランス航空の機内でサービスされるようになり、2013年の世界最優秀ソムリエ、パオロ・バッソ氏には「多彩なスタイルとフレッシュさ、滑らかな口当たりの非常に心地よい個性が愛好家たちを惹きつけている」と評されています。フランス国内の家庭やレストラン、ホテルはもとより、世界20ヶ国に輸出されており、着実にその実力と個性に賞賛が集まっています。



CHASSENAY d'ARCE

シャスネ・ダルス

CUVÉE CONFIDENCES BRUT

キュヴェ・コンフィデンス・ブリュット

～ 生産者紹介 ～

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方  
最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに  
本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合  
(CM=コーベラティヴ・マニピュレーション)です。  
合計325ヘクタールもの広大な畑を所有しており  
年間150万本のシャンパンを生産しています。  
ピノ・ノワールを中心に、シャルドネも栽培し、希少なピノ・ブラン  
を使用したシャンパンも生産しています。

～ テクニカル・レポート ～

産地：フランス・シャンパーニュ地方  
品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：12% ドサージュ：7g/L  
最低熟成期間：10年 容量：750ml

～ テイスティング・コメント ～

ピノ・ノワールを100%を使用したブラン・ド・ノワール。  
シャスネ・ダルスが所有するピノ・ノワールの古樹の中から  
特に選りすぐりのブドウを丁寧に醸造。  
ヘーゼルナッツ、アマンド・グリエや酵母由来の複雑な香り。  
アプリコットなどの果実と、どっしりとした重量感を感じます。

希望小売価格 ¥24,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



CHASSENAY d'ARCE

シャスネ・ダルス

CUVÉE CONFIDENCES ROSÉ BRUT MILLÉSIMÉ 2010

キュヴェ・コンフィデンス・ロゼ・ブリュット・ミレジム 2010

～ 生産者紹介 ～

シャスネ・ダルスは1956年に創設された、シャンパーニュ地方  
最南端、コート・デ・パールのヴィル・シュール・アルスに  
本拠地を置く、約130以上のブドウ栽培農家が加盟した生産者協同組合  
(CM=コーベラティヴ・マニピュレーション)です。  
合計325ヘクタールもの広大な畑を所有しており  
年間150万本のシャンパンを生産しています。  
ピノ・ノワールを中心に、シャルドネも栽培し、希少なピノ・ブラン  
を使用したシャンパンも生産しています。

～ テクニカル・レポート ～

産地：フランス・シャンパーニュ地方  
品種：ピノ・ノワール85%、シャルドネ11%、ピノ・ブラン4%  
アルコール度数：12% ドサージュ：7g/L  
最低熟成期間：5年 容量：750ml

～ テイスティング・コメント ～

しっとりとしたエッセンスピンクが美しく映え  
細やかでデリケートな泡が幾重にも連なり立ち上ります。  
バラの花、いちご、わずかにバニラビーンズの香り。  
染み込むように深く華やかな味わいと余韻が長く楽しめます。  
まさにトップ・キュヴェにふさわしいロゼシャンパンです

希望小売価格 ¥36,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ







希望小売価格 ¥3,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



CHEVAL NOIR BORDEAUX BLANC 2022  
シュヴァル・ノワール・ボルドー・ブラン 2022

#### 【生産者紹介】

1892年に初代フレデリック・マラーによりボルドー・シャルトロン地区に創業された家族経営のワイン商マラー・ベッセ社は、古くから有名であるメドック格付け3級のシャトー・バルメを始め、サン・テミリオンのグラン・クリュの所有者にもなり、一方で自社の醸造所を構えオリジナルのワインも手掛けています。ボルドーの辛口白ワインの主要品種であるソーヴィニヨン・ブランを主体に、この地では極甘口の貴腐ワインを産み出す品種としても有名なセミヨンをブレンドしています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方  
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 90%  
セミヨン 10%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml  
機械で素早く収穫をした後、ソーヴィニヨン・ブランの特徴であるフレッシュ&フルーティーさを引き出すためステンレスタンクでスキンコンタクトを行い低温発酵します。定期的にはパートナーージュを行いバランスとストラクチャーを整え、更にアロマを抽出します。フレッシュな余韻を保つため熟成もそのままステンレスタンクで施します。

#### 【テイステイングコメント】

淡い麦わら色で、芝草、グレープフルーツの皮、レモンピールやハーブの香り。フレッシュな酸に僅かに苦味を感じるアフター。まさにボルドー・ブランらしい味わいに仕上がっています。

#### 【フードペアリング】

白身魚のカルパッチョ、カニを使った和食など。



希望小売価格 ¥3,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



CHEVAL NOIR BORDEAUX ROUGE 2022  
シュヴァル・ノワール・ボルドー・ルージュ 2022

#### 【生産者紹介】

1892年に初代フレデリック・マラーによりボルドー・シャルトロン地区に創業された家族経営のワイン商マラー・ベッセ社は、古くから有名であるメドック格付け3級のシャトー・バルメを始め、サン・テミリオンのグラン・クリュの所有者にもなり、一方で自社の醸造所を構えオリジナルのワインも手掛けています。主に粘土石灰岩の斜面の畑から収穫されるブドウはメルロを主体に、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランの3種類で構成されています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方  
品種：メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%  
カベルネ・フラン5%

アルコール度数：14.5% 容量：750ml  
温度管理されたステンレスタンクで8~10日間、27℃でアルコール発酵させた後、成分抽出を促すマセラシオンを行います。パンピングオーバーは発酵中およびマセラシオン中に行い、毎日のテイステイングに基づいてその頻度と回数を設定します。ワインは大樽のバットで熟成され、最大限のフルーティーさとタンニンとのバランスをもたらします。

#### 【テイステイングコメント】

紫色がかかったガーネットの外観。シダ、杉の葉、ユーカリなどミンティーでややベジタルなニュアンスに、まだ若いタンニンが合わさり複雑さを増しています。

#### 【フードペアリング】

シンプルな赤身牛肉のBBQ、ウナギの蒲焼など。



希望小売価格 ¥6,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

  
*Mähler-Besse*  
IN HOC SIGNO VINCES  
FONDÉ EN 1892  
マーラー・ベッセ

Château Bouquey 2019  
シャトー・ブーケ 2019

【生産者紹介】

1892年に初代フレデリック・マーラーによりボルドー・シャルトロン地区に創業された家族経営のワイン商マーラー・ベッセ社は、古くから有名であるメドック格付け3級のシャトー・バルメを始め、サン・テミリオン・グラン・クリュの所有者にもなり、一方で自社の醸造所を構えオリジナルのワインも手掛けています。シャトー・ブーケは1994年にマーラー・ベッセが所有して以来、その評価をさらに揺るぎないものにしていきます。サン・テミリオン・グラン・クリュの中でもそのシルキーで柔らかい質感で世界中の多くのファンを魅了しています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方  
サン・テミリオン地区グラン・クリュ  
品種：メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%  
カベルネ・フラン15%  
アルコール度数：13.0% 容量：750ml  
ブドウ樹の平均樹齢は25年。  
古典的な手法と最新の技術設備を整え温度管理付きのキュヴェ・トロンコニック(円錐台型タンク)で発酵を行います。年間生産本数は60,000本です。

【テイastingコメント】

輝きのある澄んだガーネット。様々なキノコや枯葉、なめし皮の香り。オーク由来のチョコレートやモカの香りも加わります。滑らかでシルキーな舌触りです。

【フードペアリング】

牛肉のすき焼きや鶏レバーの赤ワイン煮



希望小売価格 ¥8,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ

  
*Mähler-Besse*  
IN HOC SIGNO VINCES  
FONDÉ EN 1892  
マーラー・ベッセ

Château Larrieu-Terrefort 2019  
シャトー・ラリュール・テルフォール 2019

【生産者紹介】

1892年に初代フレデリック・マーラーによりボルドー・シャルトロン地区に創業された家族経営のワイン商マーラー・ベッセ社は、古くから有名であるメドック格付け3級のシャトー・バルメを始め、サン・テミリオン・グラン・クリュの所有者にもなり、一方で自社の醸造所を構えオリジナルのワインも手掛けています。このシャトー・ラリュール・テルフォールのブドウ園は18世紀後半に王室付きの外科医であったローラン・ラリュールに所有され、メドック地区のマコウ、ラバルド、テルフォールとマルゴーにそれぞれ畑はまたがっています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方・メドック地区マルゴー  
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロ30%  
アルコール度数：13.5% 容量：750ml  
表土は砂利が多くを占めその下層には石灰質と粘土が混じる泥土の層が広がる土壌。  
熟成は12ヶ月間100%オーク樽を用いて行い、新樽を30%使用しています。

【テイastingコメント】

深いガーネットの色調にややレンガ色のグラデーショングが加わります。シダ、杉の葉、スミレ、ユーカリ、黒トリュフなどのニュアンスに細かく複雑なタンニンが長い余韻を支えます。

【フードペアリング】

短角牛やアンガスビーフの赤身肉ステーキやビーフシチューやビーフストロガノフなどの煮込み料理





希望小売価格 ¥3,300- (税別)

ART CREATIVE BIZ

newRhône  
MILLÉSIMES

ニューローヌ・ミレジム

DOMAINE DE LA GRAND' RIBE  
CÔTE DU RHÔNE BLANC 2018  
ドメーヌ・ド・ラ・グラン・リブ  
コート・デュ・ローヌ・ブラン 2018

#### 【生産者紹介】

ドメーヌ ド・ラ・グラン・リブ(RIBE/リブはローヌ地方の言葉でフロンティアの意味)はドローーム県とヴォクリューズ県にまたがっており35haの畑を所有する、1940年創業の家族経営生産者です。2002年からは EU のオーガニック認証を、2007年からはナショナル・オーガニック・プログラム(NOP)のオーガニック認証を取得しテロワールの表現を目指した、より自然なワイン造りを行っています。

#### 【テクニカルレポート】

産地：フランス・ローヌ地方  
品種：ルーサンヌ 35%、ヴィオニエ25%  
マルサンヌ20%、クレレット 10%  
グルナッシュ・ブラン 10%

アルコール度数：13.0% 容量：750ml

小石が混ざった砂質沖積層と赤粘土の土壌。ブドウの最適な成熟度を見極め、香りの鮮度を保つために早朝に収穫し直接圧搾。コンクリート製タンクで発酵温度は17℃未満に制御して行います。

#### 【テイastingコメント】

僅かに緑色の混じるストロベリー。洗滌とした酸とレモングレープフルーツ、洋梨、花梨などのフルーツにベッコウ飴、ヨーグルト、白胡椒のニュアンスが合わさります。ボリューム感と爽快感のバランスが程よく蜂蜜のような余韻をとまいません。

#### 【フードペアリング】

真鯛やスズキのカルパッチョやソテーなど。



希望小売価格 ¥3,300- (税別)

ART CREATIVE BIZ

newRhône  
MILLÉSIMES

ニューローヌ・ミレジム

DOMAINE DE LA GRAND' RIBE  
CÔTE DU RHÔNE ROUGE 2016  
ドメーヌ・ド・ラ・グラン・リブ  
コート・デュ・ローヌ・ルージュ 2016

#### 【生産者紹介】

ドメーヌ ド・ラ・グラン・リブ(RIBE/リブはローヌ地方の言葉でフロンティアの意味)はドローーム県とヴォクリューズ県にまたがっており35haの畑を所有する、1940年創業の家族経営生産者です。2002年からは EU のオーガニック認証を、2007年からはナショナル・オーガニック・プログラム(NOP)のオーガニック認証を取得しテロワールの表現を目指した、より自然なワイン造りを行っています。

#### 【テクニカルレポート】

産地：フランス・ローヌ地方  
品種：グルナッシュ70%、シラー20%  
ムールヴェードル10%

アルコール度数：14.0% 容量：750ml

小石が混ざった砂質沖積層と赤粘土と赤い砂岩の土壌。完熟したブドウを手摘みで収穫。発酵は温度を28℃未満に制御したコンクリート製タンクで行います。マセラシオン(醸し)はグルナッシュとシラーでは25日間、ムールヴェードルでは15日間行います。

#### 【テイastingコメント】

明るいいび色。はっきりとしたカラーリング。カシス、ブラックベリー、イチゴのシロップ漬け、カスタードなど甘い香りの中に黒系の果実香を感じさせます。柔らかいタンニンに程よく続く余韻は、ローヌ地方の赤ワインの特徴をよく表しています。

#### 【フードペアリング】

肉ジャガ、ピーマン肉詰め、牛肉のしぐれ煮など。



new Rhône  
MILLÉSIMÉS

ニューローヌ・ミレジム

DOMAINE DE LA GRAND' RIBE  
CÔTE DU RHÔNE ROSE 2018  
ドメーヌ・ド・ラ・グラン・リブ  
コート・デュ・ローヌ・ロゼ 2018

**【生産者紹介】**

ドメーヌ ド・ラ・グラン・リブ(RIBE/リブはローヌ地方の言葉でフロンティアの意味)はドローーム県とヴォクリューズ県にまたがっており35haの畑を所有する、1940年創業の家族経営生産者です。2002年からは EU のオーガニック認証を、2007年からはナショナル・オーガニック・プログラム(NOP)のオーガニック認証を取得しテロワールの表現を目指した、より自然なワイン造りを行っています。

**【テクニカル・レポート】**

産地：フランス・ローヌ地方  
品種：グルナッシュ70%、カリニャン20%  
ムールヴェードル10%  
アルコール度数：13.5% 容量：750ml  
小石が混ざった砂質沖積層と赤粘土と赤い砂岩の土壌。完熟したブドウを手摘みで収穫。発酵は温度を28℃未満に制御したコンクリート製タンクで行います。

**【テイastingコメント】**

淡いサーモンピンク、玉ねぎの薄皮色。白い花の香りがありグーズベリー、カウベリー、ザクロなどのフルーツの香り。柑橘系のさわやかな酸を中心に、赤い木の実の果実味。カラーリングからも想像できるように、白よりの味わいを表現した少し冷やし目にして美味しいロゼワインです。

**【フードペアリング】**

サーモンソテーのレモンバターソース。  
生ハムや豚の冷やししゃぶしゃぶなど。

希望小売価格 ¥3,300-(税別)

ART CREATIVE BIZ







希望小売価格 ¥4,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

LEVRON **IV** VINCENOT

レヴロン・エ・ヴァンサノ

SAUMUR BLANC

LE BLASON DE PARNAY 2021

ソーミュール・ブラン・レ・パルソンドパルネイ 2021

#### 【生産者紹介】

フランスワイン界の偉人アントワーヌ・クリスタルの遺産たる畑を21世紀に継承したマティアス・レヴロンとレジス・ヴァンサノは、ロワールのソーミュールに位置するシャトー・ブランセを2002年に最初に手に入れ次いで2006年にシャトー・ド・バルネーを所有しました。現在では50haの畑を所有し、その全土をビオロジック栽培で管理しています。アントワーヌ・クリスタルの精神にインスピレーションを受け、さらに自身のアイデアを活かし進化を遂げ、ロワールのテロワールに根差した多様でハイクオリティなワインを造りだしています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス/ロワール地方  
品種：シュナン・ブラン 100%  
アルコール度数：12.0% 容量：750ml  
粘土石灰岩質の有機的な土壌。低温でゆっくりと発酵を行います。ステンレス製タンクで短期間の熟成を施します。

#### 【テイastingコメント】

淡い麦わら色の外観。香りは繊細でエキゾチック。レモングラス、アプリコット、花梨、洋梨などの花やフルーツの香り。粘土石灰岩のミネラルを含むテロワールから生まれる素晴らしいフレッシュさ。口を含むとクリスピーな柑橘系の酸が広がり、沢山の果実味と合わさり、まろやかなハチミツや甘露餡のニュアンスも感じます。最後にほのかに漂う苦味をともなった素晴らしい余韻をもたらします。

#### 【フードペアリング】

鮎の塩焼き、焼き鳥軟骨(塩)、山羊のチーズなど



希望小売価格 ¥4,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

LEVRON **IV** VINCENOT

レヴロン・エ・ヴァンサノ

SAUMUR CHAMPIGNY

LES CLOS DES VARENNES 2021

ソーミュール・シャンピニー・レクロ・ド・ヴァレンヌ 2021

#### 【生産者紹介】

フランスワイン界の偉人アントワーヌ・クリスタルの遺産たる畑を21世紀に継承したマティアス・レヴロンとレジス・ヴァンサノは、ロワールのソーミュールに位置するシャトー・ブランセを2002年に最初に手に入れ次いで2006年にシャトー・ド・バルネーを所有しました。現在では50haの畑を所有し、その全土をビオロジック栽培で管理しています。アントワーヌ・クリスタルの精神にインスピレーションを受け、さらに自身のアイデアを活かし進化を遂げ、ロワールのテロワールに根差した多様でハイクオリティなワインを造りだしています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス/ロワール地方  
品種：カベルネ・フラン 100%  
アルコール度数：13.0% 容量：750ml  
石灰岩と粘土石灰岩の有機的な土壌。15℃で3日間の発酵前発酵。その後12日間の穏やかな浸漬を行います。

#### 【テイastingコメント】

艶やかなタッチの深いルビー色。香りは軽く詰まった赤い果実(イチゴ、ラズベリー、チェリー)などの複雑な芳香を中心に、力強さと新鮮さを表現。その後ロワールの土地に典型的なバイオレット、アイリス、ローズの香りがあり口中でそれは丸く、甘く、寛大で、赤い果実を思わせる調和のとれた構造です。溶ける絹のようなタンニンのタッチが最後に印象付けられます。

#### 【フードペアリング】

鴨のソテー&ベリーソース、豚肉のパテ、黒酢豚など





FRANÇOIS  
**LURTON**

www.francoislurton.com

フランソワ・リュルトン

DOMAINE LES FUMÉES BLANCHES

SAUVIGNON BLANC 2022

ドメーヌ・レ・フュメ・ブランシュ

ソーヴィニヨン・ブラン 2022

#### 【生産者紹介】

ドメーヌ・レ・フュメ・ブランシュは、フランス南西部のガスコーニュ地方にあります。フランソワ・リュルトンと彼の兄弟ジャックがこの未知の土地を見つけたのは1997年で、ソーヴィニヨン・ブランの真のキャラクターを栽培し表現する理想的な場所です。「フュメ・ブランシュ」は、丘陵のブドウ畑に白い煙のように漂う朝の霧にちなんで名付けられました。以前から取り組んでいたビオロジック農法の認証を2019年ヴィンテージから取得しています。

#### 【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ガスコーニュ地方

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：12.0% 容量：750ml

石灰岩粘土質と砂と粘土が混ざる土壤。昼夜の寒暖差が大きい海洋性気候。樹齢15～30年の樹から手摘みで収穫。収穫量は60～70hl/ha。5～8℃でスキンコンタクトを5日間行い、果皮からのアロマを抽出します。

#### 【テイastingコメント】

クリアで透明感のある薄い黄色。アロマは新鮮なグレイプフルーツ、レモン芝草、ハーブ類、柑橘類のニュアンス。生き生きとした果物の酸と、引き締まったミネラル感があり、全体のバランスが良く、ソーヴィニヨン・ブランのお手本といえる出来栄です。

#### 【フードペアリング】

魚介のワイン&ハーブ蒸しやエスニック料理など。



希望小売価格 ¥3,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ



希望小売価格 ¥4,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CAMPO ELÍSEO  
TORO RUEDA

ボデガス・カンポ・エリセオ

CUVÉE ALEGRE RUEDA 2021  
キュヴェ・アレグレ・ルエダ 2021

【生産者紹介】

ボデガス・カンポ・エリセオの指揮を執るフランス・ボルドーの名門ワイン一族出身フランソワ・リュルトン氏がスペインのトロとルエダでワインを造り始めたのは30年以上前。ゆるぎない情熱と伝統と革新を併せ持ったそのスタイルは今や彼の地のワイン造りの模範的存在として評価を得ています。

カンポ・エリセオはルエダの固有品種ヴェルデホの故郷であるラ・セカ地区に畑を所有しています。ブドウ樹の樹齢は25~40年。標高600メートルの高地で寒暖の差の大きい大陸性気候の環境でブドウを育てます。2020年にはブドウ畑全体がオーガニック栽培の認証を取得しています。

【テクニカル・レポート】

産地：スペイン・ルエダ地方  
品種：ヴェルデホ 100%  
アルコール度数：13.5% 容量：750ml  
压榨機で数時間果皮をマセラシオンします。  
压榨後ステンレスタンクで6~8日間冷蔵保管。  
マストは土着の酵母で部分的に発酵されます。  
卵形のコンクリートタンク、フレンチオークの新樽、フレンチオークの卵形フールドルなど様々な容器で発酵を行います。

【テイastingコメント】

やや緑がかったストロイエローの色合い。フレッシュな中に穏やかさを感じさせる酸があり、強すぎないオーク樽のニュアンスがヴェルデホに奥行きを与え、バランスの良い味わいが印象的です。

【フードペアリング】

魚介のエスカパッシュや白身魚のムニエルなど。



希望小売価格 ¥4,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CAMPO ELÍSEO  
TORO RUEDA

ボデガス・カンポ・エリセオ

CUVÉE ALEGRE TORO 2017  
キュヴェ・アレグレ・トロ 2017

【生産者紹介】

ボデガス・カンポ・エリセオの指揮を執るフランス・ボルドーの名門ワイン一族出身フランソワ・リュルトン氏がスペインのトロとルエダでワインを造り始めたのは30年以上前。ゆるぎない情熱と伝統と革新を併せ持ったそのスタイルは今や彼の地のワイン造りの模範的存在として評価を得ています。

スペインの赤ワインにおける主要ブドウ品種テンプラニーリョはトロ地方ではティンタ・デ・トロと呼ばれ非常に優れたワインを産み出します。カンポ・エリセオの畑は標高620~750メートルに位置し、伝統的にゴブレ(株立立て)で栽培されています。トロの畑は2018年に有機栽培の認証を取得しています。

【テクニカル・レポート】

産地：スペイン・トロ地方  
品種：ティンタ・デ・トロ 100%  
アルコール度数：14.5% 容量：750ml  
アルコール発酵前にパンチングダウンとボンピングオーバーを行い、6°Cで4~5日間のコールドマセラシオン。発酵後ボンピングオーバーせずにマセラシオンを1ヶ月間延長します。  
フレンチオークの新樽とナチュラルオークでマロラクティック発酵を行いエイジングを施します。

【テイastingコメント】

ガーネットにややレンガ色の色調があり、リコリス、シナモンにドライフルーツ、マッシュルームなどの香りも加わり複雑味のある印象です。こなれたタンニンが熟成を感じさせ、まさに飲み頃のワインです。

【フードペアリング】

赤身肉のジビエステーキ、牛肉のすき焼きなど。







希望小売価格 ¥8,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

Landmark  
Vineyards®

ランドマークヴィンヤード

OVERLOOK CHARDONNAY 2019  
オーバーラック・シャルドネ 2019

#### 【生産者紹介】

1974年ダマリス・ディアフォード氏らにより設立。シュガーローフ山麓に移転し1993年に世界的に有名なエノロジストのヘレン・ターリー氏を招き一気にシャルドネの品質で有名になりました。その後2004年にピノ・ノワール造りで有名な現ワインメーカーであるグレッグ・スタック氏を招きカリフォルニアのピノ・ノワールの銘醸地各地からブドウを調達。ANA のファーストクラスにも採用される高い評価を得ています。

#### 【テクニカルレポート】

産地：アメリカ・カリフォルニア  
品種：シャルドネ 100%  
アルコール度数：14.2% 容量：750ml  
ペタルマ、ソノマ、カーネロス、ロシアン・リバー・バレーなど42のブロックから収穫されたブドウを使用。ソフトプレスで搾汁後、翌日にジュースはフレンチオークの樽に入れられ(新樽25%)、自然発酵で醸造。樽内マロラクティック発酵を施し10ヶ月間の樽熟成。2週間ごとに攪拌。

#### 【テイastingコメント】

シャルトルーズイエローに、マイヤーレモン、焼きリンゴ、スイカズラの香り。ポリウムのあるアタックには、熟したレモン、黄色いリンゴの皮、白桃にかすかなバタースコッチ、カモミールの花があり、フィニッシュには魅力的なミネラルの質感と新鮮な酸味を持ち、軽くトーストしたプリオッシュとトロピカルフルーツを感じさせ、長く続く余韻を楽しめます。

#### 【フードペアリング】

チキンのクリーム煮やプリオッシュにウオッシュタイプのチーズなど。



希望小売価格 ¥9,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

Landmark  
Vineyards®

ランドマークヴィンヤード

OVERLOOK PINOT NOIR 2019  
オーバーラック・ピノ・ノワール 2019

#### 【生産者紹介】

1974年ダマリス・ディアフォード氏らにより設立。シュガーローフ山麓に移転し1993年に世界的に有名なエノロジストのヘレン・ターリー氏を招き一気にシャルドネの品質で有名になりました。その後2004年にピノ・ノワール造りで有名な現ワインメーカーであるグレッグ・スタック氏を招きカリフォルニアのピノ・ノワールの銘醸地各地からブドウを調達。ANA のファーストクラスにも採用される高い評価を得ています。

#### 【テクニカルレポート】

産地：アメリカ・カリフォルニア  
品種：ピノ・ノワール 100%  
アルコール度数：14.3% 容量：750ml  
モンレー、ソノマ、サンタ・バーバラ各郡のカリフォルニアで最も涼しい気候区の素晴らしいピノ・ノワールをブレンド。収穫は4週間行い、全てのブロックは手摘みで収穫され茎を除梗し、5日間スキンコンタクトさせてから発酵を行い色素とタンニンを穏やかに抽出します。瓶詰前にフレンチオーク(新樽25%)で10ヶ月間熟成させます。

#### 【テイastingコメント】

ミディアムパープルルビーにブラックとレッドのチェリー。熟したザクロ、砕いたピンクペッパーのアクセント。ミディアボディでフレッシュな果実味がありイチゴ、チェリー、フランボワーズ、様々な赤い果実が溢れます。フィニッシュはシルキーなタンニンに包まれた黒い果実とスパイスが持続し、熟成によりさらに品質の上がるポテンシャルを秘めています。

#### 【フードペアリング】

ラムチョップやマグロなどの赤身魚のステーキなど





参考希望小売価格 ¥15,000-(税別)



### Composition コンポジション

#### 【生産者紹介】

1905年に初代アベル・テスロンにより創業。最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継がれている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。またボルドー・メドック地区の格付けシャトー「シャトー・ボンテ・カネ」も所有する一族である。

#### 【テクニカルレポート】

産地：フランス・コニャック地方  
 地区：グランド・シャンパーニュ  
 プティット・シャンパーニュ

品種：ユニ・ブラン

熟成：リムーザンオークで6～8年

アルコール度数：40% 容量：700ml

60年代から使用している銅製のポットスチルで2回蒸留。リムーザンオークの新樽とレッドパレル(2～3年使用樽)と古樽で3段階の熟成。

#### 【テイastingコメント】

テスロン家が新しい試みとして初めて造るV.S.O.Pクラスのコニャック。

シャイニーライトアンバーの色調に、ドライアプリコットやブドウの花の香り。デリケートかつスパイシーで官能的な味わい。フィヌ・シャンパーニュ仕立てゆえにカクテルのベースに使用しても香り味わい共にしっかりと印象に残る存在感。



参考希望小売価格 ¥30,000-(税別)

### Lot No.90 Ovation ロットナンバー90 オベーション

#### 【生産者紹介】

1905年に初代アベル・テスロンにより創業。最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継がれている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。またボルドー・メドック地区の格付けシャトー「シャトー・ボンテ・カネ」も所有する一族である。

#### 【テクニカルレポート】

産地：フランス・コニャック地方  
 地区：グランド・シャンパーニュ  
 プティット・シャンパーニュ

品種：ユニ・ブラン

熟成：リムーザンオークで10年以上の熟成

アルコール度数：40% 容量：700ml

60年代から使用している銅製のポットスチルで2回蒸留。リムーザンオークの新樽とレッドパレル(2～3年使用樽)と古樽で3段階の熟成。

#### 【テイastingコメント】

X.Oコニャックのベンチマークとなる正統派の風格。アトラクティブゴールドの色合いに新鮮な洋梨、マルメロ、ハーブ、ナッツやドライフルーツ、更にアーモンドの香りを滲ませます。力強くアロマティックでテスロンのラインアップの中では若いながら、しっかりと伝統の味わいを継承しています。

#### 【評価】

Spirit Journal：☆☆☆ Recommended

Wine International：94points "STAR BUY"

International Wine & Spirit Competition：Silver2009



参考希望小売価格 ¥50,000-(税別)

**【評価】**

Spirit Journal : ☆☆☆☆ Highly Recommended  
 Wine Magazine : ☆☆☆☆(☆)  
 Wine Enthusiast : 90-95points  
 Superb Highly Recommended  
 International Wine&Spirit Competition : Silver2009

**Lot No.76 Tradition**  
ロットナンバー76 トラディション

**【生産者紹介】**

1905年に初代アベル・テスロンにより創業。  
 最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。  
 現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継が  
 れている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを  
 所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。  
 またボルドー・メッドク地区の格付けシャトー「シャ  
 ー・ポンテ・カネ」も所有する一族である。

**【テクニカル・レポート】**

産地 : フランス・コニャック地方  
 地区 : グランド・シャンパーニュ  
 品種 : ユニ・ブラン  
 熟成 : リムーザンオークで25年以上の熟成  
 アルコール度数 : 40% 容量 : 700ml  
 60年代から使用している銅製のポットスチルで2回  
 蒸留。リムーザンオークの新樽とレッドバレル(2~3  
 年使用樽)と古樽で3段階の熟成。さらにボンボンヌ  
 (ガラス製の20ℓ~25ℓの大瓶)で貯蔵。

**【テイastingコメント】**

1世代25年以上に渡る熟成。輝きのあるアンバーブ  
 ラウニーの外観。フルーツコンポート、ナッツ、レザー、  
 ハチミツの豊かで繊細な香り。ふくよかなアタックで、  
 素晴らしくスパイシーな活力があり、調和のとれた丸  
 みのあるスタイルです。華やかな中にエレガントさを  
 備えた X.O コニャックの美しさを表現しています。



参考希望小売価格 ¥80,000-(税別)

**【評価】**

Spirit Journal : ☆☆☆☆ Highest Recommendation  
 Robert Parker : 98points  
 Wine Magazine : ☆☆☆☆(☆)  
 Wine Enthusiast : 96-100points  
 Spirit of The Year 2006  
 International Wine&Spirit Competition : Silver2009  
 ASSIC : Highest Recommendation

**Lot No.53 Perfection**  
ロットナンバー53 パーフェクション

**【生産者紹介】**

1905年に初代アベル・テスロンにより創業。  
 最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。  
 現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継が  
 れている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを  
 所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。  
 またボルドー・メッドク地区の格付けシャトー「シャ  
 ー・ポンテ・カネ」も所有する一族である。

**【テクニカル・レポート】**

産地 : フランス・コニャック地方  
 地区 : グランド・シャンパーニュ  
 品種 : ユニ・ブラン、コロンパール  
 熟成 : リムーザンオークで50年以上の熟成  
 アルコール度数 : 40% 容量 : 700ml  
 60年代から使用している銅製のポットスチルで2回  
 蒸留。リムーザンオークの新樽とレッドバレル(2~3  
 年使用樽)と古樽で3段階の熟成。さらにボンボンヌ  
 (ガラス製の20ℓ~25ℓの大瓶)で貯蔵後、無加水で  
 ボトリリングして出荷。

**【テイastingコメント】**

2世代50年以上に及ぶ熟成。プリリアントマホガニー  
 の美しいトーン。素晴らしいアロマティックな香り。余  
 韻はドライフルーツ、タバコへと誘い豊かで寛大であ  
 る。官能的かつまろやかでありながら生き生きとして  
 おり、コショウやスパイスが現れ、ダークチョコレート  
 やフレッシュハーブへと広がっていく。魅惑的で危険  
 なコニャックである。



**Lot No.29 Exception**  
ロットナンバー29 エクセプション

**【生産者紹介】**

1905年に初代アペール・テスロンにより創業。  
最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。  
現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継が  
れている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを  
所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。  
またボルドー・メッドク地区の格付けシャトー「シャト  
ー・ポンテ・カネ」も所有する一族である。

**【テクニカル・レポート】**

産地：フランス・コニャック地方  
地区：グラン・シャンパーニュ  
品種：ユニ・ブラン、コロンパール、フォルブランシュ  
熟成：リムーザンオークで75年以上の熟成  
アルコール度数：40% 容量：700ml  
60年代から使用している銅製のポットスチルで2回  
蒸留。リムーザンオークの新樽とレッドバレル(2~3  
年使用樽)と古樽で3段階の熟成。さらにボンボンヌ  
(ガラス製の20ℓ~25ℓの大瓶)で貯蔵後、無加水で  
ボトルリングして出荷。

**【テイastingコメント】**

3世代75年以上の驚異的な熟成。一目でわかるアピ  
サルトパーズの輝き。うっとりするような甘美な熟成  
由来の香りは蜂蜜、イチジク、プラム、モカ、シナモン、  
シガーそして芳しいランシオ香。非常にバランスが良  
く驚くほど複雑で持続的でスタイリッシュなフィニッシ  
ュに果てしなく美しく続く余韻。ロバート・バーカーが  
唯一100点を進呈した永遠のコニャックです。

参考希望小売価格 ¥150,000-(税別)

**【評価】**

Robert Parker : 100points

Aperitif : ☆☆☆☆ 97points Best Blind Test 2006

Spirits Business Awards 2010

: Master Prize - The Prestige Category



**EXTREME**  
エクストリーム

**【生産者紹介】**

1905年に初代アペール・テスロンにより創業。  
最高級のコニャックのみを造り続けるグラン・メゾン。  
現在は4代目のノエ・テスロンにその伝統は受け継が  
れている。19世紀にさかのぼる圧巻のコレクションを  
所有し、もはや他の追随を許さない域に達している。  
またボルドー・メッドク地区の格付けシャトー「シャト  
ー・ポンテ・カネ」も所有する一族である。

**【テクニカル・レポート】**

産地：フランス・コニャック地方  
地区：グラン・シャンパーニュ  
品種：ユニ・ブラン、コロンパール、フォルブランシュ  
熟成：19世紀の原酒を100年以上熟成  
アルコール度数：40%

**【エクストリームとは】**

飲んだものにしかわからない秘密があるのだ。  
銅製の石炭加熱の蒸留器による2回の蒸留を経て、  
オー・ド・ヴィは他に例のないほどに上質な品質とな  
り、「ティエルソン」と呼ばれるリムーザン産のオーク  
樽によって三世代以上にも渡ってゆっくと熟成さ  
れる。エクストリームの唯一無二のブレンド方法は、最  
も古くまた最上級のリザーブコニャックであるアペ  
ール・テスロンのプライベートコレクションの中から慎重  
に選ばれる。その円熟味は終わりのない長い複雑さ  
により支えられている。オークカスクを用いた長期熟  
成により立ち昇るランシオ香は、滑らかでこの上ない  
バランスを見せる。永遠に続く力強いトーンを湛えな  
がら、比類のない柔らかさの終焉へと導いて行く。



参考希望小売価格 ¥800,000-(税別) 700ml

参考希望小売価格 ¥1,500,000-(税別) 1750ml





## 【 アウボカーサ 】

～スペイン・マジョルカ島の風土が織りなす最高品質のオリーブオイル～

アウボカーサは数々のオリーブオイル・コンテストで優勝、金賞を受賞する、世界最高品質の上質なオリーブオイルです。マジョルカ島の豊かな自然の恵みを受け、オリーブオイルに最適のオリーブ品種「アルベキーナ」を潤沢に使用します。通常は4kgのオリーブの実から1ℓのオイルを採油しますが、このアウボカーサは8.5kgの実から1ℓしか採油しません。収穫したオリーブはすぐに潰し、遠心分離機によって採油し2時間余りで素早くオイルにします。アウボカーサのオリーブオイルは、正にオリーブジュースといえるピュアオイルです。



参考価格 ¥6,000- (税別)

### AUBOCASSA / Extra Virgin Olive Oil

アウボカーサ エキストラ・バージン・オリーブオイル

- 【オリーブ品種】 アルベキーナ100%
- 【酸度】 0.1%
- 【容量】 500ml(458g)
- 【収穫】 11月上旬。30℃以下の温度で遠心分離器により採油。
- 【瓶詰】 ノンフィルター

2001年、2009年のノーベル賞受賞記念ディナーに供された、最高品質のオリーブの実アルベキーナ100%で造られるオリーブオイルです。

繊細で柔らかな味わいはそのまま飲めるほど滑らかでシルキー。サラダやカルパッチョはもちろんお豆腐に軽くお塩をふって和食のエッセンスとしても重宝します。



ART CREATIVE BIZ



## 【 アウボカーサ 】

～スペイン・マジョルカ島の風土が織りなす最高品質のオリーブオイル～

アウボカーサは数々のオリーブオイル・コンテストで優勝、金賞を受賞する、世界最高品質の上質なオリーブオイルです。マジョルカ島の豊かな自然の恵みを受け、オリーブオイルに最適のオリーブ品種「アルベキーナ」を潤沢に使用します。通常は4kgのオリーブの実から1ℓのオイルを採油しますが、このアウボカーサは8.5kgの実から1ℓしか採油しません。収穫したオリーブはすぐに潰し、遠心分離機によって採油し2時間余りで素早くオイルにします。アウボカーサのオリーブオイルは、正にオリーブジュースといえるピュアオイルです。



参考価格 ¥4,700- (税別)

### L'AMO AUBOCASSA / Extra Virgin Olive Oil

ラモ・アウボカーサ エキストラ・バージン・オリーブオイル

- 【オリーブ品種】 ピクアル85%、アルベキーナ5%、その他5%
- 【酸度】 0.1%
- 【容量】 500ml(458g)
- 【収穫】 11月上旬。30℃以下の温度で遠心分離器により採油。
- 【瓶詰】 ノンフィルター

2015年に新しくリリースされた「ラモ」はアウボカーサのフルーティーで優しい口当たりに加えて力強さを感じられるオイルです。スパイシーで力強さを感じさせるオリーブの実ピクアルを主体にアウボカーサにも使用されているアルベキーナをブレンド。

鮮烈でスパイシーなアタックで後味にほのかに香る心地よい苦みとハーブのアクセントの余韻が印象的です。ドレッシングとしても調理用に使っても良い万能オイルです。



ART CREATIVE BIZ

ART CREATIVE BIZ 商品価格表

**CHASSENAY d'ARCE シャスネ・ダールス** 2024年1月10日

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Première Brut	NV	750	泡白	6	12.0	ピノノワール60.5%,シャルドネ39%	¥8,000	3296810108907	
2	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Rosé Brut	NV	750	泡ロゼ	6	12.0	ピノノワール60%,シャルドネ33%,ムニエ5%	¥9,500	3296810108938	
3	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Blanc de Blanc Brut Millésime	2012	750	泡白	6	12.0	シャルドネ100%	¥13,000	3296810112874	
4	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Pinot Blanc Extra Brut Millésime	2009	750	泡白	6	12.0	ピノ・ブラン100%	¥15,000	4595123370018	
5	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	BIO Brut Nature Millésime	2013	750	泡白	6	12.0	ピノノワール100%	¥15,000	3296810608872	 
6	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Confidences Brut	NV	750	泡白	6	12.0	ピノノワール100%	¥24,000	4595123370025	
7	France	Champaagne	Chassenay d'Arce	Cuvée Confidences Rosé Brut Millésime	2010	750	泡ロゼ	6	12.0	ピノノワール85%,シャルドネ11%,ピノ・ブラン4%	¥36,000	4595123370032	

**MAHLER-BESSE マーラー・ベッセ**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Cheval Noir Bordeaux Blanc	2022	750ml	白	6	12.5	ソーヴィニヨン・ブラン90%,セミヨン10%	¥3,000	3612172300016	
2	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Cheval Noir Bordeaux Rouge	2022	750ml	赤	6	14.5	メルロ85%,カベルネ・ソーヴィニヨン10%,カベルネ・フラン5%	¥3,000	3612179800472	
3	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Château Larrieu-Terrefort	2019	750ml	赤	6	13.5	カベルネ・ソーヴィニヨン70%,メルロ30%	¥8,500	-	
4	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Château Bouquey St-Emilion G.C	2019	750ml	赤	6	13.0	メルロ60%,カベルネ・ソーヴィニヨン25%,カベルネ・フラン15%	¥6,000	3612179700314	

**NEW RHONE MILLESIMES ニューローヌ・ミレジム**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Rhône	Domaine de la Grand' Ribe	Côtes du Rhône Blanc	2018	750	白	6	13.0	ルースタン35%,ヴィオニエ25%,マルサン20%,グルナッシュ・ブラン10%,クレレット10%	¥3,300	3760256770122	
2	France	Rhône	Domaine de la Grand' Ribe	Côtes du Rhône	2016	750	赤	6	14.0	グルナッシュ70%,シラ20%,ムルヴェードル10%	¥3,300	3760256770412	
3	France	Rhône	Domaine de la Grand' Ribe	Côtes du Rhône Rosé	2018	750	ロゼ	6	13.5	グルナッシュ70%,カリニオン20%,ムルヴェードル10%	¥3,300	3760256770269	

**FRANCOIS LURTON フランソワ・リュルトン**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Gascogne	Domaine Les Fumées Blanches	Sauvignon Blanc Cotes de Gascogne	2022	750	白	6	12.0	ソーヴィニヨン・ブラン100%	¥3,500	3480047168876	

**DOMAINE LEVRON&VINCENTOT ドメヌ・レヴロン・エ・ヴァンサン**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Loire	Domaine Levron&Vincentot	Saumur Blanc Le Blason de Parnay	2021	750	白	12	12.0	シュワン・ブラン100%	¥4,000	3760169580566	
2	France	Loire	Domaine Levron&Vincentot	Saumur Champigny Les Clos des Varennes	2021	750	赤	12	13.5	カベルネ・フラン100%	¥4,000	3760169580870	

**CAMPO ELOSEO カンポ・エリセオ**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	Spain	Rueda	Campo Eliseo	Cuvée Alegre Rueda	2021	750	白	6	13.5	ヴェルデホ100%	¥4,000	3480048901427	
2	Spain	Toro	Campo Eliseo	Cuvée Alegre Toro	2018	750	赤	6	14.5	ティンタ・デ・ト100%	¥4,500	3480047599793	

**LANDMARK VINEYARDS ランドマーク・ヴィンヤード**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	America	California	Landmark Vineyards	Overlook Chardonnay	2019	750	白	12	14.3	シャルドネ100%	¥8,000	8512415912	
2	America	California	Landmark Vineyards	Overlook Pinot Noir	2019	750	赤	12	14.3	ピノノワール100%	¥9,000	8512485921	

**TESSERON テスロン**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	Alc%	ブドウ品種	小売価格	JAN	認証
1	France	Cognac	Tesseron	Miniature Bottle Set(4bot)	XO	50x4	ブランデー	10	40.0	ユニ・ブラン, フォル・ブランシユ, コロンバル	¥15,000	3577620040053	
2	France	Cognac	Tesseron	Composition	VSOP	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラン	¥15,000	3577621007000	
3	France	Cognac	Tesseron	Lot n°90 XO Ovation Decanter	XO	700	ブランデー	6	40	ユニ・ブラン	¥30,000	3577620902702	
4	France	Cognac	Tesseron	Lot n°76 XO Tradition Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラン	¥50,000	3577620762702	
5	France	Cognac	Tesseron	Lot n°53 XO Perfection Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラン, コロンバル	¥80,000	3577620532701	
6	France	Cognac	Tesseron	Lot n°29 XO Exception Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラン, フォル・ブランシユ, コロンバル	¥150,000	3577620292704	
7	France	Cognac	Tesseron	Extreme	XO	700	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラン, フォル・ブランシユ, コロンバル	¥800,000	-	
8	France	Cognac	Tesseron	Extreme	XO	1750	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラン, フォル・ブランシユ, コロンバル	¥1,500,000	4595123370049	

**AUBOCASSA アウボカーサ【オリーブオイル】**

№	国	地方	生産者	商品名	VTG	容量ml	タイプ	入数	酸度%	オリーブ品種	小売価格	JAN	認証
1	Spain	Mallorca	Aubocassa	Extra Virgin Olive Oil	-	500ml	オリーブオイル	6	0.1	アルベキータ100%	¥6,000	8437000145738	
2	France	Mallorca	Aubocassa	L'AMO Extra Virgin Olive Oil	-	500ml	オリーブオイル	6	0.1	ピクア85%,アルベキータ10%,その他5%	¥4,700	8436538811276	





## ART CREATIVE BIZ

(株)アートクリエイティブビジネスサポート

〒135-0041 東京都江東区冬木5-17 TEL:03-6240-3065 FAX:03-6385-7685

[2024年2月7日更新]