

Product Catalog

商品カタログ

ART CREATIVE BIZ

Table of Contents

- CHASSENAY d' ARCE シャスネ・ダルス (シャンパーニュ)
- NUMA CORNUT ヌマ・コルニュ (ブルゴーニュ)
- MÄHLER-BESSE マーラー・ベッセ (ボルドー)
- DOMAINE LES FUMÉES BLANCHES ドメーヌ・レ・フュメ・ブランシュ (ガスコーニュ)
- MAS JANEIL マ・ジャネイル (ルーシヨン)
- CAMPO ELISEO カンポ・エリセオ (スペイン/トロ&ルエダ)
- TESSERON テスロン (コニャック)
- RECAPET レカペ (アルマニャック)
- CLOS DE LA POMMERAYE クロ・ド・ラ・ポムレイ (カルヴァドス)
- 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 ¥9,000- (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%、シャルドネ40%
リザーブワイン使用比率：37%
アルコール度数：12% ドサージュ：8g/L
最低熟成期間：4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。



希望小売価格 ¥11,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons
シャスネ・ダルス

CUVÉE EXPRESSION ROSÉ BRUT NV

キュヴェ・エクスプレッション・ロゼ・ブリュット NV

【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67%、シャルドネ28%
ピノ・ブラン5%
アルコール度数：12% ドサージュ：10g/L
最低熟成期間：3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を施します。瓶詰め時に自社畑の赤ワインを12%アッサンブラージュします。

【テイastingコメント】

ローズピンクの美しい泡立ち。煮詰めた野イチゴと新鮮なベリーのアロマ。口に含むと赤い果実の風味が広がり、ほのかにスマイレのフレーバー。シャルドネの酸味による心地よいフィニッシュが続きます。

【フードペアリング】

鴨肉のフルーツソースやイチゴタルト。



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

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 2018

ブラン・ド・ブラン・エクストラ・ブリュット 2018

【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：シャルドネ100%

アルコール度数：12% ドサージュ：5.5g/L

最低熟成期間：5年 容量：750ml

キンメリジャン土壌。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。15%を樽熟成。

【テイastingコメント】

クリアーでライトなストロイエロー。フレッシュでキレのある酸に、白い花やハチミツ、花梨、パンダリエなどの香りが混ざります。アフターにはブラン・ド・ブランらしいミネラル感が口中に広がり、上手く熟成した余韻が続きますが、まだ数年の熟成も楽しめます。

【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。



希望小売価格 ¥18,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHAMPAGNE



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons
シャスネ・ダルス

PINOT BLANC EXTRA-BRUT 2015

ピノ・ブラン・エクストラ・ブリュット 2015

【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・ブラン100%

アルコール度数：12% ドサージュ：4g/L

最低熟成期間：7年 容量：750ml

シャンパーニュ地方の僅か0.3%未満の土地に植えられた希少な品種ピノ・ブランを100%使用し、温度管理されたステンレスタンクと全量の6%をオークの発酵槽で発酵します。

【テイastingコメント】

白い花の香りとトーストの香りが融合し、ピノ・ブランの澁澀としてキレのある酸と熟成由来の深みのある余韻が楽しめます。

【フードペアリング】

是非和食とのマリアージュを楽しんでいただきたいシャンパン。寿司、天ぷらはもちろん水炊きや豆乳を使った鍋などともよく合います。



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons
シャスネ・ダルスCUVÉE AUDACE
EXTRA BRUT 2017

キュヴェ・オーダース・エクストラ・ブリュット 2017

【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100%

アルコール度数：12% ドサージュ：5g/L

最低熟成期間：6年 容量：750ml

ビオロジック栽培のブドウのみを使用。温度制御されたステンレス製タンクと樽を15%使用して発酵・醸造。

【テイastingコメント】

2017年はシャンパーニュ地方南部において非常に素晴らしい収穫。プラム、ミラベルのニュアンスと時間が経つにつれてエキゾチックなテクスチャーが現れます。この年は15886本のみの生産本数。

【フードペアリング】

ホイル焼きのタラや、上質なアンコウの尾肉と合わせてお楽しみいただけます。



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 Coopérative de Manipulation（コーペラティヴ・ド・マニピュレーション/生産者協同組合）の形態をとり、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、泡の無いスティー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、中にはビ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】

現在はエール・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・パッソ氏には「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カ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。



希望小売価格 ¥18,000- (税別)



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons
シャスネ・ダルスCONFIDENCES BRUT
MILLÉSIMÉ 2012

コンフィデンス・ブリュット・ミレジム 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83%、シャルドネ15%
ピノ・ブラン2%

アルコール度数：12% ドサージュ：6.5g/L

最低熟成期間：9年 容量：750ml

最も古い樹齢のブドウ樹から収穫。温度制御されたステンレス製タンクと一部オーク樽を使用し醸造。全て手動でルミュアージュを行う。

【テイastingコメント】

輝きのある淡い黄金色。非常に細かい繊細な泡立ち、フローラルで黄色い果実の香りとブリオッシュなどのシャンパン香が感じられます。ピノ・ノワール主体ならではの力強くかつミネラルに富んだ味わいです。

【フードペアリング】

最高のおもてなしとしてスペシャルなディナーの優雅な幕開けに。



希望小売価格 ¥29,000-（税別）

ART CREATIVE BIZ



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons
シャスネ・ダルスCONFIDENCES ROSÉ BRUT
MILLÉSIMÉ 2010

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

最も古い樹齢のブドウ樹から収穫。温度制御されたステンレス製タンクと一部オーク樽を使用し醸造。全て手動でルミュアージュを行う。

【テイastingコメント】

エッセンシャルピンクが美しく映え細やかでデリケートな泡立ち。バラの花、イチゴ、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。

【フードペアリング】

ディナーの最初から最後まで間違いなくその場を華やかに演出します。



希望小売価格 ¥36,000-（税別）

ART CREATIVE BIZ



MAISON NUMA CORNUT

メゾン・ヌマ・コルニュ

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方で古くから続く家族経営ワイナリーのシャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地でブドウ栽培のコンサルタントを請け負い、2020年には僅か3.5haの畑で自身のワインを造るプロジェクトをついに始動しました。畑は盟友のアルノー・ブイヨからのフェルマージュ（貸借栽培契約）の畑でその素性は素晴らしいものばかりです、2025年現在16アペラシオンのワインをリリースしています。その中には著名なグラン・クリュの畑も含まれます。現在はヴォルネイに新たな拠点であるカーヴ兼セラーを建設中で、自身の畑を手に入れる計画も進んでおり、益々楽しい展望に期待が高まります。



ヌマは言います「私がブルゴーニュに惹かれるのは、テロワールの点で世界でもユニークな場所だからだ。このテロワールに私はいつも魅了されてきたし、今でも魅了され続けている」彼は続けます。「名前や評判だけを頼りにしたアペラシオンではなく、自分にとって大切なテロワールを表現したかった。このプロジェクトの目的は、偉大な品質のワインを造ること、テロワールを表現すること。私はフィーリングで仕事をする事が多く、すでにいるパートナー達を深く信頼している。私の周りには同じ見方や考え方を持つチームが出来ている。だから自分で決めたルールを破らないようにしていきたいんだ」この思いを乗せた言葉の通り、彼が造るワインは非常にピュアでスムーズ。そして柔らかな旨味と溢れ出る香りにしばしば目を閉じて心酔してしまいます。ブドウ栽培やワイン造りへの人為的な介入を徹底的に抑え、無理な抽出などはせず常にバランスの取れたエレガンスを備えています。彼のワインをひと口飲めば新たな世代が目指しているブルゴーニュワインの未来が見えてきます。



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023

ブルゴーニュ・アリゴテ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て数多くのアペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：アリゴテ100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

コート・ドールのサン・ロマンから南へ数キロの位置に隣接する地区から収穫されるアリゴテ100%の白ワイン。コート・ドールに植わるアリゴテ種の栽培面積は小さく生産量も少ない。ブドウは粘土質石灰岩の土壌に植えられ、アルコール発酵後そのままステンレスタンクで6か月間熟成を施します。

【テイastingコメント】

フレッシュで爽やかな香り高いワイン。やや緑がかった淡い黄色の色調で、フリンティーで火打石のニュアンスが感じられます。整った酸味が特徴的で、まろやかさも相まって非常にバランスの良い仕上がりです。

【フードペアリング】

生牡蠣や白身魚のレモンバジルソースなど。



希望小売価格 ¥7,000-（税別）



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

BOURGOGNE CHARDONNAY 2023

ブルゴーニュ・シャルドネ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ボーヌ地区ブリニ・レ・ボーヌの石灰岩土壌のブドウを使用。栽培面積は1.6haで樹齢は18年～57年。除草剤は一切使わずリットレゾネで栽培。収穫と選果は全て手作業。破碎はせず空圧式のソフトプレス。硫黄の添加を最小限に抑え自生酵母を用い温度管理ステンレスタンクで醸造の後、オーク樽とステンレスタンク内で9ヶ月間熟成を施しブレンドします。

【テイastingコメント】

生き生きとしてフルーティー。やや緑色を帯びた黄金色で、クリスピーな酸とミネラルを感じ、繊細でエレガント。後味にはアーモンドなどのナッティーな余韻。

【フードペアリング】

冷製の前菜全般。ジャンボン・パルシエ。

希望小売価格 ¥8,800- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ボーヌとオー・コート・ド・ニュイのブドウをブレンド。栽培面積は1.4haで樹齢は18年～57年。除草剤は一切使わずリットレゾネで栽培。収穫と選果は全て手作業。除梗は行いますが年により全房も使います。硫黄の添加を最小限に抑え自生酵母を用い温度管理ステンレスタンクで醸造の後、オーク樽とステンレスタンク内で9ヶ月間熟成を施しブレンドします。

【テイastingコメント】

明るく輝くルビー色。フランボワーズやレッドカラントなど赤い木の実のアロマ。瑞々しい酸に柔らかなタンニンが重なりピノ・ノワールらしさを発揮しています。

【フードペアリング】

生ハム、モルタデッラなど。マグロのタルタル。

希望小売価格 ¥8,800- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

CÔTE DE NUITS-VILLAGES

2023

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュは主にコルゴロワンのブドウを使用。栽培面積は0.57haで樹齢は18年～57年。除草剤は一切使わずリュットレゾネで栽培。収穫と選果は全て手作業。除梗後温度管理ステンレスタンクで3～4週間のマセラシオン後に醸造。1日2回のピジャージュを行いオーク樽で10ヶ月間熟成します。

【テイスティングコメント】

光沢のあるカラントルビー。ワイルドチェリーやフランボワーズのアロマにリコリスなどのスパイス香が混ざります。口に含むときめの細かいタンニンとフレッシュさにボディが加わり絶妙なバランスが楽しめます。

【フードペアリング】

様々なキノコのソテー。サーモンの香草焼き。



希望小売価格 ¥14,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

NUITS-SAINT-GEORGES 2023

ニュイ・サン・ジョルジュ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アベラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ニュイ・サン・ジョルジュの畑は主に石灰岩の泥灰土で東向きの斜面に位置し、最良の日照条件を得ています。面積は0.72haで栽培はリュットレゾネ。収穫と選果は全て手作業。除梗後温度管理ステンレスタンクで3～4週間のマセラシオン後に醸造。1日2回のピジャージュを行いオーク樽で15ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

深みのある濃厚なルビー色をしたニュイ・サン・ジョルジュはクローブ、ナツメグ、ブラックチェリーにトースト香を組み合わせたスパイシーなノートを持つ。味わいは芳醇でスグリとリコリスのフレーバー。シルキーなタンニンが全体の逞しさを印象付けます。

【フードペアリング】

テリーヌとパテ。牛肉のステーキやスペアリブ。

希望小売価格 ¥21,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

NUITS-SAINT-GEORGES 2021

ニュイ・サン・ジョルジュ 2021

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アベラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：13.5% 容量：750ml

ニュイ・サン・ジョルジュの畑は主に石灰岩の泥灰土で東向きの斜面に位置し、最良の日照条件を得ています。面積は0.72haで栽培はリュットレゾネ。収穫と選果は全て手作業。除梗後温度管理ステンレスタンクで3～4週間のマセラシオン後に醸造。1日2回のピジャージュを行いオーク樽で15ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

やや熟成を帯びたルビー色をしたバックヴィンテージのニュイ・サン・ジョルジュはクローブ、ナツメグに加えリンゴバリーのニュアンスにトースト香のノートを持っています。シルキーで熟したタンニンと様々なスパイスの合わさった複雑さを堪能できます。

【フードペアリング】

テリーヌとパテ。牛肉のステーキやスペアリブ。

希望小売価格 ¥22,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



希望小売価格 ¥26,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

VOSNE ROMANÉE 2023

ヴォーヌ・ロマネ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アベラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ブルゴーニュの中でも特に良質な石灰岩の泥灰土。栽培面積は0.34ha。リュットレゾネで栽培し、収穫と選果は全て手作業。半方を全房で半方を除梗後に澀引きを行い1週間の低温マセラシオンを経て3〜4週間に渡り試飲をしながらピジャージュを行います。新樽50%、古樽50%で12ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

ガーネットを帯びた深みのある色調。カシス、グーズベリー、微かにリコリスのニュアンス。またオークやハーゼルナッツのフレーバーも加わり、口に含むと複雑でふくよかな印象を与えシルキーなタンニンが長い余韻と共に全体を包み込みます。

【フードペアリング】

牛肉の赤ワイン煮。ジビエ料理。





希望小売価格 ¥20,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

VOLNAY 2023

ヴォルネイ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

北側に隣接するポマールのすぐ後ろの丘の中腹に畑は位置しています。石灰岩の泥灰土に小石が混ざります。面積0.46haの畑はリュットレゾネで栽培。収穫と選果は全て手作業。除梗後温度管理ステンレスタンクで3〜4週間のマセラシオン後に醸造。1日2回のピジャージュを行いオーク樽で10ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

非常にエレガントなワイン。鮮明なチェリーレッド。スミレやカシスのつぼみのニュアンスがあり、熟成とともに熟した果実や砂糖漬けの果実、マッシュルーム、アニスなどのノートへと変化します。ピロードの様な舌触りと上品なタンニンの余韻が長く続きます。

【フードペアリング】

鴨肉のロースト。金目鯛の煮付け。



希望小売価格 ¥18,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

POMMARD 2023

ポマール 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ポマールの畑の斜面中央、東から南東向きに畑は位置します。粘土石灰岩土壌で面積は0.39ha。リュットレゾネで栽培し収穫と選果は全て手作業。除梗後温度管理ステンレスタンクで3〜4週間のマセラシオン後に醸造。1日2回のピジャージュを行いオーク樽で10ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

名声にふさわしい偉大なブルゴーニュ。力強いノートはブラックチェリーや様々なスパイスのニュアンスがあり、熟成とともにレザーのニュアンスへと変化します。口に含むとしっかりとしたタンニンが感じられるが調和の取れた印象も与える魅力的なワイン。

【フードペアリング】

鹿などのジビエ料理。ラム肉のロースト。



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

MEURSAULT 2023

ムルソー 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ムルソーの丘標高230m～360mのなだらかな傾斜地に畑は広がります。複雑な土壌を持ち、栽培面積は0.62ha、樹齢は33年～40年。リュットレゾネで栽培します。収穫と選果は全て手作業。年によって変わりますが平均収量は40hlです。オーク樽で10ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

美しい黄金色でハチミツ、ライムの花、ヘーゼルナッツ、バターの香り。更に時よりサンザシやカモミールの香りも。口当たりはシルキーでまろやか。非常に長い余韻はイエロープラムやジンジャーブレッドを思わせ、洗練されかつ複雑な味わいです。

【フードペアリング】

エスカルゴ・ア・ラ・ブルギニョン。鶏肉クリーム煮。

希望小売価格 ¥25,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

MEURSAULT-CHARMES 2023

ムルソー・シャルム 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

ムルソーの偉大なブルミエ・クリュ。理想的な南東向きの斜面。ミネラルに富んだ粘土石灰岩で栽培面積は0.23ha。収穫と選果は全て手作業で全房のまま空圧式ソフトプレスで搾汁後、コールド・ヴィニフィケーションを行います。年によって変わりますが平均収量は30hl。オーク樽で12ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

ムルソーらしいブライト・ゴールド。フレッシュな洋梨、桃の香りから蜂蜜のフレーバーまで幅広いアロマ。後からアーモンド、クルミを炒ったようなオーク由来の香り。重さを感じさせない丸みと、溶け出すまろやかな酸。絹の様な舌触りは長い余韻へと繋がります。

【フードペアリング】

白身魚のムニエル。オマール海老のロースト。

希望小売価格 ¥50,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

CHASSAGNE MONTRACHET 2023

シャサーニュ・モンラッシェ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て数多くのアペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：13.0% 容量：750ml

コート・ド・ボーヌの中心部に位置する標高220m～350mの段丘上の丘陵地帯に畑は広がっています。粘土質石灰岩の土壌から手摘みされたブドウは丁寧に圧搾され、フレンチオークの樽でアルコール発酵を行います。その後新樽比率を厳密に調整しバトナージュを数回行いながら12ヶ月間の熟成を施します。

【テイastingコメント】

輝きのあるストローイエロー。熟した白桃や新鮮なオレンジ、更にユリの花のようなフローラルな香り。柔らかな酸とボリューム感のある果実味にオークのニュアンスが加わりシルキーで滑らかな味わいです。

【フードペアリング】

アワビのホワイトソース煮込みなど。



希望小売価格 ¥30,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

PULIGNY MONTRACHET 2023

ピュリニー・モンラッシェ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て数多くのアペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：13.0% 容量：750ml

ピュリニー・モンラッシェはボーヌの標高230m～300mの緩やかな傾斜の丘陵地に広がる、多くの石灰岩を含むワイン産地です。適切に完熟したブドウを手摘みし、フレンチオークの樽でアルコール発酵を行います。その後新樽比率を見極めながら控えめにバトナージュを行い12ヶ月間の熟成を施します。

【テイastingコメント】

美しく輝くゴールドイエロー。くちなしの花、オレンジピール、洋梨などのフルーツと花の香り。フレッシュで伸びのある真っ直ぐな酸とミネラルが印象的で、オークのニュアンスが加わり更に深い余韻を与えます。

【フードペアリング】

ロブスターのアメリカソースなど。



希望小売価格 ¥32,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



希望小売価格 ¥60,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

CORTON 2022

コルトン 2022

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アベラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：ピノ・ノワール100%

アルコール度数：13.5% 容量：750ml

ボーヌ唯一の赤のグラン・クリュ。ロニオン・ド・コルトンと呼ばれる緩やかな丘のレ・ショームとレ・ペリエールの区画に面積0.26haの畑。粘土と小石が占める土壤にリュットレゾネで栽培。除梗してステンレスタンクで3〜4週間のマセラシオン後醸造。1日2回のピジャージュを行い新樽で18ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

風格のある深いルビー色。トップノートは濃厚でブラックチェリーやナツメグのニュアンス。フルボディの味わいに肌理が細かく絹のようなタンニンを持ち、ハーゼルナッツやパンのグリエ、リコリスが絡む余韻はグラン・クリュらしく複雑味があり長く続きます。

【フードペアリング】

ローストビーフ。コック・オー・ヴァン。ジビエ料理。



希望小売価格 ¥85,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

CORTON-CHARLEMAGNE 2021

コルトン・シャルルマーニュ 2021

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て現在は12アベラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方

品種：シャルドネ100%

アルコール度数：13.0% 容量：750ml

コルトンの丘、標高280m〜330mの上部に位置するやや急斜面に畑は広がります。土壌は茶色い粘土石灰岩と小石で栽培面積は0.28ha。平均収量は25hlです。収穫後全房のまま空圧式ソフトプレスで搾汁し、アルコール発酵とMLFを行います。新樽で24ヶ月間熟成後に瓶内でも6ヶ月間熟成させます。

【テイastingコメント】

ブルゴーニュ白の偉大なグラン・クリュの1つ。美しく澄んだパイルゴールド。薔薇、フレッシュアーモンド、柑橘類とハチミツやほのかに森のスパイスのニュアンス。酸、ミネラル、ボディのバランスが非常に良く優雅であり堂々とした頂点に位置するワイン。

【フードペアリング】

フォアグラ。蟹や伊勢海老など甲殻類の料理。



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

CHEVARLIER MONTRACHET 2023

シュヴァリエ・モンラッシェ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て数多くのアペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方
品種：シャルドネ100%
アルコール度数：13.0% 容量：750ml
シュヴァリエ・モンラッシェはピュリニー・モンラッシェの標高250m~300mの南東向きに位置するグラン・クリュ(特級)の畑です。手摘み収穫後、全てフレンチオークの新樽で温度管理をしながらアルコール発酵を行い、その後12~18ヶ月間に渡り定期的なバトナージュを行いながら熟成します。

【テイastingコメント】

色濃く光沢のあるゴールドイエロー。白い花、様々な柑橘類、白桃等とミネラルが織りなす繊細な香り。澄みきった酸と骨格のある飲み口が最初に感じられ、その後芳醇でボリュームのある余韻が長く続きます。

【フードペアリング】

甲殻類のテリーヌやソテーなど。



希望小売価格 ¥200,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



NUMA CORNUT / ヌマ・コルニュ

MONTRACHET 2023

モンラッシェ 2023

【生産者紹介】

ヌマ・コルニュは南ローヌ地方の家族経営ワイナリー、シャトー・ギオに生まれ育ち、フランスのボルドー、ローヌ、ブルゴーニュやスイス、オーストラリアなど世界各地でワイン造りの経験を積んできました。その後彼が最も魅力的だと語るブルゴーニュの地で2020年から僅か3.5haの畑でプロジェクトを開始。ブルゴーニュの首都ボーヌで醸造されるワインは主にコート・ドールのボーヌ地区に焦点を当て数多くのアペラシオンのワインを生産しています。そのピュアで官能的なワインは、まさに次世代のテロワールの表現者です。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス、ブルゴーニュ地方
品種：シャルドネ100%
アルコール度数：13.0% 容量：750ml
ブルゴーニュの白ワインで最も名高い特級畑モンラッシェはピュリニーとシャサーニュの両区画にまたがる7.8haの畑です。手摘みの収穫後、房選りで圧搾し、全てフレンチオークの新樽で温度管理をしながらアルコール発酵を行います。その後12~18ヶ月間に渡り抑制されたバトナージュを施しながら熟成します。

【テイastingコメント】

まばゆく煌めくゴールドイエロー。白い花、熟した柑橘類、様々なドライフルーツの複雑な香り。強烈なミネラル感に豊かで力強くシルキーなテクスチャー。白ワインの最高峰を持つ優雅さを存分に堪能できます。

【フードペアリング】

トリュフやフォアグラなどを使った特別な一皿と。



希望小売価格 ¥300,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



希望小売価格 ¥3,600- (税別)

ART CREATIVE BIZ


Mähler-Besse
IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892
マラー・ベッセ

CHEVAL NOIR BORDEAUX BLANC 2024
シュヴァル・ノワール・ボルドー・ブラン 2024

【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・パルメを始め、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。定期的にバトナ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asting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 ¥3,600- (税別)

ART CREATIVE BIZ


Mähler-Besse
IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892
マラー・ベッセ

CHEVAL NOIR BORDEAUX ROSÉ 2024
シュヴァル・ノワール・ボルドー・ロゼ 2024

【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・パルメを始め、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。新しくラインナップに加わったこのロゼワインは、メルロを100%用い、赤い木の実の果実のフレーバーを基調に軽快でフレッシュな持ち味を発揮しています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方

品種：メルロ 100%

アルコール度数：12.5% 容量：750ml

瑞々しいロゼワインを造るため意図的にメルロの収穫を早めて行います。軽い醸しの後、温度管理をしてステンレスタンクで発酵を行います。

【テイastingコメント】

輝きのある淡いローズピンク。フランボワーズなど小さな赤い木の実の香りと牡丹の様な花の香りが立ち昇ります。生き生きとした果実味が最初に感じられ丸みのある酸味と合わせりバランスが取れたスムーズな味わいに仕上がっています。

【フードペアリング】

和食、洋食、中華を問わずに、普段食卓に上る料理と幅広く合わせていただけます。またよく冷やして食前酒としてもおすすめの1本です。



希望小売価格 ¥3,600- (税別)

ART CREATIVE BIZ

MAHLER-BESSE

IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892

マーラー・ベッセ

CHEVAL NOIR BORDEAUX ROUGE 2023

シュヴァル・ノワール・ボルドー・ルージュ 2023

【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・パルメを始め、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。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・ソーヴィニオン、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・ソーヴィニオン10%
カベルネ・フラン5%

アルコール度数：13.5% 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、毎日のテイスティ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。

【テイスティングコメント】

紫色が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ブルなニュアンスに、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 ¥8,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ

MAHLER-BESSE

IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892

マーラー・ベッセ

CHEVAL NOIR PAUILLAC 2020

シュヴァル・ノワール・ポイヤック 2020

【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・パルメを始め、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。そして今回、初めてプライベート銘柄のシュヴァル・ノワールは左岸を代表するポイヤック地区で著名なシャトーの1つと共同で造られたワインを通してその個性を表現します。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ボルドー地方

品種：カベルネ・ソーヴィニオン61%、メルロ36%
カベルネ・フラン2%、プチ・ヴェルド1%

アルコール度数：13.0% 容量：750ml

砂利と粘土が混ざるポイヤックの土壌からこのワインは産まれます。この地区で最も著名なシャトーの1つピション・ロングヴィル・コンデス・ド・ラランドと共同で造られたワインはシュヴァル・ノワール・ポイヤックの名を冠して今回初めてリリースされます。

【テイスティングコメント】

このワインはガーネットレッドの色合いです。香りは赤系果実、モレロチェリー、ラズベリーの力強いアロマに、スミレ、リコリス、杉の葉、スー・ボワのニュアンスが感じられます。ポイヤックらしい細かく重厚なタンニンをオークのフレイバーが包み込み長く深い余韻を印象付けます。

【フードペアリング】

子羊のグリル。牛肉の赤ワイン煮込みなど



希望小売価格 ¥6,000- (税別)

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・パルメを始め、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・ソーヴィニオン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 ¥9,000- (税別)

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

Château Larrieu-Terrefort 2020 シャトー・ラリュエ・テルフォール 2020

【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・パルメを始め、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・ラリュエ・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・ラリュエに所有され、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・ソーヴィニオン70%、メルロ30%
アルコール度数：13.0% 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 ¥3,800- (税別)

ART CREATIVE BIZ

FRANÇOIS
LURTON
www.francoislurton.com
フランソワ・リュルトン

DOMAINE LES FUMÉES BLANCHES
SAUVIGNON BLANC 2025
ドメーヌ・レ・フュメ・ブランシュ
ソーヴィニヨン・ブラン 2025

【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壌。昼夜の寒暖差が大きい海洋性気候。樹齢15～35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、卵型のコンクリートタンクで3ヶ月間澱と共に熟成します。

【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ープフルーツ、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 ¥4,800- (税別)

ART CREATIVE BIZ

MAS JANEIL
マ・ジャネイル

SARRAT DEL MAS 2022
サラ・デル・マ 2022

【生産者紹介】

フランス南部、スペインとの国境にあるピレネー山脈の麓にほど近いルーション地方のトータヴェル地区周辺に古くからの農園マ・ジャネイルは位置しています。1996年にこの地を訪れたボルドーワインの名門リュルトン家の五代目フランソワ氏の目に留まり約10年間の貸借期間を経てマ・ジャネイルは2008年にフランソワ・リュルトンの経営となります。いくつもの断層にまたがる多種多様な土壌と、ピレネーから吹き降ろす北風と地中海から吹き上げる南風によって複雑でエネルギーに満ちた素晴らしいブドウが育ちます。そのブドウとテロワールを損なわず、そのまま体現するために自然環境に配慮した栽培が行われています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス/ルーション地方 (Vin de France)
品種：マカバオ、グルナッシュ・ブラン&グリ
シャルドネ、ヴィオニエ
アルコール度数：14.0% 容量：750ml
片岩、粘板岩、石灰岩の混合土壌。平均樹齢35年のブドウ樹を4000本/haの密植度でゴブレとパリサーージュでビオロジック栽培。収穫量は30hl/ha。So2不使用で全房発酵。酸化を伴う樽熟成後ボトリング。

【テイastingコメント】

ややオレンジ色を帯びた黄金色。白桃やアプリコット、ユリ、白檀の香りとトースト香が混ざり合い複雑。粘性もあり酸とボリュームのバランスが良くわずかにバナナの風味も加わります。

【フードペアリング】

山菜の天ぷら、蓮根の挟み揚げ、レバーペースト。



MAS JANEIL

マ・ジャネイル

C2 2024
シーツー 2024

【生産者紹介】

フランス南部、スペインとの国境にあるピレネー山脈の麓にほど近いルーション地方のトータヴェル地区周辺に古くからの農園マ・ジャネイルは位置しています。1996年にこの地を訪れたボルドーワインの名門リュルトン家の五代目フランソワ氏の目に留まり約10年間の貸借期間を経てマ・ジャネイルは2008年にフランソワ・リュルトンの経営となります。いくつもの断層にまたがる多種多様な土壌と、ピレネーから吹き降ろす北風と地中海から吹き上げる南風によって複雑でエネルギーに満ちた素晴らしいブドウが育ちます。そのブドウとテロワールを損なわず、そのまま体现するために自然環境に配慮した栽培が行われています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス/コート・カタラン(I.G.P)
品種：シラー90%、ヴィオニエ10%
アルコール度数：12.5% 容量：750ml
白亜質の粘土。平均樹齢は35年でゴブレ仕立て。3000本/haの密植度でビオロジック栽培。収穫量は30hl/ha。シラーは除梗しヴィオニエは除梗せず混醸。低温浸漬後発酵し30℃でマセラシオンを行う。その後アンフォラで手早く熟成をかけて瓶詰めされる。

【テイastingコメント】

鮮やかなルビー&ガーネット。レッドチェリーやプラムの香り。少しすると胡椒やリコリス、そしてこの地方特有のガリグが現れます。クリスプなミネラルと洗練されたタンニン。高いレベルのバランスが際立ちます。

【フードペアリング】

鴨のオレンジソース。生ハムとイチジク。

希望小売価格 ¥4,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



MAS JANEIL

マ・ジャネイル

ARRELS 2020
アレルス 2020

【生産者紹介】

フランス南部、スペインとの国境にあるピレネー山脈の麓にほど近いルーション地方のトータヴェル地区周辺に古くからの農園マ・ジャネイルは位置しています。1996年にこの地を訪れたボルドーワインの名門リュルトン家の五代目フランソワ氏の目に留まり約10年間の貸借期間を経てマ・ジャネイルは2008年にフランソワ・リュルトンの経営となります。いくつもの断層にまたがる多種多様な土壌と、ピレネーから吹き降ろす北風と地中海から吹き上げる南風によって複雑でエネルギーに満ちた素晴らしいブドウが育ちます。そのブドウとテロワールを損なわず、そのまま体现するために自然環境に配慮した栽培が行われています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス/コート・デュ・ルーション・ヴィラージュ
品種：グルナッシュ50%、カリニャン20%
シラー15%、ムールヴェードル15%
アルコール度数：15.0% 容量：750ml
片岩、粘板岩、石灰岩の混合土壌。グルナッシュとカリニャンは3600本/haでゴブレ仕立て。シラーは4000本/haでコルドンロワイヤと棚仕立て。平均樹齢はグルナッシュが45～55年、カリニャンが35～45年、シラーが15～20年。収穫量は25hl/ha。グルナッシュとシラーは除梗して低温マセラシオン後発酵。カリニャンは一部MCを行いタンク内でMLFを行う。品種毎にフレンチオークの新樽と古樽で10ヶ月間熟成後、ブレンドしてアンフォラで更に4ヶ月間熟成。

【テイastingコメント】

濃いガーネットで完成度が高くエレガントでありながら力強く複雑。ルーション最高峰の一角をなすワイン。

希望小売価格 ¥5,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ



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 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

圧搾機で数時間果皮をマセラシオンします。

圧搾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ーイエローの色合い。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】

魚介のエスカベッシュや白身魚のムニエルなど。



希望小売価格 ¥5,500- (税別)

ART CREATIVE BIZ

CAMPO ELÍSEO
TORO RUEDA

ボデガス・カンポ・エリセオ

CUVÉE ALEGRE TORO 2019
キュヴェ・アレグレ・トロ 2019

【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(株仕立て)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：15.0% 容量：750ml

アルコール発酵前にパンチングダウンとポ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。発酵後ポ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。



CAMPO ELISEO
TORO RUEDA

ボデガス・カンポ・エリセオ

HARMONIA 2021
ハルモニア 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：ソーヴィニヨン・ブラン 100%

アルコール度数：13.5% 容量：750ml

ハルモニアの区画は砂質のローム土壌でマグネシウムやカルシウムなどのミネラルが豊富な土地。ブドウは全て手摘みで収穫後、房と果粒の2回の選別を経てプレスされ3時間のマセラシオンを行います。自社畑選抜の酵母で発酵され、発酵期間は3ヶ月にも及びます。フレンチオークの新樽で12ヶ月間熟成します。

【テイastingコメント】

輝きを放つ淡い黄金色。香りは花のような特徴を持ち、ほのかなミネラル感に加え空気に触れさせるとシロップの様な甘さと柑橘系の香りが現れます。酸味は調和しておりまろやかな口当たりでエレガントです。

【フードペアリング】

イベリコ豚の炭火焼き肉、ケソ・マンチェゴ



希望小売価格 ¥30,000- (税別)



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

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

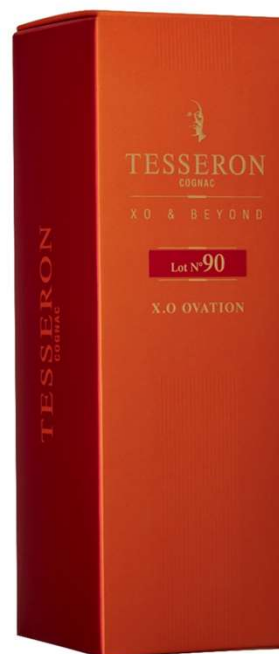
アルコール度数：40% 容量：700ml

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バレル(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。フィーヌ・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

プティット・シャンパーニュ

ファンボワ

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バレル(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湛えます。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。

【テイステイングコメント】

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)

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 : グランド・シャンパーニュ

品種 : ユニ・ブラン、コロンバル

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
ボトルリングして出荷。

【テイステイングコメント】

2世代50年以上に及ぶ熟成。ブリリアントマホガニー
の美しいトーン。素晴らしく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。

【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



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

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年に初代アベール・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 : グランド・シャンパーニュ
品種 : ユニ・ブラン、コロンバル、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。一目でわかるアビ
サルトパースの輝き。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
ュに果てなく美しく続く余韻。ロバート・パーカーが
唯一100点を進呈した永遠のコニャックです。



EXTREME エクストリーム

【生産者紹介】

1905年に初代アベール・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 : グランド・シャンパーニュ
品種 : ユニ・ブラン、コロンバル、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りと熟成さ
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ベ
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、比類のない柔らかな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



XO.PASSION エックスオー・パッション

【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：グランド・シャンパーニュ

プティット・シャンパーニュ、ファン・ボワ

品種：ユニ・ブラン

熟成：10年以上の熟成(平均20年熟成)

アルコール度数：40% 容量：700ml

4代目当主ノエ・テスロンの世代から新しくリリースさ
れたファミリー・コレクションがこのシグネチャー・コレ
クションです。自社畑のユニ・ブランを用い、厳選され
た30種類の原酒(オー・ド・ヴィ)のブレンドで造られ
る希少なシリーズです。

【テイastingコメント】

軽やかでエレガント。フローラルで花の香りを纏い
パイのニュアンスも感じさせます。品質の良さを実
感できるバランスの良い XO コニャックです。



希望小売価格 ¥75,000-(税抜)

EXTRA LÉGENDE エクストラ・レジェンド

【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：グランド・シャンパーニュ

品種：ユニ・ブラン、フォルブランシュ

熟成：25年以上の熟成(平均35年熟成)

アルコール度数：40% 容量：700ml

4代目当主ノエ・テスロンの世代から新しくリリースさ
れたファミリー・コレクションがこのシグネチャー・コレ
クションです。自社畑のユニ・ブランとフォルブランシ
ュを用い、厳選された50種類の原酒(オー・ド・ヴィ)
のブレンドで造られる希少なシリーズです。

【テイastingコメント】

豊かなアタックと美しい熟成感。ベルベットの様な舌
触りにコンポートなどのフルーツのニュアンスが加わ
ります。まろやかで香り高く深い余韻を味わえます。



希望小売価格 ¥120,000-(税抜)



希望小売価格 ¥250,000-(税抜)

TRÉSOR トレゾール

【生産者紹介】

1905年に初代アベール・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：グランド・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：50年以上の熟成(平均70年熟成)
アルコール度数：40% 容量：700ml
4代目当主ノエ・テスロンの世代から新しくリリースさ
れたファミリー・コレクションがこのシグネチャー・コレ
クションです。自社畑のユニ・ブラン、コロンパール、フ
ォルブランシュを用い、厳選された100種類もの原酒
(オー・ド・ヴィ)のブレンドで造られる希少なシリーズ
です。

【テイastingコメント】

テスロン家最古の原酒が眠る「ティエルソン」と呼ばれ
る樽からのブレンド。寛大なおらかな香りはレーズ
ン、シナモン、アールグレイなどの様々な要素を含み
複雑で長大です。滑らかな余韻が永遠に続きます。



希望小売価格 ¥500,000-(税抜)

EXPERIENCE 01 エクスペリエンス 01

【生産者紹介】

1905年に初代アベール・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：グランド・シャンパーニュ
品種：ユニ・ブラン、フォルブランシュ、コロンパール
熟成：75年以上の熟成(3世代に渡る熟成)
アルコール度数：40% 容量：700ml
初代アベール・テスロンが製造した原酒を2代目ギ
ィ・テスロンがブレンドし、実に3世代に渡る熟成を施し
た、僅か2樽の幻のプライベート・コレクション・コニ
ャック。樹齢80年以上のブドウ樹からのブドウのみを
使用。生産本数1000本限定の超レアコニャック。

【テイastingコメント】

贅沢なアンバートパーズの色調。モカやコンポート、最
上級の古酒コニャックに備わるランシオ香や様々なス
パイスが調和しています。深く芳醇な味わいは、神秘
的な威厳を放っています。



希望小売価格 ¥15,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



ドメヌ・ド・タルギュリ

Récapet Bas Armagnac VSOP
レカペ・バ・アルマニャック VSOP

【生産者紹介】

2021年にボルドーの有名ネゴシアン、フランソワとサビーヌのリュルトン・ファミリーが、アルマニャック地方のバ・アルマニャック地区にあるドメヌ・ド・タルギュリを傘下に収め、新しくリリースしたシリーズがこの「レカペ」です。レカペとはリュルトン家の創立の始祖となる、フランソワの曾祖父のレオンス・レカペの名前に由来しています。所有する15haの畑はバ・アルマニャック地区の中心に位置しており、全て10年以上に渡り有機栽培で管理されています。またその畑はセラーまで500mという好立地に広がり、ユニ・ブラン、コロンパール、フォルブランシュとバコ・ブランなどアルマニャック地方で伝統的な品種を栽培しています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・アルマニャック地方
バ・アルマニャック地区(AOC)

原料：フォルブランシュ、バコ・ブラン
アルコール度数：42.5% 容量：700ml
連続式蒸留器で1回蒸留。

【テイastingコメント】

アプリコットとバーボンバナナのアタックはバタービスケット、キャラメル、ナッツ、スベキュロスなどの複雑な香りに変化します。ポリウムたっぷりです柔らかなベルベットのような味わい。丸くて大胆なスタイルを持つこのアルマニャックは、素晴らしいバランスを保ち複雑な余韻を残します。

【シチュエーション】

食後酒としてスピリッツグラスで常温のまま楽しめます。



希望小売価格 ¥20,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



ドメヌ・ド・タルギュリ

Récapet Bas Armagnac 2009 Brut de Fut
レカペ・バ・アルマニャック2009 ブリュット・ド・フュ

【生産者紹介】

2021年にボルドーの有名ネゴシアン、フランソワとサビーヌのリュルトン・ファミリーが、アルマニャック地方のバ・アルマニャック地区にあるドメヌ・ド・タルギュリを傘下に収め、新しくリリースしたシリーズがこの「レカペ」です。レカペとはリュルトン家の創立の始祖となる、フランソワの曾祖父のレオンス・レカペの名前に由来しています。所有する15haの畑はバ・アルマニャック地区の中心に位置しており、全て10年以上に渡り有機栽培で管理されています。またその畑はセラーまで500mという好立地に広がり、ユニ・ブラン、コロンパール、フォルブランシュとバコ・ブランなどアルマニャック地方で伝統的な品種を栽培しています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・アルマニャック地方
バ・アルマニャック地区(AOC)

原料：フォルブランシュ100%
アルコール度数：50.1% 容量：500ml
連続式蒸留器で1回蒸留。

【テイastingコメント】

樽で10年以上の熟成を反映した美しいブラウンマホガニー。フォルブランシュの特徴の全てを備えた繊細でフローラルで軽やかな表現力に溢れています。上質なオークのニュアンスとハーブ、ペストリー、柑橘系の香りが漂い、2009年ヴィンテージの芳醇な滑らかな香りが口中に広がり、花のような香りからトーストしたような香り、そしてエキゾチックなスパイスの香りまで、複雑で永遠と続く美味の旅へと誘います。

【シチュエーション】

様々な食事の後の楽しみとして。



クロ・ド・ラ・ボムレイ

Calvados Pays d'Auge 3ans カルヴァドス・パイ・ドージュ 3年

【生産者紹介】

1919年第1次世界大戦から帰還したジュール・デフリエシュは生まれ故郷のノルマンディーで家族とともにリンゴを原料とした発泡酒シードルの生産を始めます。瞬く間に評判となったシードルを用い1923年に今度はリンゴの蒸留酒であるカルヴァドスの生産に着手します。1949年からは息子のレオンが家業に加わりフランスの最高級レストランで有名となり、1980年にはジュールの孫のティエリーが国外への輸出を始めます。2002年からは醸造学を学んだ4代目のギヨーム・デフリエシュが指揮を執り更に高い評価を得ています。45haある果樹園の40haにリンゴ、5haに梨が植えられ、1haあたり80本~100本の植樹本数に制限し変わらぬ品質を保っています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ノルマンディー地方
パイ・ドージュ地区(AOC)

原料：数種類のリンゴ

アルコール度数：41.0% 容量：700ml

単式蒸留器で2回蒸留。オーク樽で3年間の熟成。

【テイastingコメント】

まだ若いスピリッツの活力と生き生きとしたフレッシュさが残っています。その緑の香りは非常に稀有な存在感示しており、カクテルやシャーベットにその風味を加えることで劇的な変化をもたらします。まさにピュアなリンゴの特徴を表現するカルヴァドスです。

【シチュエーション】

少し冷やして食前酒に。カクテルのベースとしてもとても重宝します。

希望小売価格 ¥15,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



クロ・ド・ラ・ボムレイ

Calvados Pays d'Auge 10ans カルヴァドス・パイ・ドージュ 10年

【生産者紹介】

1919年第1次世界大戦から帰還したジュール・デフリエシュは生まれ故郷のノルマンディーで家族とともにリンゴを原料とした発泡酒シードルの生産を始めます。瞬く間に評判となったシードルを用い1923年に今度はリンゴの蒸留酒であるカルヴァドスの生産に着手します。1949年からは息子のレオンが家業に加わりフランスの最高級レストランで有名となり、1980年にはジュールの孫のティエリーが国外への輸出を始めます。2002年からは醸造学を学んだ4代目のギヨーム・デフリエシュが指揮を執り更に高い評価を得ています。45haある果樹園の40haにリンゴ、5haに梨が植えられ、1haあたり80本~100本の植樹本数に制限し変わらぬ品質を保っています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ノルマンディー地方
パイ・ドージュ地区(AOC)

原料：数種類のリンゴ

アルコール度数：41.0% 容量：700ml

単式蒸留器で2回蒸留。オーク樽で10年間の熟成。

【テイastingコメント】

フルーティなアプリコット、スモモの様な香りにオーク樽の香りが加わり、バニラとスパイスのニュアンスを伴うこのカルヴァドスは、オーク樽で10年間熟成され世に送り出されます。最高の力強さとエレガンスが堪能出来ます。

【シチュエーション】

常温で食後酒に。ミネラルウォーターと同量で割っても香りが際立ちます。

希望小売価格 ¥25,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



クロ・ド・ラ・ポムレイ

Calvados Pays d'Auge 20ans カルヴァドス・ペイ・ドージュ 20年

【生産者紹介】

1919年第1次世界大戦から帰還したジュール・デフリエシュは生まれ故郷のノルマンディーで家族とともにリンゴを原料とした発泡酒シードルの生産を始めます。瞬く間に評判となったシードルを用い1923年に今度はリンゴの蒸留酒であるカルヴァドスの生産に着手します。1949年からは息子のレオンが家業に加わりフランスの最高級レストランで有名となり、1980年にはジュールの孫のティエリーが国外への輸出を始めます。2002年からは醸造学を学んだ4代目のギヨーム・デフリエシュが指揮を執り更に高い評価を得ています。45haある果樹園の40haにリンゴ、5haに梨が植えられ、1haあたり80本～100本の植樹本数に制限し変わらぬ品質を保っています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ノルマンディー地方
ペイ・ドージュ地区(AOC)

原料：数種類のリンゴ
アルコール度数：41.0% 容量：700ml
単式蒸留器で2回蒸留。オーク樽で20年間の熟成。

【テイastingコメント】

少なくとも20年の間オーク樽でゆっくりと熟成を経て見事な琥珀色を呈しています。この偉大なカルヴァドスはシガー、干しブドウ、ハチミツ、花梨の香りを豊富に含み、更にハーブやスパイスの香りとオーク樽のニュアンスがはっきりと感じられます。

【シチュエーション】

常温で食後酒に。ゆっくりと時間をかけて熟成した味わいを楽しめます。



希望小売価格 ¥40,000- (税別)

ART CREATIVE BIZ



クロ・ド・ラ・ポムレイ

Calvados Pays d'Auge 40ans カルヴァドス・ペイ・ドージュ 40年

【生産者紹介】

1919年第1次世界大戦から帰還したジュール・デフリエシュは生まれ故郷のノルマンディーで家族とともにリンゴを原料とした発泡酒シードルの生産を始めます。瞬く間に評判となったシードルを用い1923年に今度はリンゴの蒸留酒であるカルヴァドスの生産に着手します。1949年からは息子のレオンが家業に加わりフランスの最高級レストランで有名となり、1980年にはジュールの孫のティエリーが国外への輸出を始めます。2002年からは醸造学を学んだ4代目のギヨーム・デフリエシュが指揮を執り更に高い評価を得ています。45haある果樹園の40haにリンゴ、5haに梨が植えられ、1haあたり80本～100本の植樹本数に制限し変わらぬ品質を保っています。

【テクニカル・レポート】

産地：フランス・ノルマンディー地方
ペイ・ドージュ地区(AOC)

原料：数種類のリンゴ
アルコール度数：41.0% 容量：700ml
単式蒸留器で2回蒸留。オーク樽で40年間の熟成。

【テイastingコメント】

奥深く深淵なこのカルヴァドスに備わる、しなやかさ、優美さ、まろやかさが頂点に達するには、少なくとも40年の熟成が必要でした。その均整の取れたリンゴの風味、そしてオークや様々なスパイスの香りが驚くべき芳香の複雑さをもたらしています。これぞ至高のエLEGANCEと呼ぶべき逸品です。

【シチュエーション】

常温で食後に至福の時間をお過ごしください。



希望小売価格 ¥70,000- (税別)

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。



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】 0.2%

【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。



販売価格 7,200 円 (税別)

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。



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が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。



販売価格 10,000 円 (税別)

ART CREATIVE BIZ

CHASSEYNI D'ARCE シャネン・ダールス

No	国	産地	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	備考
1	France	Charente	Chassenay d'Arce	Curé Première Brut	NV	750	泡	6	12.0	ピノノワール60%, シャネド 240%	¥9,000	3296810108907	
1	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	キュレ・プリミエール・ブット	NV	750	泡	6	12.0	ピノノワール60%, シャネド 240%	¥9,000	3296810108907	
2	France	Charente	Chassenay d'Arce	Curé Expression Road Brut	NV	750	泡	6	12.0	ピノノワール68%, シャネド 28%, ピンブラス2%	¥11,000	3296810108938	
2	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	キュレ・エクスプレッション・ロード・ブット	NV	750	泡	6	12.0	ピノノワール68%, シャネド 28%, ピンブラス2%	¥11,000	3296810108938	
3	France	Charente	Chassenay d'Arce	Blanc Black Extra Brut Millésimé	2018	750	泡	6	12.0	シャルネ 100%	¥15,000	3296810117893	
3	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	ブラン・ブラック・エクストラ・ブリット・ミルメジメ	2018	750	泡	6	12.0	シャルネ 100%	¥15,000	3296810117893	
4	France	Charente	Chassenay d'Arce	Pilot Blanc Extra Brut Millésimé	2015	750	泡	6	12.0	ピノブラス100%	¥18,000	3296810115738	
4	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	パイロット・ブラン・エクストラ・ブリット・ミルメジメ	2015	750	泡	6	12.0	ピノブラス100%	¥18,000	3296810115738	
5	France	Charente	Chassenay d'Arce	Curé Audace Extra Brut	2017	750	泡	6	12.0	ピノノワール100%	¥18,000	3296810159916	
5	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	キュレ・オダース・エクストラ・ブット	2017	750	泡	6	12.0	ピノノワール100%	¥18,000	3296810159916	
6	France	Charente	Chassenay d'Arce	Curé Confidences Brut Millésimé	2012	750	泡	6	12.0	ピノノワール63%, シャネド 18%, ピンブラス2%	¥20,000	3296810111440	
6	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	キュレ・コンフィデンス・ブリット・ミルメジメ	2012	750	泡	6	12.0	ピノノワール63%, シャネド 18%, ピンブラス2%	¥20,000	3296810111440	
7	France	Charente	Chassenay d'Arce	Curé Confidences Road Brut Millésimé	2010	750	泡	6	12.0	ピノノワール65%, シャネド 31%, ピンブラス4%	¥36,000	4596123370032	
7	フランス	シャネン	シャネン・ダールス	キュレ・コンフィデンス・ロード・ブリット・ミルメジメ	2010	750	泡	6	12.0	ピノノワール65%, シャネド 31%, ピンブラス4%	¥36,000	4596123370032	

NUMA CORMUT ヌマ・コルムット

No	国	産地	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	備考
1	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Bourgogne Blanc	2023	750	白	12	12.5	アリゲラ100%	¥7,800	-	
1	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ブルゴーニュ・ブラン	2023	750	白	12	12.5	アリゲラ100%	¥7,800	-	
2	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Bourgogne Chardonnay	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥8,800	3770022082120	
2	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ブルゴーニュ・シャルドネ	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥8,800	3770022082120	
3	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Bourgogne Pinot Noir	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥8,800	3770022082113	
3	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥8,800	3770022082113	
4	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Côte de Nuits-Villages	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥14,000	3770022082106	
4	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	コート・ド・ヌイ・ヴィル・ヴァージュ	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥14,000	3770022082106	
5	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Nuits-Saint-Georges	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥21,000	3770022082083	
5	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ヌイ・サン・ジェルジュ	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥21,000	3770022082083	
6	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Nuits-Saint-Georges	2021	750	赤	12	13.5	ピノノワール100%	¥22,000	-	100%ディン・ブ
6	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ヌイ・サン・ジェルジュ	2021	750	赤	12	13.5	ピノノワール100%	¥22,000	-	100%ディン・ブ
7	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Vosne Romanée	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥26,000	3770022082052	
7	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ヴォズ・ロマネー	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥26,000	3770022082052	
8	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Vosne Romanée	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥20,000	3770022082090	
8	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ヴォズ・ロマネー	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥20,000	3770022082090	
9	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Pommard	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥18,000	3770022082076	
9	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ポムマル	2023	750	赤	12	12.5	ピノノワール100%	¥18,000	3770022082076	
10	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Meursault	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥25,000	3770022082069	
10	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	メーザール	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥25,000	3770022082069	
11	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Chassagne Montrachet	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥30,000	-	
11	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	シャサニ・モン・ラシェ	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥30,000	-	
12	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Puligny Montrachet	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥32,000	-	
12	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ピュリニ・モン・ラシェ	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥32,000	-	
13	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Meursault-Charmes P.C.	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥50,000	4596123370018	
13	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	メーザール・シャーム・P.C.	2023	750	白	12	12.5	シャルネ 100%	¥50,000	4596123370018	
14	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Chablis Grand Cru	2022	750	赤	6	13.5	ピノノワール100%	¥60,000	3770022082410	
14	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	シャブリ・グランド・クリ	2022	750	赤	6	13.5	ピノノワール100%	¥60,000	3770022082410	
15	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Gorton-Charlemagne S.C.	2021	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥85,000	3770022082429	
15	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	ゴルトン・シャールマニ・S.C.	2021	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥85,000	3770022082429	
16	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Chevalier Montrachet G.C.	2023	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥200,000	-	
16	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	シェヴァリエ・モン・ラシェ・G.C.	2023	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥200,000	-	
17	France	Burgogne	NUMA CORMUT	Montrachet G.C.	2023	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥300,000	-	
17	フランス	ブルゴーニュ	ヌマ・コルムット	モン・ラシェ・G.C.	2023	750	白	6	13.0	シャルネ 100%	¥300,000	-	

MAHLER-BESSE マーラー・ベッセ

No	国	産地	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	備考
1	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Cheval Noir Bordeaux Blanc	2024	750	白	6	12.5	ソーヴィニヨン・ブラス60%, セミヨン10%	¥3,600	3612179901056	
1	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	シェヴァリヤ・ノワール・ボルドー・ブラン	2024	750	白	6	12.5	ソーヴィニヨン・ブラス60%, セミヨン10%	¥3,600	3612179901056	
2	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Sauvignon Blanc Cote de Castagne	2023	750	赤	6	13.5	メルロ65%, シャネド 35%	¥3,600	3612179901032	
2	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	ソーヴィニヨン・ブラン・コート・ド・カス・タニ	2023	750	赤	6	13.5	メルロ65%, シャネド 35%	¥3,600	3612179901032	
3	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Cheval Noir Bordeaux Rouge	2024	750	白	6	12.5	メルロ100%	¥3,600	3612179900523	
3	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	シェヴァリヤ・ノワール・ボルドー・ロゼ	2024	750	白	6	12.5	メルロ100%	¥3,600	3612179900523	
4	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Cheval Noir Pauillac	2020	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥8,000	3612170000550	
4	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	シェヴァリヤ・ノワール・ポール	2020	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥8,000	3612170000550	
5	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Chateau Larrey-Terfort	2020	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥9,000	-	
5	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	シャトール・ラレー・テール・フォール	2020	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥9,000	-	
6	France	Bordeaux	MAHLER-BESSE	Chateau Bouquet St-Emilion G.C.	2019	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥6,000	3612179700314	
6	フランス	ボルドー	マール・ベッセ	シャトール・ブーケ・サン・ティエ・ミロン・G.C.	2019	750	赤	6	13.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥6,000	3612179700314	

FRANCIS LURTON フランシス・ルルトン

No	国	産地	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	備考
1	France	Gironde	Francis Lurton	Sauvignon Blanc Cote de Castagne	2025	750	白	6	12.0	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥3,800	3480047168676	
1	フランス	ギロンヌ	フランシス・ルルトン	ソーヴィニヨン・ブラン・コート・ド・カス・タニ	2025	750	白	6	12.0	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥3,800	3480047168676	
2	France	Gironde	Francis Lurton	Sauvignon Blanc Cote de Castagne	2022	750	白	6	14.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥4,800	3480047330938	
2	フランス	ギロンヌ	フランシス・ルルトン	ソーヴィニヨン・ブラン・コート・ド・カス・タニ	2022	750	白	6	14.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥4,800	3480047330938	
3	France	Gironde	Francis Lurton	Sauvignon Blanc Cote de Castagne	2024	750	赤	6	12.5	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥4,800	3480043766690	
3	フランス	ギロンヌ	フランシス・ルルトン	ソーヴィニヨン・ブラン・コート・ド・カス・タニ	2024	750	赤	6	12.5	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥4,800	3480043766690	
4	France	Gironde	Francis Lurton	Sauvignon Blanc Cote de Castagne	2020	750	赤	6	15.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥5,500	3480042010664	
4	フランス	ギロンヌ	フランシス・ルルトン	ソーヴィニヨン・ブラン・コート・ド・カス・タニ	2020	750	赤	6	15.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥5,500	3480042010664	

CAMPO ELOSEO カンポ・エロセオ

No	国	産地	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	備考
1	Spain	Rueda	Campo Eloseo	Curé Alegre Rueda	2021	750	白	6	13.5	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥4,500	3480048901427	
1	スペイン	ルエダ	カンポ・エロセオ	キュレ・アレグレ・ルエダ	2021	750	白	6	13.5	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥4,500	3480048901427	
2	Spain	Rueda	Campo Eloseo	Curé Alegre Rueda	2019	750	赤	6	15.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥5,500	3480041001971	
2	スペイン	ルエダ	カンポ・エロセオ	キュレ・アレグレ・ルエダ	2019	750	赤	6	15.0	メルロ60%, ソーヴィニヨン・ブラス40%	¥5,500	3480041001971	
3	Spain	Rueda	Campo Eloseo	Curé Alegre Rueda	2021	750	白	6	13.5	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥30,000	-	
3	スペイン	ルエダ	カンポ・エロセオ	キュレ・アレグレ・ルエダ	2021	750	白	6	13.5	ソーヴィニヨン・ブラス100%	¥30,000	-	

TESSERON テスロン

No	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	備考
1	France	Cognac	Tesseron	Composi tion	VSOP	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラス	¥150,000	3577670070000	
2	France	Cognac	Tesseron	Lot n°90 XO Duetion Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラス	¥300,000	3577670902702	
3	France	Cognac	Tesseron	Lot n°76 XO Tradition Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラス	¥500,000	3577670762702	
4	France	Cognac	Tesseron	Lot n°53 XO Perfection Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラス、ユニパール	¥800,000	35776705332701	
5	France	Cognac	Tesseron	Lot n°79 XO Exception Decanter	XO	700	ブランデー	6	40.0	ユニ・ブラス、フォルト・ブラス、ユニパール	¥150,000	35776705292704	
6	France	Cognac	Tesseron	Signature Collection XO Passion	XO	700	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラス	¥75,000	-	限定品 限定数量
7	France	Cognac	Tesseron	Signature Collection XO Legend	XO	700	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラス、フォルト・ブラス	¥120,000	-	限定品 限定数量
8	France	Cognac	Tesseron	Signature Collection Tresor	XO	700	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラス、フォルト・ブラス、ユニパール	¥250,000	-	限定品 限定数量
9	France	Cognac	Tesseron	Experience 01	XO	700	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラス、フォルト・ブラス、ユニパール	¥500,000	-	限定品 限定数量
10	France	Cognac	Tesseron	Extreme	XO	1750	ブランデー	1	40.0	ユニ・ブラス、フォルト・ブラス、ユニパール	¥1,500,000	45951233700049	限定品 限定数量



TESSERON
COGNAC
XO & BEYOND

CHAMPAGNE



CHASSENAY
D'ARCE

Maison de Vignerons



FRANÇOIS
LURTON
— ART OF THE VINE —



Mähler-Besse
IN HOC SIGNO VINCES
FONDÉ EN 1892

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 [2026年10月1日更新]