

ガバン・エ・フェリックス・リシュエ GABIN ET FELIX RICHOUX

自然な造りとソフトな抽出、長期熟成で造り上げられる希少なイランシー

ガバン・エ・フェリックス・リシュエはブルゴーニュ北西部、白ワインで有名なシャブリの程近くのイランシー村に位置する家族経営ドメーヌ。畑の各区画の成熟度を見極め、全て手で収穫し、畑ごとに細かく分けて醸造する丁寧な造りが特徴です。自生酵母だけで発酵させ、亜硫酸の使用も最低限に抑えており、抽出も控えめ。2年から3年半の長期熟成を行い造り上げられます。果実の繊細な香りとしじみわりとした旨味が広がる至高のピノ・ノワールです。



ガバン・エ・フェリックス・リシュエ イランシー

GABIN ET FELIX RICHOUX
IRANCY

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



深みのあるルビー色。ラズベリーやクランベリーなどのピュアな赤系果実。セルフィューなどの優しいハーブ。フレッシュできれいな酸とほのかに感じるミネラルさが北部で造られたピノ・ノワールを連想させます。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥6,000 432424
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601696821

ガバン・エ・フェリックス・リシュエ イランシー ヴォーベッシオ

GABIN ET FELIX RICHOUX
IRANCY VEAUPESSOT

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



樹齢25年のピノ・ノワールを手摘みで収穫。ステンレスタンクで発酵、12カ月ステンレスタンク、さらに12カ月小樽(228L)にて熟成。ドライイチジクやイチゴジャム、ブルーベリーなどのアロマに紅茶や枯葉のニュアンス。ほどよく熟成し、タンニンがまろやかになっています。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥8,200 432426
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601696838

ガバン・エ・フェリックス・リシュエ イランシー レ・カイユ

GABIN ET FELIX RICHOUX
IRANCY LES CAILLES

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



少し紫がかった深みのあるルビー色。ブラックベリーなどのコンフィチュールを思わす黒系果実。チェリーなどの赤系果実のニュアンス。また時間とともに感じるオレンジピールやシナモンなどのスパイス香。熟成から感じられる複雑さ、深みのある味わいを愉しんで頂けるワインです。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥9,200 432727
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601696845



アンベール・フレール HUMBERT FRERES

第三のデュガ、隠れた綺羅星

アンベール・フレールはブルゴーニュを代表する一族、名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。すでに世界中で名声を手に入れている同じデュガ家の「デュガ・ピエ」、「クロード・デュガ」ほどの知名度はありませんが、ここ数年、彼らの造るワインは、フランスのソムリエやジャーナリストの間でも評価は非常に高く、「第三のデュガ」として人気を博しています。



アンベール・フレール コート・ドール ルージュ

HUMBERT FRERES
COTE D'OR ROUGE

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



ジュヴレ・シャンベルタン村とプロション村のブドウを使用。土壌は粘土石灰質。樹齢40年。15%新樽で16カ月熟成。イチゴ、チェリー、カシス、ブルーベリーなど、赤や黒の果実のアロマ。骨格があり、しなやかで丸みがあり、ボリュームと肉付きがある力強いコート・ドール・ルージュ。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥7,800 433842
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601698795

アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

HUMBERT FRERES
GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16カ月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥15,000 433844
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601698818

アンベール・フレール ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワソン

HUMBERT FRERES
GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU POISSENOT

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



ラヴォー・サン・ジャックの上部に位置し、ヴァロワイユとラ・ロマネに隣接するプルミエ・クリュ。樹齢50年のブドウ樹で、粘土石灰質の土壌。50%新樽で16カ月熟成させます。ミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥30,000 433847
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601698849

アンベール・フレール シャルム・シャンベルタン

HUMBERT FRERES
CHARMES CHAMBERTIN

フランス、ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%



力強い味わいのワインを生むシャンベルタン村のグラン・クリュの中でも、チャーミングな果実味と柔らかいボディが特徴のシャルム・シャンベルタン。樹齢60年のブドウ樹、畑面積は0.20ha、粘土石灰質の土壌です。66%新樽で18カ月熟成させます。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥58,000 433850
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601698870