

---

# Vins Nature Fair

自然派ワインフェア

2018.9.1 (Sat) ~ 2018.11.30 (Fri)



皆様は「自然派ワイン」という言葉を耳にされたことがあるでしょうか。

フランス、北欧、ニューヨーク、そして日本で一時のブームを超えて、ワインのひとつのスタイルとして  
認知されつつあるムーブメントです。

「自然派ワイン」といった言葉に明確な定義はなく、可能な限り自然に寄り添い、  
自然の力を存分に引き出せるように作られたワインに使われることが多いです。

生産者は畑やセラーでの化学的人為的な介入は必要最小限であるべきと考え、ほとんどの造り手は化学肥料、  
農薬、除草剤等を使用せず、伝統的な薬剤か薬草等から作ったものしか使用しません。

そして自らの手で除草をし、耕作に励み、収穫も手摘みで行う。

そのようにしてブドウの底力を引き出し、それを最大限に生かしてボトリングをされているものが多いため、  
味わいがピュアだったり、パワフルだったり、

それまでのワインに対して持っていたイメージを覆してくれるのが大きな魅力です。

今回、皆様には一人でも多くの「自然派ワイン」の造り手を知っていただき、それぞれの造り手の想いと  
土地の個性が表現されたワインと共に、秋の食材を愉しんでいただければと思います。

---

## 白ワイン *Vin Blancs*



### リースリング ニコライホーフ 2014

Riesling Nikolaihof 2014

ニコライホーフのリースリングを気軽に楽しんでほしいという意図でリリースされた特別キュヴェ。  
ぶどうはフォンシュタインの畑のぶどうを使用しており、繊細でエレガントな香りが広がり、口に含むとみずみずしいミネラル感と、あんずなどのストーンフルーツを思わせる豊かな果実味の楽しめるワイン。

Glass/グラス 1,200



### ブルゴーニュ コート シャロネーズ ブラン レクル エメ ドメヌ ド ヴィレーヌ 2015

Bourgogne Cote Chalonnaise Blanc les Clous Aime Domaine A.et P de Villaine 2015

高名な醸造家オベール ド ヴィレーヌ氏のドメヌ。レクル畑3haの全てを所有。フレッシュで生き生きとした豊かなアロマと穏やかな酸味を持ち、ソフトで優しい口当たり。果実のピュアさとリッチさが結びついた味わいです。  
大地からのミネラルと、ほどよい樽香とのバランスもよくとれています。

Glass/グラス 1,500



### クロ ドラ クレド セラン ニコラ ジョリー 2015

Clos de la Coulee de Serrant Nicolas July 2015

クレド セランは、ロワール河の北岸のサヴニエール地区にシトー派修道僧によって12世紀に植えられた由緒ある畑です。  
外観は夏の高温を反映する深い黄色。味わいは濃縮感があり、酸味のバランスも見事。余韻は極めて長く、数分間も持続するほど。はちみつ、ライムティー、アプリコット、火打石等の風味に加え、ボトリティスに由来する豊潤な味わいです。

Glass/グラス 2,800

## 赤ワイン *Vin Rouges*



### ブルゴーニュ コート ドークセール ルージュ キュヴェ ルイ ベルサン 2015

Domaine Bersan Bourgogne Cotes D'Auxerre Rouge Cuvee Louis Bersan 2015

サン・ブリに本拠地を持つベルサンのワインは豊かな果実味とアロマが特徴。このワインは70~80%除梗の後、温度管理付ステンレスタンクにて26~30℃で3週間かけ発酵。ルモンタージュは2回/日。228Lのフランス産のオーク樽にて12ヶ月間熟成後、刺激を与えないよう大きめのフィルターでろ過。凝縮感と骨格あり、テロワールの特徴がよく表現されている一本。

Glass/グラス 1,200



### シャトー エグヴィヴ 2015

Chateau Aigues Vives 2015

ビオディナミ農法に則って育てられたブドウは最適なタイミングで、手摘みで収穫。二度の選果を行った後、それぞれの品種に合わせた醸造を行います。カリニャンとシラーは全房のまま10日~18日間の、マセラシオンカルボニック、グルナッシュは除梗後、15日~20日の醸しを行います。発酵させブレンドした後、12ヶ月間樽にて熟成させます。  
古きよきボルドースタイルで古樹からくる複雑さや余韻の長さが心地よい味わいです。

Glass/グラス 1,500



### ヴァルポリチェッラ クラシコ ジョゼッペ クインタレリ 2010

Valpolicella Classico Giuseppe Quintalleli 2010

クインタレリはヴェネトの地で造られるヴァルポリチェッラを語る上で最も重要な生産者であることは間違いありません。  
機械化されたワイン造りが主流の現代において農作業から醸造、ラベルを貼ることまで手作業で行われています。醸造に関しても自然酵母での自然な発酵は勿論、発酵後もあえて何もせず、自然に任せたワイン造りにこだわっています。香りはヴァニラやキャラメルのような甘いスパイスと、ハーブの香りが特徴的。味わいにはしっかりとしたタンニンと、果実の凝縮感があり余韻の長いワイン。

Glass/グラス 3,200



### ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ ドメヌ プリュール ロック 2014

Nuits-Saint-Georges Premier Cru Domaine Prieure Roch 2014

ドメヌ プリュール・ロックでは、単独所有する1級畑〈クロ・デ・コルヴェ〉から収穫されるブドウを、樹齢やブドウの質に応じて4つのワインに分けてリリース。これはそのひとつで、〈クロ・デ・コルヴェ〉の北側の比較的若い(といっても樹齢約30年)樹からのワイン。  
グロゼイユなどの深みのある果実味、スパイシーなニュアンスが混じり、口当たりはとてなめらかです。

Glass/グラス 5,500

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。  
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.