

アンリ&ジャン＝セバスティアン・マリオネ (ドメヌ・ド・ラ・シャルモワーズ)

◆新ヴィンテージ 契約輸入販売のご案内◆

* 予約締切日: 2018/7/17 (火) * お届け: 2018年10月中旬 (予定)

ミレジム 2017 を一言で表現するならば, "果実の年" と言えるでしょう by アンリ・マリオネ

「実際, 2017年物のワインは過去のミレジムよりもフルーティーです。夏の好天がブドウに味方しました。

収穫量は多くはなかったものの, ブドウは見事に完熟し, 美しく, 表現豊かなワインが誕生しました。」

既成概念に囚われない発想と旺盛なチャレンジ精神を以て栽培と醸造に心血を注ぐトゥーレーヌの鬼才, アンリ&ジャン＝セバスティアン・マリオネの新ヴィンテージ (一部アイテムを除く) のご予約を開始いたします。年に1度のご案内です。この機会をお見逃しなく!

◇キュヴェ・クラシック◇

* 容量はいずれも 750ml

商品名 1-6: AOC トゥーレーヌ 7: IGP ヴァル・ド・ラ・ロワール	参考上代	ケース単位特価 (単価)		ご注文
		1ケース	3ケース	
1. 2017 ソーヴィニオン 白 白ワインでありながら, カーボニック・マセレーションで造られた芸術的ソーヴィニオン。無補糖。	¥3,320	3,220	3,140	本
2. 2017 ソーヴィニオン"ヴィエイユ・ヴィーヌ" 白 1967年植樹の区画の樹齢51年のブドウを厳選。従来パリのビストロのみでサービスされていた秘蔵品。	¥3,460	3,340	3,280	本
3. 2017 ガメイ 赤 ガメイのイメージを覆す驚愕のキュヴェ! 1967-1978年に植樹されたマッサル・セレクションのガメイを二酸化炭素を充填させたタンクに投入, ポンピング・オーバーを行わずに細胞内発酵により醸造。	¥3,220	3,120	3,040	本
4. 2017 ガメイ"ヴィエイユ・ヴィーヌ" 赤 1970年以前に植樹の古樹に由来。限定品につき, パリの限られたレストランのみでサービスされていた希少品。	¥3,360	3,260	3,180	本
5. 2017 ガメイ"プルミエール・ヴァンダンジュ" 赤 二酸化硫黄・培養酵母無添加, 無補糖・無清澄・無濾過など人工的な介入をせず醸造技術の限界に挑戦したキュヴェ。	¥4,240	4,100	4,020	本
6. 2017 ガメイ"ルネサンス" 赤 世界で唯一無二! 1992年に接木せずに植樹した区画のガメイを発酵から熟成, 瓶詰めに至るまで人工的な介入を一切行わずに醸造した完全に純粋な赤ワイン。フィロキセラ禍, しかも亜硫酸が登場する前に我々の祖先が行っていた方法で造られたワインは, "プルミエール・ヴァンダンジュ"と一線を画すクラス(格)と筆舌に尽くし難いエレガンスを宿す。	¥5,540	5,360	5,260	本
7. 2016 レ・セパーージュ・ウブリエ"ガメイ・ド・ブーズ" 赤 通常のガメイとは別格のコクと力強さを持つガメイ・ド・ブーズから生まれる素晴らしいキュヴェ。	¥4,580	4,440	4,340	本

自然派ワインの先駆け, 元祖ヴァン・ナチュール

5. プルミエール・ヴァンダンジュとの比較試飲がオススメ

◇キュヴェ・ヴィニフェラ (接木していないブドウ樹に由来) ◇

8-10: AOC トゥーレーヌ

商品名	参考上代	1ケース	注文数
8. 2017 ソーヴィニオン 白 他のソーヴィニオンとは一線を画す。病み付きになること請け合い。	¥4,920	4,760	本
9. 2017 シュナン・ブラン 白 ロワールを代表するシュナンの魅力が余すところなく発揮されている。	¥4,920	4,760	本
10. 2014 コット 赤 圧倒的な黒いローブ, 融け出したタンニンと複雑さを伴う濃厚で巨大なワイン。	¥4,920	4,760	本

◇特別限定品◇

11: AOC トゥーレーヌ 12-13: ヴァン・ド・フランス

※限定品・先着順

参考上代

注文数

11. 2014 M. ド・マリオネ 白 ソーヴィニオンのヴァンダンジュ・タルディーヴを 2ヶ月に及ぶ発酵を経て辛口に仕立てたキュヴェ 1971年植樹。通常の収穫よりも約1ヶ月遅く, ブドウの熟度は一部に貴腐がつくほど非常に進んでいる。手摘みブドウを厳選し, 伝統的な压榨の後, 20-25度で2ヶ月自然発酵。MLF回避のため粗い濾過を除去して熟成。このワインの豊かさは他のソーヴィニオンとは似ても似つかない。桁外れの酸とアロマの発散, 余韻を持つ驚愕のキュヴェ。		※限定36本※	
12. 2015 プロヴィンヤージュ"ロモランタン" 白 プレ・フィロキセラ&仏最古のロモランタン! ☆マリオネ自身のコメント: Extraordinaire! = 素晴らしい! 1820年代に植樹された仏最古のロモランタンから取り木したブドウ樹がシャンボール城で進む(フランス王1世が所有していた伝説のブドウ畑の再興)プロジェクトの鍵を握る, 世界で唯一無二のキュヴェ。気品と崇高なミネラル, 白い花々や梨, ノワゼット, 蜂蜜のアロマを伴う純粋無垢な味わいを堪能するためにもアペリティフとして単独でお楽しみ下さい。サービスは8-10度で。	¥19,160		本
13. 2016 ラ・ピュセル・ド・ロモランタン 白 仏最古のロモランタンを取り木=プロヴィンヤージュして誕生 2007年に接木なしで植樹, 2010年に初収穫。同じ品種・クローン, 同じ気候・土壌で栽培・醸造したプロヴィンヤージュの娘のキュヴェ。☆マリオネ自身のコメント: プロヴィンヤージュを凌駕する果実や花のアロマ, サラブレッドの証である純粋かつフレッシュ, 生き生きとした味わい。アペリティフ, あるいはアミューズとともに。サービスは8-10度で。実に魅力的。	¥7,380		本

※表示の価格は1本あたりの価格(消費税別) ※送料: 3万円以上弊社負担

貴社名:		ご担当者名:	
ご住所:	〒		
TEL:		FAX:	
※お届け: 2018年10月中旬(予定)		クール便: 希望する(実費別途¥600/箱)・しない	

一般社団法人日本ソムリエ協会会員, 一般社団法人日本エスコフィエ協会会員, フランス農事功労章受章者協会会員 (MOMA)

<輸入発売元> 出水商事株式会社 IZUMI TRADING Co., Ltd. 営業部 ITC

〒173-0004 東京都板橋区板橋1-12-8 TEL:03-3964-2272 ご注文 FAXはこちら:03-3964-3641

1/2頁



『ベタンヌ&ドゥソーヴ 2018 年版』 アンリ&ジャン＝セバスティアン・マリオネが 《トゥーレーヌ地区 今年の造り手》に選出！

ガメイ、ソーヴィニヨン、そしてコットのドクター（＝博士）ことアンリ・マリオネは一年中コンサルタントとして活動しており、ジャン＝セバスティアンにドメーヌを譲った。もっともシンプルなキュヴェはすでに多くを物語っており、同じカテゴリーに属すワインを引き離し、独走している。接木しないガメイに由来するスペシャル・キュヴェは、極めて優れている。コットは常にロワールで最もシルキーで、その魅力に捕らわれずにはいられない。樹齢150年のブドウ樹は状態が良く、フランスのブドウ畑を消滅させたフィロキセラは、ここを危険にさらすことはなかった。二酸化硫黄を添加せずに醸した1976年、1990年、1996年物のガメイが2017年でも生きていと説明するなら、待たずして、ドクターに意見を求めなさい。彼は同情と知性を込めて、自身が手がけたガメイについて説明するだろう。

※スタンダード・キュヴェ（1. ソーヴィニヨン、2. ガメイ）のプレゼンテーションが変わります。以下、アンリ・マリオネのコメント：

1. この美しい年の恩恵を享受し、アカシアや菩提樹の花のアロマが際立っています。口中はパイナップルや洋梨、グレープフルーツのフルーティーさが炸裂。魚介料理に相応しいワイン。サーヴィスは7-8度で。
2. アロマは1.のソーヴィニヨンと酷似していますが、よりまろやかで強く、美しさを感じられます。アペリティフとして、或いは魚料理にオススメ。サーヴィスは7-8度で。
3. 10-12度に冷やして飲むと、食欲がそれぞれ最高の気分になります。フルーツ・ジュースと言っても過言ではありません。食事の内容を選ばずに楽しめますし、ワインだけでも喉の渇きを癒してくれます。
4. とびきりフルーティーでレッド&ブラック・フルーツのニュアンスを伴うストラクチャーがあります。サーヴィスは10-12度。
5. 驚くべき深い色調。イチゴのノートを伴うブラックベリーやブラック&レッドチェリーの複雑なアロマ。ドメーヌの他のガメイよりもはるかに複雑。二酸化硫黄も培養酵母も添加することなく醸されたこのワインは純粋無垢な味わいで、飲む者に途方もない喜びを与えてくれます。サーヴィスは12度。
6. 世界で唯一無二のキュヴェ。実際、人類が手を加えたり接木していないブドウ樹に由来し、二酸化硫黄・培養酵母無添加、無補糖、無清澄、無慮過・・・など、まったく純粋なままに醸されたワインはどこにも存在しません。“ブルミエール・ヴァンダンジュ”のごとく調和の取れた複雑さに加え、素晴らしい品格があります。熟成につれ、ブルゴーニュ的な魅力を増すワインです。
7. 通常ガメイとは異なり、セミ・タンチュリエ（半赤果肉）のガメイ・ド・ブーズから造られました。トゥーレーヌやボージュ地方でもこのガメイ・ド・ブーズを栽培しているのは、私だけです。通常ガメイに比べマティエール（素材）も色も際立っています。グリエやソースを添えた肉料理、フロマージュと完璧なマリアージュを奏でます。
8. プレ・フィロキセラ、つまり1860年以前のごとく接木していないブドウ樹に由来するユニークなワイン。素晴らしい！の一言に尽きます。平衡が良くリッチでコクのある味わい。素晴らしいワインです。飲んだら忘れられなくなるでしょう。
9. ロワール原産の素晴らしいセパージュがもたらす純粋さを目の当たりにすることができます。リングやアカシアの非常に複雑なアロマは、ブドウが育ったテロワールを如実に物語っています。味わいに強い個性があり、今の時代のブドウとの違いが明確です。



12. Extraordinaire! = 素晴らしい！1820年代に植樹されたフランス最古のロモランタンから取り木＝プロヴィニャージュしたブドウ樹が、シャンボール城で進む《フランソワ1世が所有していた伝説のブドウ畑の再興》プロジェクトの鍵を握る、世界で唯一無二のキュヴェ。気品と崇高なミネラル、白い花々や梨、ワザット、蜂蜜のノートを伴う純粋無垢な味わいを堪能するためにも、アペリティフとして単独でお楽しみ下さい。8-10度で。
13. “プロヴィニャージュ（12.）”の娘的キュヴェ。そのピュアな味わいはプロヴィニャージュ同様。しかしながら、プロヴィニャージュを凌駕する果実や花のアロマ、サラブレッドの証である純粋かつフレッシュ、生き生きとした味わい。8-10度でアペリティフ、アミューズと共に。実に魅力的。

その他、5. ガメイ「ブルミエール・ヴァンダンジュ」：最新の2017年物はエネルギーに溢れ、美しく、明快。しかしながら、25年前に初リリースされた1992年物も生命力があり、熟成感があり、まだまだ飲める・・・。

ソムリエやワイン専門誌のテイスター、ワイン・スクール講師、ジャーナリストなど5人のエキスパートからなるLes 5 du vinのメンバーの1人でイギリス人ジャーナリストのDavid Cobboldが《ナチュラル・ワイン》の定義の曖昧さについて見解を述べた記事のなかで、二酸化硫黄を添加せずに造られたワインの良い例として、アンリ・マリオネの「ブルミエール・ヴァンダンジュ」を挙げたもの。

6. ガメイ「ルネサンス」：アサビールスーパードライホール・フラムドールの設計や7-11向け文具のデザインを担当、ルイ・ロデレール社とのコラボ、ブリュット・ナチュラル「スタルク・モデル」で知られる総合デザイナー、フィリップ・スタルクが「Amazing!」と称賛し、愛飲。

『ザ・ワイン・エンタージャスト』インタビュー：アートとワインへのガイド/フィリップ・スタルク編より抜粋

ドメーヌ詳細 → <http://www.izumitrading.co.jp/winery/france/loire/hmarionnet/marionnet01.html>

一般社団法人日本ソムリエ協会会員、一般社団法人日本エスコフィエ協会会員、フランス農事功労章受章者協会会員（MOMAJ）

<輸入発売元> 出水商事株式会社 IZUMI TRADING Co., Ltd. 営業部

〒173-0004 東京都板橋区板橋1-12-8 TEL:03-3964-2272 ご注文 FAX はこちら:03-3964-3641

2/2 頁