

# DRCの苗木家 ヴィニョーブル・ギョーム

## 新ヴィンテージ契約輸入のご案内



苗木・育種の分野で名実ともに仏最大のリーディング・カンパニー、ヴィニョーブル・ギョーム。  
世界の錚々たるドメーヌの畑とワインの質を陰で支え、  
超一流の造り手たちが全幅の信頼を寄せる  
V. ギョームの新ヴィンテージのご予約を開始いたします！  
300年にわたり続く造り手でもあるV. ギョームが最高の苗木と台木、  
超一流の造り手たちとの長年の深い親交と協力関係が生む至高の味わいにご期待下さい。

※2018/2/12 (火) 締切 → お届け：2018年5月中旬 (予定)

| 商品名 (容量はいずれも 750ml)   | ※1c/s=12本     | *表示の価格は1本あたりの価格/税別 | 参考上代          | ご注文数     |
|---|---------------|--------------------|---------------|----------|
| ◆IGP ヴァン・ド・ペイ・ド・フランシュ=コンテ   |               |                    |               |          |
| 2016 シャルドネ 白・辛口 樹齢3-30年のシャルドネをステンレスと小樽で発酵(一部MLFあり)・熟成(6ヶ月)。最高の苗木がいかにワインの質に大きな影響を与えるかを証明する秀作。アペリティブ、或いはシャルキュトリとともに。  | 1c/s以上：¥3,780 | 3c/s以上：¥3,700      | 5c/s以上：¥3,620 | ¥3,860 本 |
| 2016 シャルドネ“ヴィエイユ・ヴィーニュ” 白・辛口 樹齢20-45年の古樹に由来。小樽で発酵・熟成(11ヶ月)。この間に補酒とバトナージュを行う。ヴァニラやハチミツのノート、穏やかなタンニンがあり、優美な密度感を持つシャルドネの看板キュヴェ。  | 1c/s以上：¥5,260 | 3c/s以上：¥5,140      | 5c/s以上：¥5,040 | ¥5,360 本 |
| 2016 ピノ・ノワール 赤 樹齢3-30年。完全除梗の後、14-20日間のマセレーション。この間にピジャージュを行う。ステンレス、大樽、小樽を併用して11ヶ月熟成(MLFあり)。フランス現存の全てのピノ・ノワールのクローンのアッサンブラージュ(35種類以上)による。  | 1c/s以上：¥3,860 | 3c/s以上：¥3,780      | 5c/s以上：¥3,700 | ¥3,940 本 |
| 2016 ピノ・ノワール“ヴィエイユ・ヴィーニュ” 赤 樹齢20-45年。ステンレス、木製の桶を併用し、18-25日間発酵。続いて、1-8年使用のバリックで11ヶ月熟成。この間、週に1度、補酒を行う。ブルゴーニュで主流のピノ・ファンクのクローン主体のアッサンブラージュによる。グリオットやチョコレートが溶け合う複雑なアロマがあり、艶やかで余韻が長い。   | 1c/s以上：¥5,260 | 3c/s以上：¥5,140      | 5c/s以上：¥5,040 | ¥5,360 本 |
| 2016 オーセロワ 白・辛口 樹齢25年。ステンレスで発酵、熟成(7ヶ月・MLFあり)。レモン・イエローのローブ、白い花や柑橘系果物のノートが際立ち、爽快で繊細。アペリティブとして、あるいは夏野菜を使ったサラダとともに。   |               |                    |               | ¥3,800 本 |
| ピノ・グリ 白・辛口 樹齢6-20年。スキン・コンタクトの後、オークの小樽を用い、厳密な温度管理下で発酵及び熟成(8ヶ月・MLFあり)。アルザスの超一流の造り手たちが採用するピノ・グリ(マッサル+クローン選抜)のキュヴェ。“ウズラの目”と呼ばれる独特な外観、蜂蜜のような甘美なアロマと味わい。アペリティブ、家禽類や白カビタイプのフロマージュとともに。   | 2015          |                    |               | ¥3,960 本 |
|   | 2016          |                    |               | ¥3,860 本 |
| NV (2016) ロゼ 辛口 ★2015VT: 2017年プザンソン・プロデュイ・レジオナー(地場産品)コンクール銀賞受賞<br>ピノ・ノワール80%とガメイ20%によるフランシュ=コンテ版パストゥラン。8-24時間の前発酵を経てステンレスで発酵・熟成(7ヶ月・MLFあり)。バラの花弁のようなローブとイチゴやグロゼイユのアロマのなかに柑橘系のタッチがある。  |               |                    |               | ¥3,260 本 |
| 2016 ガメイ 赤 樹齢5-50年。マセレーション・セミ・カルボニックで発酵。ステンレスと大樽を併用し、熟成(11ヶ月・MLFあり)。端麗なローブとカシスやミルティエユなどの清らかなノート。フレッシュで眉目秀麗。アントレやシャルキュトリ、グリエした赤身肉に相応しい。  |               |                    |               | ¥3,360 本 |
| ◆コレクション・レゼルヴェ (IGP - Vin de Pays de Franche-Comté フランシュ=コンテ) ◆<br>ドメーヌの畑のなかでも傑出したマイクロクリマを享受する最高の単一区画の選り抜きのブドウ樹に由来   |               |                    |               |          |
| シャルドネ“コレクション・レゼルヴェ”<br>樹齢50年(選定法: ギョ・ドゥーブル)。バリックで発酵及び熟成。熟成期間は11ヶ月。この間、毎週、補酒とバトナージュを行う。無濾過で瓶詰め。プリオッシュのタッチを伴う力強い味わい。★2011VT: 2013年/1月農事コンクール金賞受賞<br>★2012,VT: 2014年IGP フランシュ=コンテ・コンクール金賞受賞  | 2011          |                    |               | ¥8,020 本 |
|   | 2012          |                    |               | ¥8,180 本 |
|   | 2013          |                    |               | ¥8,020 本 |
| ピノ・ノワール“コレクション・レゼルヴェ”<br>区画選別による樹齢50年(選定法: ギョ・サンブル)のピノ・ノワールを100%除梗。木製の発酵槽で定期的ピジャージュを行いながら25日間にわたり発酵。1-3年使用のオークの小樽で11ヶ月熟成(MLFあり)。この間、毎週補酒を行い、無濾過で瓶詰め。グリオットやミュール、スパイス、甘草、皮革などのアロマが感じられ、グリーンでフレッシュ。また、穏やかなタンニンが長く続く。15年の長期熟成のポテンシャルを秘める。<br>★2011VT: 2013年IGP フランシュ=コンテ・コンクール銀賞, 2013年/1月農事コンクール銅賞受賞 | 2011          |                    |               | ¥8,020 本 |
|   | 2012          |                    |               | ¥8,240 本 |
|   | 2013          |                    |               | ¥8,300 本 |

※ご予約締切日：2018年2月12日(月) 受注分まで ※お届け：2018年5月中旬(予定)

※ご注文単位：1本から ※送料：商品代金合計3万円以上弊社負担(混載可)

|                          |   |           |      |
|--------------------------|---|-----------|------|
| 貴社名：                     |   | ご担当者名：    |      |
| ご住所：                     | 〒 |           |      |
| お電話番号：                   |   | ファクシミリ番号： |      |
| ※ご予約後のキャンセルは固くお断り申し上げます。 |   | ご帳合先：     | Tel. |

# ヴィンヨブル・ギョーム 新ヴィンテージ契約輸入のご案内

| 商品名 (容量はいずれも 750ml)  | ※1c/s=12本 | *表示の価格は 1本あたりの価格/税別 | 参考上代           | ご注文数 |
|--|-----------|---------------------|----------------|------|
| <b>◆Vin de Table ヴァン・ド・ターブル</b>  |           |                     |                |      |
| <b>NV ヴィンヨ・ドール 白・辛口</b><br>樹齢25-30年のソーヴィニオンを、スキン・コンタクト後にステンレスで発酵・熟成(5ヶ月・MLFあり)。IGPフランシュ＝コンテの指定品種ではないため、品種とワインに因み、ソーヴィニオンの“ヴィンヨ”と熟した果実がゴールド＝オールに輝くことから、ヴィンヨ・ドールと命名。アペリティブ、或いは甲殻類や魚介、焼き魚に相応しい。   | 2015      | ¥3,340              | 本              |      |
|  | 2016      | ¥3,280              | 本              |      |
| <b>NV (2016) ル・パイエン 白・辛口</b><br>粘土質土壌に植わる樹齢3-30年のサヴァニャン(選定法:ギョ・ドゥーブル)をヴァン・ジョーヌ製法ではなく、樽発酵・樽熟成(11ヶ月・MLFあり)で定期的に補酒・バトナーージュを施し、通常の白ワインの醸造法による異教徒という名のキュヴェ。最初の10年はフルーティ、熟成とともに、白トリュフや土など古酒独特の風味に強烈な旨みが凝縮される傑作。  |           | ¥7,480              | 本              |      |
| <b>NV (2010) キュヴェ・デ・ザルシュヴェック 白・辛口</b><br>樹齢15-30年のサヴァニャン(選定法:ギョ・ドゥーブル)に由来。ル・パイエンとは異なり、補酒やスーティラーージュを行うことなく木樽で6年以上熟成。酵母による皮膜が形成され、クルマやドライ・フルーツを伴うグ・ド・ジョーヌが生じる。まさにプティ・ヴァン・ジョーヌの面持ち。   |           | ¥11,040             | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“キュヴェ・ヴェ (V)” 白・辛口</b><br>マール混じりの粘土石灰土壌の樹齢6年のヴィオニエに由来。軽く圧搾した後、ステンレスで発酵、熟成はオークの小樽で11ヶ月間(MLFあり)。スミレや柑橘、蜂蜜のアロマ、ピュアな味わい。アントレや魚料理、シェールが相応しい。  |           | ¥3,940              | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“キュヴェ・ジエ (G)” 白・辛口</b><br>マール混じりの粘土石灰土壌の樹齢5-25年の全てのゲヴュルツ公認クローン。6時間の前清澄後にステンレスで低温発酵。引き続き7ヶ月熟成(MLFあり)。バラとライチのアロマがほぼしる秀逸なヴァン・ド・ターブル。インド料理やシュクルート、チョコレートとともに。  |           | ¥3,720              | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“G'R (リースリング)” 白・辛口</b><br>マール混じりの粘土石灰に植わる樹齢4-25年のリースリングを6時間の前清澄後にステンレスで低温発酵。引き続き7ヶ月熟成(MLF50%あり)。白い花やシスト(片岩)、ペトロールなどのアロマ、フレッシュでフルーティ、フィニッシュにミネラルが感じられる。  |           | ¥3,720              | 本              |      |
| <b>NV (2012) レ・ジナタンデ“G'M (メルロー)” 赤</b><br>シュヴァル・ブランも採用するメルローの最良クローン(181, 343, 347)に由来(樹齢4-23年)。北で栽培されたメルローとは思えない成熟度と柔らかさが素晴らしい。複雑でストラクチャーがあり熟成のポテンシャルを秘めている。グリエした肉料理に相応しいボルドー・タイプ。   |           | ¥3,720              | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“ノール＝シュッド” 赤</b><br>美しいロブとミネラリーな性格を持つガメイ(2/3)はステンレスで、メルロー(1/3)はバリックで11ヶ月寝かせ(MLFあり)、ブレンドした爽やかでスパイシーな夏向きのワイン。ノール＝シュッド(北南)とは2つのブドウが生まれた2つの地域を示している。   |           | ¥3,420              | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“キュヴェ・ミステール”バルベラ 赤</b><br>樹齢6年の若木に由来。熟成11ヶ月(MLFあり)。スパイシーな赤い果実が特徴的。濃い色調としなやかさを持ち合わせる。まだまだ若いのが、普段慣れ親しんでいるブドウ品種のアロマと異なる発見が潜む。スパイシーな味わいが、赤身肉やフロマージュにぴったり。  |           | ¥4,680              | 本              |      |
| <b>NV (2016) レ・ジナタンデ“キュヴェ・ミステール”カベルネ・フラン 赤</b><br>樹齢3年の若木に由来。熟成11ヶ月。カベルネ・フラン特有のピーマンや植物のニュアンスが顕著。円やかで、アフターに香辛料が感じられる。飲み応えのあるワインで、清涼感もある。  |           | ¥4,680              | 本              |      |
| <b>◆ヴァン・ムスー (メトッド・トラディショナル・ド・カリテ) : シャンパーニュの巨匠たちも苗木と台木の管理を V. ギョームに依頼</b>  |           |                     |                |      |
| <b>NV (2014) フリュット・アンシャンテ 白・極辛口</b><br>サロン、ボランジェなどに苗木を納め、クリュグクロ・デュ・メニルの植替えを請け負ったギョーム入魂のスパーク。2014年収穫のシャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20%に由来。ステンレス・タンクで12ヶ月かけて原酒を醸造、アッサンブラージュ。瓶内二次発酵最低24ヶ月。フルット・アンシャンテとは、仏語でモーツァルトのオペラ作品「魔笛」を意味する。                                   |           | ¥3,980              | 本              |      |
| 1c/s以上: ¥3,900   |           | 3c/s以上: ¥3,820      | 5c/s以上: ¥3,740 |      |
| <b>NV (2011) フュージョン 赤・半辛口</b> *ピノ・ノワール35%、ガメイ35%、ピノ・ムニエ25%、サンジョヴェーゼ5%<br>愛妻家ギョームが妻のために創出したベティヤン。リキュール・ド・ティラーージュとしてワインを添加、66ヶ月に及ぶ瓶内二次発酵を経て誕生。異なる品種のブレンドであることから仏語で「フュージョン＝融合」と命名。また、「溶融」の意味を持つことから「炎」をイメージ。まるでランブルスコの味わい。アペリティブやデザート・ワインに理想的。                  |           | ¥3,980              | 本              |      |
| 1c/s以上: ¥3,900   |           | 3c/s以上: ¥3,820      | 5c/s以上: ¥3,740 |      |
| <b>NV (2013) ヴァルス・ローズ ロゼ・辛口</b> *ピノ・ノワール65%及びピノ・ムニエ35%(2013年収穫)<br>ダイレクト・プレスを行い、発酵。シュール・リーの状態で6ヶ月熟成(MLFあり)。ワインをリキュール代わりに添加して最低25ヶ月の瓶内二次発酵とドザーージュを実施。ミレジメに比肩するロゼのスパーク。立ち上がる泡がワルツを思わせることから、ヴァルス(＝仏語でワルツ)と命名。グリオットやオー・ド・ヴィを思わせるアロマ、気骨のある味わいのスパークでアペリティブや食中酒に最適。 |           | ¥3,980              | 本              |      |
| 1c/s以上: ¥3,900   |           | 3c/s以上: ¥3,820      | 5c/s以上: ¥3,740 |      |
| <b>NV (2012) セテュクシオン 白・極辛口</b><br>セロスに触発されたシャンパーニュに匹敵するミレジメ物。5-10年使用のルソー社製の小樽(228Lit.)でバトナーージュ及び補酒を行いながら、7ヶ月熟成。瓶詰め後36ヶ月にわたる瓶内熟成の後、リキュール・デクスベティヤンにシャルドネ“ヴィエイユ・ヴィーニュ”を使用した本格派のブラン・ド・ブラン(ドザーージュ・ゼロ)。アペリティブ、魚料理、寿司、食後のガトー・ショコラに相応しいオールラウンド・プレーヤー。                |           | ¥5,580              | 本              |      |
| 1c/s以上: ¥5,460   |           | 3c/s以上: ¥5,360      | 5c/s以上: ¥5,240 |      |

**\*ご予約締切日: 2018年2月12日(月) 受注分まで \*お届け: 2018年5月中旬(予定)**

**\*ご注文単位: 1本から \*送料: 商品代金合計3万円以上弊社負担(混載可)**

|                          |   |           |      |
|--------------------------|---|-----------|------|
| 貴社名:                     |   | ご担当者名:    |      |
| ご住所:                     | 〒 |           |      |
| お電話番号:                   |   | ファクシミリ番号: |      |
| ※ご予約後のキャンセルは固くお断り申し上げます。 |   | ご帳合先:     | Tel. |

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 ITC

〒173-0004 東京都板橋区板橋 1-12-8 TEL:03-3964-2272 FAX:03-3964-3641 (2/3頁)

# ヴィンヨブル・ギョーム 蔵出し古酒のご案内

## 《 完全事前予約商品 》

ヴィンヨブル・ギョームのご好意により、ヴィエイユ・ヴィーニュ、コレクション・レゼルヴェの蔵出し古酒を特別に提供していただきました。併せてご検討賜りますようよろしくお願い申し上げます。

※ヴィエイユ・ヴィーニュ、コレクション・レゼルヴェのマグナムは、木箱付での提供（※有償※）が可能です。  
表示の価格は1本あたりの価格（参考上代/税別）です。



| シャルドネ“ヴィエイユ・ヴィーニュ” |         |     |         |     |
|--------------------|---------|-----|---------|-----|
| 年                  | 750ml   | ご注文 | 1500ml  | ご注文 |
| 2000               | ¥23,100 | 本   | ¥43,460 | 本   |
| 2001               | ¥20,360 | 本   | ¥36,880 | 本   |
| 2002               | ¥18,720 | 本   | ¥36,340 | 本   |
| 2003               | ¥20,360 | 本   | ¥41,820 | 本   |
| 2004               | ¥16,520 | 本   | ¥32,500 | 本   |
| 2005               | ¥18,720 | 本   | ¥37,980 | 本   |
| 2006               | ¥14,880 | 本   | ¥25,380 | 本   |
| 2007               | ¥12,140 | 本   | ¥22,620 | 本   |
| 2008               | ¥9,940  | 本   | ¥20,440 | 本   |
| 2009               | ¥9,400  | 本   | ¥18,780 | 本   |
| 2010               | ¥8,300  | 本   | ¥17,140 | 本   |
| 2011               | ¥8,300  | 本   | ¥17,140 | 本   |
| 2012               | ¥8,300  | 本   | ¥16,040 | 本   |
| 2013               | ¥7,740  | 本   | ¥14,940 | 本   |
| 2014               | ¥7,200  | 本   | ¥14,400 | 本   |
| 木箱（マグナムのみ）：        |         |     | ¥5,480  | 箱   |

| ピノ・ノワール“ヴィエイユ・ヴィーニュ” |         |     |         |     |
|----------------------|---------|-----|---------|-----|
| 年                    | 750ml   | ご注文 | 1500ml  | ご注文 |
| 2000                 | ¥23,100 | 本   | ¥41,820 | 本   |
| 2001                 | ¥20,360 | 本   | ¥37,980 | 本   |
| 2002                 | ¥18,180 | 本   | ¥36,340 | 本   |
| 2003                 | ¥20,360 | 本   | ¥42,920 | 本   |
| 2004                 | ¥16,520 | 本   | ¥32,500 | 本   |
| 2005                 | ¥18,720 | 本   | ¥37,980 | 本   |
| 2006                 | ¥12,140 | 本   | ¥24,280 | 本   |
| 2007                 | ¥11,040 | 本   | ¥21,540 | 本   |
| 2008                 | ¥9,940  | 本   | ¥19,880 | 本   |
| 2009                 | ¥9,120  | 本   | ¥18,240 | 本   |
| 2010                 | ¥7,200  | 本   | ¥15,500 | 本   |
| 2011                 | ¥7,740  | 本   | ¥15,500 | 本   |
| 2012                 | ¥8,020  | 本   | ¥14,940 | 本   |
| 2013                 | ¥7,200  | 本   | ¥13,860 | 本   |
| 2014                 | ¥6,660  | 本   | ¥13,300 | 本   |
| 木箱（マグナムのみ）：          |         |     | ¥5,480  | 箱   |

| シャルドネ“コレクション・レゼルヴェ”                               |         |     |         |     |
|---|---------|-----|---------|-----|
| 年   | 750ml   | ご注文 | 1500ml  | ご注文 |
| 2001  | ¥29,680 | 本   | -       |     |
| 2003  | ¥28,580 | 本   | -       |     |
| 2005  | ¥23,100 | 本   | -       |     |
| 2006  | ¥20,360 | 本   | ¥46,220 | 本   |
| 2007  | ¥17,620 | 本   | ¥35,249 | 本   |
| 2008  | ¥14,880 | 本   | ¥29,200 | 本   |
| 2009  | ¥13,780 | 本   | ¥27,020 | 本   |
| 2010  | ¥10,500 | 本   | ¥24,820 | 本   |
| 2011  | -       |     | ¥24,280 | 本   |
| 2012  | -       |     | ¥23,720 | 本   |
| 2013  | -       |     | ¥21,540 | 本   |
| 2014  | -       |     | ¥20,440 | 本   |
| 木箱（マグナムのみ）：                                       |         |     | ¥5,480  | 箱   |
| ※蔵出し古酒は蔵元在庫に限りがあるため<br>買付結果に就きましては、担当営業より連絡いたします※ |         |     |         |     |

| ピノ・ノワール“コレクション・レゼルヴェ” |         |     |         |     |
|-----------------------|---------|-----|---------|-----|
| 年                     | 750ml   | ご注文 | 1500ml  | ご注文 |
| 2001                  | ¥30,240 | 本   | -       |     |
| 2002                  | ¥30,240 | 本   | -       |     |
| 2003                  | ¥28,580 | 本   | -       |     |
| 2004                  | ¥20,360 | 本   | -       |     |
| 2005                  | ¥23,100 | 本   | ¥56,640 | 本   |
| 2006                  | ¥20,360 | 本   | ¥43,460 | 本   |
| 2007                  | ¥16,520 | 本   | ¥31,400 | 本   |
| 2008                  | ¥14,880 | 本   | ¥29,200 | 本   |
| 2009                  | ¥12,140 | 本   | ¥28,660 | 本   |
| 2010                  | ¥9,400  | 本   | -       |     |
| 2011                  | -       |     | ¥24,280 | 本   |
| 2012                  | -       |     | ¥24,820 | 本   |
| 2013                  | -       |     | ¥23,720 | 本   |
| 2014                  | -       |     | ¥20,980 | 本   |
| 木箱（マグナムのみ）：           |         |     | ¥5,480  | 箱   |

※木箱のみのご予約は承ることができません。

**\*ご予約締切日：2018年2月12日（月）受注分まで \*お届け：2018年5月中旬（予定）**

**\*ご注文単位：1本から \*送料：商品代金合計3万円以上弊社負担（混載可）**

|                          |   |           |      |
|--------------------------|---|-----------|------|
| 貴社名：                     |   | ご担当者名：    |      |
| ご住所：                     | 〒 |           |      |
| お電話番号：                   |   | ファクシミリ番号： |      |
| ※ご予約後のキャンセルは固くお断り申し上げます。 |   | ご帳合先：     | Tel. |

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 ITC

〒173-0004 東京都板橋区板橋 1-12-8 TEL:03-3964-2272 FAX:03-3964-3641 (3/3 頁)