



DRCの苗木家 ヴィニョブル・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・カンパニーであり
300年にわたり続く造り手でもあるヴィニョブル・ギョーム
世界の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！
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。

← コレクション・レゼルヴェ向けシャルドネに由来する V. ギョームの最新作
& 唯一のヴァンダンジュ・タルディーヴ, “シャルドネ・ウブリエ”

※ご予約締切日：2019/2/24 (日) → お届け：2019年5月下旬 (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				
2017 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。			¥3,460	本
1c/s以上: ¥3,360	3c/s以上: ¥3,280	5c/s以上: ¥3,180		
2017 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。			¥4,760	本
1c/s以上: ¥4,600	3c/s以上: ¥4,520	5c/s以上: ¥4,420		
2017 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(ピジャージュあり)。ステンレス, 大樽, 小樽で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ブレンド(35種類以上)による。			¥3,360	本
1c/s以上: ¥3,260	3c/s以上: ¥3,180	5c/s以上: ¥3,100		
2017 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・ファンのクローン主体のアップブラージュによる。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。			¥4,760	本
1c/s以上: ¥4,600	3c/s以上: ¥4,520	5c/s以上: ¥4,420		
2017 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。			¥3,220	本
2017 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, 家禽類や白かびタイプのフロマージュと。			¥3,300	本
NV (2017) ロゼ 辛口 ★2016VT: アシエット 2019年版2つ星 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。			¥2,660	本
2017 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, 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, グリエした赤身に相応しい。			¥2,820	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) ◆ ドメーヌの畑のなかでも傑出したマイクロクlima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” 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。無慮過で瓶詰め。プリオキシムのタッチを伴う力強い味わい。 ★2012VT: 2014年IGPフランシュ=コンテ・コンクール金賞受賞	2012	¥7,360	本	
	2013	¥7,220	本	
	2014	¥7,080	本	
ピノ・ノワール“コレクション・レゼルヴェ” ★2013VT: アシエット 2016年版2つ星 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に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, 無慮過で瓶詰め。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, ク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。 ★2011VT: 2013年IGPフランシュ=コンテ・コンクール銀賞, 2013年パリ農事コンクール銅賞受賞	2011	¥7,180	本	
	2012	¥7,360	本	
	2013	¥7,440	本	
	2014	¥7,080	本	

*ご注文単位：1本から *送料：商品代金合計5万円以上弊社負担(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。		弊社記入欄：お客様番号() 現金・通常/受注日 2019年 月 日	

《ヴィニョブル・ギョーム》新ヴィンテージ契約輸入のご案内 ◆ヴァン・ド・ターブル◆

商品名 (容量は 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	
◆Vin de Table ヴァン・ド・ターブル					
NV (2017) ヴィニョン・ドール 白・辛口 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“ヴィニョン”と熟した果実がゴールド=オールに輝くことからヴィニョン・ドールと命名。アペリティフとして、甲殻類や魚介とともに。			¥2,720	本	
1c/s 以上 : ¥2,660 3c/s 以上 : ¥2,600 5c/s 以上 : ¥2,540					
NV (2017) ル・パイエン 白・辛口 粘土質土壌の樹齢 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・パ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 年はフルーティー、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。			¥6,720	本	
NV キュヴェ・デ・ザルシュヴェック 白・辛口 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、クルミやドライ・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。			2009	¥10,140	本
			2010	¥9,880	本
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ヴェ (V)” 白・辛口 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、シェーヴルが相応しい。			¥3,420	本	
NV (2016) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ジェ (G)” 白・辛口 マール混じりの粘土石灰土壌の樹齢 5-25 年の全てのゲヴェルツツムクロン。6 時間の前清発酵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とぼる秀逸なヴァン・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。			¥3,220	本	
NV (2016) レ・ジナタンデュ“G'R (リースリング)” 白・辛口 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 時間の前清発酵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ー、フィニッシュにミネラルが感じられる。			¥3,140	本	
NV (2014) レ・ジナタンデュ“G'M (メルロー)” 赤 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ポルドー・タイプ。			¥3,120	本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“ノール=シュッド” 赤 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。			¥2,820	本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ミステール”バルベラ 赤 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待っている。スパイシーな味わいが、赤身肉やフロマーージュにぴったり。			¥4,040	本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ミステール”カベルネ・フラン 赤 樹齢 3 年の若木に由来。熟成 11 ヶ月。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。			¥4,040	本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ミステール”コトト 赤 シャルセンヌの粘土石灰土壌のコトトに由来。マセレーションを含む発酵期間は 18 日間 (ピジャーージュあり)。ピエス (新樽及び 5 年使用) で 11 ヶ月熟成。鮮明な赤のロブ、スパイスのノートを伴ったブラック・フルーツのアロマ。長く続く余韻とおおらかなフィニッシュ。			生産数: 580 本 ¥4,040	NEW 本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ミステール”デュリフ 赤 シャルセンヌの小石混じりの粘土土壌のデュリフを使用。マセレーションを含む発酵期間は 18 日間 (ピジャーージュあり)。2 年使用のピエスで 11 ヶ月熟成。濃密なダーク・レッドのロブと仄かにスパイスを伴ったブラック・フルーツのアロマ。清涼感溢れる魅力的な味わい。シラーとプルルサンとの交配品種“デュリフ”はカリフォルニアではプティ・シラーと呼ばれる。リッジがドライ・クリーク・ヴァレーに所有する自社畑では最重要のブレンディング・パートナーとして比率が高い。			生産数: 290 本 ¥4,040	NEW 本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“キュヴェ・ミステール”カルメネル 赤 シャルセンヌの小石混じりの粘土土壌のカルメネルを使用。マセレーションを含む発酵期間は 20 日間 (ピジャーージュあり)。ピエス (新樽及び 3 年使用) で 11 ヶ月熟成。濃密なダーク・レッドのロブ、ブラック・フルーツやポルドー・スタイルのピーマンのアロマ、ストラクチャーのあるがっしりとした味わい。ポルドー原産のカルメネルはカベルネ・ソーヴィニオン×グロ・カベルネの自然交配による品種で、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローとは腹心の兄弟。			生産数: 600 本 限定 60 本 ¥4,040	NEW 先着順 本	
NV (2017) レ・ジナタンデュ“G'T (トゥルソー)” 赤 ギョの粘土石灰質に植わる樹齢 5-15 年のトゥルソーに由来。マセレーションを含む発酵期間は 20 日間。ピエス (228 %) とファイエット (114-140 %) で 11 ヶ月熟成。胡椒やレッド・フルーツのコンフィのアロマがあり、余韻が長く、柔らかく心地良いタンニンを伴う。			生産数: 420 本 ¥4,600	NEW 本	
2016 シャルドネ“ウブリエ” 白・甘口 ※容量: 500ml※ アルコール度数: 14,5 コレクション・レゼルヴェ向けシャルドネのヴァンダンジュ・タルディーヴ/新樽で 11 ヶ月熟成 以下、V. ギョームのコメント: 雨が続きワインが氷こぼれることを危惧した私は収穫を止めました。すると予想外の凝縮感を持つブドウから特別なワインが誕生しました。レモン・イエローのロブ、白い花やアカシア、蜂蜜、ヴァニラ、メンソール、白胡椒のアロマと個性的でストラクチャーのある味わい。そのバランスは常軌を逸しています。自然がもたらした V. ギョーム唯一のヴァンダンジュ・タルディーヴ。			¥5,320	NEW 本	

***ご予約締切日: 2019年2月24日(日) 受注分まで *お届け: 2019年5月下旬(予定)**

***ご注文単位: 1本から *送料: 商品代金合計5万円以上弊社負担(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。		弊社記入欄: お客様番号 () 現金・通常/受注日 2019年 月 日	

＜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)

《ヴィニョブル・ギョーム》新ヴィンテージ契約輸入のご案内

◆スパークリング・ワイン◆



← ヴァルス・ローズ：ミズレにも注目

画像 (左から) フリュット・アンシャンテ / フュージョン / ヴァルス・ローズ / セレクション

商品名 (容量は 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
◆ヴァン・ムスー (メソッド・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				
NV (2016) フリュット・アンシャンテ 白・極辛口				
*シャルドネ 50%, ピノ・ノワール 30%, ピノ・ムニエ 20% (2016 年収穫) サロン, ボランジェなどに苗木を納め, クリュッグのクロ・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。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。			¥3,260	本
1c/s 以上 : ¥3,160 3c/s 以上 : ¥3,080 5c/s 以上 : ¥3,000				
NV (2011) フュージョン 赤・半辛口				
*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% (2011 年収穫) 愛妻家ギョームが妻のために創出したペティヤン。リキュール・ド・ティラージュとしてワインを添加。5 年以上に及び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。アペリティフやデザート・ワインに理想的。 ★2017 年パリ農事コンクール銅賞受賞			¥3,260	本
1c/s 以上 : ¥3,160 3c/s 以上 : ¥3,080 5c/s 以上 : ¥3,000				
NV (2014) ヴァルス・ローズ ロゼ・辛口				
*ピノ・ノワール 65%及びピノ・ムニエ 35% (2014 年収穫) 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。立ち上がる泡がフルーツを思わせることから, ヴァルス (= 仏語でフルーツ) 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フや食中酒に最適。			¥3,260	本
1c/s 以上 : ¥3,160 3c/s 以上 : ¥3,080 5c/s 以上 : ¥3,000				
NV (2012) セレクション 白・極辛口				
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 (228 ㍉) でバトナ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・デクスベディションにシャルドネ “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 (ドザージュ・ゼロ)。アペリティフ, 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。			¥4,760	本
1c/s 以上 : ¥4,600 3c/s 以上 : ¥4,520 5c/s 以上 : ¥4,420				

ヴィニョブル・ギョームの詳細はこちらまで : <http://www.izumitrading.co.jp/>

***ご予約締切日 : 2019 年 2 月 24 日 (日) 受注分まで *お届け : 2019 年 5 月下旬 (予定)**

***ご注文単位 : 1 本から *送料 : 商品代金合計 5 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。		弊社記入欄 : お客様番号 () 現金・通常 / 受注日 2019 年 月 日	

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)