フランスと同じ味わいのワインを飲みたい！その一心で始めたワインへの試み。

ずっと長い間、何十年もの間、私だけでない、本当に多くの人が消し難い難問を持ち続けてきました。フランスで飲むワインは、あんなにおいしいのに、どうして日本で飲むフレンチワインは少しもおいしくないのだろう。日本ではフランスでのあの味わいは到底叶わぬ夢なのだろうかと。私のフレンチワインへの挑戦の始まりも、正にそんな疑問からでした。そして、何とかこの日本でフランスと同じ味わいのおいしいワインを飲みたいという小さな思いからでした。

思い立ってからほぼ二十年。数々の試行錯誤を経て奇跡は起きました。今、確かにこの日本にフランスと同じ味わいの素晴らしいワインがもたらされたのです。

既に多くの方がこのワインを飲まれました。日本とフランスのワインの状態の違いをよく知る人にとっては、正に「衝撃的な奇跡の味わい」なのです。香りも色も味わいも、深い透明感があり、自然な深い味わいは飲む人の五感に喜びと幸せと悦楽を与えてくれます。本当に、本当に旨いんです。嬉しいんです。心地いいんです。グラスの中でたゆたう味わいに意識は引き込まれます。

酸素無透過フィルムの特徴

・飲む直前までは決して袋を開けたり傷つけたりしないでください。すぐに腐敗菌は瓶内に侵入し、ワインは半月ほどで少しずつ変質していきます。
※保存温度 12～13℃ほどの一定した温度のところに保存してください。

・この袋は水分も透過しないので、湿度は考えずに温度だけを考えればワインはよい状態に保存出来ます。

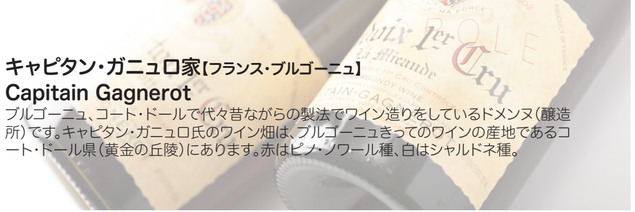
・袋に詰めたままであれば、ワイン到着時より 1 年間はワインの味わいは深く熟成していきます。
※殆どの方がどんな場合でもワインは寝かせるとよい状態に熟成されると思っていますが、それは全く間違いです。既に腐敗しているワインはますますひどくなり、醤油色へ変質し飲めません。亜硫酸塩の多いものはワインの中の全ての微生物が死滅しているのでほぼ変化しません。少なめの亜硫酸塩のものは、腐敗菌の活動と酸化によって色、香り、味わいは濁って不快なものになっていきます。

・ワイン専門業者のカーブに入れてもこの味わいの著しい劣化は防ぐことが出来ません。

日本到着後、3ヵ月寝かせてワインの状態を落ち着かせてから販売するこだわり

ワインは船便で約 1 ヵ月ほどかけて日本に到着します。輸送時の揺れによって、そのままでは複雑な成分が混じり合ったワインの味わいは混沌としたままです。そこでフランスで飲む時と同じ味わいに戻すためにイル・プルーでは最低 3 ヵ月寝かせてから販売することにしています。袋入りワインはカーヴの空気と共に呼吸しながら徐々に本来の味わいを取り戻していきます。

ワインは同じ銘柄でも一つとして同じ味はありません。皆、それぞれが違った表情を見せてくれます。ぜひ、それぞれのワインの個性を楽しみながら味わってください。



キャピタン・ガニュロ家【フランス・ブルゴーニュ】
Capitain Gagnerot

ブルゴーニュ、コート・ドールで代々昔ながらの製法でワイン造りをしているドメンヌ（醸造所）です。キャピタン・ガニュロ氏のワイン畑は、ブルゴーニュきってのワインの産地であるコート・ドール県（黄金の丘陵）にあります。赤はピノ・ノワール種、白はシャルドネ種。

【品番：W002R】②
ラドワ　プルミエクリュ
ラ　ミコード
LADOIX 1ER CRU LA MICAUDE
価格：¥6,300（税込）

面積 1.63ha
樹齢 30 年（キャピタン・ガニュロ単独所有）
ジュラ紀中期のバジョシアンで白亜質砂利土壌、表面は石灰岩が堆積しています。これによりがっちりとした、カシスや黒すぐりの香りがするワインがつくられます。

【品番：W003R】③
サヴィニー　レ　ボーヌ
プルミエクリュ　レ　シャルニエル
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LES CHARNIÉRES
価格：¥6,300（税込）

面積 63.18a 樹齢 18 年物と 40 年物半々
土壌は沖積層粒子の粗い石灰質。繊細なワインで花の香り（スミレ）、早くに熟成し、繊細で優雅な味わいです。

【品番：W004R】④
アロース・コルトン
プルミエクリュ　レ　ムトット
ALOXE CORTON 1ER CRU LES MOUTOTTES
価格：¥7,800（税込）

面積 1.44ha　樹齢 50 年
土壌はジュラ紀後期オックスフォーディアンの石灰質泥岩。しっかりとした、果肉感溢れるワインで多様な果実の味が優雅に感じられます。

【品番：W005R】⑤
コルトン　レ　グラン　ロリエル
グランクリュ
CORTON LES GRANDES LOLIÉRES GRAND CRU
価格：¥9,700（税込）

面積 1.81ha　樹齢 22 年
土壌はジュラ紀オックスフォーディアンで粘土質石灰岩。男性的でしっかりとした、がっちりとした味わい。長く熟成させると、黒果実の香りに富んだ、力強さと優雅さが調和された味になります。

【品番：W006R】⑥
クロ・ヴジョー　グランクリュ
CLOS VOUGEOT GRAND CRU
価格：¥18,700（税込）

面積 17.12a 樹齢 28 年
土壌はクロ畑の上部に位置します。エシュゾーと同じ土壌ですが、更に多くの鉄分を含みます。しっかりとした、力強いワインで、黒果実の香りがします。

【品番：W007R】⑦
エシェゾー　グランクリュ
ECHEZEAUX GRAND CRU
価格：¥18,700（税込）

面積 30.55a 樹齢 35 年
土壌はジュラ紀中期のバジョシアン、化石を含む白亜質土壌で黒赤色の粘土と溶岩の砂利も混ざっています。豊潤で調和のとれた際立ったワインで、黒果実と花の香りがします。逞しく、優雅な味わいです。

【品番：W012R】⑫
ヴォーヌ・ロマネ　オー　ラヴィオル
VOSNE ROMANNE AUX RAVIOLLES
価格：¥8,500（税込）

面積 39.32a 樹齢 53 年
土壌はジュラ紀のごく初期、粒子細かい石灰質泥灰土です。深いルビー色をして、黒イチゴ、ブルーベリーの香り。少し渋みのある、若い Vin de garde（ヴァンデギャルド熟成しておいしくなるワイン）です。3 年～6 年かけて味わいの頂点を迎えます。

【品番：W013R】⑬
コルトン　レ　マレショード　グランクリュ
CORTON LES MARECHAUDES GRAND CRU
価格：¥11,700（税込）

面積 17.81a 樹齢 23 年
ジュラ紀中期のバトニアン、色鮮やかな奥深い優れた土壌で、これがコクのある赤果実のたくましい香りを吹き込み、気品あるワインに仕上げます。

【品番：W014R】⑭
コルトン　レ　ルナルド　グランクリュ
CORTON LES RENARDES GRAND CRU
価格：¥12,600（税込）

面積 32.93a 樹齢 13 年
マレショードより軽いオックスフォーディアン土壌に育ち、このワインはとても優雅で、荒々しくピリッとして、高貴な香りの融合を楽しめます（ムスク、ジビエ、毛皮）。ゆったりとしたバランスのとれたワインがあなたを魅了します。

【品番：W009W】⑨
ラドワ　ブラン　プルミエクリュ
レ　グレション　エ　フトリエル
LADOIX BLANC 1ER CRU
LES GÉCHONS ET FOUTRIÉRES
価格：¥6,700（税込）

面積 1.34ha 樹齢 10～40 年
石灰質泥灰土、牡蠣の殻を多く含みます。優れた白ワインをつくるには傑出した土壌で、シャルドネに白い花々の香りと熱帯果実（レモン、マンゴー、パッションフルーツ）の風味を吹き込みます。

【品番：W010W】⑩
ラドワ　ブラン　プルミエクリュ
レ・ゾート　ムーロット
LADOIX BLANC 1ER CRU
LES HAUTES MOUROTTES
価格：¥6,700（税込）

樹齢 10 年　面積 51.9a
石灰岩 100% の土壌で、ミネラルの香りを吹き込み、しっかりとした味わいで白果実の後味です。

【品番：W011W】⑪
コルトンシャルルマーニュ
グランクリュ
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU
価格：¥19,700（税込）

面積 41.2a 樹齢 35 年
土壌はジュラ紀中期バトニアンで石灰質泥灰土。白い花（アカシア、スイカズラ）と蜂蜜の香りとしっかりとした、調和のとれた燻した芳香がします。

【品番：W015W】⑮
アロース・コルトン　ブラン
プルミエクリュ
ラ　クーティエール
ALOXE CORTON BLANC 1ER CRU
LA COUTIERE
価格：¥10,500（税込）

面積　27.31a 樹齢　6 年
アロースコルトンはピノノワールが多く植えられていますが、このシャルドネはこの区画を偏愛しているようです。この当ドメーヌの末っ子、2011 年収穫分はすでにテイスティングにおける有望株となっています。

リシャール家【フランス・ブルゴーニュ】
Richard

サヴィニー・レ・ボーヌ村にある老舗生産者。3種類のぶどう（ピノ・ノワール種、シャルドネ種、アリゴテ種）を使い、シャンパーニュと同じ製法で高品質なクレマン・ドゥ・ブルゴーニュ（シャンパンと同じ製法の発泡ワイン）を作っています。

【品番：W016C】⑯
クレマン ブラン
トラディシオン ブリュット
Cremant BLANC TRADITION (BRUT)
価格：¥3,900（税込）

水面に浮かぶ睡蓮にたゆたい、黄色に輝く衣服を纏いしその姿は、きめ細やかな気泡の首飾りに飾られ、あなたに見つけられるのを願っているかのようです。ブルゴーニュ主要 3 種のぶどう品種により醸造されるこのクレマンはピノ・ノワールの穏やかさ、シャルドネのきめ細やかさ、そしてアリゴテのみずみずしい心地よさをもたらします。ぶどうは 3 つの異なる場所、コートドボーヌ、コートドニュイ、そしてオーコートドボーヌより集められ、ブレンドされ、完璧な調和をもたらします。この奥ゆかしい、果実の芳香がさらにこのクレマンをより魅惑的に仕立てあげます。アペリティフに最高です。

【品番：W017C】⑰
クレマン
ブラン・ドゥ・ブラン ブリュット
Cremant BLANC DE BLANCS (BRUT)
価格：¥4,200（税込）

ブルゴーニュシャルドネとアリゴテ、この 2 つの品種の調和のとれたマリアージュ、これがこのクレマンに無類の高貴さをもたらします。配合の主たるシャルドネがこの特徴をよく表し、アリゴテはみずみずしさを付け加えます。その姿は小麦色で、清々しさと精緻さを感じさせ、果実の芳香がなんとも魅惑的です。よく調和され、この生命力漲るうら若きクレマンはどのようにブランドブラン愛好家を籠絡するかを知っているかのようです。

【品番：W018C】⑱
クレマン ロゼ ブリュット
Cremant ROSE (BRUT)
価格：¥4,000（税込）

ブルゴーニュでもっとも評判の品種、ピノ・ノワールのみより作られるリシャールロゼはその特色を総てあらわしています。その繊細な色、独特の香りは短いマセラシオン（アルコール発酵中に色素、渋み、香りが出る事）にて得られます。このすがすがしい洗練されたピンク色は目にも鮮やかです。うっとりとさせる果実の香り。溢れ出る完璧なまでの愛くるしさ。でも、本当の楽しみは口に含んでから。はつらつとして、溢れる活気。円熟と優雅さも兼ね備えています。デセールのお供に、とてもおいしい一品です。

【9/4（水）より、エビスリー店頭発売・初回配送スタート】

ギィ・ボカール家【フランス・ブルゴーニュ】
Guy Bocard

ワイン生産に高い評価を受けるムルソー地区で、古くから代々家族経営により伝統的な醸造技術を受け継ぐ白ワイン（シャルドネ種）専門の生産者です。

【品番：W019W】⑲
ムルソー　シャルム　プルミエクリュ
Meursault CHARMES PREMIER CRU
価格：¥9,600（税込）

区画はムルソー村の南に位置し、畑は南東に向いて土壌は石灰粘土質、標高 260m。シャルドネ 100% で、植樹年はそれぞれ 1955 に 1/3、1964 に 1/3、1973 に 1/3。伝統的なオーク樽を使用しています。色調はボトリング数年後に金茶色になり、香りは強く、精緻です。調和のとれ、豊満な、ねっとりとしていつつも空気のように軽く、深く長い余韻が続きます
フォアグラや魚、鶏肉のクリーム煮などに合います。12 度でサーブしてください。

【品番：W020W】⑳
ムルソー　ジュヌヴリエール
プルミエクリュ
Meursault GENEVRIERES PREMIER CRU
価格：¥9,600（税込）

区画はムルソー村の南に位置し、畑は南東向き、土壌は石灰粘土質、心土（表土の下層の土壌）は泥灰土、標高 260m です。シャルドネ 100% で植樹は 1991 年です。伝統的なオーク樽を使用しています。色調は艶のある黄色、白い花とアーモンド、軽い木の芳香もします。味わいは格別に華やかで、力強く、長続きします。
魚料理と合います。12度でサーブしてください。

【品番：W021W】㉑
ムルソー　ナルヴォー
Meursault NARVAUX
価格：¥7,700（税込）

区画はシャルム、ジュヌヴリエール等プルミエクリュの上に位置し、畑は南東に向いて肥沃な土壌で石灰粘土質、標高 350m です。100% シャルドネ、1951 年植樹です。伝統的なオーク樽を使用しています。色調は黄色で、甘草、ハッカ、わずかに燻したような木の香り。味わいはゆったりと、しっかりと、構成力があり、最後までしっかりと続きます。
エビやカニ、白身の肉などを合います。
12 度でサーブしてください。

【品番：W022W】㉒
ムルソー　レ　グラン　シャロン
Meursault LES GRANDS CHARRONS
価格：¥6,800（税込）

区画はシャルム、ジュヌヴリエール等プルミエクリュの端にあり、畑は南東向き、平坦な土壌で石灰粘土質、標高260mです。100%シャルドネ、1983 年植樹です。伝統的なオーク樽を使用。色調は明るく澄んだ、少し緑がかった黄色。花の香りでフィニッシュは木がごく軽く焼けたような芳香、ゆったりと、調和のとれた、優雅な、すっきりと長持ちする味わいです。
魚料理や白身の肉と合います。12 度でサーブしてください。