



世界最大のオーガニックワイン見本市 ミレジム・ビオ2026が新たな展開へ

取材協力: Milésime Bio 取材・文: Toshio Matsuura (Paris)

南フランス・モンペリエで2026年1月26日から28日にかけて開催される「ミレジム・ビオ2026」が、33回目の節目を迎えるにあたり、業界が直面する課題に正面から向き合う新たな展示形式を打ち出した。

2026年から導入される最大の変更点は、展示レイアウトの再編である。従来の方式を刷新し、出展者を国別・ワイン産地別に配置する。ただし、ミレジム・ビオのアイデンティティである「全ての出展者が同一規格のブース」「多様なアベラシオンの混在」という原則は堅持される。この新方式により、来場者の動線が最適化され、テイスティングの効率が向上すると期待されている。会場は4つのホールで構成され、ワイン、ビール、シードル、スピリッツ、そして新設される低アルコール・ノンアルコール部門の5つのカテゴリーを網羅する。

バイオダイナミックへの深化した取り組み

2025年に初めて設けられたバイオディヴァン (Biodivin) 専用スペースが好評を博したことを受け、2026年はデメテル (Demeter) 認証生産者も含む総合的なバイオダイナミック・スペースを設置する。オーガニック農法を基盤としながら、さらに一歩進んだ栽培哲学を実践する生産者の取り組みを、より明確に来場者に示す試みだ。

また、消費トレンドの変化を敏感に捉え、2026年から100%オーガニックの低アルコール・ノンアルコール飲料専用スペースが新設される。ビール、シードル、日本酒、スピリッツに続く新カテゴリーの追加は、健康志向と持続可能性を重視する消費者の増加に応える戦略的判断といえる。この分野における専門展示は、プロフェッショナル市場でも先駆的な取り組みとなる。

産地体験の新提案

もう一つの注目すべき新機軸が、見本

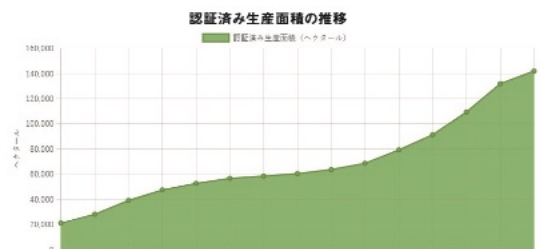
市の前後に企画されるワインツアールの提供である。オクシタニー地方および近隣産地のオーガニックワイナリーを訪問するパッケージツアーを、旅行・ビジネスツーリズムの専門家と連携して提供する。商談と産地理解を組み合わせた包括的なアプローチは、特に海外バイヤーにとって魅力的な選択肢となるだろう。

数字で見るミレジム・ビオの存在感

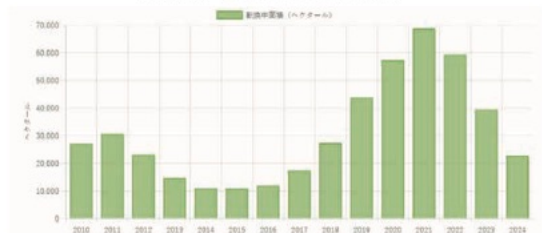
1993年の創設以来、ミレジム・ビオは着実な成長を遂げてきた。2025年の実績では、15か国から1,500社が出展し、26,000㎡の展示スペースに10,000点を越えるオーガニック商品が並んだ。来場者は専門バイヤー、カヴィスト、ソムリエ、レストラン経営者、ネゴシアン、卸売業者、大手流通バイヤー、専門店の仕入れ担当者など50か国から10,000人。フランス国内の来場者が82%、国外からの来場者が18%。出展者の15%が新規参加者で、市場の活性化を物語っている。

フランスの有機農業認証面積の推移(2010〜2024年)

*出典: Agence Bio | 認証面積は2024年に7.6%増加。



転換中間面積の推移 (新規参入の減少傾向)



逆風下でも成長を続ける市場

ミレジム・ビオ2026は、複雑な市場環境の中で開催される。フランスのオーガニックブドウ栽培面積は2024年に史上初めて減少し、新規転換も大幅に鈍化した。しかし、需要は衰えていない。フランス有機農業振興機構 (Agence Bio) のデータによれば、2024年の販売実績は大手流通チャンネルを除く全ての販路で増加を記録した。

具体的には、カヴィストが前年比13%増 (2億8,400万 EUR)、レストラン・ホテル市場が12%増 (1億5,100万 EUR)、輸出が10%増 (6億5,000万 EUR)、直販が10%増 (4億1,900万 EUR)、オーガニック専門店が2%増 (5,600万 EUR) と堅調に推移した。一方、大手量販店流通は8%減 (1億1,800万ユーロ) と唯一のマイナスを記録したが、この販路はオーガニックワイン市場全体の7%未満に過ぎず、影響は限定的である。

本誌では、ミレジム・ビオ主催団体の協力を得て来年1月末に開かれる「ミレジム・ビオ2026」に出展予定のボトルを試飲し、その中から36本を選んだ。試飲は、バリのレストラン「プティ・ヴェルド」の協力を得て、フランスで活躍する日本人ソムリエ、インポーター、ワインジャーナリストにより、2回に分けて行われた。



白、ロゼ、オレンジ、スパークリングワイン。

No.1 Champagne Drappier Trop M'en Faut

シャンパーニュ・ド・ラ・ピエ

トロ・マン・フォ

キンメリジャン石灰岩土壌の畑。オーガニック栽培。高で特作。稀少なピノ・グリ100%で造られた興味深いキュヴェ。自生酵母で発酵後、600ℓの樽で8か月間熟成。瓶内熟成40か月。ドサージュ0g/ℓのブリュット・ナチュール。繊細さとキレのある酸のバランスが非常に高く評価されたシャンパーニュ。きめ細かな泡、そして熟した心地よい香りが広がる。

産地: AOP シャンパーニュ
収穫年: 50% 2019 / 50% 2020
品種: ビノ・グリ
価格: 85€



No.4 La Bastane La Bastane 2023

ラ・バスターヌ

ラ・バスターヌ 2023

粘土石灰質、砂質のテロワール。平均樹齢40年のオーガニック栽培ブドウを使用。400ℓのオーク樽で発酵し、瓶内二次発酵。石灰質の土壌で熟成。12〜18か月間瓶内熟成。泡がきめ細かく、辛口で、全体のバランスが取れた味わい。ラズベリーやトースト系の香りが感じられ、予想以上に高い品質を持つクレマン・ド・ボルドーと評価された。

産地: AOP クレマン・ド・ボルドー
品種: カベルネ・ソーヴィニオン、セミヨン
価格: 16.2€



No.7 Domaine Benoit Badoz Arrogance 2023

ドメーヌ・ブノワ・バド

アロガンシ 2023

灰色泥灰土を含む粘土石灰質土壌。醸造前に3日間の低温浸漬を行い、異なる複数の産地の樽を使ってアルコール発酵とマロラクティックを行う。その後、12か月間熟成。熟したオレンジ、アーモンド、少し焦げた感じの強い樽香が特徴的で、リッチな味わいでボディが非常に強い。バスターンのようなニュアンスのある賢的なジュラワイン。

産地: AOP コート・デュ・ジュラ
品種: シャルドネ
価格: 22.5€



No.10 SCEA Château de la Roulerie Les Terrasses 2024

シャトー・ド・ラル・リ

レ・テラス 2024

灰色の片岩 (シスト) 土壌がシュナン・ヴェルジュを引き出している。自生酵母で発酵。ノンマロラクティック。熟成は600ℓおよび700ℓの古樽で6〜12か月間。コーヒーやモカ、熟成したシャンパーニュのような特徴的な香りは時間と共に落ちる。ハチミツやナシ、カリ系の特徴的な香りに変わる。モロッコ料理など異文化の食材や魚料理に連している。

産地: AOP アンジュ
品種: シュナン・ブラン
価格: 25€



No.2 Dormy Origin 2023

ドルミ

オリジン 2023

ローマ時代からブドウ栽培が行われてきたとされる歴史的な畑のブドウ。伝統的な醸造の後、18か月間繊細なオリと共に熟成。オレンジ・マレード、アプリコット、トロピカルフルーツの熟した香りが感じられ、酸がしっかりとあり味わいのバランスが非常に良い。余韻に活力のある酸と塩味を感じる。重厚感あるシャルドネの成功例の一つ。

産地: AOP ヴィイ・ロッシュ
品種: シャルドネ
価格: 25€



No.5 Champagne H. Blin Esprit Nature Blanc de Noirs

シャンパーニュ・H・ブラン

エスピリ・ナチュール・ブラン・ド・ノワール

ピノ・ムニエ50%とピノ・ノワール50%のブランド・ノワール。粘土石灰質の砂質土壌。ステンレスタックで醸造。熟成。最低24か月間瓶内熟成。ドサージュ4g/ℓのエクストラ・ブリュット。ピノ・ノワール由来の赤い果実のきれいな香りが特徴で、全体にバランスが良い。フレッシュで繊細なアタックと、ほのかな塩味が調和している。

産地: AOP シャンパーニュ
収穫年: NM (ノン・ミレジメ)
品種: ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール
価格: 30€



No.8 Domaine Julien de l'Embisque Délice de Vioignier 2024

ドメーヌ・ジュリアン・ド・ランビスク

デリス・ド・ヴィニエ 2024

砂質のテロワール。収量は23〜30hl/haに制限し、わずかに超熟したブドウを収穫。種やかに圧搾した後、SO₂を添加せず低温で約3週間発酵。寝るの寒い寒々とした色で、洋梨、パッションフルーツ、ドライフルーツの香りが広がる。リッチな果実味と厚みがありながらも、クリーンな酸が全体を引き締めている。余韻も長く、フォアグラや地中海料理との相性が良い。

産地: AOP コート・デュ・ローヌ
品種: グル・サージュ・ブラン、ヴィニエ
価格: 15€



No.11 Domaine Rose et Paul Chardonnay 2023

ドメーヌ・ローズ・エ・ポール

シャルドネ 2023

粘土石灰質土壌。機械収穫。除梗、低温浸漬、ピジャージュなどの手法を取り入れ、SO₂無添加で発酵。シュール・リ。マロラクティック由来のヨーグルトやパターの香りが感じられ、熟したフルーツや太陽をたっぷり浴びたような重々しい印象が非常に強い。酸のバランスが良く、力強いが華やかではない。多くの人が飲みやすい南仏のシャルドネとして評価した。

産地: IGP バイ・ドック
品種: シャルドネ
価格: 10€



No.3 La Grange Tiphaine Les Epinays 2023

ラ・グランジュ・ティファヌ

レ・エピナ 2023

粘土と砂質に火打石が多く含まれる土壌。自生酵母のみで長期間発酵。熟成は最初にオーク樽で9か月。その後フー・ド・アンフォア、エッグコンクリートタンクでさらに9か月間行う。アップルパイやパンのような熟成した香り、果実味と共に力強い骨格が感じられる。煮込み料理や肉料理との相性が良い。

産地: AOP モン・イ・シュル・ロワール
品種: シュナン・ブラン
価格: 30€



No.6 Château Pudris Chien fou 2024

シャトー・プデュリ

シアン・フォー 2024

粘土石灰質土壌で南面向けの斜面にある畑。メルロ100%のボルドー・クレ。新鮮さを保つために短期間の抽出を行い、低温でメルコール発酵。ノンマロラクティック。濃いピンク色で、ラズベリーや花の香り、味わいのバランスが良く飲んで邪魔にならないワイン。軽く冷やしてアペリティブとし、またタパス、グリル肉などと楽しむのに最適。

産地: AOP ボルドー
品種: メルロ
価格: 21.5€



No.9 Gisèle Bordenave Encore et encore 2020

ジゼル・ボルドナヴ

アンコール・エ・アンコール 2020

11月に収穫した香濃ブドウを使用。ステンレスタックで醸造し、10か月間シュール・リ。干したアプリコットやトロピカルフルーツのような豊やかな香りが特徴のエキゾチックな甘口。酸味と甘味のバランスが良く、口の中にベタつかないのが魅力。9〜12年の熟成ポテンシャルがある。フォアグラや日本の山椒、干し柿など幅広い食材とのペアリングの可能性を秘めている。

産地: AOP ジュラソン
品種: グル・マンサン、プティ・マンサン
価格: 16.7€



No.12 Clos San Quilico Minera 2024

クロ・サン・キリコ

ミネラ 2024

片岩が露状に入る石灰質の斜面の畑。醸造・熟成はエッグコンクリートタンクと砂質のアンフォア。オレンジの花のような心地よい豊やかな香りが特徴で、今回の試飲で香りにおいて最高評価。まるでやけどかきすぎたような酸味。塩味のあるフィニッシュも面白い。ドメーヌは「アシェット・ガイド」2025年版でコルシカ島の年間最優秀醸造家に選ばれた。

産地: AOP バトリミニオ
品種: ヴェルメンティエ
価格: 24€



● 白、ロゼ、オレンジ、スパークリングワイン。

● 赤ワイン。

No.13 Château Marie Plaisance
Bêêrgerac 2024

シャトー・マリー・プレザンス
ベェルジュラック 2024

粘土石灰質土壌。空気圧プレス、低温
静置の後、アルコール発酵、3か月間細
かなリと共に熟成させ、アロマと口当
たりの豊かさを表現している。ソーヴィ
ニヨンらしい典型的な香りがきれいに
出ており、口に含むと広がりがあり丸み
もあり誰でも飲みやすい。日常用として
非常に優秀な出来栄だと評価された。
「デキャンター」誌でも90点を獲得。

産地: AOP ベルジュラック
品種: ソーヴィニヨン・ブラン、サミヨン
価格: 310€



No.14 Le Clos d'Elle
Les noces célestes 2024

ル・クロ・デル
レ・ノス・セレスト 2024

砂岩土壌。醸造後、ステンレスタンクと
テラコッタのアンフォアで熟成。香りは
クラシカルな柑橘系のニュアンスで始ま
り、次第にバターやヴァニラ、熟した果
実の香りが広がる。力強い充実した厚
みと心地よい口当たりが、遠くを感じさせ
るミネラルなフィニッシュが心地よい。貝類や
グリルした魚、春団子の相性が良い。

産地: AOP ラングドック
品種: ヴェルメンティエ 90%、ル・サンヌ
10%
価格: 14€



No.15 Mas d'Espanet
Eolienne 2023

マス・デス・パネ
エオリエンヌ 2023

2011年よりバイオダイナミック認証(デメー
ル)。畑は粘土石灰質に泥灰土。自生酵母
で発酵後、マロラクティック、42hのフー
ドで12か月間シュール・リー、甘くまろや
かな印象で、喉口が比較的にフレッシュで、ミ
ネラル感とのバランスが評価された。地中海
沿岸の乾燥した土壌の微妙なニュアンスを
持ち、魚介類との相性が後群にない。

産地: AOP ラングドック
品種: グルナッシュ・ブラン、グルナッ
シュ・グリ、ピクブール
価格: 16€



No.7 Domaine Le Nouveau Monde
Un Monde Nouveau 2024

ドメーヌ・ヌーヴォー・モンド
アン・モンド・ヌーヴォー 2024

地中海に近いヴァンドルに位置する。酸
性の砂利質土壌で育ったブドウを使用。
完全除梗し、デレスタージュとルモンタ
ージュを行いながら短期間の醸しを経て、コ
ンクリートタンクで12か月間熟成。豊か
な花の香りが感じられ、非常に軽やかで飲
みやすい。フレッシュな赤い果実の香りに、
スパイスのニュアンスが重なる。バランス
が良く、豊かで面白いスタイルのワイン。

産地: AOP ラングドック
品種: グルナッシュ 80%、シラー 20%
価格: 15€



No.8 Domaine La Cendrillon
Essentiel 2021

ドメーヌ・ラ・サンドリヨン
エサンシエル 2021

「シンデレラ」の名を持つ歴史あるドメー
ヌ。シラーは赤い粘土と石灰質の丸石が
混じる土壌。ムールヴェードルは砂質粘土
石灰質土壌。手摘み収穫。コンクリートタ
ンクで24か月の熟成。ジャムのような熟
した香り。カシスやスパイスなど複雑な香
りで、ボディもしっかりし熟成のポテンシ
ャルも感じられる。バランスが良く、エレガ
ントで美味しいワインとして高い評価を得た。

産地: AOP コルビエール
品種: シラー 75%、ムールヴェードル
20%、グルナッシュ 5%
価格: 15€



No.9 Domaine Croix Rousse
Les Cômes 2023

ドメーヌ・クロワ・ルース
レ・コム 2023

プロヴァンス地方でも非常に珍しい在
来品種カリトル(Calitor)を使用。砂
質土壌。オーガニック栽培。収穫は手摘
み。自生酵母で発酵。グルナッシュはエッ
グコンクリート、カリニャンは500Lのド
ゥミュー、カリトルはステンレスタンクで
12か月熟成。黒い果実や甘草に加え、
カカオとハーブの繊細なアロマ。全体に
バランス良い。磁器製キャップを使用。

産地: AOP コート・ド・プロヴァンス
品種: グルナッシュ 40%、カリニャン
40%、カリトル 20%
価格: 20€



No.16 Domaine de Courbisac
L'Orange 2024

ドメーヌ・ドゥルビザック
ロランジュ 2024

最小限の介入を目指すバイオダイナミッ
ク農法。全房発酵し、9日間のマセレーシ
ョン後圧搾。熟成はエッグコンクリート
タンク。ナツメグやアニスの香りが強く、
強烈な個性のあるオレンジワイン。
口当たりは比較的辛口でバランスが良
く、オレンジワインとしては高い評価を受
けた。BBQやジビエ系の食材など幅広い
イマージョの可能性を秘めている。

産地: ヴァン・ド・フランス
品種: グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、
ミュスカ・ブレイ・ダグナン
価格: 16€



No.17 Château des Annibals
Cuvée des Annibals 2024

シャトー・デ・ザニバル
キュヴェ・デ・ザニバル 2024

プロヴァンスの標高250mに位置する
粘土石灰質土壌。夜間に完熟ブドウを
収穫。長いマセレーションにより、アロ
マを抽出。酸化防止のために不活性
ガスをを用いている。グレープフルーツな
どのかんきつ系のニュアンスのあるロゼ
ワインらしい香り。フレッシュ感があっ
て飲みやすい。軽さがありアペリティフ
やボン・ゼットを使った料理に選んでいる。

産地: IGP ヴァール
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
価格: 13€



No.18 Domaine Sauveve
Onceros 2023

ドメーヌ・ソヴヴェット
オネロス 2023

土壌はシレックス(火打石)を多く含む薄
食されたシリカ質土壌。自生酵母を用い、
SO₂無添加で発酵。12〜18か月間、温
度管理されたタンクで規則的にバナッ
シしながらシュール・リー。青りんごなど青果
実系の香りに加え、ソーヴィニヨンらしいフ
レッシュでグリーンなニュアンスがあり、口
に含むとミネラル感が心地よく感じられる。

産地: AOP トゥーレーヌ・シュノ・ノ
ン
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
価格: 14.5€



No.10 Clot de l'Oum
Compagnie des Papillons 2024

クロ・ド・ウム
カンパニー・デ・パピヨン 2024

ルーション地方の標高400〜600mの
高地に位置する。黒雲母が混じる花崗岩
質の土壌。60年のグルナッシュ。70年のカ
リニャン。40年のシラーという古木。手摘
み収穫。自生酵母で発酵。古樹で12か
月熟成。果実味と酸味がきれいにバラ
ンス。フレッシュで、花や軽やかなスモーク
があり、BBQの時に、みんなでワイ
ワイ飲みたいワインとして高評価の一本。

産地: IGP コート・カタラン
品種: カリニャン 40%、グルナッシュ・ノ
ワール 40%、シラー 20%
価格: 15€



No.11 Domaine Virgile Joly
Saturne 2021

ドメーヌ・ヴィルジユール
サチュルス 2021

手摘み収穫。シラーの一部(8%)を樽
熟成。その他は全てコンクリートタンクで
18か月熟成。無濾過・無濁過。心地よ
い果実の香り。丸みがあり、軽やかでシ
ルキーな口当たりで飲みやすい。余韻
がエレガントで、また飲んでみたいと思
わせる。しっかりとしたボディとタンニンが
あり、熟成のポテンシャルも感じられる。今
回の試飲会で最も高く評価された一本。

産地: AOP ラングドック・サン・サチュル
ン
品種: カリニャン 40%、グルナッシュ・ノ
ワール 30%、シラー 30%
価格: 16€



No.12 Domaine Saint Germain
Persan 2024

ドメーヌ・サン・ジェルマン
ペルサン 2024

粘土石灰質土壌の畑。このドメーヌが
復活させた希少な古代品種ペルサンを
100%使用。手摘み後に全房発酵。
SO₂無添加で10日間のマセレーション
し、ソフトプレス。ステンレスタンクで熟
成。ペルサン特有の、砂粒漉けのカシス、
スミレ、バラの香り。そしてフレッシュ感と
適度な酸味がある。この地方のワイ
ンの面々が表現された興味深い一本。

産地: AOP サヴォワ(または AOP ヴァン
・ド・サヴォワ)
品種: ペルサン
価格: 21.5€



No.1 SARL François Villard
Certitude 2023

SARL フランソワ・ヴィアル
セルティチュード 2023

北ローヌを代表するスター生産者フラン
ソワ・ヴィアルが手がける「Certitude
[確信]」という名のワイン。パンスが
よくフレッシュさがあり、スミレやパ
ンス、ミントの香りなど、正統派シラー
の個性がよく出ている。スパイシーで、魅
惑的な果実味があり、非常に質の高い典
型的なクロース・エルミタージュ。と
の評価を得た。

産地: AOP クローヌ・エルミタージュ
品種: シラー
価格: 21€



No.2 Domaine de Massiac
Château Massiac-Sentinelles 2023

ドメーヌ・ド・マシヤック
シャトー・マシヤック・サンティネル 2023

西向き斜面に広がる砂岩と粘土石灰質
土壌の畑。樹齢は8〜20年と若い。が、
充実した香気がある。ブラックチェリー
やカシスに加え、グリオット、アニス、
タイムなどが混じりあった香りが広がり、
穏やかな酸と甘味が感じられる。構成がし
っかりしていてアタックは強いが、口に入
れるとしなやかでスパイシーな味わい。
熟成により、さらに魅力が増すだろう。

AOP ミネルヴォワ
品種: シラー 70%、グルナッシュ 30%
価格: 15€



No.3 Château Perron
Silex 2022

シャトー・ペロン
シレックス 2022

粘土石灰質土壌に火打ち石が混じる区
画から生まれたカベルネ・フラン主体のキ
ュヴェ。非常にスパイシーで、凝縮した
りした味わいがある。時間と共に黒果
実やヴァニラなど複雑な香りが出てくる。
ポルドリーらしい複雑な要素を持つエレガ
ントで素晴らしいワイン。軽やかでスパイ
シーな、今飲み頃のポルドリーとして美
しい一本。

産地: AOP ラランド・ド・ボムロー
ル
品種: カベルネ・フラン
価格: 15€



No.13 Château Bousquette
Pruneyrac 2022

シャトー・ブースケット
プリニャック 2022

小石混じりの粘土石灰質土壌で育つ平
均樹齢30年のブドウを機械収穫。温度
管理した伝統的な醸造を経てタンクで1
年間熟成。美しい紫色のローブに、メン
ペルやバサミック、ペパーミント、ナツ
メグの香りが混じり合う。バランスが取
れており、構成がしっかりしていてフル
ーツ感もあり、肉付きがよく美しいデ
クスタが感じられる。

産地: AOP サン・シニアン
品種: グルナッシュ 50%、ムールヴェ
ードル 50%
価格: 9.5€



No.14 Château Sarpe Grand Jacques
Château Sarpe Grand Jacques 2022

シャトー・サル・グラン・ジャック
シャトー・サル・グラン・ジャック 2022

サンテミリアン・グラン・クリュ・クラ
ッセ格付けシャトーのセカンドワイン。
強い粘土石灰質土壌。平均樹齢38年。
手摘み収穫後、コンクリートタンクで自
生酵母を用いて発酵。2%を樽で、その
ほかの大部分はコンクリートタンクで
12か月以上熟成。熟したベリー系の果
実、スパイシー、ローストした香ばしい
コーヒーストの香りが、シンプルで分
かりやすいワイン。

産地: AOP サンテミリアン
品種: メロク
価格: 15€



No.15 Domaine de Monthélys
Bleus de Schiste 2023

ドメーヌ・ド・モンテリス
ブルー・ド・シスト 2023

キュヴェ名が示す通り、畑はこの地
特有の青色片岩土壌。手摘みで収穫。
一部を全房でタンクに入れ、ステンレ
スタンクで醸造後、6か月熟成。構成が
しっかりしていてアタックも強く、繊
細ながらも、複雑で、しっかりした
タンニンが感じられる。スミレやハー
ブや黒い果実の香りがよく、きれいに
まとまった質の高い一本。

産地: AOP フォージュール
品種: シラー 85%、グルナッシュ 10%、
ムールヴェードル 5%
価格: 22€



No.4 Château de Valfflauns
Espérance 2023

シャトー・ヴァルフラニス
エスペランス 2023

ピック・サン・ブルーの中心地に位置し、
壁の大きな寒暖差がフレッシュさを
もたらしている。シラー100%ではない
が、スミレやバラの豊やかな香りがあ
る。ハーブのスパイシーさも感じられ、
シンプルな仔羊料理に合う。フレッシュ
な清潔感が心地よく、カジュアルなシー
ンに似合うワインとして高い評価を得た。

産地: AOP ピック・サン・ルー
品種: グルナッシュ・ルージュ、ムール
ヴェードル、シラー
価格: 16.5€



No.5 Domaine Jordy
Rhiolyte 2023

ドメーヌ・ジョルディ
リオリット 2023

キュヴェ名「リオリット」は流紋岩のこ
とで、ブドウが育つ火山性土壌に由来
している。全体的に非常にバランスが
良いワインで、心地よいカシス、黒果
実の香り、スパイシーさ、ジャムのような
充実した味わいが感じられる。果実の
表現がビュアで、テラス・デュ・ラルザ
ックらしい特徴のある質の高いワイン。

産地: AOP テラス・デュ・ラルザック
品種: サン・ジョル、グルナッシュ・ル
ージュ、シラー
価格: 11€



No.6 Domaine Jessaume
Santeny 1er Cru Les Gravières 2022

ドメーヌ・ジュショーム
サントネ・ブルミエ・クリュ・ラヴィエール 2022

ドメーヌ・ジュショームは1850年創業の
歴史ある栽培家。砂利と石灰質が豊富
な土壌。数日間の低温浸漬後、自然発
酵させ、新樽率25%で12か月熟成。凝
縮した繊細さと、フレッシュで少しジ
ャムを感じさせる赤い果実とスパイスのニ
ュアンスを持った、典型的なサントネ・ブル
ミエ・クリュ。存在感があってもエレガ
ントなタンニンをもち、飲んでいて心地
よい。

産地: AOP サントネ・ブルミエ・クリ
ュ
品種: ピノ・ノワール
価格: 45€



No.16 Domaine La Fille des Vignes
L'Effrontée 2023

ドメーヌ・ラ・フィユ・デ・ヴィニ
エ・ラ・フロンテー 2023

「生果気な娘」と名付けられたこのワイ
ンは、標高350mにある砂利・砂質土
壌の畑で栽培される樹齢30〜50年の
ブドウによる。手摘み・完全除梗後、
自生酵母で発酵。コンクリートタンク
で12か月熟成。イチゴやスパイス、
ヴァニラの香りがあり、カシスを表
現するようなグルナッシュからの甘
味が感じられる。フレッシュで寛大、
食欲をそそるワイン。

産地: AOP コート・デュ・ローヌ・
ヴィラージュ
品種: グルナッシュ 60%、シラー 40%
価格: 11.5€



No.17 Domaine de l'Arbussole
L'Arbussole 2023

ドメーヌ・ドゥルビュセル
ラルビュセル 2023

手摘み収穫後に伝統的な手法で醸
造し、タンクで熟成。鮮やかな紫色。
ブルーベリー、煎りゴマの香りに加え、
黒い果実やスパイス、ミネラルのニ
ュアンスが感じられる。フルーツ感
がしっかり凝縮し、かつフレッシュ感
があり、口当たりは穏やかで飲みやす
い。感覚的に「おいしい」と感じられ
るワインらしい力強さがあり、全体的
にまとまりのある印象。

産地: AOP フォージュール
品種: シラー 70%、グルナッシュ 20%、
カリニャン 10%
価格: 9€



No.18 Château Armoria
Filante 2024

シャトー・アルモリア
フィランテ 2024

ミネルヴォワの粘土石灰質土壌。平均
樹齢40年。手摘みで収穫し、SO₂無
添加で丁寧に醸造された一本。「フィ
ラン」が「流れ星」を意味する。スパ
イシーさが感じられ、特に黒胡椒
のようなニュアンスがある。口に含
むと、想像していたよりも軽やかで、
ベルベットのような口当たりで心地
よい。南のワインらしい力強さがあり、
全体的にまとまりのある印象。

産地: ヴァン・ド・フランス
品種: カリニャン 30%、グルナッシュ
30%、カリニャン 40%
価格: 13€

