



合同会社Taka-La Project
〒508-0001 岐阜県中津川市中津川883-318
E-mail: info@taka-la.com

ご注文はこちらからお願いいたします → [注文フォームリンク](#)

2025年8月



- ・既にSollysをご予約いただいているお客様については、**お取り置き分も含めたご希望本数合計を記入してください**。
取り置き分から本数を増減していただくことも可能です。
- ・シードルとAlidoreは本数が限られているため、1店舗様あたりの本数にも制限がございます。
もし在庫が不足した場合は、注文フォームを随時更新いたします。

Caroline & Rémy (La Ferme du Pasteur) 【ドローム】

#	銘柄	色	品種	得意先様価格 (税抜)	(税込)	販売可能本数 (割当本数)	[参考] 弊社小売価格 (税込)
FDP22-3	Sollys 2022, Vin de France Rouge	赤	グルナツシュ	2,990	3,289	在庫あり(制限なし)	4,700
New! FDP23-4	Patte Blanche 2023, Vin de France Blanc	白	グルナツシュブラン	2,990	3,289	在庫あり(制限なし)	4,550
FDP22-3M	Sollyss 2022, Vin de France Rouge - MAGNUM	赤	グルナツシュ	5,980	6,578	1本	9,400

Benoit & Sandra (Domaine La Côtelette) 【ブルゴーニュ】

#	銘柄	色	品種	得意先様価格 (税抜)	(税込)	販売可能本数	弊社小売価格 (税込)
New! DLC23-1	Les Alidores2023 - Vin de France Blanc	白	アリゴテ・ドレ	3,900	4,290	2本	5,990

Laurent "Gro" Billard (Le Chevet) 【ブルゴーニュ (ネゴス)】

#	銘柄	色	品種	得意先様価格 (税抜)	(税込)	販売可能本数	弊社小売価格 (税込)
New! GRC23-1	Le Bon 2023, cidre doux	琥珀色	シードル	1,809	1,990	2本	2,800

※送料は別途、地域ごとに1ケースあたり税込で以下の通り頂戴いたします。(1ケース12本に満たない端数が生じている場合も、1ケースあたりの送料を頂戴いたします。)

※今回から、ヤマトクール便でも1ケース12本単位での配送が可能となりました。

- ・ヤマトクール便エリア: 北海道(3,306円)、青森県/秋田県/岩手県(2,921円)、宮城県/山形県/福島県(2,756円)、栃木県/群馬県/新潟県/長野県/山梨県(2,701円)、静岡県/三重県/岐阜県/富山県/石川県/福井県(2,756円)、滋賀県/奈良県(2,921円)、岡山県/広島県/山口県/鳥取県/島根県/香川県/徳島県/愛媛県/高知県(3,031円)、佐賀県/長崎県/熊本県/大分県/宮崎県/鹿児島県(3,306円)、沖縄県(4,978円)
- ・リーファー便エリア: 茨城県/埼玉県/千葉県/神奈川県/東京都(1,766円)、愛知県(2,041円)、大阪府/京都府/和歌山県/兵庫県(2,250円)、福岡県(2,569円)

・ラ・フェルム・デュ・パストゥール / キャロライン & レミ

フランス コート・デュ・ローヌ地方 ドローム県 ニヨン

畑面積3ha+オリーブ畑3ha

ファーストヴィンテージ: 2021年

2023年ヴィンテージは全体的にバランスも良く収穫量が多かった。春は雨が降り夏は乾燥していたので、水不足の心配もなく病気も少なく、ぶどうの健康状態はよかった。アルコール発酵も2022年に比べ非常にスムーズだった。

二回目の入荷!

ソリュス 2022年 (Sollys 2022):



ソリュスはデンマーク語で「太陽の光」という意味。綴りは違うが、フランス語で「ソリュション」＝「解決策」を略してソリュスという。酢酸がたくさん発生してまったワインをどうブレンドするか迷っていたレミとキャロラインが最終的に見つけた解決策＝ソリュス。それは酢酸と果実味が最も豊かな若樹のグルナッシュの樽をブレンドすることだった。その時手伝いに来ていたデンマーク人の友人が「ソリュス」は母国語で「太陽の光」と同じ発音だと教え、そのままキュヴェ名となった。

- ・品種: 若樹のグルナッシュ100%。オーガニック栽培
- ・畑の場所: サン・モリス・シュール・エーグ。四方を樹々に囲まれたフォン・デュ・ルという区画名
- ・土壌: 粘土石灰質とコート・デュ・ローヌ独特の丸い石「ガレルレ」
- ・樹齢: 垣根仕立ての若樹樹齢約35年。
- ・収穫方法: 手摘み収穫で収穫時に畑で選果
- ・ふたつのステンレス製タンクで醸造。ダイレクトプレスのグルナッシュの果汁(2/5)に、全房のグルナッシュ(3/5)を9日～10日漬ける。醸し中ピジャージュなし。醸造中温度調節なし
- ・天然酵母でアルコール発酵。天然乳酸菌で乳酸発酵
- ・空気式プレス機でゆっくり压榨
- ・600Lの大樽に入れ発酵を終える。そのまま11ヶ月間樽熟成
- ・ボトリングの数日前に選んだ樽をタンクでブレンドして瓶詰め
- ・濾過、清澄、添加物は一切なし

テイasting・コメント

色: 一回目の入荷に比べて、色は少し濃くなった淡めのルビー色

香り: 存在感のあった酢酸と除光液のニュアンスは少しおさまり、代わりに甘いバラに梅紫蘇、出汁やピノッぽさが増す

味: ライトボディ。タンニンを感じられない。酢酸感がおさまったため、甘みと果実味が目立つようになった。熟したチェリー、苺、梅などのニュアンス。酢酸による爽やかさも少し落ち着いた代わりに、丸みと妖艶さが増す。熟成が進んだぶん、少々キノコのニュアンスや複雑味が増した

安定度: 普通。グラスでも提供できるが、その日のうちに注ぎ終わることが望ましい。しっかり冷やして提供するのがおすすめ。

NEW !

パット・ブランシュ 2023年 (Patte Blanche 2023):



パット・ブランシュは、フランス語で「(動物の)白い足」を指す。愛犬がパストゥール農園に迎えられたとき、真っ黒な毛並みに足先が白く、キャロラインがその犬の名前が決まるまで付けたあだ名に由来している。フランスで有名な17世紀の詩人、ジャン・ドゥ・ラ・フォンテーヌの有名な寓話に「Montrer Patte Blanche(直訳すると白い足を見せる。つまり身分を明かすという意味)」というのがあります。その寓話では、厩でお留守番している子ヤギを食べようと、狼はヤギのお母さんに扮した。子ヤギは「お母さんならば入口の隙間からヤギの特徴の白い手を見せろ」と言って狼の侵入を免れたといった話だ。

またこのワインは、フェルム・デュ・パストゥールが初めて造った白ワインで、彼らの看板ワインのフォン・デュ・ル＝「狼が飲みに来る泉」にもかけている。

・品種:ネゴスのグルナッシュ・ブラン100%。買いぶどうだが、レミーの父方の家族が所有している畑でレミーも栽培に関わっている。オーガニック栽培

- ・畑の場所:ヴェゾン・ラ・ロメーヌ村
- ・土壌:粘土石灰質。「ガレルレ」が粘土に含まれている
- ・樹齢:垣根仕立て。若樹が中心で樹齢約20年
- ・収穫方法:その年に一番最初に収穫したぶどう。手摘み収穫で、収穫時に畑で選果
- ・ダイレクト・プレスのと、デブルバージュ(澱引き)無しでステンレス製タンクでアルコール発酵を行う
- ・アルコール発酵が終わる前に樽入れ。発酵がとてもスムーズだった年。約一週間で終わる
- ・発酵:天然酵母と天然乳酸菌で発酵
- ・熟成:600Lの大樽で12ヵ月間ゆっくり熟成。樽ブレンドを行った翌日の8月24日に瓶詰め
- ・濾過、清澄、添加物は一切なし

テイasting・コメント

色:淡い黄金色

香り:熟れた洋梨や白桃やライチ、アカシアの白い花の蜜のニュアンス。バターを使ったお菓子の様なクリーミーっぽさも若干感じられる

味:ライト～ミディアムボディ。まろやかな舌触り。熟した梨や黄色いリンゴ、レーヌ・クロードの果実味。クリーミーで酸味は落ち着いており、後味はシンプルだが柑橘の綿のような苦みにジワジワと塩っぽさが感じられそれによりフレッシュさがある。

安定度:普通。グラス提供可能。ただし翌日までには注ぎ終わるのが望ましい。夏はよく冷やしてアペロとしてサーブ、秋になれば夏より少し高め温度で食事と一緒にがおすすめ

・ドメーヌ・ラ・コートレット ブノワ・キリアン

ブルゴーニュ地方トリュニー村

畑面積2.4ha

ファーストヴィンテージ: 2020年

2023年ヴィンテージは全体的にバランスも良く収穫量が多かった年。遅霜も雹被害もなく、平均収穫量は約50hl/Ha。春には雨が降り、夏は乾燥していたので、水不足もなく病気も少なく、ぶどうの健康状態は全体的によかった。アルコール発酵も2022年に比べ非常にスムーズだった。

レ・ザリドレ 2023年 (Les Alidorés 2023):



アリゴテ・ドレという白ぶどうを100%使用。アリゴテ・ドレはフランス語で「黄金色のアリゴテ」という意味で、一般的なアリゴテとは違う珍しい品種。そしてキュヴェ名は、アリゴテの「アリ」と「ドレ」を言葉遊びとして混ぜたもの。

- ・品種: アリゴテ・ドレ100% オーガニック栽培とビオディナミ農法
- ・畑の場所: オヴィラール・シュール・ソーヌ村
- ・土壌: シルトが多めの粘土石灰質。水を多く含む土壌。森に囲まれた冷涼なテロワール
- ・樹齢: 約30年。ギーさんが植えた樹
- ・収穫方法: 手摘み収穫、収穫時に畑で選果
- ・ダイレクト・プレス
- ・澱引きなしでグラスファイバータンクに入れ発酵が始まり、樽で発酵を終える
- ・天然酵母でアルコール発酵、天然乳酸菌で乳酸発酵
- ・醸造中温度調節なし

- ・熟成: 228Lと500Lの樽で7ヶ月間熟成し、2024年4月に瓶詰め
- ・濾過、清澄、添加物は一切なし

テイasting・コメント

色: 淡い黄金色

香り: フレッシュなレモンやライムに熟した白い花や青メロンなど果実味、鉱物感と酵母のニュアンス、若干の乳酸っぱさ

味: ライトボディ。アタックは柑橘系や青りんごのきれいな酸味。そこからフレッシュな白い果実や白い花っぱさを感じ、後味は心地よい柑橘の皮の苦みにうま味がじわじわと口のなかに広がる

安定度: やや弱め、グラス提供も可能だが早めに注ぎ終えるか、ボトルサーブがおすすめ

・ル・シュヴェ ローラン・グロ・ビヤール

ブルゴーニュ地方アヴァロン市 ネゴシアン
ファーストヴィンテージ: 2016年

シードル ル・ボン 2023年 (Le Bon 2023):



グロがワイン造りを始めたきっかけは、シードル造りから。ノルマンディーやブルターニュの農場で放置された、食用ではなくシードル用のリンゴ(酸っぱくて苦い品種)の木から収穫して造っている。

ル・ボンはフランス語で「美味しいもの」また「善玉」という意味。ル・ボンの他にも二種類のシードル、ラ・ブリュット(La Brute=悪玉、乱暴者)とル・トリュアン(Le Truand=卑怯漢、ごろつき)を造っている。

残糖が多い順でル・ボン⇒ラ・ブリュット⇒ル・トリュアン

映画好きのグロがクリント・イーストウッド主催のセルジオ・レオーネ監督の映画『続・夕方のガンマン』のフランス語版「Le Bon, la Brute et le Truand」からそれぞれ取った銘柄名。

- ・品種: 正確な品種は不明、シードル用のリンゴ
- ・栽培方法: 牧場の放置状態の木
- ・畑の場所: ブルターニュ、ポンティヴィー町
- ・収穫方法: 11月に熟れて木から落ちてくるリンゴを拾いアヴァロン村まで運ぶ
- ・アロマと糖度を凝縮させるため、風通しのいいセラーで2ヶ月間リンゴを乾燥させる
- ・1月に腐ったものを一個一個取り除き、リンゴを破碎してからプレス。寒くなってからプレスすることでゆっくりとアルコール発酵が進む(複雑みが増す)グラスファイバータンク
- ・アルコール発酵が始まると、表面に浮いてくるペクチン(雑味を出す糖の一種)をある程度網で取り除き、沈んだものは漉引きで取り除く
- ・ペクチンを分解する酵素や添加物は一切不用
- ・ペットナット同様、ある程度の残糖がある状態でボトリングし瓶内でアルコール発酵を終える
- ・ル・ボンは一番残糖が多い状態で瓶詰めする
- ・天然酵母でアルコール発酵
- ・瓶内熟成一年以上、デゴルジュマンなし
- ・濾過、清澄、添加物は一切なし

テイasting・コメント

色: 少し濃い琥珀色、元気な泡

香り: 熟したりんご、花の蜜、オレンジピール、少々ハーブっぽさ

味: ライトボディ、凝縮したりんごのアロマと果実味、蜜ぽっさが口の中に広まるが甘くなくてのど越し抜群、若干ビター、後味はさっぱり、アルコール度数も7前後

安定度: マメらないが泡はすこし飛びやすく少し変色する。しっかり冷やしてアペロに、もしくはメの一本に一気にサーブするのがおすすめ