

# 新入荷

## Les Betes Curieuses

レ ベット キュリウーズ

二人のジェレミーが設立した「レ ベット キュリウーズ」より、ジェレミー ユシエが手掛ける新商品 2 種類が入荷しました。どちらも上級格付け「クリュ コミュノー」の葡萄を使用しながら、よりリーズナブルな価格で入手できます！ラベルデザインが可愛いのもポイントです。



New



クリュ コミュノーのひとつ「クリッソン」の葡萄を使用  
グリーンレモンのような、きりっとした果実のアロマがあります

### ミュスカデ レ キャンズ オム 2022 Muscadet Les Quinze Hommées



ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノー」のひとつ、クリッソンの畑の葡萄から造られています。"homme (オム)"とは面積を表す農業上の単位で、人が1日に耕すことのできる面積を指します。ブルゴーニュ地方で使われる"ouvree (ウーヴレ)"と同等の意味になります。ラベルは、造り手のジェレミーの息子によって描かれたもので、人が畑を耕しているデザインです。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。グリーンを帯びた輝きのある黄金色、グリーンレモンのようなきりっとした柑橘系の果実のアロマがあります。口当たりは非常にエレガント、長い余韻には心地よい苦みを感じられます。表土は砂と石が混ざる土壌、下層土は花崗岩です。収穫した葡萄はセラーに運び、プナマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100% 有機認証：ユーロリーフ

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

品番：FD-020/JAN：4935919960205/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

クリュ コミュノーのひとつ「シャトー テボー」の葡萄を使用  
桃を思わせる豊かなアロマとミネラルが特徴的です

### ミュスカデ シュマン デ プリエール 2021 Muscadet Chemin des Prières



ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノー」のひとつ、シャトー テボーの畑から造られています。ラベルは、造り手のジェレミーの息子によって描かれたもので、シャトー テボーにあるジェレミー ユシエのワイナリーに続く「プリエール通り (Chemin des Prières)」の様子です。ナント近郊の畑のわずか4%にしか見られない花崗岩、そして片麻岩を下層土とし、表土は砂、砂利と粘土が混ざる組成です。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。桃を思わせる豊かなアロマがあります。リッチで素晴らしくミネラルが豊かな口当たり、たいへんバランスが良く洗練されており、長い余韻を感じられます。収穫した葡萄はセラーに運び、プナマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100% 有機認証：ユーロリーフ

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

品番：FD-021/JAN：4935919960212/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



New