



ナチュラルワイン市場で戦える “INABA NATURE”の生産者

弊社が取り扱う生産者の中には、いわゆる「自然派」に該当する生産者もありますが、「自然派」という言葉を使わないようにしてきました。自然派に分類されるかどうかではなく、生産者がどのような仕事をしているのかに注目してきたからです。情熱をもって丁寧に育て上げた葡萄そのものの品質や風味、その土地に根ざす葡萄畑だからこそ現れる特有の味わい、そして生産者の想いや仕事の結果がどのようにワインに表現されているのかを大切にしています。

亜硫酸無添加や偶発的な発酵による醸造は、それ自体が品質の優劣を決めるものではなく、あくまで表現手法の一つに過ぎません。今回は、あえて“INABA NATURE”と題して、栽培、醸造の過程で人的介入を避けたワイン造りを行う生産者や、タッチが柔らかく葡萄の旨味が感じられる生産者を厳選しました。

「自然派だから」ではなく、「彼らが造ったから」美味しいワインができたのだと、皆様にお伝えしたいと思います。



SANTA DUC



LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES



BARONE CORNACCHIA



CHÂTEAU ROCHER CORBIN



DOMAINE BOEHLER



DOMAINE LE ROC



TENUTA LA VIOLA

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

LES VIGNERONS CAVEAU D'ESTEZARGUES

「品質主義」のワイン造りに徹する

少数精鋭の生産者組合



1000 円台ながら、飲み手を満足させる 1 本

コート デュ ローヌ ルージュ
ル プティ アンデゾン 2023

CÔTES DU RHÔNE ROUGE LE PETIT ANDÉZON

1996 年に初めて訪問して以来、約 30 年にわたりご紹介してきた生産者です。一貫して人的介入の少ないワイン造りを行なっていますが、醸造責任者のドゥニ デシャンの手腕によって、健全かつ高い品質をキープしています。このワインのファーストリリースは 2015VT で、「リアルワインガイド」にて旨安大賞、表紙を飾り、「ナチュラルワインの風合いを持ちながらネガティヴさの一切ない、みんなにこりの美味しさ」とコメントされました。ソフトでまるみのある、飲み進むワインをコンセプトに造ります。しっかりとしていながら優しい果実味があり、非常にバランスのとれた味わいです。

2023VT についてドゥニは「とても天候に恵まれた年で収穫量も多く、アルコール度数も高くなりましたが、アルコールの高さを感じさせないバランスの良いスタイルになった」と語ります。野生酵母を使い、22 度に温度管理したステンレスタンクで 2~3 週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成させます。その後、ろ過せず瓶詰めします。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：シラー、グルナッシュ

熟成：ステンレスタンク

品番：FB-992/JAN：4935919049924/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。