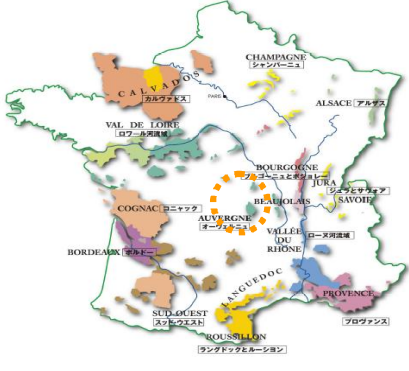



 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ベティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2010 ベティアン・ナチュラル(中辛口) フェステジャール		10.-6. Vin de France rouge La Boheme 2009 VdF ラ・ボエム		10.-7. Vin de France Rouge 2009 Cuvée Lulu VdF ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	20年~50年	樹齢	105年~118年	樹齢	60年以上
土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌	土壌	玄武岩の混ざった泥土状石灰質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌
製法	ベティアンナチュラル	マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月
醗酵熟成	一次醗酵はで22日間 ビン内醗酵熟成7ヶ月	発酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2011年6月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 海老のカクテル	マリアージュ (生産者)	鴨のローストヴィネガーソース、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォー、 ブルドーヴェルニュ
マリアージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのバルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2011年~2014年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度: 14℃
テイasting コメント	クランベリーやイチゴ、鉱物的なミネラルの香り！で、爽やかな泡立ちと、フレッシュで線の通った酸とのバランスが良く、ほのかな甘みとミネラルの按配が絶妙かつ上品！	テイasting コメント	キルシュやタバコの葉、ミネラル、オレガノ、ユーカリの香り。酒質は強いが、ワインはスマートでまとまりがあり、豊かな果実味とミネラルの凝縮味がうまく調和している！	テイasting コメント	ダークチェリーやスミレ、カルダモン、ミネラルの香り。豊かな果実の膨らみと柔らかなタンニンとのバランスが良く、繊細な酸とミネラルの旨味が染み入るように口に広がる！
希望小売価格	3,150円(税込)	希望小売価格	3,675円(税込)	希望小売価格	2,940円(税込)
ちなみに！	収穫日は9月28日。以前よりもさらに甘さを抑えてほぼ食中でも通じる「ヴァン・ド・ソワフ」を実現した！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。	ちなみに！	収穫日は10月15日！収量は17hl/ha。2009年からラ・ボエムは1893年~1906年に植樹された樹齢100年オーバーのブドウに限定して仕込む！ ゼロSO2、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は25hl/ha。火山性で玄武岩を多く含む土壌は、ワインに豊かな果実味やスパイス、動物的な風味を与える！ ゼロSO2、ノンフィルター！

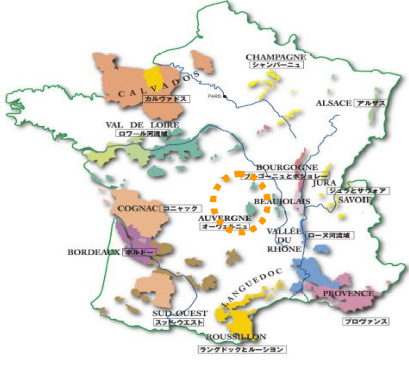

10.-9. Vin de France Blanc 2009 Cuvée The Blanc VdT ザ・ブラン白	
品種	シャルドネ
樹齢	21年～46年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ブドウの1/3を圧搾機内で 2日間スキンコンタクト
醱酵	樽醱酵 自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	マスのヴァンジョーヌソース、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	ゆで豚の粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	干しパインやレーズン、プリオッシュ の香り。口当たりフレッシュでワイン に勢いがあり、繊細な酸と筋肉質な ボディ、苦味のあるミネラルが複雑 な風味をつくり出す！
希望小売価格	3,150円(税込)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。 標高450mの台地の上に畑があり、 日当たりが良いと同時に夏も涼しく ブドウはフレッシュな酸を確保しやす い！SO2、フィルターなし！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ベティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2009 ベティアン・ナチュラル(中辛口) フェステジャール		10.-6. Vin de France rouge La Boheme 2008 VdF ラ・ボエム		10.-7. Vin de France Rouge 2008 Cuvée Lulu VdF ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノワール10%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	61~101年	樹齢	62~117年	樹齢	60年以上
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで63日間	マセラシオン	ファイバータンクで58日間
醗酵	自然酵母で5~6週間	発酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で6週間
製法	ベティアンナチュラル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース マンゴープリン	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとモリユ茸、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	オーヴェルニュ風ソーセージ、 サンネクテルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アボカドとエビの クスクスサラダ	マリアージュ (日本向け)	生しいたけグリル 熟成バルサミコとバルメザンソース	マリアージュ (日本向け)	牛ミンチ肉のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度: 14°C
テイasting コメント	杏ヨーグルトや黒ぶどうジュース、 バラ、ミネラルの香り。泡は繊細で、ほ のかな甘みと酸とのバランスが良 く、後からミネラルの収斂味がワイン を支える！	テイasting コメント	グロゼイユや鉱物的なミネラル、ミ ント、フェネルなどのハーブの香りも ある。味わいはピュアで透き通るよ うな酸とミネラルの収斂味、繊細な旨 みとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	スミレやグロゼイユ、ジンジャー、お 香の香り。口当たりがピュアで、味 わいにしっかりとしたミネラルを感 じ、後から繊細な酸が染み入るよ うに口に広がる！
希望小売価格	3,150円(税込)	希望小売価格	3,570円(税込)	希望小売価格	2,940円(税込)
ちなみに！	収穫日は10月7日。以前よりも甘さを 抑えて酸とミネラルを重視した！ FESTEJARの意味はオック語で「お 祭り騒ぎしようぜ！」という意味。	ちなみに！	収穫日は10月22日。醸しの期間は 63日間！08年はピノワールが収量 不足だったため、最終的にボエムに アッサンブラージュされた！ゼロ SO2、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月20日。醸しの期間は 58日間！味わいに塩辛いミネラル を感じることから、フランスのレスト ランではルルと魚料理を合わせる ところも少なくないとのこと！

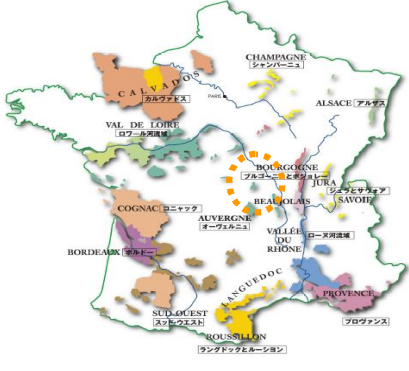

10.-9. Vin de France Blanc 2008 Cuvée The Blanc VdT ザ・ブラン白	
品種	シャルドネ
樹齢	20年～45年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	塩豚とレンズマメの煮込み、 舌平目のムニエル
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2010年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	花の蜜やマロンクリーム、火打石の 香りなどもある。ワインがピュアかつ スマートで酸にキレがあり、ふくよか な旨みとうまく調和している！余韻 に香ばしさとミネラルが残る。
希望小売価格	3,150円(税込)
ちなみに！	収穫日は10月10日で、愛娘のヴィオ レットの誕生日！08年はまさにワイ ン名の「The Blanc」ふさわしいワイ ンができた！とバトリックもご満悦！ゼ ロSO2、ノンフィルター！

VCN° 10 「Version, June-2009」
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ベティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！


10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2008 ベティアン・ナチュラル(中辛口) フェステジャール		10.-5.Vin de Table rouge Violette 2007 VdT ヴィオレット		10.-6.Vin de Table rouge La Boheme 2007 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60~100年	樹齢	36年	樹齢	62~117年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質	土壌	小石混じりの泥灰土(石灰質)
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 (スミマセラシオンカルボニック)	マセラシオン	ファイバータンクで7週間
醗酵	自然酵母で5~6週間	醗酵	自然酵母で2ヶ月	発酵	自然酵母で40日間
製法	ベティアンナチュラル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリァージュ (生産者)	食前酒、 骨付き豚のグリエ	マリァージュ (生産者)	ウサギのパテ、 鴨のクリームソース	マリァージュ (生産者)	コックオーヴァン、 羊の股肉ロースト
マリァージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリァージュ (日本向け)	なすとトマトのショートパスタ	マリァージュ (日本向け)	サムギョブサル
ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:15℃
テイasting コメント	フレッシュなイチゴの香りが華やか。爽やかで上品な甘味とミネラル感があり、それをフレッシュな酸とやさしくはじける泡がうまく包み込む！	テイasting コメント	グルナディンやフランボワーズの赤い果実の香りが華やか。ピュアでやさしい酸と果実味にたっぷりなミネラル感がうまく溶け込んでいる！	テイasting コメント	グルナディンやオールスパイス、鉄分の香り。しっかりとした骨格がありながらワインが驚くほどエレガントで、全てにおいてバランスがよい！
希望小売価格	3,465円(税込)	希望小売価格	2,730円(税込)	希望小売価格	3,885円(税込)
ちなみに!	FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ!」という意味。2008年からパトリックは、フェステジャールを「甘さを抑えてミネラル感を強調する」エレガントなスタイルに変えた!	ちなみに!	2007年のヴィオレットは樽熟!それに伴いエチケットも刷新!(風船を持っている女の子はパトリックの娘の「ヴィオレット」をイメージしたもののブドウ畑は元ドメヌ・ド・ペイラーの所有していた区画。)	ちなみに!	エチケットに使用している天使の絵は、ファビアン・アレルというフランス人アーティストからの提供。実物の絵の大きさは縦横3mという巨大な絵だそうだ!!

10.-7.V.D.Q.S Cotes d'Auvergne Lulu 2007 V.D.Q.S コート・ドールヴェルニュ赤 ルル		10.-9.Vin de Table Blanc THE BLANC (2007) VdT白 ザ・ブラン	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	シャルドネ
樹齢	60年平均	樹齢	27年
土壌	火山岩、玄武岩の混ざった石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで7週間	マセラシオン	無し
発酵	自然酵母で40日	発酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 黒ブーダン	マリアージュ (生産者)	スズキのムニエル、 子牛のクリームソース
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼	マリアージュ (日本向け)	ブルー・ド・オーヴェルニュ チーズのオムレツ
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	チェリーや木の皮、ペッパーの香り。 アタックが滑らかで、上品な果実味 とスモーキーなうまみがたっぷりと ある。	テイステイング コメント	レーズンバターやパイナップルの香 り。アタックのボリュームとミネラル感 がとても力強く、後から口に広がる鋭 い酸がワインの骨格を作る。
希望小売価格	3,360円(税込)	希望小売価格	2,993円(税込)
ちなみに！	2007年のLuluは何とアベラシオンを 取得！パトリックのワインで久々の 快挙～！（笑）。樽熟期間を少し長く とってワインに丸みとエレガントさを 与えた逸品！	ちなみに！	ワインのネーミングとエチケットのデ ザインは、ビートルズのアルバム 「THE BEATLES」のジャケット（白一 色のアルバムジャケット）に感化さ れ、それをパロディ化したもの！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ベティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2007 ベティアン・ナチュラル(中辛口) フェステジャール		10.-5. Vin de Table rouge Violette 2006 VdT ヴィオレット		10.-6. Vin de Table rouge La Boheme 2006 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60~100年	樹齢	35年	樹齢	66~116年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 (マセラシオンカルボニック)	マセラシオン	ファイバータンクで62日間
醱酵	自然酵母で5~6週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	発酵	自然酵母で6週間
製法	ベティアンナチュラル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90% で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 ハムステーキ、 洋ナシのタルト	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	羊の股肉ロースト、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	BLTサンド	マリアージュ (日本向け)	ラタトゥイユ	マリアージュ (日本向け)	香草を詰めたソーセージ
ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度: 13℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	イチゴやミネラル、白粉の香り。フ レッシュな酸味とやさしい甘味。ミネ ラルのキレがよくすっきりと軽快な喉 ごし!	テイasting コメント	プラムやミネラルの鉱物的な香り。梅 のように口を引き締める酸と果実 味、ミネラル感がやさしく口に広がる。	テイasting コメント	タバコやクローブなどのスパイスの 香り。味わいは硬く濃厚で収斂味 を感じるが、カラフに通すと本領を 発揮する!
希望小売価格	3,675円(税込)	希望小売価格	3,150円(税込)	希望小売価格	4,410円(税込)
ちなみに!	FESTEJARの意味はオック語で「お 祭り騒ぎしようぜ!」という意味。	ちなみに!	ヴィオレットのブドウは元ドメヌ・ド・ ペイラの所有していた畑から収穫し たもの。	ちなみに!	長熟に耐えるパトリック渾身のワ イン! ブドウは元ドメヌ・ド・ペイラ の所有していた畑から収穫したも の。

10.-7.Vin de Table rouge Lulu 2006 VdT ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで54日間
発酵	自然酵母で5～6週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 熟成サン・ネクテールチーズ
マリアージュ (日本向け)	塩豚とレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	チェリーや木の皮、ペッパーの香り。 アタックが滑らかで、上品な果実味 とスモーキーなうまみがたっぷりと ある。
希望小売価格	3,570円(税込)
ちなみに！	ブドウは元ドメーヌ・ド・ペイラの所有 していた畑から収穫したもの。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボーゼの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel doux FESTEJAR 2006 ペティアン・ナチュラル(中甘口) フェステジャール		10.-5. Vin de Table rouge Violette 2005 VdT ヴィオレット		10.-6. Vin de Table rouge La Boheme 2005 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60~100年	樹齢	95年	樹齢	60~100年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 (マセラシオンカルボニック)	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母で5~6週間	醗酵	自然酵母で13ヶ月	発酵	自然酵母で6週間
製法	ペティアンナチュラル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	ファイバータンクで3ヶ月 古樽で6ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90% で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、イチゴタルト チョコレート	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 ソーセージのブドウ粕蒸し、	マリアージュ (生産者)	香草を詰めたソーセージ、 牛肉のグリエ、
マリアージュ (日本向け)	タコス	マリアージュ (日本向け)	チキンソーテのトマトソース	マリアージュ (日本向け)	マスの香草焼き
ワインの 飲み頃	2007年~2010年 供出温度: 5°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度: 13°C	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	イチゴや完熟リンゴの香り。繊細で まろやかなムースと 適度な甘み酸 味がバランス よく口の中ではじける。	テイasting コメント	フランボワーズや生ハムのような香 り。味わいはクリスピーでフレッシュ、 口の中で果実味がフワッと優しく膨 張する。	テイasting コメント	タバコやクローブなどのスパイスの 香り。味わいは硬く濃厚で収斂味 を感じるが、カラフに通すと本領を 発揮する！
希望小売価格	3,675円(税込)	希望小売価格	3,360円(税込)	希望小売価格	4,410円(税込)
ちなみに!	FESTEJARの意味はオック語で「お 祭り騒ぎしようぜ!」という意味。	ちなみに!	パトリック初のカルボニックワイン! 醗酵から熟成まで22ヶ月かけて丁寧 に仕上げた希少価値のあるワイン!	ちなみに!	ステレオタイプなVDQSはもうさよう なら! VDTで長熟に耐えるパトリック 納得のワインでリリース!

VCN° 10

「Version, 2006」

ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
		畑総面積
農法		ビオロジック
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		1人
趣味		自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー		最高にうまいペティアンナチュラルを作る！

10.-1.Petillant Naturel sec FESTEJAR 2004 フェステジャール ペティアン・ナチュラル 2004(辛口)		10.-2.Petillant Naturel doux FESTEJAR 2005 フェステジャール ペティアン・ナチュラル 2005(甘口)		10.-3.VDQS Cotes d'Auvergne rouge 2004 コート・ド・オーヴェルニュ ルージュ 2004	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60~100年	樹齢	60~100年	樹齢	95年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	イノックスタンクで4週間
醱酵	自然酵母で樽発酵1年	醱酵	自然酵母で樽発酵5~6週間	発酵	自然酵母で4週間
製法 熟成	メード・リユール 古樽で1年、瓶内熟成3ヶ月	製法	ペティアンナチュラル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で1年
マリアーージュ (生産者)	アジア、中華料理、食中全般	マリアーージュ (生産者)	食前酒、フルーツを使った デザート	マリアーージュ (生産者)	香草を詰めたソーセージ、 豚のグリエ、カンタルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	肉団子の甘酢	マリアーージュ (日本向け)	乾燥イチジク	マリアーージュ (日本向け)	ハムステーキ
ワインの 飲み頃	2006年~2007年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:5℃	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:16℃
テイasting コメント	鉱物的な香りがあり、キリッとした酸とミネラル、喉ごし爽やかな辛口。	テイasting コメント	熟したリンゴの香り、繊細な泡の刺激と、後味に残る収斂味と苦みが心地よい。	テイasting コメント	ブラックチェリー、コーヒーなどのまろやかな味わい。バランスの良い赤。
希望小売価格	2,835円(税込)	希望小売価格	3,465円(税込)	希望小売価格	4,095円(税込)
ちなみに!	日本限定発売!...と言うか504本しかない在庫を全ておさえました。。。	ちなみに!	セック同様、日本のみの限定販売。ちなみにFESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ!」という意味。	ちなみに!	