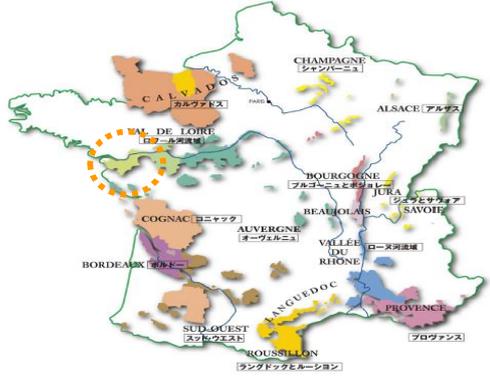
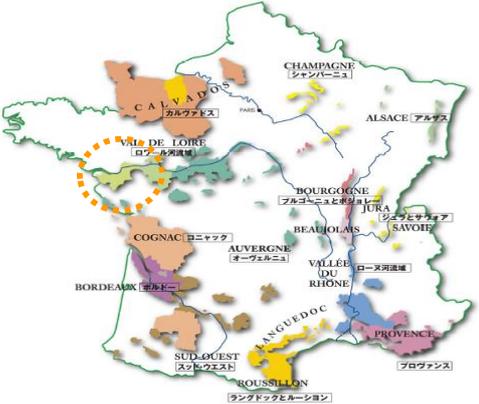


VCN° 33		「Version.March-2017」 ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jérôme BRETAUDEAU	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ	
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール	
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。	
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨がが多く、毎年べト病の心配がある。	
	畑総面積	12 ha	
	農法	ビオディナミ(認証なし)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり	
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

33.-15. VdF Petillant Naturel 2015 Cuvée Bulles Hit ペティアン・ナチュレル キュヴェ ビュル・イット(白泡)		33.-7. AC Muscadet Cuvée Granit 2015 ミュスカデ・キュヴェ・グラニット(白)		33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2015 ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ(白)	
品種	シャルドネ80%、ガメイ20%	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	11年~20年	樹齢	45年~48年	樹齢	38年~59年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	醱酵	自然発酵で45日間	醱酵	自然発酵で45日間
デゴルジュマン	2016年6月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ポロネギのマリネ、 ホタテのポワレ	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 ムールマリニエール
マリアージュ (日本向け)	イワシのパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	生牡蠣と鯛のタルタル	マリアージュ (日本向け)	スモークサーモンとアボカドの和え物
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9℃
テイasting コメント	リンゴ、梨のコンポート、スイカズラ、若いアーモンド、火打石の香り。泡立ちが繊細で、とろみのある滑らかな旨味エキスをシャープな酸とほのかな苦みをともなったミネラルがスマートにまとめる！	テイasting コメント	すりおろしリンゴ、梨、ヴェルヴェンヌ、白い花、潮の香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、透明感のある旨味エキスと線の細い酸とのバランスが良く、後から塩辛いミネラルがじわっと口に広がる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、アーモンドの花、アニス、潮の香り。ワインはヴィヴィッドで真つぐな酸に伸びと勢いがあり、塩辛い旨味エキスと心地よい苦みのあるミネラルが複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は44 hL/ha。ドザージュ0g、残糖1g/L以下のエクストラブリュットなペティアンナチュレル！前回のMiam Miamから名前をBulles Hitに変更！ラベルのデザインも一新した！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2015年はミュスカデの当たり年で収量は40 hL/ha！70%マロラクティック発酵！グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha。2015年は久々の当たり年！ブドウは完璧で収量も品質にも恵まれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。一部マロラクティック発酵有り！

<b>33.-12. IGP Val de Loire rouge</b> <b>Cuvée La Monnerie 2012</b> <b>ヴァル・ド・ロワール</b> <b>キュヴェラ・モヌリー(赤)</b>	
品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クォーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月 その後アッサンプラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニヨンドヴォー、 ベキヤスのロティベリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコ の葉の香り。ワインはスマートかつお だやかで上品な清涼感があり、後から 広がる優しくスパイシーなタンニンが心 地良い余韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの 古樽で仕込んだメルローをアッサンプ ラージュ！ワイン名は畑の名前で、以 前修道院(monastere)があった！ノン フィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。

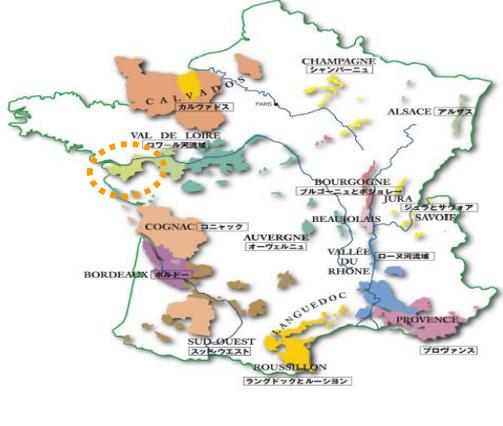
**「Version.October-2016」**  
**ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)**

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオダイナミを本格的に取り入れる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨がが多く、毎年べト病の心配がある。	
	畑総面積	11 ha
	農法	ビオディヴァン(認証取得中)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

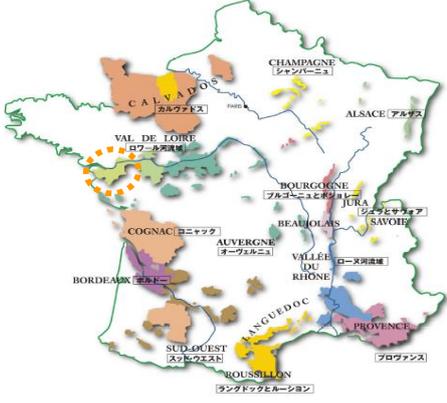
★new vintage★ 33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2015 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)		33.-10. AC Muscadet Cuvee Gaia 2014 ミュスカデ・キュヴェ・ガイア(白)		33.-9. IGP Val de Loire rouge Cuvee Miam Miam 2015 ヴァル・ド・ロワール キュヴェ・ミヤム・ミヤム(赤)	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	カベルネフラン
樹齢	38年~59年	樹齢	72年平均	樹齢	23年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然発酵で45日間	醗酵	自然発酵で45日間	醗酵	自然発酵で25日間
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	16 hLの卵型セメントタンク シュール・リーで14ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ムールマリニエール	マリアージュ (生産者)	マトウダイのポワレ、 オマル海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ウナギとフォアグラのプレッセ
マリアージュ (日本向け)	イワシのマリネ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー マスターソース	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のトマトグラタン
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:14℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、アーモンドの花、アニス、潮の香り。ワインはヴィヴィッドで真つすぐな酸に伸びと勢いがあり、塩辛い旨味エキスと心地よい苦みのあるミネラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	レモン、グレープフルーツ、シトラス、白い花、ハーブ、潮の香り。ワインはエレガントかつ洗練されたフィネスがあり、真つすぐな酸とダシのような旨味エキス、キメの細かいミネラルとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	フランポワーズ、クランベリー、ボンボン、バラの花弁、山椒の香り。ワインは軽快でみずみずしく弾けるような果実味があり、赤い果物のピュアなエキスと爽やかな酸、ミネラルとのバランスが良い！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha.2015年は久々の当たり年！ブドウは完璧で収量も品質にも恵まれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。一部マロラクティック発酵有り！	ちなみに！	収穫日は9月28日。収穫量は39 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを卵形のセメントタンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギリシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！100%マロラクティック発酵！SO <sub>2</sub> は発酵終了後5 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター無し！	ちなみに！	収穫日は10月14日。収穫量は45 hL/ha。ワイン名のMiam Miamは「うーん美味しそう！」と言う意味！果実味あふれるヴァン・ド・ソワフをカベルネ品種でつくり上げた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター無し！

<b>33.-12.IGP Val de Loire rouge</b> <b>Cuvee La Monnerie 2012</b> <b>ヴァル・ド・ロワール赤</b> <b>キュヴェ ラ・モヌリー</b>	
品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クォーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンプラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニヨンドヴォー、 ベキヤスのロティペリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコ の葉の香り。ワインはスマートかつお だやかで上品な清涼感があり、後から 広がる優しくスパイシーなタンニンが心 地良い余韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの 古樽で仕込んだメルローをアッサンプ ラージュ！ワイン名は畑の名前で、以 前修道院(monastere)があった！ノン フィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L

VCN° 33 「Version.March-2016」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jérôme BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
	AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨がが多く、毎年べト病の心配がある。
	畑総面積	12 ha
	農法	ビオディナミ(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

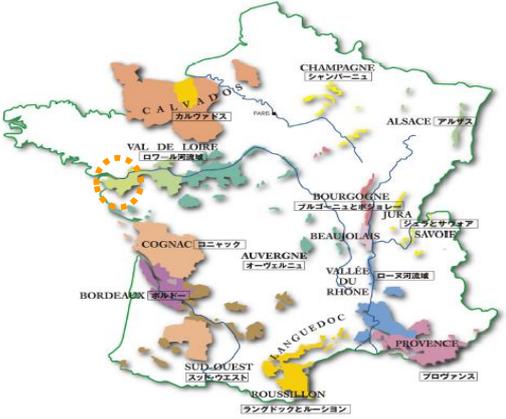
33.-11. Pétillant Naturel 2013 Cuvée Miam Miam ペティアン・ナチュレル キュヴェ ミヤム・ミヤム(白泡)		33.-7. AC Muscadet Cuvée Granit 2014 ムスカデ・キュヴェ・グラニット(白)		33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2014 ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ(白)	
品種	シャルドネ50%、 ピノワール50%	品種	ムスカデ	品種	ムスカデ
樹齢	10年~12年	樹齢	44年~47年	樹齢	37年~58年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月	醱酵	自然発酵で44日間	醱酵	自然発酵で40日間
デゴルジュマン	2015年4月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	花ズッキーニのペニエ、 タラのポワレ青海苔ソース	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 手長エビのプロシエット
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー	マリアージュ (日本向け)	イワシのマリネ
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白桃、ナシ、リンゴ、シトラス、ミネラル、潮の香り。泡立ちが細かく繊細で味わいにフィネスがあり、キレのある硬質な酸とほのかに苦みのあるミネラルがワインの骨格を支える！余韻にミネラルが長く残る！	テイasting コメント	梨、ミカン、ヴェルヴェンヌ、アーモンドの花、火打石の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで勢いがあり、シャープな酸と塩辛いミネラルがタイトで硬質な味わいを形成する！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、ユーカリ、白い花、潮の香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、透感感のあるエキスの中に真っ直ぐな酸と塩辛い潮のような風味のあるミネラルが溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は37 hL/ha。前回の初リリースからさらに12ヶ月長く瓶内熟成させた、ドザーージュ0g、残糖2g/L以下の辛口ペティアンナチュレル！Miam Miamは食欲をそそられる時に使う擬音語！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は36 hL/ha。ミレジムの効果もあり例年並みで、ビオディナミの効果もあり質の高いブドウを収量を確保できた！軽くフィルター有、SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。100%マロラクティック発酵！グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は37 hL/ha。ミレジムの効果もあり例年並みで、ビオディナミの効果もあり質の高いブドウを収量を確保できた！一部マロラクティック発酵有り！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。

VCN° 33		「Version.August-2015」 ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ	
	AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール	
	歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。	
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。		
	畑総面積	11 ha	
	農法	ビオディナミ(認証なし)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり	
	生産者の motto	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

★ new vintage ★ 33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2014 ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ (白)		★ new release ★ 33.-13. VdF La Justice 2013 VdF ラ・ジュスティス (白)		33.-9. IGP Val de Loire rouge Cuvee Miam Miam 2014 ヴァル・ド・ロワール (赤) キュヴェ・ミヤム・ミヤム	
品種	ムスカデ	品種	シャルドネ	品種	カベルネ・フラン
樹齢	37年~58年	樹齢	12年	樹齢	22年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで10日間
醱酵	自然発酵で40日間	醱酵	自然発酵で60日間	醱酵	自然発酵で20日間
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	12 hLのアンフォラ シュール・リーで14ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 手長エビのプロシェット	マリアージュ (生産者)	ウニのコンソメゼリー寄せ、 オマール海老とホタテのテリーヌ	マリアージュ (生産者)	サーモンのテリーヌ、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	イワシのマリネ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのトマトソース
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、ユーカリ、 白い花、潮の香り。ワインはフレッシュ かつ爽やかで、透明感のあるエキス の中に真っ直ぐな酸と塩辛い潮のよ うな風味のあるミネラルが溶け込む！	テイasting コメント	パイナップル、パナナ、アカシア、甘 草、火打石の香り。ワインはピュアかつ 上品でフィネスがあり、緻密なミネラル と繊細だが奥行きのある旨味エキスが 複雑に合い舞い長く余韻を引く！	テイasting コメント	フランポワーズ、クランベリー、クエッ チ、バラの花弁、しし唐がらしの香り。 ワインはフレッシュかつ軽快でみずみ ずしい果実味があり、シャープなボディ と硬質なミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収穫量は37 hL/ha。ミレジムの例年並みで、ビ オディナミの効果もあり質の高いブドウ を収量を確保できた！一部マロラク ティック発酵有り！軽くフィルター有。 SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収穫量は34 hL/ha！12 hLのアンフォラで仕込んだ トップキュヴェ！ワイン名La Justiceは 畑の区画名。100%マロラクティック発 酵有り！フィルター無し！SO <sub>2</sub> は瓶詰 め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収穫量は40 hL/ha！ワイン名のMiam Miamは 「うーん美味しそう！」という意味！果 実味あふれるヴァン・ド・ソワフをカベル ネ品種でつくり上げた！フィルター無 し！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。

<b>33.-12.IGP Val de Loire rouge</b> <b>Cuvee La Monnerie 2012</b> <b>ヴァル・ド・ロワール赤</b> <b>キュヴェ ラ・モヌリー</b>	
品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クォーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンプラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニヨンドヴォー、 ベキヤスのロティベリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコ の葉の香り。ワインはスマートかつお だやかで上品な清涼感があり、後から 広がる優しくスパイシーなタンニンが心 地良い余韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの 古樽で仕込んだメルローをアッサンプ ラージュ！ワイン名は畑の名前で、以 前修道院(monastere)があった！ノン フィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L

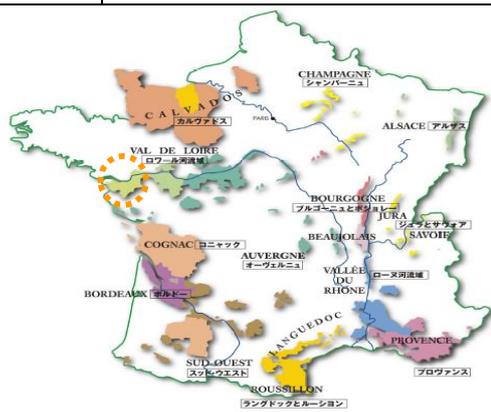
VCN° 33 **「Version.January-2015」**  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァール・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。	
	畑総面積	8 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-11.Petillant Naturel Cuvee Miam Miam 2013 ペティアン・ナチュレル キュヴェ ミヤム・ミヤム		33.-12.IGP Val de Loire rouge Cuvee La Monnerie 2012 ヴァル・ド・ロワール赤 キュヴェ ラ・モヌリー	
品種	シャルドネ50%、 ピノワール50%	品種	メルロー
樹齢	10年~12年	樹齢	20年~25年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	クオーツ混じりの花崗岩
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	セメントタンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
デゴルジュマン	2014年4月	熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンブラージュ ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 ホタテのポワレ	マリアージュ (生産者)	ロニヨンドヴォー、 ペキャスのロティベリゲーソース
マリアージュ (日本向け)	小海老と青海苔の天ぷら	マリアージュ (日本向け)	マグロのタルタルと キノコソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ライム、ナシ、シトラス、火打石、潮の香り。口当たりタイトで締まりがあり、キレのある硬質な酸と細かく繊細な泡立ち、鉱物的なミネラルがワインの骨格を支える！	テイasting コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコの葉の香り。 ワインはスマートかつおだやかで上品な清涼感があり、後から広がる優しくスパイシーなタンニンが心地良い余韻につながる！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は37 hL/ha。ドザージュ0 gで残糖2 g/L以下のエクストラブリュットなペティアンナチュレル！Miam Miamは食欲をそそられる時に使う擬音語！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの古樽で仕込んだメルローをアッサンブラージュ！ワイン名は畑の名前で、以前修道院(monastere)があった！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L、ノンフィルター！

VGN° 33

「Version August-2014」  
ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



地図提供: フランス食品振興会



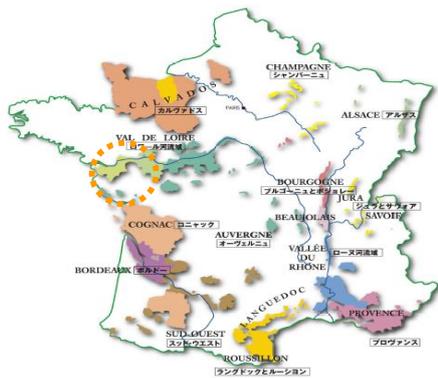
生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果 (VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2013 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)		33.-7.AC Muscadet Granit 2013 ミュスカデ・グラニット(白)		33.-10.AC Muscadet Gaia 2012 AC ミュスカデ・ガイア(白)	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	36年~57年	樹齢	43年~46年	樹齢	70年平均
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で2ヶ月半	醱酵	自然発酵で2ヶ月半	醱酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	16hlの卵型セメントタンク シュール・リーで14ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ガキ、 ニース風サラダ	マリァージュ (生産者)	ブルスケッタ、 魚介のカクテル	マリァージュ (生産者)	生ガキ、 鯛のカルパッチョ
マリァージュ (日本向け)	アサリの白ワイン蒸し	マリァージュ (日本向け)	タコとケッパーのマリネ	マリァージュ (日本向け)	サーモンのムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃
テイasting コメント	青リンゴ、ミカンの花、ミント、潮の香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、活き活きとした酸、溶け込んだ旨味、潮の風味漂うミネラルとのバランスが良い！	テイasting コメント	メロン、カモミュー、アーモンドの花、潮の香り。ワインはフレッシュかつ果実味がピュアで落ち着いている。真っ直ぐな酸とのバランスが良く余韻に心地よい苦みが残る！	テイasting コメント	レモン、シトラス、火打ち石、潮の香り。ワインはミネラリーかつヴィヴィッドでキレのある塩辛い旨味が詰まっていて、洗練されたミネラルと真っ直ぐな酸がタイトな骨格をつくる！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	4,400円(税込4,752円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収穫量は37hl/ha。2013年は納得のいく収量を確保できた！SO2は瓶詰め時に10mg/l。軽くフィルター有。一部マロラクティック発酵有り！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫量は35hl/ha。2013年は納得のいく収量を確保できた！SO2は瓶詰め時に10mg/l。軽くフィルター有。2013年は100%マロラクティック発酵！グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収穫量は20hl/ha！ヴィエーユ・ヴィーニユのブドウを卵形のセメントタンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギリシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！SO2は瓶詰め時に10mg/l。フィルター無し！100%マロラクティック発酵！

<b>33.-9.IGP Val de Loire rouge</b> <b>Miam Miam 2013</b> <b>ヴァル・ド・ロワール ミヤム・ミヤム(赤)</b>	
品種	カベルネフラン
樹齢	21年
土壌	花崗岩
マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで7日間
醱酵	自然発酵で14日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 マトウ鯛のグリエ
マリアージュ (日本向け)	小鯔の南蛮漬け
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、スミレ、バラの花弁、 ピーマンエスプレットの香り。ワインは フレッシュで清涼感があり、チャーミン グな酸とみずみずしい果実の旨味の ハーモニーがとても軽快！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。収穫量は39hl/ha！ 2013年は納得のいく収量を確保できた！ SO2無添加！ノンフィルター！ワイン名は 「うーん美味しそう！」と言う意味！果実味 あふれるヴァンド・ソワフ！

VGN° 33

「Version.June-2014」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



地図提供: フランス食品振興会

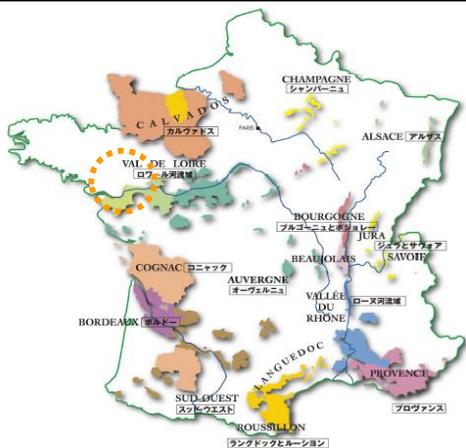


	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
	AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
	畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)	
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人	
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり	
生産者の motto	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2013  
ムスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)

品種	ムスカデ
樹齢	36年~57年
土壌	斑レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 イワシのグリエ
マリアージュ (日本向け)	イサキのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴ、ミカンの花、ミント、潮の香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、活き活きとした酸、溶け込んだ旨味、潮の風味漂うミネラルとのバランスが良い！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収穫量は37hl/ha。厳しいミレジムの中ミクロクリマも働き例年並みの収量を確保できた！SO2は瓶詰め時に10mg/l添加。軽くフィルター有。マロラクティック発酵をしたワインが一部ブレンドされている！

**「Version, August-2013」**  
**ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)**



フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が少なく、毎年べと病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果 (VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

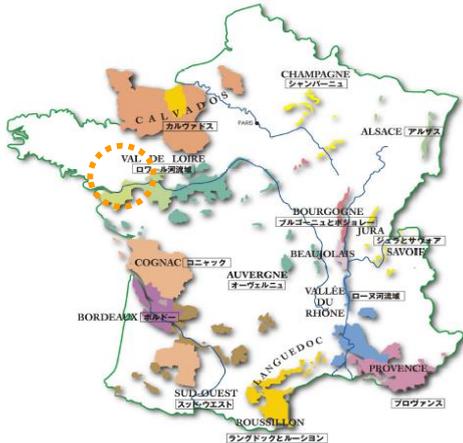
★new vintage★ 33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2012 AC ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2012 AC ムスカデ・キュヴェ・グラニット		33.-9.IGP Val de Loire rouge Cuvee Miam Miam 2012 IGP ヴァル・ド・ロワール赤 キュヴェ・ミヤム・ミヤム	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ	品種	カベルネフラン
樹齢	35年~56年	樹齢	42年~45年	樹齢	20年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで5日間
醗酵	自然発酵 ステンレス&セメントタンク で2ヶ月半	醗酵	自然発酵 ステンレス&セメントタンク で2ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月半
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フレッシュシェールチーズ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 アーティチョークのピザ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボガドのサラダ	マリアージュ (日本向け)	イワシのレモンマリネ	マリアージュ (日本向け)	エビのスパイスグリル 生ハム巻き
ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:13°C
テイस्टینگ コメント	ライムや若いパイナップル、ミカンの花、ミネラル森の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、真っ直ぐ立った酸が、潮の風味を伴ったミネラルの旨味を引き立てる！余韻に酸がきれいに残る！	テイस्टینگ コメント	青いパイナップルやリンゴ、セージ、鉱物的なミネラルの香り。味わいは爽やかかつフルーティで、優しく透明感のある果実味と繊細な酸、微かに苦味を伴った上品なミネラルのうまみが複雑に合い舞う！	テイस्टینگ コメント	フランボワーズや砂糖漬けのサクランボ、バラ、カカオ、胡椒の香り。ワインは優しくかつみずみずさがあり、新鮮で艶やかな果実味に洗練された上品な酸、キメの細かいミネラルが見事に融合する！
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月19日！収穫量は20hl/ha！(2012年は収穫前に天候が崩れ、厳しくブドウの選果をする必要があり、低収量)フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月17日！収穫量は22hl/ha！グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！フィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月19日！収量は25hl/ha！ワイン名は「うーん美味しそう！」と言う意味！果実味あふれるヴァン・ド・ソワフをカベルネ品種でつくり上げた、ジェロームのセンスが光るワイン！フィルター有。

33.-8.VdP du Val de Loire Chardonnay  
Cuvee Les Trois Brigands 2010  
VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ  
レ・トロワ・ブリガン

品種	シャルドネ
樹齢	9年
土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 古樽400ℓで3ヶ月
熟成	古樽400ℓで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2012～2019年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、ブリ オッシュの香り。ワインは滑らかでまっ たりとしたボリュームと香ばしい風味、 繊細な旨味が同調し、アフターに心地 よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンク での発酵熟成だったのに対し、2010年 は樽醱酵熟成で100%マロラクティック 発酵を経ている！キュヴェ名は昔から ある区画名で「3人の盗賊」という意味 がある！

VGN° 33

「Version, October-2012」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



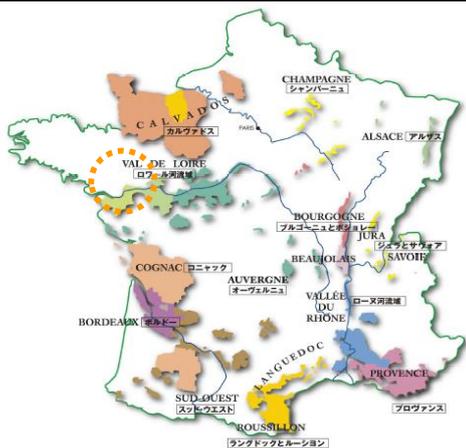
フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が少なく、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果 (VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

★new vintage★ 33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2011 AC ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2011 AC ムスカデ・キュヴェ・グラニット		33.-8.VdP du Val de Loire Chardonnay Cuvee Les Trois Brigands 2010 VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・トロワ・ブリガン	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ	品種	シャルドネ
樹齢	34~55年	樹齢	41年~44年	樹齢	9年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 ステンレスタンク& セメントタンクで3週間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで3週間	醱酵	自然酵母 古樽400ℓで3ヶ月
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	古樽400ℓで10ヶ月
マリァージュ (生産者)	タブレサラダ、 鯛のマリネ	マリァージュ (生産者)	生ガキ、 アサリの白ワイン蒸し	マリァージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリァージュ (日本向け)	イカとセロリの塩炒め	マリァージュ (日本向け)	チコリとブルーチーズのサラダ	マリァージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012~2019年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白い花や青リンゴ、ミント、微かに潮の香りもある。ワインは爽やかかつまっすぐに透明感があり、繊細な酸とほのかに感じるミネラルの塩辛さが味わいに清涼感を与える！	テイスティング コメント	青リンゴやハーブ、火打石などのミネラルの香り。ワインはフレッシュで、繊細な酸と潮の風味、微かに苦味を伴ったミネラルのうまみが上品に合い舞う！余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、プリオッシュの香り。ワインは滑らかでまったりとしたボリュームと香ばしい風味、繊細な旨味が同調し、アフターに心地よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月6日と例年よりも2週間ほど早かった！収穫量は40hl/ha。フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月1日と例年よりも2週間ほど早かった！収穫量は38hl。グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンクでの発酵熟成だったのに対し、2010年は樽醱酵熟成で100%マロラクティック発酵を経ている！キュヴェ名は昔からある区画名で「3人の盗賊」という意味がある！

「Version, May-2012」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



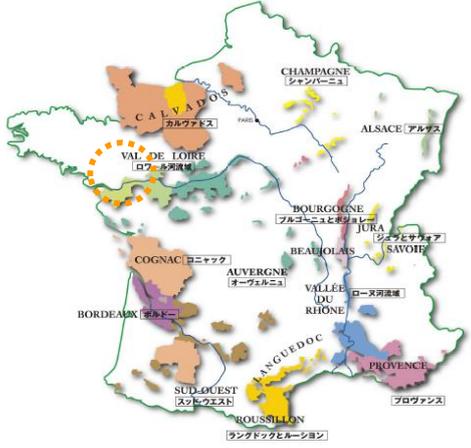
フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果 (VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

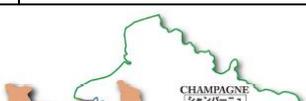
33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2010 AC ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-8.VdP du Val de Loire Chardonnay Cuvee Les Trois Brigands 2010 VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・トロワ・ブリガン	
品種	ムスカデ	品種	シャルドネ
樹齢	約22年	樹齢	9年
土壌	班レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタックで6週間	醱酵	自然酵母 古樽400ℓで3ヶ月
熟成	イノックスタック シュール・リーで6ヶ月半	熟成	古樽400ℓで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	オイルサーディンとトマトのマリネ	マリアージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012~2019年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	レモンや青リンゴ、ミネラル、微かに潮の香りがある。ワインはピュアで透明感があり、はじけるような酸と旨味のあるミネラルがうまく同調している！余韻にミネラルが残る！	テイステイング コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、プリオッシュの香り。ワインは滑らかでまったりとしたボリュームと香ばしい風味、繊細な旨味が同調し、アフターに心地よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	収穫は9月20日。収穫量は45hl。Gabroと言われる斑レイ岩土壌が潮のようなミネラルな味わいを作り出す！2010年ワインはマロラクティック発酵を経ていない！	ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンクでの発酵熟成だったのに対し、2010年は樽醱熟成で100%マロラクティック発酵を経ている！キュヴェ名は昔からある区画名で「3人の盗賊」という意味がある！

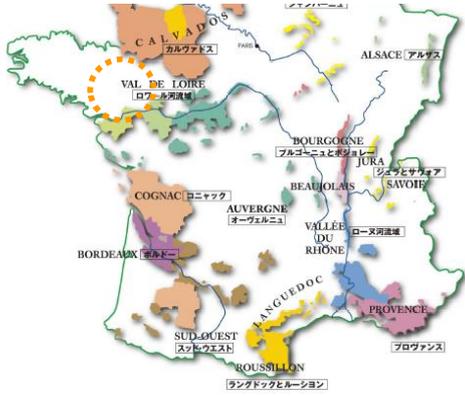
「Version, July-2011」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

 <p>フランス食品振興会</p> 	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
	畑総面積	8ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2010 AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2010 AC ミュスカデ・キューヴェ・グラニット		33.-2.AC Muscadet Sevre et Maine 2009 (Vielles Vignes) AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ヴィエーユ・ヴィーニュ	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	約22年	樹齢	40年~43年	樹齢	54年~64年
土壌	班レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	班レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間	醱酵	自然発酵 セメントタンクで4週間	醱酵	自然発酵 古樽で7週間
熟成	イノックスタンク シュール・リーで6ヶ月半	熟成	セメントタンク シュール・リーで6ヶ月半	熟成	古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	野菜のキッシュ、 ヒラメのムニエル	マリアーージュ (生産者)	鯛のポワレオマルソース、 コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	オイルサーディンとトマトのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	海老とアボガドのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	鶏のワインピネガー煮
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2011年~2019年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:11°C
テイasting コメント	レモンや青リンゴ、ミネラル、微かに潮の香りがある。ワインはビュアで透明感があり、はじけるような酸と旨味のあるミネラルがうまく同調している！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	黄リンゴやライラック、ハーブ、フュメ香もある。酸が新鮮かつまろやかで透明感のあるミネラルに奥行きがあり、噛めば噛むほど旨味を増す！余韻に旨味が残る！	テイasting コメント	バナナやマンゴー、マジパンの香り。ワインはビュアかつ酒質がスマートでまどまりがあり、爽やかな酸とミネラルの旨味のバランスも絶妙！余韻に潮の味わいが残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	収穫は9月20日。収穫量は45hl。Gabroと言われる班レイ岩土壌が潮のようなミネラルな味わいを作り出す！2010年ワインはマロラクティック発酵を経ていない！	ちなみに！	収穫は9月15日。収穫量は43hl。RVF6月号で白ワインのTOP5に選ばれた！ワインにあるフュメ香は花崗岩土壌から生み出される！マロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月25日。収穫量43hl/ha。古樽はボルドーのCh.スミス・オー・ラフィットから直接購入している！ワインは約20%マロラクティック発酵を経ている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33	<b>「Version, July-2010」</b> <b>ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)</b>	
	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ



フランス食品振興会

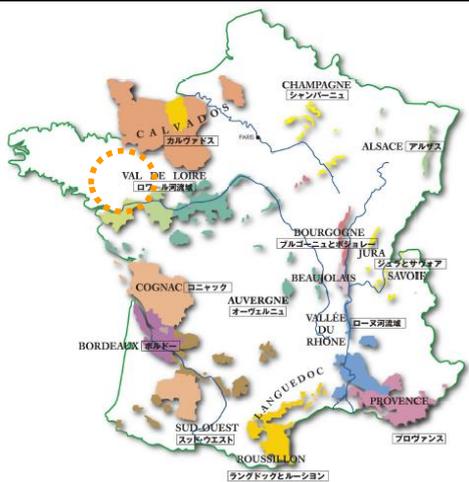


AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、VdP ド・ヴァール・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2009 AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ		33.-3.AC Muscadet Cuvee Granit 2009 AC ミュスカデ・キュヴェ・グラニット	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	約21年	樹齢	39年～42年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックタンクで4週間	醱酵	自然発酵 セメントタンクで4週間
熟成	イノックタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	セメントタンク シュール・リーで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 タラのグリエ	マリアーージュ (生産者)	スモークサーモン、 蛙の脚のフライ
マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	野菜のキッシュ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2018年 供出温度:8℃
テイasting コメント	レモンのコンポートや火打石などのミネラルな香りもある。ピュアで透き通るようなミネラルの旨味とフレッシュな酸がやさしく口に広がる！アフターに心地よい苦みを感じる。	テイasting コメント	リンゴやバナナ、ハーブ、ミネラルの香り。口当たりクリスピーで、勢いのある真っ直ぐな酸とピュアなミネラルが口の中で軽快に踊る！余韻にミネラルの旨味が残る。
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫は9月23日。収穫量は50hl。フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月17日。収穫量は48hl。グラニットは樹齢の古さとクオーツ土壌がワインの個性を出す！09年はフレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！

VGN° 33

「Version, November-2009」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



フランス食品振興会

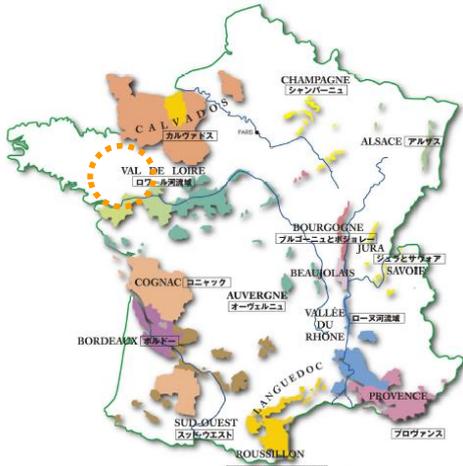


生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、 VdP ド・ヴァール・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者の motto	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

<b>33.-6.VdP de la Loire-Atlantique</b> <b>Le champ des Cailloux 2008</b> <b>VdP ロワール・アトランティック</b> <b>ル・シャン・デ・カイユー赤</b>	
品種	メルロー55%、カベルネフラン35%、 カベルネソービニオン10%
樹齢	12年
土壌	石英混じりの花崗岩
マセラシオン	イノックスタンクで12日間
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野うさぎのパテ、 牛肉のプロシエット
マリアージュ (日本向け)	串揚げいろいろ
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイasting コメント	甘草やカシス、生パプリカの香り。タンニンがとて繊細で、ピュア酸とワインの旨味とのバランスが絶妙！アフターにミネラルがやさしくスツと口にしみ込む！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	発酵の前に8℃で4日間ほどコールドマセラシオンを施す。(通常の醱酵では30℃まで温度が上がる) ワイン名は畑の区画の名前。

VGN° 33

「Version, July-2009」  
ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



フランス食品振興会

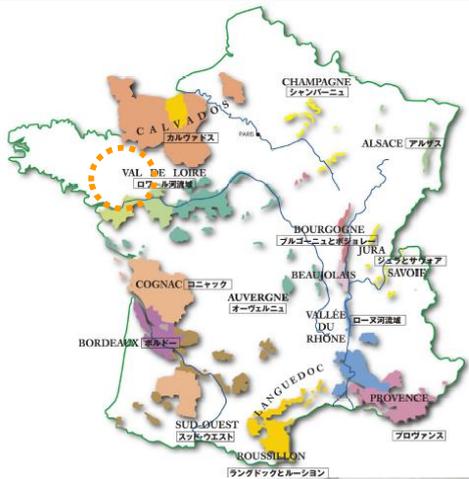


生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァール・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べと病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2008 AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ		33.-3.AC Muscadet Cuvee Granit 2008 AC ミュスカデ・キュヴェ・グラニット	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	約20年	樹齢	37年~40年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間	醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間
熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク、 ホワイトアスパラのポターージュ	マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 蛙の脚のフライ
マリアーージュ (日本向け)	アスパラ&インゲン& ホタテのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	サーモンフライ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2009年~2017年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴや白い花などのフローラルな香りもある。口当たりはクリスピーかつ酸が爽やかでやさしくとてもスッキリとした味わい。アフターにミネラルの苦味が残る。	テイステイング コメント	香りが開いていて、黄リンゴや潮のミネラル香がある。口当たりクリスピーで繊細ながらも複雑な旨味と苦味があり、爽やかな酸とのバランスも良い。
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	2008年の収穫量は30hl！ ワインの味わいをまろやかにするために、一部ワインを別に抜いて(15%)温め、マロラクティック醱酵をさせた！	ちなみに！	収穫量は30hl！2008年に1.5haを手に入れ、初めて仕込んだキュヴェ！樹齢の古さとクオーツが多い土壌がワインの個性を出す！

VGN° 33

「Version, March-2009」  
ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァール・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果 (VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet 2007 AC ムスカデ		33.-2.AC Muscadet Sevre et Maine 2006 (Vieilles Vignes) AC ムスカデ・セーヴル・エ・メーヌ	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ
樹齢	約20年	樹齢	50年～60年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで30日	醱酵	自然酵母 古樽で40日
熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月シュール・リー イノックスタンクで10ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリァージュ (生産者)	ムール・マリネール、 チキンのクリームソース
マリァージュ (日本向け)	コハダの酢漬け	マリァージュ (日本向け)	岩ガキ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2008年～2048年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	青リンゴ、潮のミネラルな香り、フュメ香。味わいクリスピーで、キリツとさわやかな酸、軽く苦みのあるミネラルが心地よい辛口。	テイスティング コメント	火打ち石や潮の複雑な香り、フローラルな香りもある。アツクが柔らかく、ボリュームと軽く苦みを伴ったうまみがじわっと口に広がる。
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	収穫量は40hl/ha(一般的なムスカデは60～90hl/ha)	ちなみに！	古樽はボルドーのCH.スミス・オー・ラフィットから直接購入している！収穫量35hl/ha