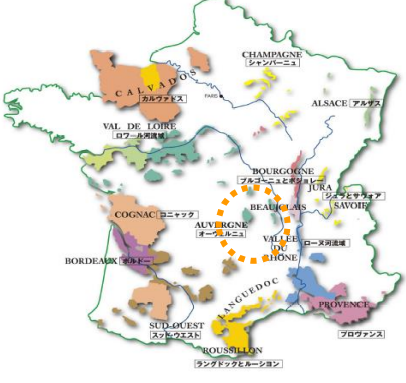
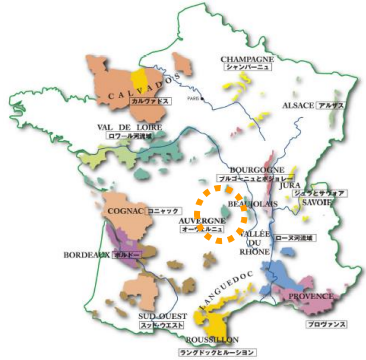


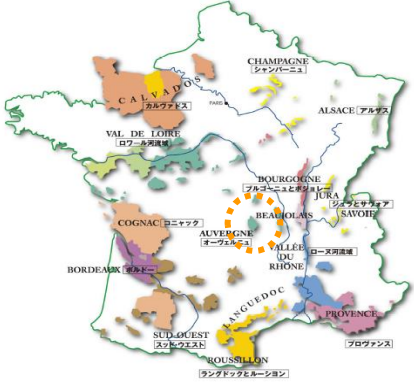
VCN° 10 「Version.October-2016」 ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Patrick BOUJU
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	元IBMのコンピューター技師のバトリックは、オーヴェルニュの鬼オピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
	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	7.3 ha
	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 2015 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル(中辛口) フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡)		10.-9. VdF The Blanc 2014 ザ・ブラン(白)		10.-14. VdF Re-Bus 2014 ル・ピュス(白)	
品種	ガメイ(ボジョレー)70%、 ピノワール30%	品種	シャルドネ	品種	ヴェルメンティーノ40%、 シャルドネ30%、トレサリエ30%
樹齢	50年平均	樹齢	25年～50年	樹齢	30年～40年
土壌	花崗岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	20%直接プレス、80%除梗したブドウを 圧搾機内で36時間スキンコンタクト	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵熟成	一次醗酵は ファイバータンクで1ヶ月半、 ビン内醗酵熟成は8ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
デゴルジュマン	2016年5月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 フオンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 熟成カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	牡蠣のオープン焼き、 ホタテとセップ茸のポワレ
マリアージュ (日本向け)	プラムのタルト	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の白ワインヴィネガー煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:10℃
テイasting コメント	フランボワーズ、リウバブ、ボンボン、 プラリネ、白粉の香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで、ネクターのような 優しい甘みをシャープな酸と繊細な泡 立ち、キメの細かいタンニンの収斂味が 上品に引き締める！	テイasting コメント	白桃のコンポート、ホワイトチェリー、ア カシア、アニス、ハチミツ、カラメルの香 ばしい香り。ワインはピュアで上品な滑 らかさがあり、白い果実の凝縮した旨味 と緻密なミネラル、奥ゆかしい酸がきれ いに調和する！	テイasting コメント	スターフルーツ、梨のコンポート、ヴェル ヴェンヌ、ヨーダの香り。ワインフレッシュ かつ生き生きとした酸と旨味エキ스가詰 まっていて、アフターに心地よい苦みを とらせたミネラルと潮の風味が複雑に 合い舞う！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698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17日。収量は30 hL/ha。 残糖は14 g/L。2015年は全てオーヴェ ルニュ北のピオ生産者の買いブドウで つくられている！FESTEJARの意味は オック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」と いう意味。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。2014年は雹の被害 で収量は12 hL/haと50%減！仕込み当 初は還元があり、それを落ち着かせる のに3年の樽熟期間を経ている！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「The White Album」のジャ ケットに感化された！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は20 hL/ha。 ブドウは全てネゴスの買いブドウ！ワイ ン名Re-Busは、フランス語で「語呂合わ せパズル」という意味があり、エチケット の左上からシャルドネ、ヴェルメンティー ノ、トレサリエと文字が絵に置き換えら れている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

10.-5. VdF Violette 2014 ヴィオレット(赤)		10.-11. VdF Brutal !!! 2013 ブリュッタル(赤) 【赤色 蠟キャップ】		10.-11. VdF Brutal !!! 2014 ブリュッタル(赤) 【銀色 キャップ】	
品種	ガメイ(ボジョレー)	品種	ピノワール70%、 シャルドネ30%	品種	ガメイ・ド・ヴェルニュ50%、 シラー40%、カリニャン10%
樹齢	42年	樹齢	35年平均	樹齢	35年平均
土壌	鉄分・水晶混じりの砂地	土壌	砂地の混ざった 石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土質、楕円形の石
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで25日間	マセラシオン	ピノはステンレスタンクで1ヶ月、 シャルドネは直接プレス	マセラシオン	ガメイはマセラシオンカルボニック それぞれファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ピノはステンレスタンク、 シャルドネはファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間～1ヶ月
熟成	70%ファイバータンク、 30%古樽で12ヶ月	熟成	古樽で19ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月 熟成後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 豚のグリエ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 野ウサギのシヴエ
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)	牛ハラミステーキ エシャロットソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、ハイビスカスティー、白カビチーズ、森の香り。ワインはビュアでみずみずしい赤い果実の旨味が溶け込んでいて、洗練された強かな酸とタイトなミネラルが骨格を形成する！	テイステイング コメント	フランボワーズ、シソ、タイム、ローズヒップティー、青リンゴの香り。ワインは構成こそコンパクトだが、繊細で伸びのある酸と少量の細かいタンニンが、女性的でしなやかな印象を与える。揮発酸と果実味の仄かな甘みのバランスが絶妙で、とても色気のあるワインに仕上がっている！	テイステイング コメント	カシス、ダークチェリー、梅、バラの花弁、クレソン、ブラリネ、鉄分の香り。ワインは素朴で凝縮した柔らかな果実味があり、じわっと上がる強かな酸とキメの細かいタンニンの収斂味がアフターを引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。2014年はスズキの被害で収量は10 hL/haと70%減！ 2014年は、一部スズキにやられたブドウを除梗し、全房のブドウにミルフィーユ状に重ねるように仕込んでいる！ ワイン名のViolettellは娘の名前！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノワールが9月24日、シャルドネが10月1日。収量は10 hL/ha！ 2013年はカイユーのピノとザ・ブランのシャルドネのアッサンブラージュ！ Brutalはフランス語では「乱暴な、粗暴な」という意味だが、スペインのカタロニア語では「最高！」という意味がある！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーとカリニャンが9月10日、ガメイが9月30日。収量は23 hL/ha。2014年のブリュッタルは、ルルのガメイとラングドックの買いブドウを別々に仕込み(シラーとカリニャンは除梗して仕込んだ)、最後にアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
10.-13. VdF Cailloux 2014 カイウー(赤)					
品種	ピノワール				
樹齢	36年平均				
土壌	砂地の混ざった石灰質				
マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月				
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月				
熟成	古樽で12ヶ月				
マリアージュ (生産者)	ベキャスのローストサルミソース、 牛フィレ肉のロッシェニ風				
マリアージュ (日本向け)	鴨のバルサミソース				
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:14℃				
テイステイング コメント	グリオット、オレンジピール、野バラ、シャンピニオンの香り。ワインはエレガントで力強くも洗練されたフィネスがあり、ビュアで旨味のぎゅっと詰まった果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが引き締める！				
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)				
ちなみに！	収穫日は9月20日。2014年はスズキの被害で収量は10 hL/haと60%減！ 2014年は全てのブドウを手で除梗し、ほとんど手を加えずミマセラシオンに近い状態で仕込んでいる！エチケットはフランスのグラフィティ界で有名なElla et Pitrがデザインした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！				

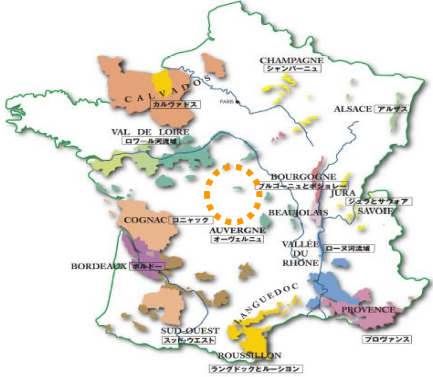
VCN° 10			「Version.December-2015」 ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Patrick BOUJU
			国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
			AOC	ヴァン・ド・フランス
			歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
			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	7.5 ha
			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. VdF Pétillant Naturel 2014 FESTEJAR Rosé ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡)		10.-9. VdF Blanc 2012 The Blanc ザ・ブラン(白)		10.-13. VdF Rouge 2013 Cailloux カイウー(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノワール10%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	24年～82年	樹齢	23年～48年	樹齢	35年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌、 粘土質石灰質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	20%直接プレス、 80%除梗したブドウを 圧搾機内で36時間スキンコンタクト	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで 1ヶ月半、ビン内醗酵熟成5ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月、 古樽で7ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月	熟成	古樽で3年	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	フロマージュブラン、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のボワレ、 熟成カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	生ハムメロン	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとネギのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのソテー ブルーチーズソース
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度: 16℃
テイステイング コメント	クランベリー、フランボワーズ、リュパ ー、ハチミツ、ボンボン、鉄分、プリオ ッシュの香り。泡立ちが優しく爽やか で、スマートな果実の甘さを繊細で適 度にタイトな酸と洗練されたミネラル が上品にまとめる！	テイステイング コメント	梨、マスクメロン、スイカズラ、ハチミ ツ、ミスクの香り。ワインはピュアかつ しなやかで上品に洗練されていて、旨 味の詰まった透明感のあるエキスを 繊細なミネラル、奥ゆかしい酸とのバ ランスがパーフェクト！	テイステイング コメント	グロゼイユ、スモモ、青いマンゴー、 野バラ、ブラリネ、クラッカーの香 り。ワインはピュアかつエレガントで、 チャーミングな酸と豊かな果実味のバ ランスが良く、洗練された上品なミネ ラルが味を整える！
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は10月2日、3日。収量は買い ブドウが30 hL/ha、ドメヌのブドウは スズキの影響で15 hL/haと40%減！残 糖は15 g/L。2014年はドメヌのブドウ の約6割を直接プレスし、残りは36時間 セニエしてプレスし、アッサンブラ ージュ。FESTEJARの意味はオック語で 「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。2012年は霜の影 響で収量は15 hL/haと40%減！仕込み 当初は還元があり、それを落ち着かせ るのに3年の樽熟期間を経ている！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「The White Album」の ジャケットに感化された！SO ₂ 無添加、 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。2013年は黒痘病の 影響で収量は10 hL/haと60%減！ブ ドウは85%の手除梗、15%は全房のま ま、短期間のマセラシオンで仕込んで いる！エチケットはフランスのグラフィ ー界で有名なElla et Pitrがデザイン した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

VCN° 10			「Version.January-2015」 ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Patrick BOUJU
			国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
			AOC	ヴァン・ド・フランス
			歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの 鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコン ピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009 年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼベティアンと質の高い 赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を 行うクルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。
			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	7.5 ha
			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！

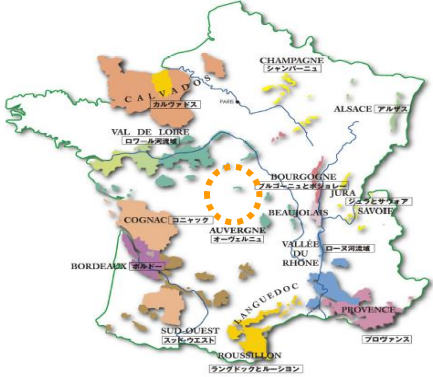
10.-4. VdF Petillant Naturel FESTEJAR Rosé 2013 ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡)		10.-5. VdF Violette 2013 ヴィオレット(赤)		10.-7. VdF Lulu 2013 ルル(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ(ボジョレー)	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	23年～81年	樹齢	41年	樹齢	64年～82年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	鉄分・水晶混じりの砂地	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	50%直接プレス、50%除梗したブドウを圧搾 機内で2日間スキンコンタクト	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで19日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで35日間
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで2週間 ビン内醗酵熟成6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2014年4月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 イチゴタルト	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のパロティース、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキケツパーソース、 仔豚のローストローズマリー風味
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)	鴨のスマーク	マリアージュ (日本向け)	鹿肉のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 16℃
テイasting コメント	クランベリー、ハチミツ、レモングラス、 ピーチティーの香り。ワインはフレッシュ で凛とした酸とシャープなミネラル、ネク ターのようなふくらみのある甘みを繊細 な泡が優しく包み込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、パッション フルーツ、バラ、タバコの葉の香り。果実 味がみずみずしく艶やかで、シャープな ミネラルと緻密なタンニンが味わいをス マートに整える！	テイasting コメント	ザクロ、スターフルーツ、パイナップル、 黄色いバラの香り。ワインは上品かつ 果実味にフィネスがあり、ダシのような 旨味とシャープなミネラル、細く真っ直ぐ な酸が見事に融合する！
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月2日～10日。収量は 30 hL/haと徐々に量がとれている！残 糖は25 g/L。2013年はブドウの状態に よってプレスを2回に分けている！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭 り騒ぎしようぜ！」という意味。 SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2012年と同じ10月5日。収量 は 25 hL/ha！100%マセラシオンカルボ ニック！ワイン名のVioletteは娘の名 前！2013年から100%ボジョレーのガメ イで仕込んでいます！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも1週間遅い11月1 日。収量は17 hL/ha！2013年は果実 味を活かすためにロングマセラシオンを 行わず、またワインの熟成に樽を使わ ずタンクのみで仕上げた！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

10.-6. VdF La Boheme 2012 ラ・ボエム(赤)		10.-13. VdF Cailloux 2012 VdFカイウー赤	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ピノノワール80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齡	107年～120年	樹齡	40年平均
土 壤	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質	土 壤	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2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12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のコンフィ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	野ウサギのパテ、 ベルドリのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	牛テールシチュー	マリアージュ (日本向け)	丸鶏のグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、バラの花弁、シナモン、アーモンドの香り。口当たりリッチかつ優雅で凝縮した果実に奥行きと広がりがあり、緻密なタンニンの収斂味がワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スモモ、メロン、ミスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかでボリュームがあり、凝縮した果実の旨味と細かいタンニンの収斂味が立体かつ複雑に合い舞う！
希望小売価格	5,350円(税込5,778円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月20日！収量は雹に当たったため12 hL/haと例年の半分！2012年も2011年同様に7ヶ月のロングマセラシオンを施している！ブドウは100%手で除梗し、そのままほとんど手を加えずセミマセラシオンカルボニックに近い状態でブドウを漬けた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は22 hL/ha！2012年はガメイが20%入っている！2011年同様にブドウは手で除梗し、ほとんど手を加えずセミマセラシオンカルボニックに近い状態で7ヶ月ブドウを漬けた！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名なElla et Pitrがデザインした！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

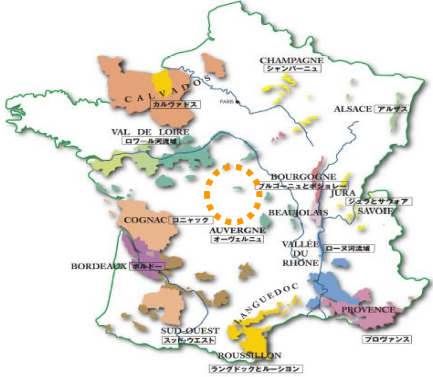
VCN° 10		「Version, January-2014」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Patrick BOUJU
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼オピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼベティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を行うウルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。
		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	7.5ha
		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.VdF Petillant Naturel FESTEJAR Rosé (2012) ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡)		10.-12.VdF Petillant Naturel FESTEJAR Blanc (2011) ペティアン・ナチュレル フェステジャール(白泡)		10.-9. VdF The Blanc (2011) ザ・ブラン(白)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	22年～80年	樹齢	23年～48年	樹齢	23年～48年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを圧搾機内で3日間スキンコンタクト	マセラシオン	マセラシオンカルボニック80% 80%は全房、20%は除梗破碎し、別々に5日間スキンコンタクト	マセラシオン	マセラシオンカルボニック30% 30%は全房、70%は除梗破碎し、別々に5日間スキンコンタクト
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで3週間 ビン内醗酵熟成6ヶ月	醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで1ヶ月半 ビン内二次醗酵熟成10ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で2ヶ月
デゴルジュマン	2013年6月	デゴルジュマン	2012年10月	熟成	古樽で14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、 リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 白アスパラのポタージュ	マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ドライイチジクの赤ワイン漬け	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツの素揚げ	マリアージュ (日本向け)	ホタテとグレープフルーツのマリネ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	フレッシュなイチゴ、甘草、鉄分、ミネラルの香り。ふくやかな果実の甘みと繊細な泡立ち、スマートな酸、キレのあるミネラルがフランボワーズのフレーバと見事に同調する！	テイasting コメント	メントール、パッションフルーツ、白い花、鉄分、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで、細く真っ直ぐな酸と硬質なミネラル、熟したグレープフルーツの甘苦い風味が余韻に抜ける！	テイasting コメント	すりおろしリンゴ、ミカン、ハチミツ、プリオッシュ、火打石の香り。ワインはピュアかつおだやかで味わい深く、横に広がる硬質なミネラルの収斂味と重厚な旨味とのバランスが良い！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320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29日。収量はたったの10hl/ha！残糖は30g。2012年の収量は2011年の約半分、3割ほどルル区画のブドウが入っている！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9月15日。収量は18hl/ha。残糖は14g。実験的にシャルドネで仕込んだFESTEJARの白バージョン！全シャルドネは毎年収量が少ないので、今後継続するかどうかは未定。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は18hl/ha。SO2無添加、ノンフィルター！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「The White Album」のジャケットに感化された！

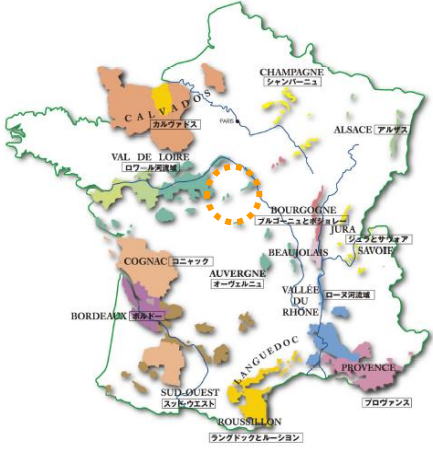
10.-5.VdF Violette (2012) ヴィオレット(赤)		10.-7.VdF Lulu (2011) ルル(赤)		10.-6.VdF La Boheme (2011) ラ・ボエム(赤)	
品種	ガメイ(ボジョレー)80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	40年～90年	樹齢	62年～80年	樹齢	106年～119年
土壌	鉄分・水晶混じりの砂地	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間	マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ベルドリのパイ包み、 熟成サンネクテルチーズ	マリアージュ (生産者)	雷鳥のローストサルミソース、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレポートソース、 リエーブルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ブルー・ド・オーヴェルニュと キノコのペンネ	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースとジャガイモの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グリオット、ボタン、スミレ、タイム、ミネ ラルの香り。ワインはやさしく艶やか で、チャーマーミグな果実味に繊細で緻密 なミネラルが溶け込み、そのままスツと きれいに余韻と消える！	テイステイング コメント	グロゼイユ、白桃、パッションフルーツ、 ボタン、ビスタチオの香り。ワインはしな やかかつ上品で、とろけるような果実味 としめやかなタンニン、硬質的なミネラル とのバランスが超絶妙！	テイステイング コメント	キルッシュ、グロゼイユ、メロン、カカオ の香り。ワインはスパイシーかつ果実味 にボリュームがあり、細かいミネラルの 収斂味と胡椒のような辛味、強かな酸 が複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は28hl/ha。 100%マセラシオンカルボニック！ SO2無添加、ノンフィルター！ 以前はガメイ・ド・オーヴェルニュ100%だった が、2012年は新しく取得した畑のボジョレー・ ガメイが主体！畑は馬を使って耕している！	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は21hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑 戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとん ど手を加えずマセラシオンカルボニックに近い 状態でブドウを漬け込んだ！畑は馬を使っ て耕している！	ちなみに！	収穫日は10月18日！収量は17hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑 戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとん ど手を加えずマセラシオンに近い状態で ブドウを漬け込んだ！ ブドウのポテンシャルが高かったので、ワイ ンがこなるまで14ヶ月の樽熟を要した！ 畑は馬を使って耕している！
10.-11.VdF Brutal!!! (2011) ブリュタル(赤)					
品種	ピノノワール				
樹齢	30年				
土壌	砂地の混ざった石灰質				
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月				
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月				
熟成	ファイバータンク80%、 古樽20%で12ヶ月				
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥ファルシ、 フルムダンペールチーズ				
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとひよこ豆のトマト煮 クミン風味				
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃				
テイステイング コメント	ドライブルー、ダークチェリー、なつめ やし、サツマイモの香り。果実味が濃密 ながらもチャーマーミグで凝縮したミネラ ルの締まりがあり、じわっと来る骨太な 酸がワインに複雑さを与える！				
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)				
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は11hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年はブドウを100%手除梗し、スミマセラ シオンに近い状態で7ヶ月ブドウを長く漬 け込んだ！ワイン名のBrutalはカタロニア語で 「超美味しい！」という意味とフランス語の 「むき出しな、粗暴な」という意味の2つを掛 けている！				

VCN° 10			「Version, October-2012」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)	
 地図提供: フランス食品振興会			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	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！

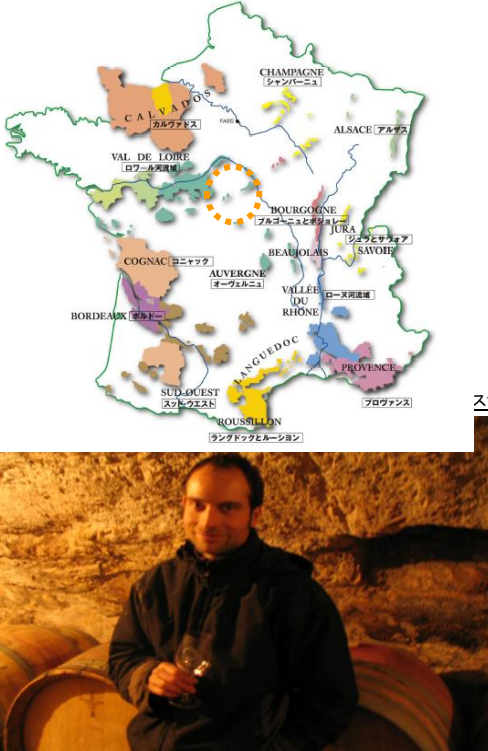
10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2011 ペティアン・ナチュレル(中辛口) フェステジャール		10.-7. Vin de France Rouge 2010 Cuvee Lulu VdF ルル		10.-9. Vin de France Blanc 2010 Cuvee The Blanc VdF ザ・ブラン白	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノノワール10%	品種	シャルドネ
樹齢	21年～51年	樹齢	31年～119年	樹齢	22年～47年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを圧搾機内で 3日間スキンコンタクト	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで5ヶ月	マセラシオン	ブドウ半分を圧搾機内で 2日間スキンコンタクト
醗酵熟成	一次醗酵はで14日間 ビン内醗酵熟成6ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1週間、 古樽で7ヶ月
デゴルジュマン	2012年4月	熟成	古樽で9ヶ月 ファイバータンクで4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)	アペリティブ、 サーモンのディルソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのモリーユ茸ソース、 鹿のソーテグランプヌール風	マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトとチーズのカプレーゼ	マリアージュ (日本向け)	牛モツの八角煮込み	マリアージュ (日本向け)	ロックフォールチーズと ジャガイモのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2014年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 9℃
テイasting コメント	クランベリーやメントール、ミネラル、柑 橘系の香り！ワインはみずみずしく、フ レッシュな酸と繊細な泡立ちがほんのり ピターなミネラルと上品で控えめな甘み をやさしく包み込む！	テイasting コメント	グロゼイユやダークチェリー、ナツメグ、 赤いバラの香り。果実味が洗練されてい て、弾けるようなキュートな酸とキレのあ るミネラル、ピターな旨味が上品なワイ ンのストラクチャーを作る！	テイasting コメント	洋ナシのコンポートやハチミツ、トリュ フ、プリオッシュの香り。ワインはピュ アかつフレッシュで、きれいに溶け込んだ ダシのような旨味と酸、ミネラルの苦み とのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は25hl/ha。残 糖は17g。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20日。収量は24hl/ha。 2010年は収量が少なかったためドメヌ の畑のガメイとル・リットル・ド・ラ・ジャン グのピノがアッサンブラージュされて いる！ブドウは90%手で除梗！ゼロ SO2、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は22hl/ha。標 高450mの台地の上に畑があり、日当 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！

VCN° 10		「Version, September-2011」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)			
 地図提供: フランス食品振興会		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	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 ペティアン・ナチュレル(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 Cuvee 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	ペティアンナチュレル	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、 ブルード・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℃
テイステイング 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！	テイステイング コメント	キルツシュやタバコの葉、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！	テイステイング 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	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
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
醗 酵	樽醗酵 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℃
テイスティング 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	3,000円(税込3,240円)
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！

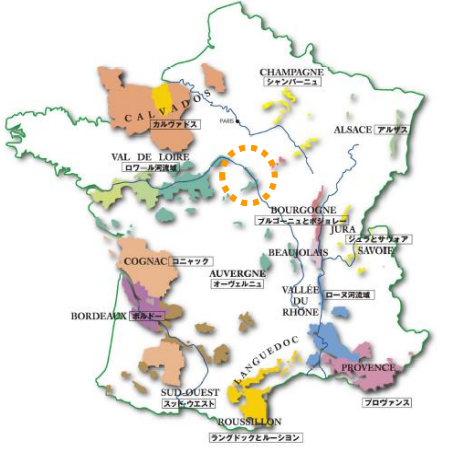
VCN° 10		「Version, September-2010」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)			
 		生産者	Patrick BOUJU		
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ		
		AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ		
		歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。		
		気候	フランスのへそに当たるオーヴ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	1. 5ヘクタール		
		農法	ビオロジック		
ス食品振興会		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 ペティアン・ナチュレル(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 Cuvee 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	ペティアンナチュレル 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ーユ茸、 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 熟成バルサミコとパルメザンソース	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℃	ワインの 飲み頃	2011年～2031年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度：14℃
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	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
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
醗 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	3,000円(税込3,240円)
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！とパトリックもご満悦！ゼロSO2、ノ ンフィルター！

VCN° 10		「Version, June-2009」 ドメーヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)	
		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年にドメーヌを立ち上げる。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	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
		ドメーヌのスタッフ	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！

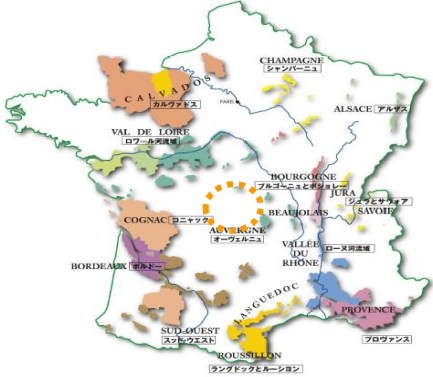
10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2008 ペティアン・ナチュレル(中辛口) フェステジャール		10.-5.Vin de Table rouge Violette 2007 VdT ヴィオレット		10.-6.Vin de Table rouge La Boheme 2007 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年	樹齢	36年	樹齢	62～117年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質	土壌	小石混じりの泥灰土 (石灰質)
マセラシオン	無し	マセラシオン	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	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 骨付き豚のグリエ	マリアージュ (生産者)	ウサギのパテ、 鴨のクリームソース	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 羊の股肉ロースト
マリアージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリアージュ (日本向け)	なすとトマトのショートパスタ	マリアージュ (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	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
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、フェスティジャールを「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）ブドウ畑は元ドメーヌ・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・アレー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
樹齡	60年平均	樹齡	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℃
テイスティング 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。	テイスティング 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	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	2007年のLuluは何とオペラシオンを取 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してワ 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！

VCN° 10			「Version, June-2008」 ドメーヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)	
			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年にドメーヌを立ち上げる。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	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
			ドメーヌのスタッフ	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 ペティアン・ナチュレル(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
醗酵	自然酵母で5～6週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	発酵	自然酵母で6週間
製法	ペティアンナチュレル 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、 洋ナンのタルト	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が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
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ーヌ・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！ブドウは元ドメーヌ・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℃
テイスティング 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	3,400円(税込3,672円)
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。

VCN° 10		「Version, May-2007」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)	
 地図提供: フランス食品振興会		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	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・ナチュレル(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	ペティアンナチュレル 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℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012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が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
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 Boheme)	
 	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年にドメヌを起ち上げる。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	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	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レルを作る！	

10.-1. Petillant Naturel sec FESTEJAR 2004 フェステジャール ペティアン・ナチュレル 2004(辛口)		10.-2. Petillant Naturel doux FESTEJAR 2005 フェステジャール ペティアン・ナチュレル 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	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で1年
マリアージュ (生産者)	アジア、中華料理、食中全般	マリアージュ (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
マリアージュ (日本向け)	肉団子の甘酢	マリアージュ (日本向け)	乾燥イチジク	マリアージュ (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℃
テイステイング 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。	テイステイング 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。	テイステイング 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	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
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！	