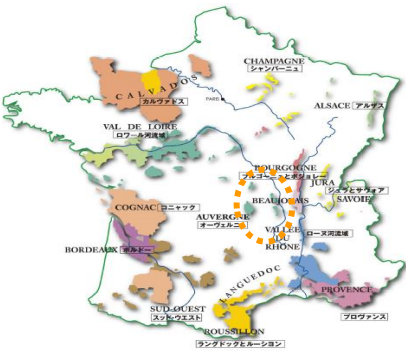



ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

 <p>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>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	7.3 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！	

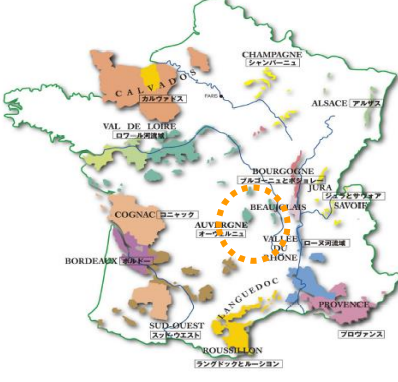



10.-11. VdF M6l 2016 モル(赤) 【キャップシールなし】		10.-16. VdF Syrah Basalte 2015 シラー・バザルト(赤) 【キャップシールなし】	
品種	シラー30%、カリニャン20%、ガメイ40%(ボジョレー&オーヴェルニュ)、ピノワール10%	品種	シラー
樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質・砂地	土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで45日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで14~60日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで25日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで21ヶ月
マリアーージュ(生産者)	チョリソー、ウサギのレバーバルサミソース	マリアーージュ(生産者)	牛肉のタルタルステーキ、仔羊のローストアップナードソース
マリアーージュ(日本向け)	豚ばら肉のコンフィ	マリアーージュ(日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ワインの飲み頃	2018年~2028年 供出温度:16°C	ワインの飲み頃	2018年~2028年 供出温度:16°C
テイastingコメント	カシス、ミュールのジャム、梅、シソ、ミント、タバコの葉、ブラックチョコレート、メントールの香り。ワインはしなやかかつ凝縮したコク豊かな果実味があり、鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく溶け込み余韻に続く！	テイastingコメント	ブルーベリー、ダークチェリーのコンポート、プラム、シャクヤク、ブラックチョコレート、黒糖の香り。ワインは滑らかかつミネラリーで、柔らかくジューシーな果実味と強かな酸、しなやかなタンニンとのバランスが良い！
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は8月25日~9月28日。ラングドックのシラー、カリニャンの収穫から始まり、ボジョレーのガメイとピノワール、そしてボエムのガメイ・ド・オーヴェルニュで終了。収量は30~40 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのテーブルワイン！ワイン名M6lはジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前をこの名前のヒントを得た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。ブドウはM6lと同じラングドックのベゼナスに近いピオ生産者アンドレア・ジョリエスから！パトリックが現地で収穫と醸造をし、熟成はドメヌで行っている！M6l同様エチケットのデザインはパトリックの妻の父親(画家)が描いている！(シラー・バザルトはワイン名がボトルに書いていないので要注意！)SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 10		「Version.October-2017」 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> 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	7.3 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.-12. Pétillant Naturel 2015 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル(中辛口) フェステジャール・ブラン(白泡)		10.-4. Pétillant Naturel 2016 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.-7. Vin de France Rouge 2015 Cuvee Lulu ルル(赤)	
品種	シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ50%、 ロンバルド30%、ソーヴィニオンブラン、 ユニブラン、モーザック20%	品種	ガメイ(ボジョレー)50%、 ピノワール20%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ30%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	40年平均	樹齢	50年平均	樹齢	66年~84年
土壌	石英・花崗岩、石灰質・粘土質	土壌	花崗岩、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	なし	マセラシオン	70%直接プレス、30%除梗したブドウを 圧搾機内で48時間スキンコンタクト	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで 2ヶ月、ビン内醗酵熟成は19ヶ月	醗酵	一次醗酵はファイバータンクで 2ヶ月、 ビン内醗酵熟成は3ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで25日間
デゴルジュマン	2017年6月	デゴルジュマン	2017年3月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	オニオンリング、 蟹とアボカドのサラダ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 フォンダンショコラ	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ベキャスのロティサルミソース
マリアーージュ (日本向け)	柿とモツツアレラ	マリアーージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリアーージュ (日本向け)	鴨ひき肉とマッシュポテの オープン焼き オレンジ風味
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	洋ナシ、パイナップル、アプリコット、スモ モ、ハチミツ、杏仁豆腐、鉱物の香り。口 当たりまろやかでほのかに甘みがあり、 粘着性のあるふくよかなエキスが繊細な 泡と線の細い酸、キレのある鉱物的なミ ネラルを優しく包み込む！	テイステイング コメント	フランボワーズ、イチゴ、アセロラ、ポン ボン、ハイビスカスティーの香り。泡立ち は柔らかく繊細で、赤い果実のスープの ようなねっとりとした優しい甘みをシャープな 酸とキレのある鉱物的なミネラルが上品 に締める！	テイステイング コメント	グロゼイユ、イチゴジャム、メロン、シソ の葉、タバコの葉の香り。ワインはピュ アかつチャーミングで果実味に艶やか な色気があり、ダシのような旨味と洗練 されたミネラル、強かな酸が複雑に合い 舞い長く余韻に続く！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに！	収穫日は8月20日~10月5日。(ラング ドックのブドウ収穫から始まり、その後晩 熟のACサン・プルサン(白泡)のブドウを収穫) 収量は30~40 hL/ha。残糖は4 g/L。買 いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・ プルサンのピオ生産者とラングドックのワ イン生産者レミ・ブジョルから！ 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9月20日~9月22日。収量は 30~45 hL/ha。残糖は10 g/L。2016年 は、オーヴェルニュ北のACサン・プルサ ンのピオ生産者の買いブドウと自社畑 の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2日。収量は一部雹の被 害に遭い20 hL/haと30%減！2013年 同様果実味を生かすために樽を使わず タンクで仕込んでいる！ワイン名はパ トリックのおばあちゃんのお愛称を取 ってLuluと名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフ ィルター！

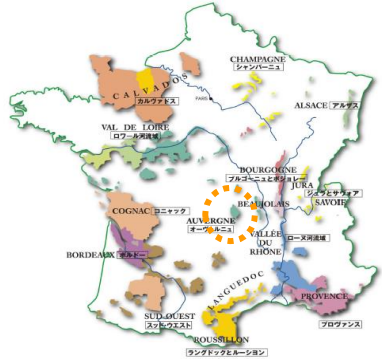

10.-13.VdF Cailloux 2015 カイウー(赤)		10.-17.VdF Symusapi 2016 シムサピ(赤)	
品種	ピノワール	品種	シラー50%、ミュスカ5%、 ソーヴィニヨンブラン25%、ピノグリ20%
樹齢	37年平均	樹齢	15年～40年
土壌	砂地の混ざった石灰質	土壌	玄武岩、石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	シラー、ミュスカは ファイバータンクで3週間 その他は直接プレス
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 シラー、ミュスカはファイバータンクで1ヶ月、 ピノグリ、ソーヴィニオンは ステンレスタンクで3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 牛肉のロッシーニ風	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サンネクテルチーズ
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	鶏のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14°C
テイasting コメント	グロゼイユ、グリオット、オランジェット、 シャクヤク、野バラ、モミの木の香り。ワインは ビュアかつ芳醇な果実味が染み入るように優しく、 柔らかなタンニンと塩辛いくらいのミネラルの旨味が きれいに同調する！	テイasting コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、オレンジ ピール、スミレ、プラリネ、フュメの香り。 ワインはしなやかかつエレガントで、果実が ピロードのように滑らかで、洗練されたミネラルと 上品で強かな酸とバランスが絶妙！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	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。2015年は雹の被害で 収量は11 hL/haと60%減！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！エチケッはフランスの グラフィティ界で有名な「Ella et Pitr」による デザイン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月25日～9月28日。収量は 20～30 hL/ha。赤ワインと白ワインの アッサンブラージュ！買いブドウはラング ドックのペゼナスのピオ生産者、オーヴェル ニュウのワイン生産者ラルブル・ブラン フレデリック・グナン、ジミオから！ ワイン名はシラー、ミュスカ、ソーヴィニ オン、ピノグリの頭の文字を取って Symusapiと名付けられた！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

VCN° 10		「Version.October-2016」 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> 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	7.3 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 压榨機内で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
醱酵熟成	一次醱酵は ファイバータンクで1ヶ月半、 ビン内醱酵熟成は8ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で6ヶ月	醱酵	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	フランポワーズ、リュバープ、ボンボン、 アラリネ、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、ヨードの香り。ワインフレッシュ かつ生き生きとした酸と旨味エキスが詰 まっていて、アフターに心地よい苦みを ともなっ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、ピートルズ「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 ブリュタル(赤) 【赤色 頼キャップ】		10.-11. VdF Brutal !!! 2014 ブリュタル(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・ドールヴェルニュ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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	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	醗酵	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 熟成後アッサンプラージュ
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、 野ウサギのシヴェ
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。 ワインはピ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	カンス、ダークチェリー、梅、バラの花 弁、クレソン、プラリネ、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 Violette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年はカイユールのピノとザ・ブランの シャルドネのアッサンプラージュ！ 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)、最後にアッサンプ 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				
醗酵	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)	鴨のパルサミソース				
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、ピュア で旨味のぎっしり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！エテケットはフランスの グラフィティ界で有名なElla et Pitreがデ ザインした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！				

ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

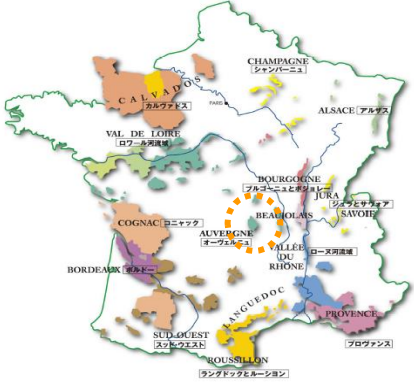

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒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・ナチュラル 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
醱酵熟成	一次醱酵はファイバータンクで 1ヶ月半、ビン内醱酵熟成5ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月、 古樽で7ヶ月	醱酵	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ポワレ、 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、リュバ ーブ、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 あるエキスと繊細なミネラル、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、プラリネ、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 と艶やかな果実味とのバランス が良く、洗練された上品なミネ ラルが味わいを整える！
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 オンで仕込んでいます！エ チケットはフランスのグラ フィティエ界で有名なElla et Pitreがデザインした！ SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！

VCN° 10

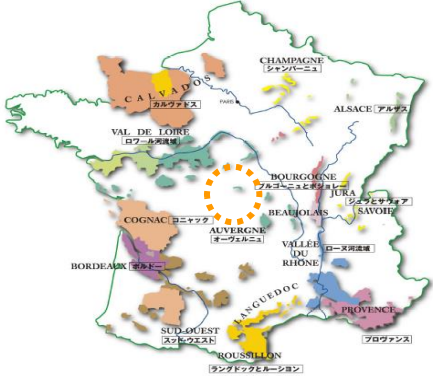

「Version.January-2015」

ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

 <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> サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
	AOOC	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、代表的なロゼペ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
醱酵熟成	一次醱酵はファイバータンクで2週間 ビン内醱酵熟成6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 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)	アペリティブ、 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)	マグロのスターキーケッパーソース、 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)	鴨のスモーク	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 味の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 イで仕込んでいる！ 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	ピノワール80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	107年～120年	樹齢	40年平均
土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質	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	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	発酵	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、ミユク、 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 ドウを漬けたんだ！ 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 込んだ！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 Pitreがデザイン した！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

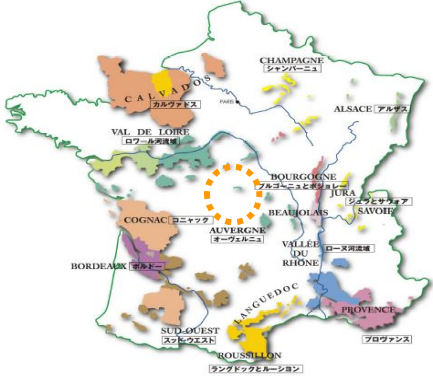

VCN° 10		「Version, January-2014」 ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patrick BOUJU	
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ> サン・ジョルジュ・シュール・アリエ	
	AOC	ヴァン・ド・フランス	
	歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013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	7.5ha
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、 リュパープのタルト	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°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:11°C
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。ふくよ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辛い風味が余韻に抜ける！	テイasting コメント	ずりおろしリンゴ、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なで味わい深く、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)	ペルドリのパイ包み、 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ルトソース、 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asting 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、チャーミングな果実味に繊細で緻密なミネラルが溶け込み、そのままツツときれいに余韻と消える！	テイasting コメント	グロゼイユ、白桃、パッションフルーツ、ボタン、ピスタチオの香り。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asting コメント	キルツシュ、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たんだ！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たんだ！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、 フルムダンベールチーズ				
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asting 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ミン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たんだ！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！				

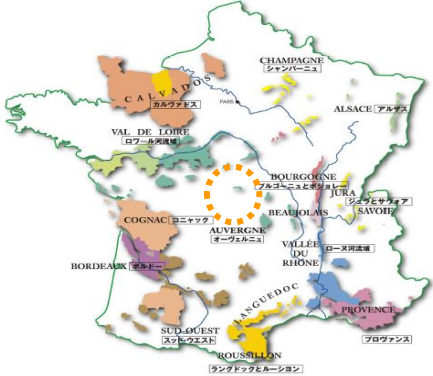
VCN° 10


「Version, October-2012」
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

 <p 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、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	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	スママセラシオン 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
醱酵熟成	一次醱酵は14日間 ビン内醱酵熟成6ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1週間、 古樽で7か月
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)	アペリティフ、 サーモンのディルソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのモリユ茸ソース、 鹿のソテー・グランブヌール風	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°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 9°C
テイステイング 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！	テイステイング 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！	テイステイング 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のでドメヌの畑のガメイとル・リットル・ド・ラ・ジャングル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く！SO2、フィルターなし！

VCN° 10 **「Version, September-2011」**
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

 <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・ナチュラル(中辛口) フェステジャール		10.-6. Vin de France rouge La Bohème 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	ペ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
醱酵熟成	一次醱酵はで22日間 ビン内醱酵熟成7ヶ月	発酵	自然酵母で6週間	醱酵	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)	アペリティフ、 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	3,000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
醸酵	樽醸酵 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)

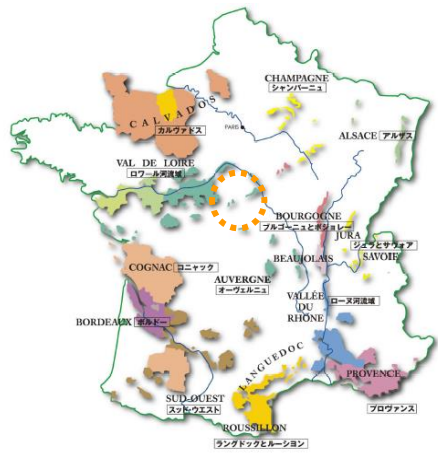
	生産者	Patrick BOUJU
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ
	AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
	歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスターージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	1.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
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 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 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	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
マリージュ (生産者)	フォアグラのムース マンゴープリン	マリージュ (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
マリージュ (日本向け)	アボカドとエビの クスクスサラダ	マリージュ (日本向け)	生しいたげグリル 熟成バルサミコとパルメザンソース	マリージュ (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	スマレヤグロゼイユ、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	3,000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」
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



フランス食品振興会



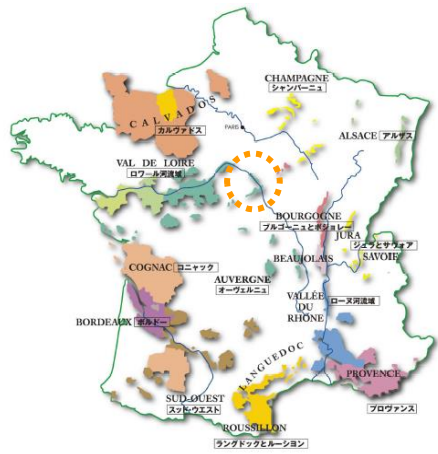
生産者	Patrick BOUJU
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスターージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1.5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	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 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
マリージュ (生産者)	食前酒、 骨付き豚のグリエ	マリージュ (生産者)	ウサギのパテ、 鴨のクリームソース	マリージュ (生産者)	コックオーヴァン、 羊の股肉ロースト
マリージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリージュ (日本向け)	なすとトマトのショートパスタ	マリージュ (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です！

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asting 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 キーなうまみがたっぷりである。	テイasting 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は何とオペレーションを取 得！パトリックのワインで久々の快拳 ～！(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！

VCN° 10

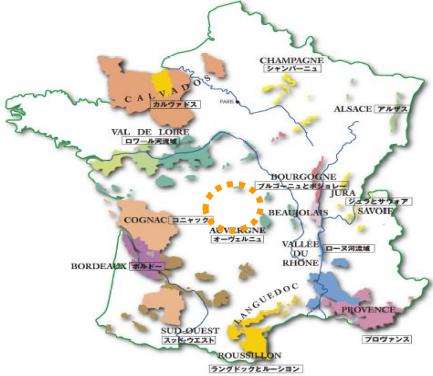

「Version, June-2008」
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



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
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 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
マリァージュ (生産者)	食前酒、 ハムステーキ、 洋ナンのタルト	マリァージュ (生産者)	ローストチキン、 ブリーチーズ	マリァージュ (生産者)	羊の股肉ロースト、 熟成カンタルチーズ
マリァージュ (日本向け)	BLTサンド	マリァージュ (日本向け)	ラトウイユ	マリァージュ (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ヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したものの。	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 キーなうまみがたっぷりである。
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。

 <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	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
マリージュ (生産者)	食前酒、イチゴタルト チョコレート	マリージュ (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、
マリージュ (日本向け)	タコス	マリージュ (日本向け)	チキンソーテのトマトソース	マリージュ (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!

「Version. 2006」

ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

VCN° 10

	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・リユーラル 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
マリージュ (生産者)	アジア、中華料理、食中全般	マリージュ (生産者)	食前酒、フルーツを使ったデザート	マリージュ (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
マリージュ (日本向け)	肉団子の甘酢	マリージュ (日本向け)	乾燥イチジク	マリージュ (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	2,700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!	

Copyright©VinsCœur & Co.