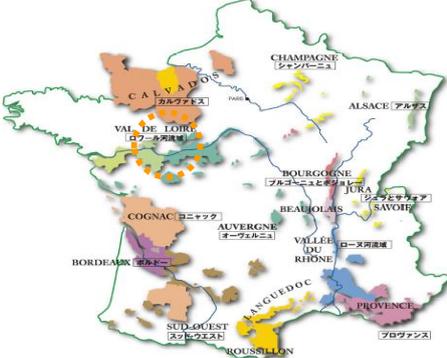
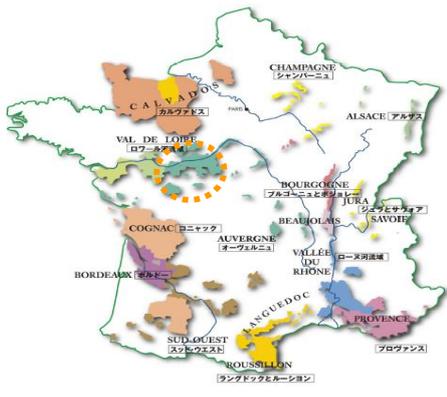


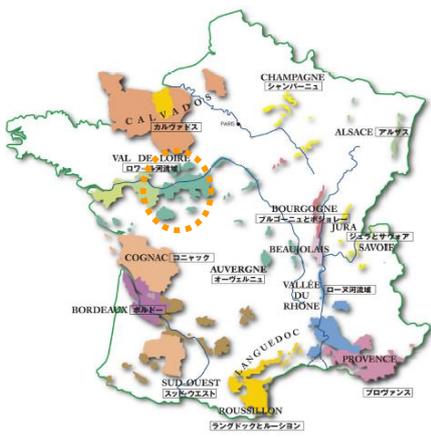
VCN° 26		Version.August-2017 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサルがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き継ぎ、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9 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、季節労働者1人		
趣味	料理		
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		
			

26.-15. VdF Patapon Blanc 2015 パタポン(白)		26.-4. VdF Kharakter 2015 キャラクター(白)		26.-12. VdF Patapon rouge 2015 パタポン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン100%	品種	ピノ・ドニス
樹齢	5年	樹齢	51年~56年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	焼き野菜のマリネ、 姫帆立の白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 アワビのソテー	マリアージュ (生産者)	鳩とフォアグラのパイ包み焼き、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと スモークサーモンの和え物	マリアージュ (日本向け)	ローストポーク	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、シトラス、アカシア、ニフトコの花の香り。ワインはヴィヴィッドで勢いがあり、ピュアでほのかな苦みのあるミネラルエキスをシャープな酸がじわっと引き締める!	テイasting コメント	カリン、西洋菩提樹、プリオッシュ、ホワイトチョコレート、フュメの香り。ワインはピュアかつ筋肉質で、ほんのりとした甘みのあるエキスを骨格のある酸、塩辛く苦みのある鉱物的なミネラルが整える!	テイasting コメント	グリオット、シャクヤク、バラの花弁、白コショウの香り。ワインはチャーミングかつスパイシーで染み入るようにやさしい果実味があり、後から洗練されたミネラルと細かいタンニンが余韻を引き締める!
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	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は20 hL/ha。残糖1.5 g/Lの辛口! 畑は旧ブランドリエールの区画で、2010年に植替えた若木のブドウでつくっている! フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月2日。収穫は20 hL/ha。残糖3 g/L。シュナンのフレッシュさを活かすためにタンクで熟成! キャラクターの区画は畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる! フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は9月25日。2015年は38 hL/haと久々に収量がとれた! ブドウはモルティエの若木とシャベルがブレンドされている、2014年入っていたレ・ロング・ヴィーニュのブドウは、今回は入っていない。フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。

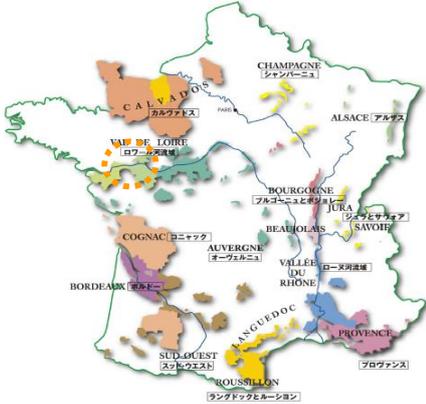
26.-21. VdF Lucky ! 2014 ラッキー！（赤）	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	25年～50年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のロティトリュフソース、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とトマトの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スマレ、バラ、プラリネ、ローズペッパーの香り。ワインはチャーミングかつしっとりしなやかで、艶のある果実味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに融合する！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2014年はスズキの被害があり収量は20 hL/ha！ブドウはサラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュの畑と石灰質の多いレ・ピィの畑から！フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。

VCN° 26	<p style="text-align: center;">「Version.August-2016」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)</p>	
 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルゾン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9 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、季節労働者1人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-12. VdF Patapon rouge 2014 パタポン(赤)		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge Les Mortier 2009 コトー・デュ・ロワール レ・モルティエ(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	24年~58年	樹齢	43年~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラと蕪のソテー、 ボンレヴェックチーズ	マリージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ペキャスのトリュフソース
マリージュ (日本向け)	鴨ロースとラズベリー	マリージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度: 18°C
テイasting コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、バラ、ブラリネ、ローズペッパーの香り。ワインはみずみずしくチャーミングで、赤い果実のピュアな果実味と緻密なミネラル、しなやかなタンニンのバランスが絶妙!	テイasting コメント	ミュール、ドライブルーン、ミント、オレンジピール、カカオ、味噌の香り。ワインはピュアかつ果実味がピロードのように滑らかで、キメ細やかなミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込み余韻に続く!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに!	収穫日は9月29日、30日。収量は20 hL/ha! 2014年はスズキの被害で60%減収だった。新たな試みとして2か月のロングマセラシオンを施している! ブドウはモルティエの畑とロングヴィーニュの畑から! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。故クリスチャンの超自信作! カーヴで保存されていた超貴重なモルティエの最後の蔵出し! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。

VCN° 26		「Version.August-2015」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD & Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルゾン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサルがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9 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、季節労働者1人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. VdF Kharakter 2012 キャラクター(白)		26.-12. VdF Patapon 2013 パタポン(赤)		★new release★ 26.-19.VdF Enjoy! 2010 エンジョイ!(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	マルベック(コウ)
樹齢	48~53年	樹齢	23年~57年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スミマセラシオン ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで38ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのタルタル風、 オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	ウズラのローストハーブ風味、 鴨のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	スズキとアサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	砂肝のスマーク パクチー添え	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とレンコンのバルサミコ風味
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	熟したミカン、グレープフルーツの皮、リュ パーブ、フュメ香、カシューナッツの香り。 ワインは軽快かつフルーティーで真っ直ぐ な酸が柱にあり、アフターにミネラルの苦 みと香ばしい風味が複雑に絡み合う!	テイスティング コメント	グリオット、オレンジ、バラの花弁、お香、 ジンジャーの香り。ワインはピュアかつ チャーミングで、艶やかな果実味と繊細な ミネラルとのバランスが良く、余韻に緻密 なタンニンがやさしく残る!	テイスティング コメント	カシスのジャム、バラの花弁、百合の 花、メントール、ナツメグ、唐辛子の香 り。ワインに凝縮感と奥行きがあり、繊 細な酸とカカオのようなほろ苦さのある タンニンが柔らかな果実味を引き締める !
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日は9月30日、10月1日。収穫は12 hL/ha! クリスチャンの亡き後ナタリーが 単独で仕込んだ最初のキャラクター! 残糖は3 g/L。フィルター有。SO ₂ は瓶詰め 時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月2日、3日。収量は20 hL/ha! ブドウはモルティエの畑とロング ヴィーニユの畑から! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は10月1日~3日。収量は18 hL/ha! クリスチャンが遺した最後のワ イン! ファイバータンクで38ヶ月の長期 熟成! ワイン名は、ナタリーがクリス チャンの最後のワインを「Enjoy!」楽し んでもらいたいとの思いで命名され た! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

VCN° 26		「Version.February-2015」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9 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、季節労働者数人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-15. Petillant Naturel Patapon Blanc 2013 ペティアン・ナチュレル・パタポン (白泡)		26.-2. VdF Le Briseau 2011 VdF ル・ブリゾー (白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	47年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 古樽で2ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	醗酵	自然酵母で26ヶ月
デゴルジュマン	2014年7月	熟成	古樽で26ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのムニエル、 白身魚のコルベール風	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラ、 サーモンのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	白ネギのマリネ	マリアージュ (日本向け)	鶏とアンディーブのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度: 9°C
テイスティング コメント	ライム、シトラス、白い花、タイム、ホワイト チョコレートの香り。ワインは硬質かつドライ で締まりがあり、真っ直ぐな酸とシャープ な泡立ち、硬質なミネラルが味わいにキレ を与える! 余韻に酸が残る!	テイスティング コメント	リューパーブ、洋ナシ、アカシア、ハチミ ツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはふく よかかつ輪郭がはっきりしていて、ハチミ ツのような甘さを洗練された酸と緻密なミ ネラルがしっかりと支える!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は12 hL/ha! 残 糖分4 g/L。ガス圧は6気圧! 一次発酵に 樽を使用! ブドウはブリゾーとブランドリ エールの畑から! SO ₂ 無添加! ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は11月20日。収穫量10 hL/ha! 残糖分37g/L。収穫したブドウの80%はパ スリヤージュ、20%がボトリティスだった! 再醗酵防止のためフィルターをかけてい る。SO ₂ は発酵後に30 mg/L。

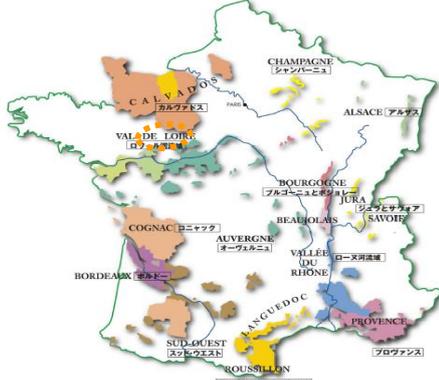
VCN°26		「Version August-2014」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Nathalie Gaubicher (Christian CHAUSSARD)	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメヌを引き継ぎ、現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. VdF Kharakter 2011 キャラクテール(白)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2012 パタポン シャペル(赤)		26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011 VdF コテクœur(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス100%	品種	コー50%、ガメイ50%
樹齢	47~52年	樹齢	46年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオン ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオン ファイバータンクで15日間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 オマール海老のアメリカヌ	マリアージュ (生産者)	ウズラとフォアグラのパイ包み、 サンネクテールチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキヤスのロティサルミソース ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしとホタテのマリネ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのクミン焼き	マリアージュ (日本向け)	香草入りソーセージのグリル
ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	パイナップル、ニワトコの花、プリオッシュ、 キャラメルのような甘い香り。ワインはフル ボディかつビビッドで勢いがあり、ほのか な甘味と細く伸びる酸とのバランスが良 い! 余韻にミネラルが長く残る!	テイスティング コメント	グリオット、桃、ボタン、バラの花弁、お 香、ジンジャーの香り。果実味はみずみず しく艶やかで清涼感があり、チャーミング な酸とやさしくしなやかなタンニン、溶け込 んだ旨味エキスがきれいに融合する!	テイスティング コメント	カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メン トール、プーアール茶などのスモーキー な香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細 な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、 しめやかなタンニンが口の中で溶け合 わさる!
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は10月15日。収穫量18hl/ha! 残糖分4g。フィルター有。SO2は瓶詰め時 に20mg/l。クリスチャンが仕込む最後の キャラクテール! ラベルにある半分欠けた 太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中 の半分しか日が当たらないので晩熟、酸 の豊かなブドウできるという意味を表して いる。	ちなみに!	収穫日は10月8日。収量は19hl/ha! ノン フィルター! SO2は瓶詰め時に10mg/l。 クリスチャンが育てたブドウをナタリーが受 け継いで、100%自分で仕込んだ最初の パタポン! ワイン名は畑の近くにチャペル があり、そこから命名された! ブドウは シャペルの畑の向かいにあるロングヴィー ニュの畑から! ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売 価格は7,770円(税込)になります。	ちなみに!	収穫日は10月2日、3日。収量は 30hl/ha。ワイン名は品種のコー(Cot) にハート(Coeur)の間に赤色でeのアク サンテギユを添えてet(and)の意味でつ ないているのと同時に、傍に(Cote)と ハート(Coeur)で「愛する人のそばにい る」という意味も隠されている!

VCN°26		「Version, September-2013」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

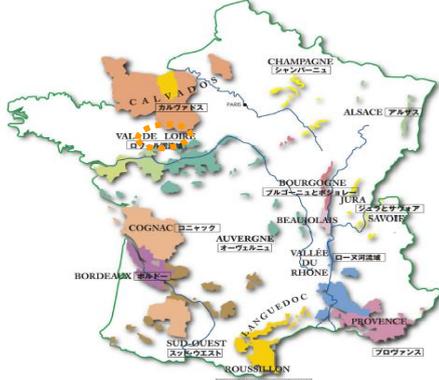
26.-15.VdF Patapon Blanc 2012 VdF パタポン白 (微発泡あり)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル		★new release★ 26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011 VdF コテクœurル	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス100%	品種	ガメイ50%、コー50%
樹齢	48年平均	樹齢	45年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオンなし/醗酵→	自然発酵 2012、2011年共に古樽で4ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間
熟成	2012年は古樽で4ヶ月、 2011年は古樽で12ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で15日間
ブレンド	2013年1月にブレンドし、 ファイバータンクで1ヶ月熟成 (2012年が80%、2011年が20%)	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリージュ (生産者)	魚介のカクテル、 アワビのバターソテー	マリージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ	マリージュ (生産者)	コックオーヴァン ボンレヴェックチーズ
マリージュ (日本向け)	カボチャとエビのグラタン	マリージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリージュ (日本向け)	秋刀魚のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	シトラスや西洋菩提樹、白いバラ、ハチミツの香り。ワインはクリスピーかつミネラリーで、真っ直ぐな酸と硬質なミネラルがシャープでキレのある輪郭をつくる! 余韻に心地よいミネラルの苦みが残る!	テイasting コメント	バラの花弁やグリオット、生のアーモンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味がピュアかつふくらみがあり、チャーミングで上品な酸と醤油ダシのような旨味、細かいタンニンの収斂味が見事に同調しアフターの余韻を引き締める!	テイasting コメント	カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メントール、プーアール茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は2011年が10月10日で収量は15hl/ha。2012年が10月8日で収量は8hl/ha。ブドウはどちらも「ル・ブリゾー」の畑。残糖分10g。 瓶内発酵に備えペティアン瓶、王冠を使用。日本到着後の試飲で、ペティアンレベルのガス圧が確認されています ※今回のように複数年のワインがブレンドされている場合でも、比率によりミレジュ表記が許可されています	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha! ワイン名は畑の近くにチャペル(教会)があり、そこから命名された! ブドウは本来パタポンにアッサンブラージュされる予定だったが、モルティエ同様テロワールの個性があることから通常のパタポンと分けて仕込まれた!	ちなみに!	収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。 ワイン名は「Cot et Coeur(コーと心)」と「Cote Coeur(心のそば)=クリスチャンのそばに私はいつもいる!」というナタリーの思いが込められている。

26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Les Mortier ACコートー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	44～54年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで5週間
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め
ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	スマレや青竹、お香、カカオ、プーアール茶の香り。口当たりやさしくアタックの果実のタッチが繊細で、後から上品な酸と凝縮された旨味、洗練されたミネラルの収斂味がワインの骨格をつくる！余韻にきれいな収斂味が残る。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は15hl/ha！ 2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗のリスクがある中、クリスチャンは量より品質をとり、最終的にバランスの良い洗練された見事なワインを作り上げた！味わいい丸みが出るまで熟成に18ヶ月かけている！ノンフィルター！

VCN°26		「Version, March-2013」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

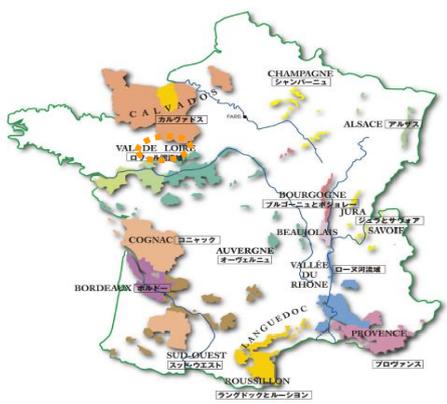
26.-4. AC Jasnières Blanc 2010 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		★new release★ 26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル	
品種	シュナン・ブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス100%
樹齢	46年~51年	樹齢	44~54年	樹齢	45年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで5週間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボウステーキ	マリージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン	マリージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め	マリージュ (日本向け)	鶏肉の山椒焼き
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度: 14°C
テイasting コメント	カリンやリュバープ、アプリコットの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラリー で勢いがあり、はじけるような酸ときれい にまとまったミネラルが余韻につれて収斂 されていく!	テイasting コメント	スミレや青竹、お香、カカオ、プーアル 茶の香り。口当たりやさしくアタックの果実 のタッチが繊細で、後から上品な酸と凝縮 された旨味、洗練されたミネラルの収斂味 がワインの骨格をつくる! 余韻にきれいな 収斂味が残る。	テイasting コメント	バラの花弁やグリオット、生のアーモン ド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味 がピュアかつふくらみがあり、チャーミ ングで上品な酸と醤油ダシのような旨 味、細かいタンニンの収斂味が見事に 同調しアフターの余韻を引き締める!
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに!	収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha! 残糖 分ゼロの完全辛口! (ちなみに2009年は 25g) フィルターなし! SO2は瓶詰め時に 1.5g!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は15hl/ha! 2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗の リスクがある中、クリスチャンは量より品質 をとり、最終的にバランスの良い洗練され た見事なワインを作り上げた! 味わいに 丸みが出るまで熟成に18ヶ月かけてい る! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha! ワイン 名は畑の近くにチャペル(教会)があり、そ こから命名された! ブドウは本来パタポンに アップグレードされる予定だったが、モ ルティエ同様テロワールの個性があること から通常のパタポンと分けて仕込まれた!

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Cote d'Alerte ACコート・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝縮感があり、湿ったやわらかいタンニンと繊細な酸、ふくよかな果実味とのバランスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量18hl/ha！ フィルターなし！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの値だったことからこの名前が付けられた！

VCN°26		「Version, June-2012」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルゾン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. AC Jasnières Blanc 2010 Karakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2011 パタポン ルージュ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	46年~51年	樹齢	43~53年	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間	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10日間
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボウステーキ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラトン、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしのさつま揚げ	マリアージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル	マリアージュ (日本向け)	手羽先煮込み
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度: 13°C
テイスティング コメント	カリンやリュウバブ、アプリコットの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラル で勢いがあり、はじけるような酸ときれい にまとまったミネラルが余韻につれて収斂 されていく!	テイスティング コメント	スミレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参の 香り。ピュアな果実の中に湿ったタンニン、 凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙なバラン スを持って溶け込んでいる! 余韻に収斂 味が残る。	テイスティング コメント	フランボワーズやブルーベリー、バラ、 お香の香り。果実味が艶やかで透明感 があり、フレッシュな酸と洗練されたミネ ラル、丸くふわりと広がる旨味とハーモ ニーが絶妙!
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536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3日。収穫量8hl/ha! 残糖 分ゼロの完全辛口! (ちなみに2009年は 25g)フィルターなし! SO2は瓶詰め時に 1.5g!	ちなみに!	収穫日は10月10日。クリスチャンの超自 信作! 09年のモルティエは力強く中身が しっかりとあり、ワインの味わいに丸みが出 るまで熟成に18ヶ月かかったとのこと!	ちなみに!	収穫日は9月16日~20日。収量は 28hl/ha! 残糖4gでフィルターあり! 2011年 ピノ・ドニス100%、マセラシオンカルボニック 90%、スミマセラシオン10%。ブドウはレ・ロ ングヴィーニュの畑から! ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,700円(税込6,156円) になります。

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Cote d'Alerte ACコート・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度: 15°C
テイスティング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝縮感があり、湿ったやわらかいタンニンと繊細な酸、ふくよかな果実味とのバランスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量18hl/ha！ フィルターなし！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの値だったことからこの名前が付けられた！

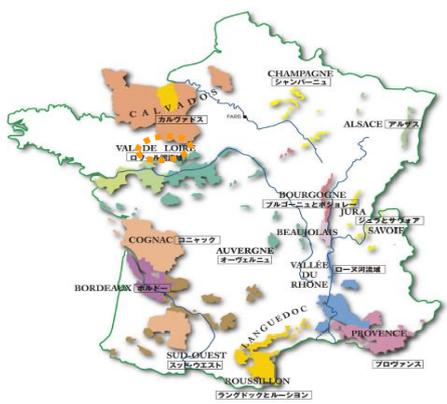
VCN°26		「Version, June-2011」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
ドメヌのスタッフ	4人		
趣味	料理		
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		



【2009年 ヴィンテージ】

26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2009 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnières Blanc 2009 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	45年平均	樹齢	45~50年	樹齢	43~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリァージュ (生産者)	夏野菜と海老のゼリー寄せ、 熟成シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	フォアグラムース、 ロックフォールチーズ	マリァージュ (生産者)	リードヴォーモリーユソース、 エポワスチーズ
マリァージュ (日本向け)	ジャガイモと鱈のグラタン	マリァージュ (日本向け)	モツの白ワイン煮込み	マリァージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル
ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 14℃
テイasting コメント	洋ナンやキャラメル、プリオッシュ、水飴の 香り。ワインはふくよかで、果実のスマート な甘みが繊細な酸と苦味をやさしく包み込 む！余韻にミネラルの旨味が長く残る！	テイasting コメント	熟したパイナップルやアカシヤ、アーモン ドの香り。ネクターのような豊かな甘さと、 それを支える真っ直ぐな酸、ミネラルから 来る苦味が見事に調和し複雑な味わいを 奏でる！	テイasting コメント	スマレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参 の香り。ピュアな果実の中に湿ったタン ニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙 なバランスを持って溶け込んでいる！ 余韻に収斂味が残る。
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212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15日。(ちなみに08年は10 月31日。)収穫量10hl/ha！残糖分7g。再 醱酵防止のためフィルターをかけている。 SO2は瓶詰め時に0.5g！	ちなみに！	収穫日は最終日の10月14日。(ちなみに 08年は10月29日。)収穫量8hl/ha！残糖 分25g。再醱酵防止のためフィルターをか けている。SO2は瓶詰め時に0.5g！	ちなみに！	収穫日は10月10日。クリスチャンの超 自信作！09年のモルティエは力強く中 身がしっかりとあり、ワインの味わいに 丸みが出るまで熟成に18ヶ月かかった とのこと！

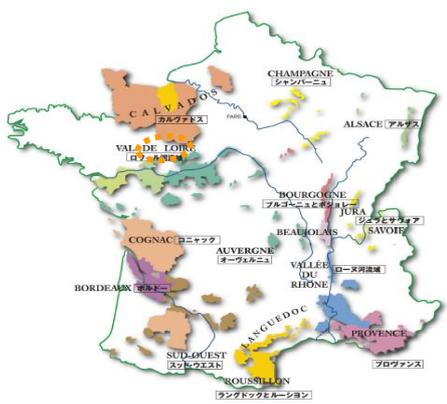
26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2009 パタポン ルージュ		26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2009 パタポン ブラン		26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Cote d'Alerte ACコート・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	ガメイ60%、ピノ・ドニス40%	品種	シュナン・ブラン	品種	コー
樹齢	31年平均	樹齢	31年平均	樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で12ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 牛テールのラグー	マリアージュ (生産者)	アンコウのブランケット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	子羊のコートレットロティ、 サンネクテールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とネギの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	キャベツとソーセージのポトフ クミン風味	マリアージュ (日本向け)	豚足のカリカリ焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	カシスやバラの花弁、ペッパー、タバコの 香り。アタックに感じるタンニンの収斂味と ミネラルの凝縮味が酸豊かな果実味と溶 け合い複雑な味わいのハーモニーを作り 出す！	テイステイング コメント	リンゴや白桃、純米酒のような芳醇な香り がある。ワインはピュアでほのかにやさし い酸と甘みがあり、後に続くハーブのよ うな爽やかなフレーバーとミネラルが複雑に 合い舞う！	テイステイング コメント	ブラックチェリーやアニス、アーモンド、 ペッパーの香り。繊細な酸と滑らかな果 実味、湿ったやわらかいタンニンとのバ ランスが絶妙で、余韻に旨味と細かい タンニンが残る！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は10月8日～9日。パタポン赤はいわば ドメヌの顔！的代表ワインで、テロワールより もむしろ、その年毎のドメヌ全体のキャラク ターを表現した「看板ワイン」という位置づけ だ！	ちなみに！	パタポン白は畑の植替えのためいったん お休み！（再開予定は3年後の2014年か ら）09年は数少なく貴重なワインになること 間違いなし！収穫日は10月11日。残糖分 5g。	ちなみに！	収穫日は10月10日。04以来久々の登 場！キュヴェ名には「警戒水位」という 意味があり、04年ワインのボラティル値 がAOCギリギリの値だったことからこの 名前が付けられた！

VCN°26		「Version, July-2010」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
ドメヌのスタッフ	4人		
趣味	料理		
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

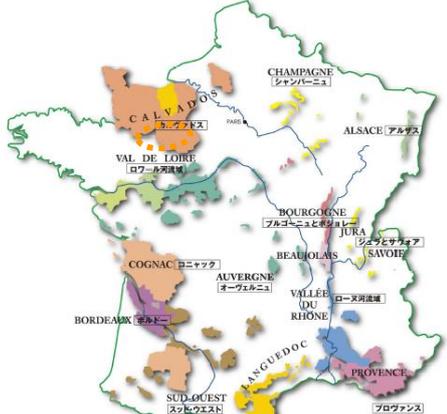


26.-2. AC Goteau du Loir Blanc 2008 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnières Blanc 2008 Kharakter ACジャニエール白 キャラクタール		26.-11. AC Goteau du Loir Rouge 2008 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	44年平均	樹齢	44~49年	樹齢	43~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で15ヶ月	醗酵	自然酵母で15ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アーティチョークとトマト煮込み、 熟成シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	イカのガーリックソテー、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	子羊のモモ肉ロティ、 マンステールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	スズキとアサリのアクアパッツァ	マリアーージュ (日本向け)	鶏の北京ダック風	マリアーージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2010年~2030年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度: 14°C
テイasting コメント	ハチミツやキャラメル、プリオッシュ、サフランの香りもある。ワインに勢いがあり、厚みのあるミネラルと複雑な味わいが酸を伴いながら口全体に広がる! 余韻が長い!	テイasting コメント	花梨、ハチミツ、バター飴やホワイトチョコレート の香り。口当たりがとてもピュアだが、 ワインにしっかりと主張があり、後から ミネラルの旨味がどんどん上がってくる!	テイasting コメント	お香やセロリ、ペッパー、ドライローズ の香り。口当たりは果実とタンニンの凝 縮味を感じ、後からミネラルの収斂味や 酸が複雑な味わいのハーモニーを形成 する!
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	08年のブリゾーは完全辛口! 収穫日は10月31日。(ちなみに09年は10月15日)ブリゾー08年はクリスチャンの個人的にお気に入りだそう!	ちなみに!	08年のキャラクタールは完全辛口! 収穫日は10月29日~30日。(ちなみに09年は10月14日)10月30日に雪が降り、雪の積もる中収穫を行なったそう!	ちなみに!	収穫日は10月21日~22日。(ちなみに09年は10月10日)08年はマロラクティック発酵が終わるのに11ヶ月もかかった!

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ	
品種	ピノドニス80%、 コウ10%、ガメイ10%
樹齢	30年平均
土壌	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨の塩漬けハム
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァン スのハーブの香り。酸が繊細で、細かいタ ンニンと果実の凝縮味とのバランスが良く 優しい味わい。余韻にカカオのような苦味 が残る。
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	クリスチャン曰く、パタポンのコンセプトは ズバリ「ドメーヌを代表するワイン」で、パタ ポンを飲めばドメーヌ全体のテロワールや 特徴がわかるようにつくられているそう だ！

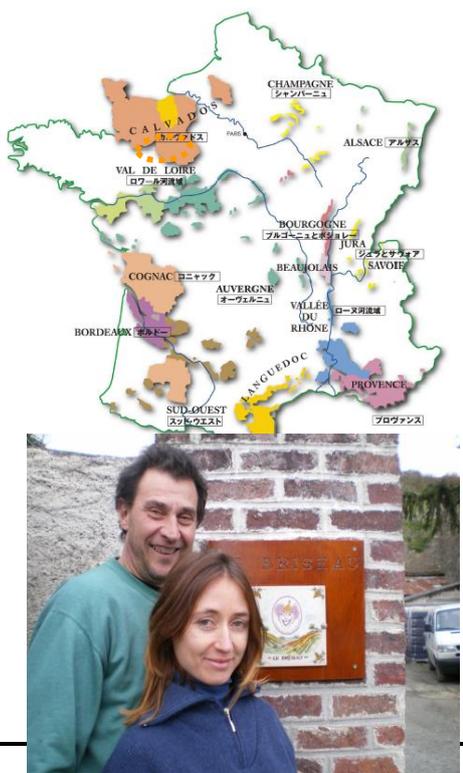
VCN°26		「Version, January-2010」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ		26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2008 パタポン ブラン	
品種	ピノドニス80%、 コー10%、ガメイ10%	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリァージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ	マリァージュ (生産者)	鯛のカルパッチョ、 スズキのグリエ
マリァージュ (日本向け)	鴨とせせりの鍋	マリァージュ (日本向け)	鶏と白菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度: 10°C
テイステイング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァンスのハーブの香り。酸が繊細で、細かいタンニンと果実の凝縮味とのバランスが良く優しい味わい。余韻にカカオのような苦味が残る。	テイステイング コメント	熟した洋ナシやアカシヤのはちみつ、シトラスの花等の香り。味わいはミネラルイで酸にキレがありワインが引き締まっている。余韻にブリオッシュの香ばしさが長く残る!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	クリスチャン曰く、パタポンのコンセプトはズバリ「ドメヌを代表するワイン」で、パタポンを飲めばドメヌ全体のテロワールや特徴がわかるようにつくられているそうだ!	ちなみに!	パタポンブランはブランドリエールのブドウが主体で、ほぼ日本だけの限定キュヴェ!(フランス国内では2~3軒のレストランにしか卸していない!)ドメヌの代表する白!

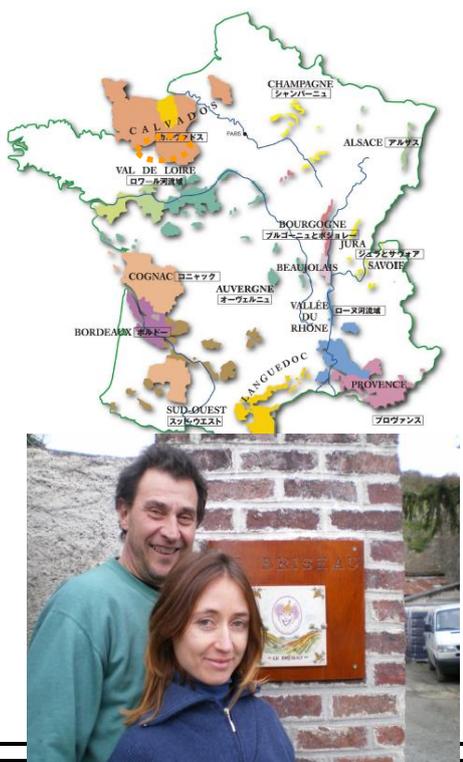
VCN°26		「Version, December-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサルがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

フランス食品振興会

26.-14. AC Coteaux du Loir Rouge La Derobee 2006 ラ・デロベ 赤	
品種	ピノドニス85%、コーク15%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 山鳩のサルミ仕立て
マリアージュ (日本向け)	鳥のミゾレ鍋
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	ブルー、オールスパイスやコショウなどのスパイシーな香り。まろやかで凝縮された果実味を感じた後、じわじわとタンニンの収斂味が口に広がりワインの味を引き締める。
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに!	la Derobee「盗人」という意味でモルティエのブドウが収穫前に半分盗まれたことから皮肉を込めてネーミングした。2006年唯一の赤! 全生産量はたったの15hl!

VCN°26		「Version, August-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサルがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

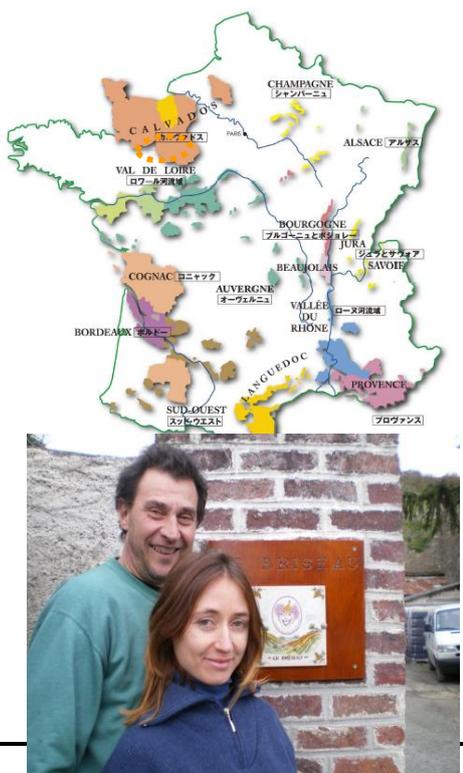
26.-1. VdT Les Blandelieres (2005) レ・ブランドリエール 白		26.-3. VdT Galimatias (2005) ガリマティアア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	9~41年	樹齢	41年~46年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 リエット、生ニシンの燻製
マリアージュ (日本向け)	エビとトマトのカレー	マリアージュ (日本向け)	タイ風焼きそば (パッタイ)
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ミネラルや洋ナシ、潮の香りも少しする。キリッとした骨格のなかに興行きのあるやさしいミネラル感が口に広がる。	テイasting コメント	ブリオツシュ、白い花の香り。ワインに骨格がある。ミネラルが十分に溶け込んでいるような凝縮感があり余韻が長い。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに!	残糖分は20g。クリスチャン曰く、04年に比べて05年は残糖があるが、甘さに負けないだけのしっかりした酸があるので飲み疲れしないとのこと。	ちなみに!	残糖分は4g。2005年の白の中で唯一辛口に仕上がった。(ロワールでは残糖5g以下が辛口)

VCN°26		「Version, May-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

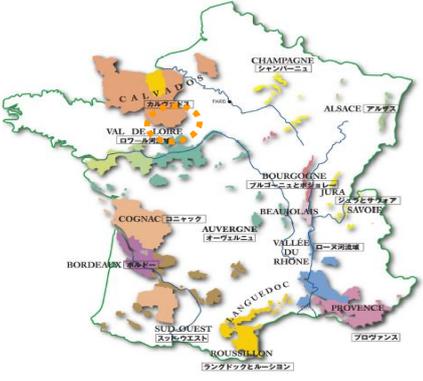
27.-2.VdT Le Briseau (2005) ル・ブリゾー 白		26.-4. AC Jasnières Kharakter 2005 キャラクター 白		26.-5. AC Jasnières Clos des longues vignes 2005 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	40年平均	樹齢	41~46年	樹齢	15年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 タルトタタン	マリージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 海老のコンソメゼリー寄せ	マリージュ (生産者)	ほろほろ鳥の栗詰め、 鱈のアーモンド焼き
マリージュ (日本向け)	かに玉	マリージュ (日本向け)	しらすとミツパのかき揚げ	マリージュ (日本向け)	リコッタチーズ
ワインの 飲み頃	2008年~2038年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ハチミツや焼き立てのパンの香り。アタックが柔らかくふくよかで、至極の旨みと上品な甘味が酸をやさしく包む。余韻にブランデーの様なフレーバーが長く残る!	テイasting コメント	香りは閉じている。微かにハチミツ等の香りがある。凝縮した酸とミネラルのおかげで、ワインは甘すぎず、やさしくすっきりとしたバランスの良い味わいに収まっている!	テイasting コメント	はちみつや、黒砂糖、ミネラル、香ばしい香り。ワインの甘さがリッチでボリュームはあり、酸とのバランスも良い。
希望小売価格	5,200円(税込5,616円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに!	2005年は甘口!(2004年は中甘口)残糖は80g。収穫量は2004年の半分以上!凝縮したブドウのみ使用!醱酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。	ちなみに!	2005年は中甘口!(2004年は辛口)残糖が30g残った。収穫量は去年比40%減!凝縮したブドウのみ使用!	ちなみに!	2005年は中甘口!残糖が44g残った。収穫量は去年比30%減!自然にバスリヤージュされたブドウ(貴腐のつかない遅摘みブドウ)が50%。醱酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。

26.-7. AC Coteaux du Loir Blanc Petillant La Gaudriole 2006 ペティアン・ブラン ラ・ゴードリオール		26.-8. AC Coteaux du Loir Rose Les Pies...tites bulles!! 2006 ペティアン・ロゼ レ・ピ・ティート・ビュル		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤	
品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス、ガメイ	品種	ピノドニス
樹齢	15~50年	樹齢	60~70年	樹齢	15年~25年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で約1年
熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月~	熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1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、 田舎風パテ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 デザート全般	マリアージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬け)、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ゴーヤチャンプルー	マリアージュ (日本向け)	イチジクと白カビチーズ	マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげん煮込み
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾りたてのブドウの凝縮感とビュアで繊細な甘みがあり、ホッとするような美味しさがある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香り。ミネラリーで酸と甘みとのバランスが良く、余韻も長い。	テイスティング コメント	洋ナシやアブリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。
希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	キュベの名前である「La Gaudriole(ラ・ゴードリオール)」は区画の名前	ちなみに!	キュベの名前である「Les Pies...tites bulles(レ・ピ・ティート・ビュル)」は、区画名の「Pies(ピ)」と、小さい泡という意味の「Petit bulles(プティ・ビュル)」を文字って付けられた。	ちなみに!	キュベの名前である「Les Longues Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画の名前

26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン	
品種	ピノドニス	品種	ピノドニス
樹齢	40年~50年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母で約1年	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛ステーキ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナル
マリアージュ (日本向け)	すじ肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	照り焼きチキン
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ブルー、お香などオリエンタルな香り。ワインにくっきりとした輪郭があり、果実味が洗練されている。余韻が長い。	テイスティング コメント	ミュールやスミレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとてもエレガント。余韻が長く、後からタンニンの収斂味を感じる。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・モルティエ)」は区画の名前	ちなみに!	2006年のパタポンはピノドニス100%! 通常パタポンは 5年以内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっているとのこと!

VCN°26		「Version, January-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン		26.-13. AC Jasnières Saint Jaques 2004 サン・ジャック 白	
品種	ピノドニス	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	20年平均
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で19ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナール	マリージュ (生産者)	チコリとビートのサラダ、 牡蠣のオリーブマリネ、
マリージュ (日本向け)	鴨鍋	マリージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	ミュールやスミレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとてもエレガント。余韻が長く、後からタンニンの収斂味を感じる。	テイスティング コメント	シトラスの花や柑橘系、プリオッシュ等の香り。ほのかな甘み、苦味にも似たエキスイ分、そしてやさしい酸がみごとに調和されている。
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!	2006年のパタポンはピノドニス100%! 通常パタポンは 5年以内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっているとのこと!	ちなみに!	南向きの斜面で最も日照量の多い畑のブドウから作られたワイン。クリスチャン曰く、凝縮したワインで、香りの開きが遅いためカラフで供出した方が良いとのこと。

VCN°26		「Version, September-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ピオロジック(2006年からピオディナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-9. VdT La Cerise Sur Le Gateau Rouge 2005 ラ・スリーズ・シュール・ガトー 赤		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤		26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤	
品種	コー50%、ガメイ50%	品種	ピノニス	品種	ピノニス
樹齢	20年	樹齢	15年~25年	樹齢	40年~50年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で約1年	醱酵	自然酵母で約1年
熟成	ファイバータンクで8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15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、サラミ、 赤い果実のタルトケーキ全般	マリアージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬け)、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛ステーキ、 牛の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	スモークハムとチーズの サンドイッチ	マリアージュ (日本向け)	若鶏の野菜煮込み	マリアージュ (日本向け)	炭火で焼いた 内臓系焼とり
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度: 13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	スイカやチェリーパイの香り。クリスピーで 味わいはほんのり甘くフルーティ! アフ ターにクッキーフレーバーが残る。	テイasting コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。 ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバ ランスが良く、ふくよかな味わい。	テイasting コメント	ブルー、お香などオリエンタルな香 り。ワインにくっきりとした輪郭があり、 果実味が洗練されている。余韻が長 い。
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに!	「スリーズ・シュール・ガトー」は「ケーキの 上のさくらんぼ」の意。その名の通りワイン のイメージがフルーツケーキをイメージし たくなるチャーミングな果実系!	ちなみに!	キュベの名前である「Les Longues Vignes (レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画の名前	ちなみに!	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・ モルティエ)」は区画の名前

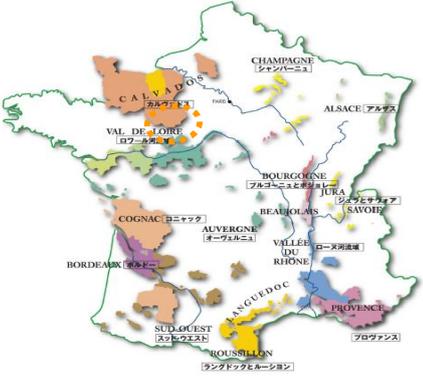
VCN°26		「Version, August-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 <p>※: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ピオロジック(2006年からピオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26.-4. AC Jasnières Kharakter 2004 キャラクター 白		26.-5. AC Jasnières Clos des longues vignes 2004 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白		26.-6. AC Coteau du Loir Rose Verre d'ete 2005 ヴェール・デテ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	40~45年	樹齢	15年平均	樹齢	45年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
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	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アーティチョーク、	マリアーージュ (生産者)	ウサギのリエット、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 エスニック料理、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	イワシの香草焼き	マリアーージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み	マリアーージュ (日本向け)	パンバンジー
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度: 13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度: 13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度: 11℃
テイスティング コメント	ミネラルやプリオッシュ等の香り。キリッと しまった酸と凝縮したミネラル、ワインエキ スが口いっぱい広がる。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。 ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバ ランスが良く、ふくよかな味わい。	テイスティング コメント	スイカやミネラルの香り。味わいはクリ スピーで爽快! エキスがスツと体にしみ こんでいく様な激ウマロゼワイン!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、 畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当 たらぬので晩熟、酸の豊かなブドウで できるという意味を表している。	ちなみに!	クリスチャン曰く、キャラクターとクロ・ デ・ロングヴィーニュのワインの味わいの 特徴を図形に表すと前者は四角、後者は マルとのこと。	ちなみに!	ワイン名の「ヴェール・デテ」は、夏の暑 い時にキリッと冷やして飲むのにふさわ しいイメージのワインが出来上がったの でそう名づけたそうだ。

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-7. VdT La Gaudriole 2006 ラ・ゴードリオール 白		26.-8. VdT Les Pies...tites bulles! 2006 レ・ピ・ティート・ピュル ロゼ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス、ガメイ
樹齢	15~50年	樹齢	60~70年

土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～	熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 田舎風バテ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 デザート全般
マリアージュ (日本向け)	アスパラのクリームソース	マリアージュ (日本向け)	すいかシャーベット
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾りたてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な甘みがあり、ホッとするような美味しさがある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香り。ミネラリーで酸と甘みとのバランスが良く、余韻も長い。
希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)
ちなみに!	テイスティングした時点ではまだほとんど泡ができていなかったが、クリスチャン曰く、日本に着くころには程よく醱酵が進みきれいな泡ができるとのこと。	ちなみに!	ゴードリオール同様にまだほとんど泡ができていなかった。クリスチャン曰く、これも日本に着くころには程よく醱酵が進みきれいな泡ができていたとのこと。

VCN°26		「Version, May-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルゾン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサルがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

27.-1. AC Coteaux du Loir blanc Les Blandelieres 2004 レ・ブランドリエール 白		27.-2. AC Coteaux du Loir blanc Le Briseau 2004 ル・ブリゾー 白		27.-3. VdT blanc Galimatias 2004 ガリマティアア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	10年~15年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
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	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 オマール海老の ソースアメリカネ	マリアージュ (生産者)	ポテ(根野菜の煮込み)、 洋ナシのコンポート、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	イカのフリットカレー風味	マリアージュ (日本向け)	スペアリブの ママーレードソース	マリアージュ (日本向け)	生うにの Pasta
ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2007年~2034年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	ミネラルやレモン、潮の香りも少しする。キリッとした骨格のなかに奥行きのあるやさしいミネラル感が口に広がる。	テイasting コメント	ハチミツや紅茶の甘い香り。目の覚めるような至極の旨みと上品な甘み酸がじわっと口の中を満たす。感動モノ!	テイasting コメント	アカシヤやハチミツの香り。ほんのりと柔らかな甘みとやさしいミネラル、酸がすっと口の中に染み込んでいく!
希望小売価格	3,100円(税込3,348円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに!	Les Blandelieres は昔からある畑名。	ちなみに!	クリスチャン曰く「10年後のブリゾーはぶつ倒れるくらいスゴイ味になっているそうだ! 今飲んでも熟成しても美味しい!	ちなみに!	畑はジャニエールにあるClos des longues vignesに隣接している。