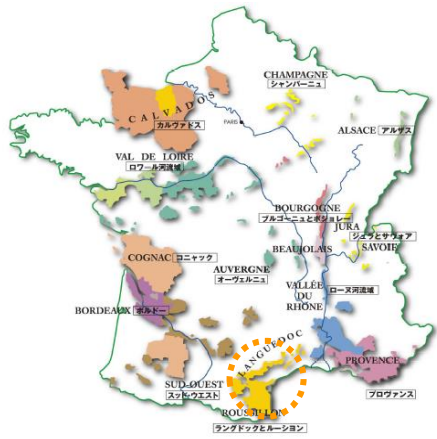



VCN° 38

「Version.October-2017」

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)

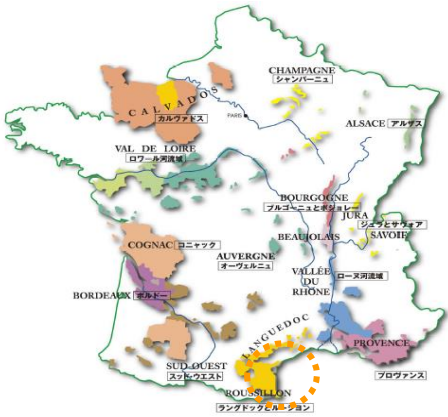

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった！フレッドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン！2014年から醸造所、そして2015年から畑をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す。
	テロワール	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる！

★new vintage★ 38.-1.VdF Cuvée S 2016 キュヴェ・エス(赤)		38.-2. VdF Cuvée G 2016 キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	15年	樹齢	36年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで20日間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
醱酵	自然酵母で13日間	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨のコンフィ、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダン、 野ウサギのシヴェ
マリアーージュ (日本向け)	黒胡椒パストラミ	マリアーージュ (日本向け)	鶏レバーのバルサミコ煮
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	カシス、ミュール、ダークチェリー、ボタン、白コショウ、漢方薬、サラミの香り。ワインはスマートでストラクチャーがあり、染み入るようなやさしい果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが支える！	テイステイング コメント	カシスのジャム、ドライブルー、スミレ、ロケット、黒オリーブ、生肉、タールの香り。ワインはふよふよかつ柔らかく滑らかな舌触りがあり、黒い果実の凝縮したコクにしなやかでキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月6日、7日、8日。収量は35 hL/ha。以前の畑を所有者に返還し2015年からフォンシブレの区画のシラーでワインを仕込んでいる！キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月11日、12日。収量は30 hL/ha。以前のヴィエーユ・ヴィーニユの畑を所有者に返還し2015年からフォンシブレの区画のグルナッシュでワインを仕込んでいる！キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

VCN° 38

「Version.July-2016」

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)

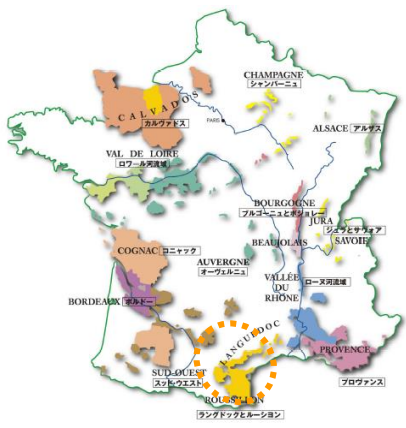

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frédéric Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所、そして2015年から畑をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す。
	テロワール	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!

★new vintage★ 38.-1. VdF Cuvée S 2015 キュヴェ・エス		★new vintage★ 38.-2. VdF Cuvée G 2015 キュヴェ・ジー	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	14年	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで16日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月半	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月半
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 フォアグラのソテー	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨のコンフィ
マリァージュ (日本向け)	ラムチョップのグリル	マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	カシスのジャム、スマレ、黒オリーブ、黒 コンショウ、サラミの香り。ワインは上品か つ凝縮された果実味がピロードのように 滑らかで、後からキメの細かいタンニン の収斂味がじわっと口に広がり余韻を締 める!	テイスティング コメント	ミュール、カシス、スマレ、ルッコラ、黒オ リーブ、黒ゴマ、蜜蝋の香り。ワインはフ レッシュかつ熟したピュアな果実味があ り、微量のガスとカカオのような細かい タンニンの収斂味がボディをやさしく引 き締める!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は9月10,11日。収量は45 hL/ha。以前の畑を所有者に返還し、 2015年からフォンシブレの区画違いのシ ラーで仕込んでいる! キュヴェ「S」は(シ ラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細 かつ豊かでリッチな味わい!」。SO ₂ 無 添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月17,18,19日。収量は45 hL/ha。以前のヴィエーユ・ヴィーニュの 畑を所有者に変換し2015年からフォン シブレの若木のグルナッシュで仕込ん でいる! キュヴェ「G」は(グルナッシュ) Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のあ る華やかなワイン! SO ₂ 無添加! ノ ンフィルター!

VCN° 38

「Version.December-2015」

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)

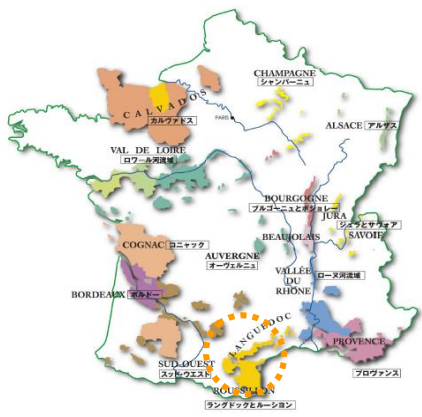

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す。
テロワール	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。	
	畑総面積	3 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!

38.-1. VdF Cuvee S 2014 キュヴェ・エス(赤)		★new vintage★ 38.-2. VdF Cuvee G 2014 キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	35年平均	樹齢	35年~135年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	セメントタンクで26日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鹿のグランヴヌールソース、 リエーヴアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	オックステールシチュー、 牛肉のパヴェステーキ
マリアーージュ (日本向け)	とこぶしのタプナードソース	マリアーージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン豆のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	カシスのジャム、生肉、黒オリーブ、昆布の香りが。ワインは力強く輪郭がはっきりしていてかつ凝縮した果実味に清涼感があり、緻密なタンニンの収斂味がきれいに骨格を整える!	テイステイング コメント	ミュール、ドライブルー、クローブ、タバコの香り。口当たり滑らかでワインに落ち着きがあり、凝縮したピュアな果実味を細かいタンニンの収斂味がやさしく引き締める!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は9月14日。収量は40 hL/ha。2014年はマセラシオン・カルボニックはせず全て除梗破砕している! キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月21日。収量は37hl/ha。2014年は前年同様マセラシオン・カルボニックはせず全て除梗破砕している! キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

VCN° 38

「Version.September-2015」

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)

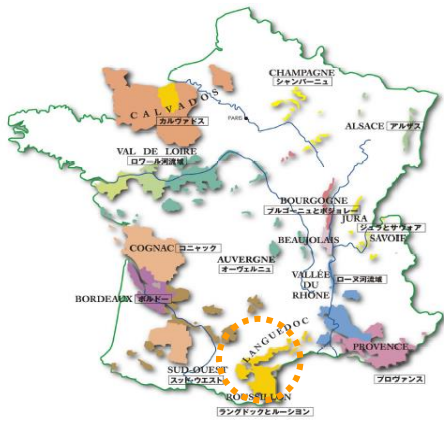
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す
テロワール	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。	
	畑総面積	3 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!

★new vintage★ 38.-1. VdF Cuvee S 2014 キュヴェ・エス(赤)		38.-2. VdF Cuvee G 2013 キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	35年平均	樹齢	34年~134年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	セメントタンクで26日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で8日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鹿のグランヴヌールソース、 リエールアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 カスレ
マリアーージュ (日本向け)	とこぶしのタブナードソース	マリアーージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20℃
テイスティング コメント	カシスのジャム、生肉、黒オリーブ、昆布の香り。ワインは力強く輪郭がはっきりしていてかつ凝縮した果実味に清涼感があり、緻密なタンニンの収斂味がきれいに骨格を整える!	テイスティング コメント	カシスジャム、ドライブルー、ダーツ、海藻、柑橘の香り。ワインは男性的で、濃厚な果実味を繊細な酸と緻密なタンニンが優しく引き締める!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は9月14日。収量は40 hL/ha。2014年はマセラシオン・カルボニックはせず全て除梗破砕している! キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月8日。収量は15 hL/haと例年の6割減。2013年は収量の少ない分ブドウが凝縮し、力強いワインが出来上がった! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

VCN° 38

「Version.April-2015」

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
AOC	VdT
歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目惚れして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった！フレッドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン！2014年から醸造所をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す
テロワール	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
畑総面積	3 ha
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	3人
趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる！

38.-1. Vin de France Cuvee S (2013) キュヴェ・エス(赤)		★new vintage★ 38.-2. Vin de France Cuvee G (2013) キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	34年平均	樹齢	34年~134年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	スミマセラシオン・カルボニック セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
醱酵	自然酵母で9日間	醱酵	自然酵母で8日間
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン、 鹿のグランヴヌールソース	マリアーージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 カスレ
マリアーージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20℃
テイasting コメント	カシス、オレンジの皮、ビーツ、漢方、 ブラリーヌの香り。ワインは濃厚で柔らかな 果実味が同居し、繊細な酸と濃縮したタン ニンが味わいの輪郭を作る！	テイasting コメント	カシスジャム、ドライブルー、ダーツ、 海藻、柑橘の香り。ワインは男性的で、 濃厚な果実味を繊細な酸と緻密なタン ニンが優しく引き締める！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は35 hL/ha。 SO ₂ 無添加！ノンフィルター！キュヴェ 「S」はシラーの頭文字。フレデリックのS のコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな 味わい！」	ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は15 hL/haと例 年の6割減。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！2013年は収量の少ない分ブドウ が凝縮し、力強いワインが出来上がった！

VCN° 38

「Version, November-2013」
 シャソルネイ・デュ・スッド (Chassorney du Sud)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p> 	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パダンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれて、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった！まさに偶然のなす奇跡のコラボ！
	気候	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどの特産物がとれる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる！	

38.-1. Vin de France Cuvée S (2012) VdF キュヴェ・エス(赤)		38.-2. VDF Cuvee G 2012 キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	33年平均	樹齢	33年~133年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオン・カルボニック セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で20日間
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエールアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 リエールアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	鴨のソテー バルサミソース
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ミュールのジャムや甘草、お香、カカオの香り。口当たり滑らかでかつワインの輪郭が整っていて、凝縮した果実味に洗練されたミネラルとしめやかなタンニンが溶け込む！	テイステイング コメント	ミュール、ダークチェリー、金木犀、海藻、なめし革の香り。ワインはクリスピーかつスパイシーで力強く、滑らかな果実味を緻密なタンニンと骨格のしっかりとしたミネラルが支える！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。フレッドのSのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」	ちなみに！	収穫日は9月14日。2012年は当たり年で収量は30hl/ha！キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。フレデリックのGのコンセプトは「骨格のあるミネラルと花のような華やかな香り！」ノンフィルター！SO2無添加！

VCN° 38

「Version, August-2013」

シャソルネイ・デュ・スッド (Chassorney du Sud)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p> 	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! まさに偶然のなす奇跡のコラボ!
	気候	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどの特産物がとれる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!	

38.-1.Vin de France Cuvée S (2011) VdF キュヴェ・エス		38.-2.Vin de France Cuvée G (2011) VdF キュヴェ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	32年平均	樹齢	32年~132年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオン・カルボニック セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月半
マリアージュ (生産者)	仔鹿のロティ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 サーロインステーキ
マリアージュ (日本向け)	牛肉のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	ラザニア
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2022年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	プルーンや甘草、ミント、バニラの香り。ワインはリッチで果実味にふくらみがあり、湿ったやさしいタンニンとミネラル、ほのかな苦みが味わいに清涼感を与える!	テイステイング コメント	カシスや甘草、カカオ、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がチャーミングでやさしく、ほのかにピターなミネラルとタンニンの収斂味、控えめな酸がワインの骨格を支える!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は35hl/ha。キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。フレデリックのSのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」	ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は35hl/ha。キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。フレッドのGのコンセプトは「骨格のあるミネラルと花のような華やかな香り!」

VCN° 38

「Version, December-2011」

シャソルネイ・デュ・スッド (Chassorney du Sud)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p> 	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! まさに偶然のなす奇跡のコラボ!
	気候	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどの特産物がとれる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!	

38.-1.Vin de France Cuvee S (2010) VdF キュヴェ・エス		38.-2.Vin de France Cuvee G (2010) VdF キュヴェ・ジェー	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	31年平均	樹齢	31年~131年
土壌	シスト・粘土質	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオン・カルボニック セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で13日間	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 鹿肉のシヴェ	マリアーージュ (生産者)	鴨の燻製 エボワステーズ
マリアーージュ (日本向け)	羊のクミン炒め	マリアーージュ (日本向け)	鶏とトマトのピネガー煮込み
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ミュールやレグリーズ、鉄分を含むミネラルの香り。口当たりまろやかかつ果実味に凝縮感があり、後から細かく繊細なタンニンの収斂味と旨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、オレンジピール、ミネラルの香り。果実味がしなやかでフレッシュ感があり、繊細なタンニンとミネラルの旨味がうまく溶け合い絶妙なハーモニーを奏でる!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。フレデリックのSのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」 収穫日は9月17日。	ちなみに!	収穫日は9月20日。キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。フレデリックのGのコンセプトは「骨格のあるミネラルと花のような華やかな香り!」 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は4,400円(税込4,752円)になります。

VCN° 38

「Version, November-2010」
 シャソルネイ・デュ・スッド (Chassorney du Sud)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
AOC	VdT
歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! まさに偶然のなす奇跡のコラボ!
気候	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどの特産物がとれる。
畑総面積	3ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!

38.-1.Vin de France Cuvee S (2009) VdF キュヴェ・エス		38.-2.Vin de France Cuvee G (2009) VdF キュヴェ・ジェー		38.-3.VdT Cuvee SG (2008) VdP キュヴェ・エスジェー	
品種	シラー	品種	グルナッシュ	品種	シラー、グルナッシュ
樹齢	30年平均	樹齢	30年~130年	樹齢	30年~130年
土壌	シスト	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト	土壌	石灰質・粘土質、シスト
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	マセラシオン・カルボニック セメントタンクで20日間	マセラシオン & 醗酵	キュヴェSとキュヴェG (出来上がったワイン) のアッサンブラージュ。 08年はシラー40%、 グルナッシュ60%
醗酵	自然酵母で7日間	醗酵	自然酵母で12日間	熟成	イノックスタンクで5ヶ月
熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	イノックスタンクで5ヶ月
マリァージュ (生産者)	コート・ド・ブッフ、 トムチーズ	マリァージュ (生産者)	生ハム、リエット エボワスチーズ	マリァージュ (生産者)	子羊のもも肉パイ包み、 トム・ド・シェーヴルチーズ
マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮	マリァージュ (日本向け)	鶏の赤味噌煮込み	マリァージュ (日本向け)	牛スペアリブ
ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ミュールのジャムやタバコの葉、ミネラルの香り。果実味がやさしく上品で、後から骨格のあるミネラルと繊細なタンニンが滑らかに口に広がる! 余韻に旨味が残る!	テイステイング コメント	スミレやフランボワーズ、微かに潮の香りがある。アタックが新鮮で、はじけるような果実味とピュアな酸、そして繊細なミネラル感が見事なハーモニーを奏でる!	テイステイング コメント	ミントやカシス、タイム、レンズ豆のような香りもある。味わいはミネラリーで、繊細な酸と果実味とのバランスもよく、アフターに目の細かいタンニンの収斂味が残る。
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。フレデリックのSのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」 収穫日は9月17日。	ちなみに!	キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。フレデリックのGのコンセプトは「骨格のあるミネラルと花のような華やかな香り!」 収穫日は9月25日。	ちなみに!	キュヴェ「SG」は(グルナッシュ)Gと(シラー)Sの頭文字を合せたもの。コンセプトはSとGの昇華から生まれるアッサンブラージュの奇跡!

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 38

「Version, June-2009」

シャソルネイ・デュ・スッド (Chassorney du Sud)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p> 	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>パデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! まさに偶然のなす奇跡のコラボ!
	気候	シャソルネイ・デュ・スッドの畑は全てにシストの土壌層があり、ワインの味わいにミネラル感を与える。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどの特産物がとれる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー	シャソルネイのブルゴーニュワインと同じスタイルのワインをつくり上げる!	

38.-1.VdT Cuvee S (2008) VdP キュヴェ・エス		38.-2.VdT Cuvee G (2008) VdP キュヴェ・ジェー		38.-3.VdT Cuvee SG (2008) VdP キュヴェ・エスジェー	
品種	シラー	品種	グルナツシュ	品種	シラー、グルナツシュ
樹齢	30年平均	樹齢	30年~130年	樹齢	30年~130年
土壌	シスト	土壌	石灰質・粘土質 地下層はシスト	土壌	石灰質・粘土質、シスト
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	マセラシオン・カルボニック セメントタンクで18日間	マセラシオン & 醗酵	キュヴェSとキュヴェG (出来上がったワイン) のアッサンブラージュ。 08年はシラー40%、 グルナツシュ60%
醗酵	自然酵母で7日間	醗酵	自然酵母で10日間	熟成	イノックスタンクで5ヶ月
熟成	イノックスタンクで5ヶ月	熟成	イノックスタンクで5ヶ月	熟成	イノックスタンクで5ヶ月
マリァージュ (生産者)	フォアグラのイチジクソース、 鴨のコンフィ	マリァージュ (生産者)	ウサギのマスタード風味、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	子羊のもも肉パイ包み、 トム・ド・シェーヴルチーズ
マリァージュ (日本向け)	ソーセージと白いんげんの カスレ	マリァージュ (日本向け)	若鶏の赤ワイン煮	マリァージュ (日本向け)	牛スペアリブ
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:16°C
テイasting コメント	ミントやスミレ、漢方やタイムなどのハーブの香り。味わいは滑らかで調和のとれた厚みとコクもある。アフターはスパイシーだが、とても洗練されている。	テイasting コメント	ブルーベリーやフロマージュブラン、赤いバラ、ハーブの香り。ワインは優雅で、上品なタンニンと果実味、旨味がうまく統合されていて、かつ喉ごしも滑らか!	テイasting コメント	ミントやカシス、タイム、レンズ豆のような香りもある。味わいはミネラリーで、繊細な酸と果実味とのバランスもよく、アフターに目の細かいタンニンの収斂味が残る。
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。フレデリックのSのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい!」	ちなみに!	キュヴェ「G」は(グルナツシュ)Gの頭文字。フレデリックのGのコンセプトは「骨格のあるミネラルと花のような華やかな香り!」	ちなみに!	キュヴェ「SG」は(グルナツシュ)Gと(シラー)Sの頭文字を合わせたもの。コンセプトはSとGの昇華から生まれるアッサンブラージュの奇跡!

Copyright©VinsCœur & Co.