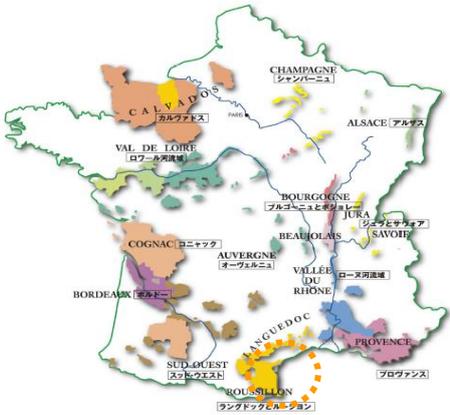


VCN° 38

|Version.July-2016|

シャソルネイ・デュ・スッド(Chassorney du Sud)

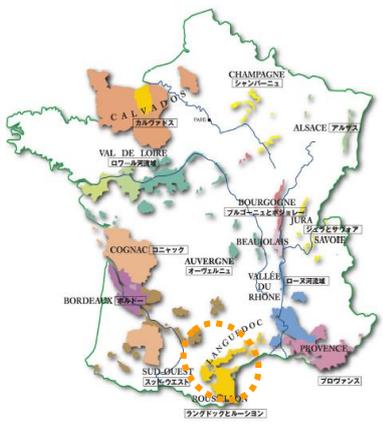
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frédéric Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所、そして2015年から畑をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す。
	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・ジェー	
品種	シラー	品種	グルナツシュ
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
マリアーージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 フォアグラのソテー	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨のコンフィ
マリアーージュ (日本向け)	ラムチョップのグリル	マリアーージュ (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℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	カシスのジャム、スマイル、黒オリーブ、 黒コショウ、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!	テイステイング コメント	ミュール、カシス、スマイル、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ツシュで 仕込んでいる! キュヴェ「G」は(グル ナツシュ)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)

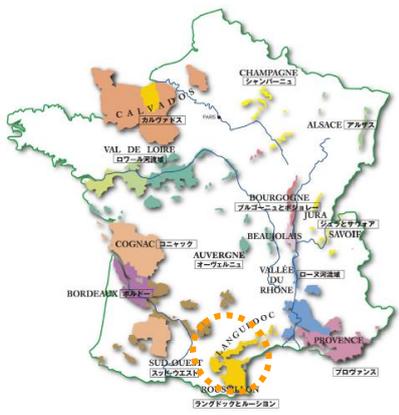
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>バデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す
テロワール	シャソルネイ・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・ジー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナツシュ
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、 リエーヴルアラロワイヤル	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)	とこぶしのタブナードソース	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。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碎してい 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碎してい る! キュヴェ「G」は(グルナツシュ) 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)

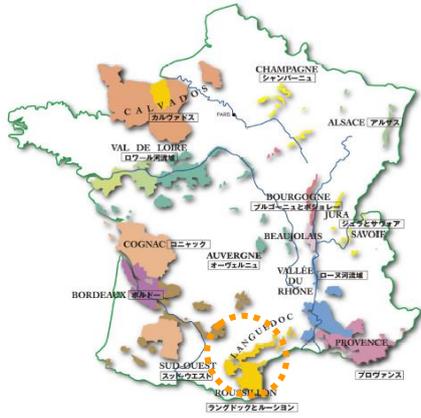
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Frederic Cossard & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ミネルヴォワ>バデンス
	AOC	VdT
	歴史	シャソルネイ・デュ・スッド誕生のきっかけは、フレデリック・コサルが、トゥールーズの近くに住む家族に会いに行く途中、たまたま通りかかったブドウ畑に一目ぼれして、その所有者(ロドルフ)を探し訪ねたことから始まった! フレドの持つワインのイメージをロドルフが忠実に実現した奇跡のコラボワイン! 2014年から醸造所をドメヌ・フォンシブレに移し更なる質の向上を目指す
テロワール	シャソルネイ・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	マリアージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 カスレ
マリアージュ (日本向け)	とこぶしのタブナードソース	マリアージュ (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asting 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 はっきりしている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>バデンス
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. 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)	イノシシのシヴエ、 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℃
テイステイング コメント	カシス、オレンジの皮、ピーツ、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!	テイステイング 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)



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>バデンス
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 (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)



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>バデンス
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)	黒ラッパ茸のソテー、 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、ほのかに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、ほのかにビ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>バデンス
	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 エボワスチーズ
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°C	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14°C
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>バデンス
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 (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
マリアーージュ (生産者)	コート・ド・ブッフ、 トムチーズ	マリアーージュ (生産者)	生ハム、リエット エボワスチーズ	マリアーージュ (生産者)	子羊のもも肉パイ包み、 トム・ド・シェーヴルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮	マリアーージュ (日本向け)	鶏の赤味噌煮込み	マリアーージュ (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)



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>バデンス
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.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%、 グルナッシュ60%
醗酵	自然酵母で7日間	醗酵	自然酵母で10日間	熟成	熟成
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
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのイチジクソース、 鴨のコンフィ	マリアーージュ (生産者)	ウサギのマスタード風味、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	子羊のもも肉パイ包み、 トム・ド・シェーヴルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ソーセージと白いんげんの カスレ	マリアーージュ (日本向け)	若鶏の赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	牛スベアリブ
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
テイステイング 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。	テイステイング 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 はミネラルリッチで、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!」	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.