
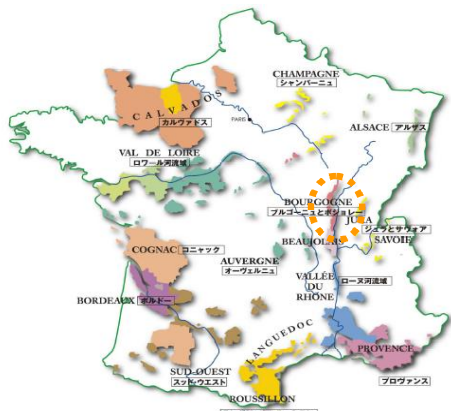
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Cedric Batacchi
	国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
	AOC	ジュヴレシャンベルタン、フィクサン
	歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボーヌの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
	気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュブレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。
	畑総面積	4, 25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、季節労働者
	趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
	生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2008 AC フィサン・レ・ジェルメ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2007 ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ・ロワ		19.-4. AC Bourgogne rouge 2007 ブルゴーニュ赤	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	32~72年	樹齢	71~121年	樹齢	67~72年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで11日間	マセラシオン	ホーロータンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
醗酵	自然発酵で11日間	醗酵	自然発酵で21日間	醗酵	自然発酵で約10日間
熟成	新樽30%、古樽70%で12ヶ月 ファイバータンクで6ヶ月	熟成	樽で19ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽30%、古樽70%で22ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊のモモ肉ロースト、 ペルドリの内臓ソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのバルサミコソース、 熟成クロタンシェーヴル	マリアージュ (生産者)	プッフブルギニオン、 ブルーチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛ステーキ エシャロットヴィネガーソース	マリアージュ (日本向け)	子羊のハーブグリル	マリアージュ (日本向け)	ハムとアンディーヴのグラタン
ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	スマレやザクロ、ブルーベリージャムの香り。味わいはまるやかで繊細な酸とのバランスも良く、後から凝縮した果実味と収斂性を伴った旨味が口を満たす！余韻が香ばしい！	テイスティング コメント	グロゼイユ、タバコの葉、アニス、ミネラルの香り。ワインに落ち着きがありかつまるやかで、濃厚な果実の凝縮味の中にミネラルの旨味と繊細な酸がうまく溶け込んでいる！	テイスティング コメント	バターキャラメルやバニラレーズン、ダーツ、ドライブルーンの香り。凝縮した果実味の中に線の通った酸と締めのあるミネラルのハーモニーがある！余韻にキャラメルが残る！
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	5,350円(税込5,778円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに！	キュヴェの名前であるGermetsは昔からある区画の名前。08年のブドウはミロンダージュ(結実不良)が多く、その分中身がしっかりある！	ちなみに！	ジュヌ・ロワは区画名。平均樹齢は100年を超え、セレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画！07年はカラフをおススメとのこと！	ちなみに！	シャルーというジュヴレのすぐ隣の区画で、俗名「プティ・ジュヴェレ」と呼ばれている。果実味を重視するためにマセラシオンの期間を短くした！

19.-5. AC Cotes de Nuits Villages Preaux 2008 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ プレオー		19.-6. AC Bourgogne Passe-Tout-Grain 2008 AC パス・トゥー・グラン		19.-7. VdF O-Drone (2009) VdF ゼロ・ドローン	
品種	ピノワール	品種	ピノワール70%、ガメイ 30%	品種	ピノワール80%、ガメイ 20%
樹齢	73~83年	樹齢	35~40年	樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで7日間	マセラシオン	セメントタンクで11日間
醗酵	自然発酵で14日間	醗酵	自然発酵で7日間	醗酵	自然発酵で11日間
熟成	ホーロータンクで12ヶ月 ファイバータンクで10ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月 ファイバータンクで17ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	シャボン鶏のロースト、 鴨のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	蛙モモ肉のムニエル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	牛フィレステーキ、 サンマルセランチーズ
マリアージュ (日本向け)	エポワステーズ	マリアージュ (日本向け)	ボーチ・ド・エッグの 赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2011年~2018年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2018年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	スミレやオレンジピール、 ミント、ユーカリの香り。口 当たりがピュアで透明感 があり、後からミネラルの 収斂味とだしのような繊細 な旨味が見事な調和を 持って口に広がる！	テイステイング コメント	クランベリーやバラ、焼き メレンゲ、ミネラルの香り。 口当たり滑らかで、フレッ シュな酸とピュアな果実味 とのバランスが良く、後か らミネラルの旨味がじわっ と口に広がる！	テイステイング コメント	梅やグロゼイユ、タバコの 葉、ミネラルの香り。アタッ クの酸が繊細で奥行きが あり、後からピュアな果実 に溶け込んだミネラルとタ ンニンの収斂味が味わい の骨格を形づくる！
希望小売価格	3,350円(税込3,618円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	3,350円(税込3,618円)
ちなみに！	プレオーの区画は樹齢も 古く例年だと濃厚なワイン ができるが、08年は 敢えて樽を使わずに繊細 でピュアな味わいに仕上 げるよう努めた！	ちなみに！	22ヶ月熟成を経たスー パーパストゥーグラン！マ ロラクティック醗酵が自然 に終わるまで丁寧に待ち 続けた至極の逸品！	ちなみに！	クロワール最初で最後 のキュヴェ！ ワインの内訳は、ガメイが 20%、コート・ド・ニュイヴィ ラージュが40%、そしてジュ ヴレシャンベルタンが40% と3つの区画のブドウが アッサンブラージュされて いる。



地図提供: フランス食品振興会

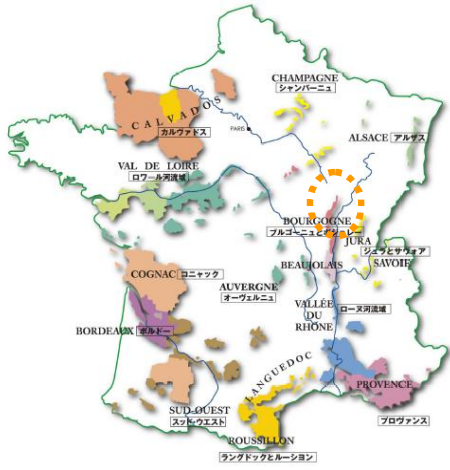


生産者	Cedric Batacchi
国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
AOC	ジュヴレシャンベルタン、フィクサン
歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボーヌの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュブレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。
畑総面積	4, 25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、季節労働者
趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2006 AC フィサン・レ・ジェルメ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2006 ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ・ロワ		19.-4. AC Bourgogne rouge 2007 ブルゴーニュ赤	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	31~71年	樹齢	70~120年	樹齢	66~71年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	20%スミ・カルボニック 80%除梗破碎 ホーロータンクで12日間	マセラシオン	50%スミ・カルボニック 50%除梗破碎 ホーロータンクで17日間	マセラシオン	30%スミ・カルボニック 70%除梗破碎 ホーロータンクで12日間
醗酵	自然発酵で約7日間	醗酵	自然発酵で7日間	醗酵	自然発酵で6日間
熟成	樽で28ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	樽で17ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	樽で17ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 野鳩とフワグラボワレ	マリアージュ (生産者)	牛の赤肉ステーキ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨胸肉のソテー、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と新じゃがの オイスターソース	マリアージュ (日本向け)	デミグラスソースの 煮込みハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	串かつ
ワインの 飲み頃	2009年~2024年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ブルーベリーやバナナ、カカオの香り。ワインは艶やかでかつ骨格と厚みがあり、後から酸とタンニンの収斂味が口全体に細かく広がる。	テイスティング コメント	タバコ、ブルーベリー、熟した赤肉の香り。味わいは濃厚で噛み応えのある果実味と洗練されたミネラルがワインの骨格を引き立てる。余韻にココアのフレーバーが残る。	テイスティング コメント	チェリーのコンポートやプラム、カカオの香り。ワインは力強く、肉厚なタンニンと旨味が凝縮している。後から酸がワイン全体をジワッと引き締める。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	6,700円(税込7,236円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。果実味を重視するためにマセラシオンの期間を短くした!	ちなみに!	ジュヌ・ロワは区画名。平均樹齢が100年を超えたセレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画!	ちなみに!	シャルーというジュヴレのすぐ隣の区画で、俗名「プティ・ジュヴェレ」と呼ばれている。果実味を重視するためにマセラシオンの期間を短くした!

19.-8. AC Cotes de Nuits Villages
 Preaux 2006
 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ
 プレノー

品種	ピノノワール
樹齢	71～81年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	30%スミ・カルボニック 70%除梗破碎 ホーロータンクで17日間
醗酵	自然発酵で6日間
熟成	樽で28ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛の赤ワイン煮込み、 ホロホロ鳥の栗詰め
マリアージュ (日本向け)	筍と鶏肉のバター醤油炒め
ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ダークチェリーやインクの 香り。ワインにボリューム があり、奥行きのある酸と 果実味、タンニンとのバラ ンスが良く、余韻にミネラ ルが残る。
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	プレノーの区画は樹齢も 古くコートドニュイの中でも 標高の高いところに位置 する。コートドニュイの中 では1～2位を競う濃厚な ワインができる！



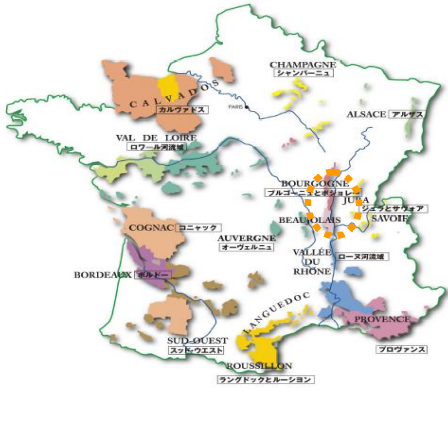

：興会



生産者	Cedric Batacchi
国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
AOC	ジュヴレ・シャンベルタン、フィクサン
歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボーンの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュヴレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。
畑総面積	4, 25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、季節労働者
趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2004 AC フィサン・レ・ジェルメ		19.-7. AC Fixin Les Germets 2005 AC フィサン・レ・ジェルメ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2005 ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ・ロワ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	30~70年	樹齢	30~70年	樹齢	70~120年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	50%スミ・カルボニック 50%除梗破砕 ホーロータンクで17日間
醗酵	自然発酵で約14日間	醗酵	自然発酵で約12日間	醗酵	自然発酵で約9日間
熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	コート・ド・アニュー、 ウズラ、ペルドリ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ブルーチーズ	マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 豚のロティハチミツ和え
マリアージュ (日本向け)	豚肉の角煮	マリアージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛肉の黒胡椒焼き
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~2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2030年+α 供出温度:16℃
テイस्टینگ コメント	シナモンや菩提樹、ミントの香りもとれる。味わいは果実味とワインの骨格とのバランスが良く、余韻も長い。	テイस्टینگ コメント	ラムレーズンやプルーン、タバコの葉の香り。ポリウム豊かで、ワインに重量感があり、飲み応え十分なフルボディの赤。余韻も長い。	テイस्टینگ コメント	ミュールや黒コショウ、タバコの葉の香り。がっしりとした骨格とポリウム感、収斂味の中に繊細な酸と果実のピュアな味わいが感じられる。
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)	希望小売価格	6,700円(税込7,236円)
ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。	ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。ちなみに、05の潜在アルコール度数は14%! 補糖一切なし!	ちなみに!	ジュヌ・ロワは区画名。平均樹齢が100年を超えたセレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画!

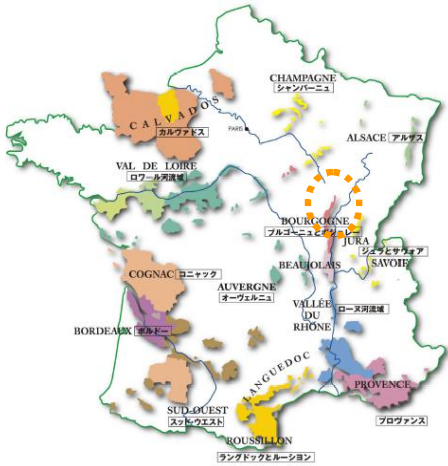

19.-4. AC Bourgogne rouge 2006 ブルゴーニュ赤		19.-8. AC Cotes de Nuits Villages Preaux 2005 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ プレノー	
品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	65～70年	樹齢	70～80年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	70%スミ・カルボニック 30%除梗破碎 ホーロータンクで15日間	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで25日前 後
醗酵	自然発酵で6日間	醗酵	自然発酵で9日間
熟成	樽で17ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	樽で23ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨胸肉のロティ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	牛の赤ワイン煮込み、 ブルーチーズ
マリアージュ (日本向け)	砂肝と椎茸のソテー	マリアージュ (日本向け)	ナスと牛挽肉のグラタン
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～2029年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ダークチェリーやプラムの 香り。果実味、酸、骨格共 にしっかりとっていてバラ ンスがよく、アフターに香 ばしいフレーバーが広がる。	テイステイング コメント	ミネラルやダークチェリー の香り。味わいは力強い 凝縮感とタンニンの収斂 味、旨みが長熟のワイン を想像させる。余韻にチェ リーのフレーバー。
希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	シャルーというジュヴレの すぐ隣の区画で、俗名「プ ティ・ジュヴレ」と呼ばれ ている。05よりもピジヤ ージュを減らし果実味抽出を 意識した！	ちなみに！	プレノーの区画は樹齢も 古くコートドニュイの中でも 標高の高いところに位置 する。コートドニュイの中 では1～2位を競う濃厚な ワインができる！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Cedric Batacchi
	国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
	AOC	ジュヴレ・シャンベルタン、フィクサン
	歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボーヌの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュヴレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。	
	畑総面積	4, 25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、季節労働者
	趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
	生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2004 AC フィサン・レ・ジェルメ		19.-2. AC Gevrey Chambertin Vieille Vigne 2005 ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエーユ・ヴィーニュ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2005 ジュヴレ・シャンベルタン ジュンヌ・ロワ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	30~70年	樹齢	30~70年	樹齢	70~120年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	50%スミ・カルボニック 50%除梗破碎 ホーロータンクで18日間	マセラシオン	50%スミ・カルボニック 50%除梗破碎 ホーロータンクで17日間
醗酵	自然発酵で約14日間	醗酵	自然発酵で約2週間	醗酵	自然発酵で約9日間
熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	コート・ド・アニュー、 ウズラ、ペルドリ	マリアージュ (生産者)	鴨のテリーヌ、 ウォッシュタイプのチーズ	マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 豚のロティハチミツ和え
マリアージュ (日本向け)	豚肉の角煮	マリアージュ (日本向け)	豚肉のスペアリブ	マリアージュ (日本向け)	牛肉の黒胡椒焼き
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2030年+α 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2009年~2030年+α 供出温度:16℃
テイスティング コメント	シナモンや菩提樹、ミントの香りもとれる。味わいは果実味とワインの骨格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	ダークチェリーやクローブ、ミントの香り。味わいは、タンニンの収斂味に負けないパワフルな骨格とたっぶりとした果実の凝縮味が口を満たす。	テイスティング コメント	ミュールや黒コショウ、タバコの葉の香り。がっしりとした骨格とボリューム感、収斂味の中に繊細な酸と果実のピュアな味わいが感じられる。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	6,400円(税込6,912円)	希望小売価格	6,700円(税込7,236円)
ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。	ちなみに!	ジュヴレ村とプロシオン村の丘陵にあるシャンという12aほどの小さな区画。平均樹齢は80年でほとんどの樹がセレクション・マサール!	ちなみに!	ジュンヌ・ロワは区画名。平均樹齢が100年を超えたセレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画!

19.-5. AC Cotes de Nuits Villages
 Vinneis 2004
 ACコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ
 ヴィノワ

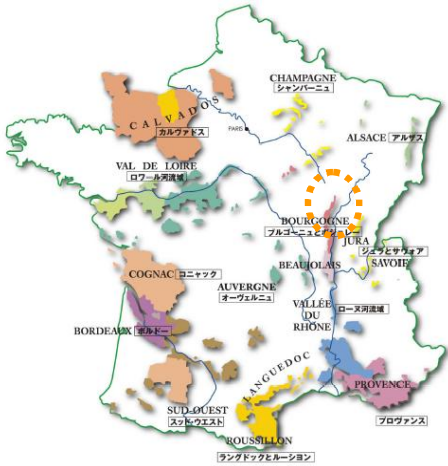

品種	ピノノワール
樹齢	35～40年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後
醱酵	自然発酵で約20日間
熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2007年～2025年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ミュールのジャム、鼻をくすぐる何ともいえぬ香りが絶妙。果実味が豊で、空気に触れさせるほど香り味わいの変化が楽しい赤。
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに！	ヴィエノワの区画はコートドニュイの中でもとりわけ古い区画の一つである。

	生産者	Cedric Batacchi
	国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
	AOC	ジュヴレ・シャンベルタン、フィクサン
	歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボークヌの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメーヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
	気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュブレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。
	畑総面積	4, 25ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者
	趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
	生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2004 AC フィクサン・レ・ジェルメ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2004 ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ・ロワ		19.-5. AC Cotes de Nuits Villages Vinneis 2004 ACコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ヴィノワ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	30~70年	樹齢	70~120年	樹齢	35~40年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後
醗酵	自然発酵で約14日間	醗酵	自然発酵で約20日間	醗酵	自然発酵で約20日間
熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	コート・ド・アニュ、 ウズラ、ペルドリ	マリアージュ (生産者)	豚のロティハチミツ和え	マリアージュ (生産者)	牛の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	豚肉のスペアリブ	マリアージュ (日本向け)	牛肉の黒胡椒ステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年~2030年+α 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2007年~2025年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	シナモンや菩提樹、ミントの香りもとれる。味わいは果実味とワインの骨格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	ダークチェリーや黒コショウのスパイスな香り。味わいは長熟を予感させる凝縮感と収斂味、力強さのなかにもまろやかな果実味が感じられる。	テイスティング コメント	ミュールのジャム、鼻をくすぐる何ともいえない香りが絶妙。果実味が豊で、空気に触れさせるほど香り味わいの変化が楽しい赤。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	6,400円(税込6,912円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。	ちなみに!	区画名は「Jeunes Rois(若い王)」だが、名前に反して平均樹齢が100年を超えたセレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画!	ちなみに!	ヴィエノワの区画はコートドニュイの中でもとりわけ古い区画の一つである。

19.-6. AC Bourgogne
Passetoutgrain 2005
AC パストウーグラン

品種	ピノワール50%、ガメイ 50%
樹齢	40～60年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで10日間
醗酵	自然発酵で約8日間
熟成	樽で20ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊のあばら肉、 クロタン・シエーヴル
マリアージュ (日本向け)	北京ダック
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	とれたての野イチゴや香 ばしい香り。味わいはスジ の通った酸と新鮮な果実 味とのバランスが良く、後 味にオールスパイスや甘 く香ばしいフレーバーが残 る。
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	樽熟20ヶ月を経たスー パーパストウーグラン！マ ロラクティック醗酵が自然 に終わるまで丁寧に待ち 続けた至極の逸品！

	生産者	Cedric Batacchi
	国>地域>村	フランス>コート・ド・ニュイ >ジュヴレ・シャンベルタン>プロシオン
	AOC	ジュヴレ・シャンベルタン、フィクサン
	歴史	現オーナーのセドリック4代目で、1997年ボークヌの醸造学校、1999年にブルゴーニュ、カリフォルニア、ラングドックと研修を経て、2000年ドメヌを引継ぐ。畑は100%ビオロジック、醸造はナチュラルな方法を実践。現在はドミニク・ローランにもワインを売る実力派。
	気候	南西に面し傾斜をもって広がる彼のブドウ畑は見晴らしが良く、ジュヴレ村が遠くに一望できる。このあたり一帯の気候は、夏は暑く乾燥気味な「大陸性気候」の影響を受ける。
	畑総面積	4, 25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、季節労働者
	趣味	PCミュージック(ハウステクノ)
	生産者のモットー	テロワールを大事にしたワインづくりを実践する

19.-1. AC Fixin Les Germets 2004 AC フィクサン・レ・ジェルメ		19.-2. AC Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2004 ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエーユ・ヴィーニュ		19.-3. AC Gevrey Chambertin Jeunes Rois 2004 ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ・ロワ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	30~70年	樹齢	70~120年	樹齢	70~120年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前後
醗酵	自然発酵で約14日間	醗酵	自然発酵で約20日間	醗酵	自然発酵で約20日間
熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で20ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	コート・ド・アニュ、 ウズラ、ペルドリ	マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン	マリアージュ (生産者)	豚のロティハチミツ和え
マリアージュ (日本向け)	ブリかまの塩焼き	マリアージュ (日本向け)	焼鳥(内臓系)	マリアージュ (日本向け)	猪鍋
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年~2030年+α 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2010年~2030年+α 供出温度:16℃
テイスティング コメント	シナモンや菩提樹、ミントの香りもとれる。味わいは果実味とワインの骨格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	黒糖や甘草、黒い果実の香り。味わいはアタックにワインの力強さとボリュームがあり、長熟を予感させる凝縮感と収斂味が感じられる。	テイスティング コメント	ダークチェリーや黒コショウのスパイシーな香り。味わいは長熟を予感させる凝縮感と収斂味、力強さのなかにもまろやかな果実味が感じられる。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	6,400円(税込6,912円)
ちなみに!	キュヴェの名前である「Germets(ジェルメ)」は昔からある区画の名前。	ちなみに!	ピノはピノでも品種は粒の小さい昔ながらの100%セレクションマサール!	ちなみに!	区画名は「Jeunes Rois(若い王)」だが、名前に反して平均樹齢が100年を超えたセレクション・マサールのスーパーピノで固められた優良区画!

19.-4. AC Bourgogne rouge 2004 AC ブルゴーニュ・ルージュ		19.-5. AC Cotes de Nuits Villages Vinneis 2004 ACコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ ヴィノワ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	65～70年	樹齢	35～40年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前 後	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで14日前 後
醱酵	自然発酵で約10日間	醱酵	自然発酵で約20日間
熟成	樽で18ヶ月 ホーロータンクで3ヶ月	熟成	樽で24ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーロインステーキ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	牛の赤ワイン煮込み、 豚肉のスペアリブ
マリアージュ (日本向け)	スモークチーズ	マリアージュ (日本向け)	北京ダック
ワインの 飲み頃	2007年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2025年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	本当にACブルゴーニュな の！？と疑いたくなるよう な骨格とワインの厚み、収 斂味を感じるまさにプティ・ ジュブレ！なフルボディの 赤。	テイスティング コメント	ミュールのジャム、鼻をく すぐる何ともいえぬ香りが 絶妙。果実味が豊で、空 気に触れさせるほど香り 味わいの変化が楽しい 赤。
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに！	シャルーというジュヴレの すぐ隣の区画で、俗名「プ ティ・ジュヴレ」と呼ばれ ている。	ちなみに！	ヴィエノワの区画はコート ドニュイの中でもとりわけ 古い区画の一つである。