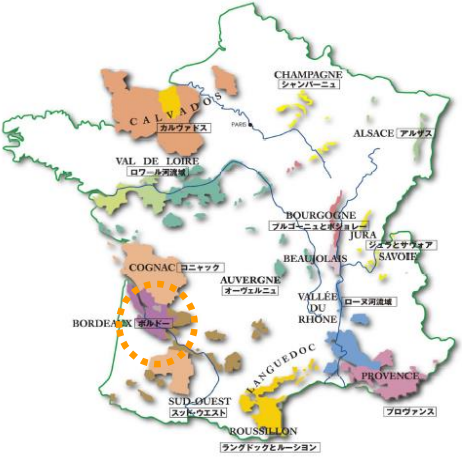



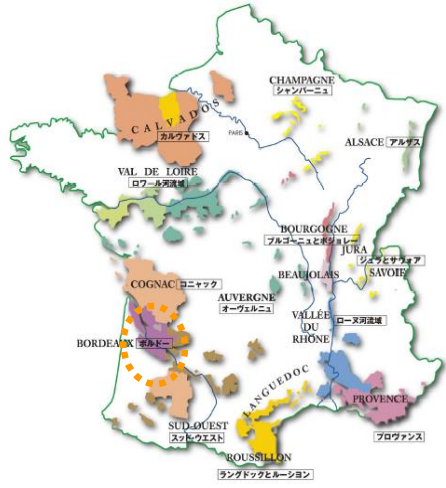

| | | | |
|---|--|--|---------------------------------------|
| VCN° 15 | 「Version.November-2017」 ジェラルール・デスクランブ(Château Renaissance) | | |
| |  <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p> | | |
| 生産者 | | Gérard & Olivier DESCRAMBE | |
| 国>地域>村 | | フランス>ボルドー>サンテミリオン | |
| AOC | | ボルドー | |
| 歴史 | | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメヌの管理全てを任せ現在に至る。 | |
| 気候 | | ドメヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 | |
|  | | 畑総面積 | 7.5 ha |
| | | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | | ドメヌのスタッフ | 3人 |
| | | 趣味 | サイクリング、ワイナリー巡り |
| | | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティブに仕事をする！ |

| 15.-2. AC Bordeaux Rouge Chateau Renaissance Eleve en Barrique 2014 シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック(樽熟)(赤) | | 15.-1. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance 2015 ボルドー・シャトー・ルネッサンス(赤) | |
|---|---|---|---|
| 品種 | メルロー80%、カベルネソービニオン20% | 品種 | メルロー80%、カベルネソービニオン20% |
| 樹齢 | 29年～43年 | 樹齢 | 30年～44年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで2週間 | マセラシオン | セメントタンクで10日間 |
| 醱酵 | 自然酵母 発酵温度25℃で2週間 | 醱酵 | 自然酵母 発酵温度24℃で2週間 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで5ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | イノシシのパテ、 牛のハラミステーキ | マリァージュ (生産者) | ヤツメウナギのマトロート、 ガチョウのコンフィ |
| マリァージュ (日本向け) | 鶏レバーと牛蒡の味噌煮 | マリァージュ (日本向け) | 牛モツのトマトとセロリのクミン炒め |
| ワインの 飲み頃 | 2017年～2027年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年～2026年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | ドライブルー、黒オリーブ、ミント、甘草、シナモン、クローブ、蜜蝋の香り。ワインは柔らかく、野趣味溢れた果実の凝縮したコクがあり、繊細で線の長い酸と細かくしなやかなタンニンがきれいに融合する！ | テイasting コメント | ブルーベリー、ドライブルー、バラの花弁、黒オリーブ、メントール、黒糖の香り。ワインのタッチは滑らかかつ上品で果実味に凝縮感があり、繊細な酸とキメの細かいタンニンが絶妙なバランスで調和している！ |
| 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) | 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) |
| ちなみに！ | 収穫日はメルローが10月1日、カベルネが10月6日。2014年は、2013年に雹のダメージを受けたブドウの木の体力回復のため、剪定を短くしたことで収量は30 hL/haと50%減に落ちた！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。 | ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月21日、カベルネが9月28日。2015年は、良・質共に素晴らしいブドウを収穫することができた！収量は45 hL/ha！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。 |

「Version.April-2016」

VCN° 15

ジェラルド・デスクランブ (Gérard DESCRAMBE)

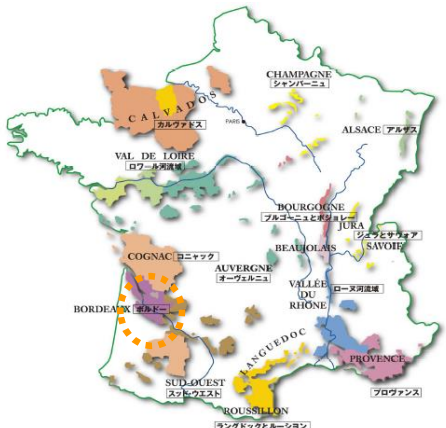

| | | |
|---|----------|--|
|  | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | AOC | ボルドー |
| | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメヌの管理全てを任せ現在に至る。 |
| | 気候 | ドメヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
|  | 畑総面積 | 7.5 ha |
| | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 3人 |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティブに仕事をする！ |
| | 食品振興会 | |

| | |
|---|---|
| <p>★new vintage★</p> <p>15.-1. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance 2015 ボルドー・シャトー・ルネッサンス(赤)</p> | |
| 品種 | メルロー80%、 カベルネソービニオン20% |
| 樹齢 | 30年～44年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 発酵温度24℃で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで5ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ヤツメウナギのマトロート、 ガチョウのコンフィ |
| マリアージュ (日本向け) | 仔羊の赤ワイン煮 |
| ワインの 飲み頃 | 2016年～2026年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | ブルーベリー、ドライプルーン、バラの 花卉、黒オリーブ、メントール、黒糖の 香り。ワインのタッチは滑らかかつ上品 で果実味に凝縮感があり、繊細な酸と キメの細かいタンニンが絶妙なバラ ンスで調和している！ |
| 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) |
| ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月21日、カベル ネが9月28日。2015年は、良・質共に 素晴らしいブドウを収穫することができ た！収量は45 hL/ha！SO ₂ は瓶詰め 時に20 mg/L添加。フィルター有。 |

「Version.December-2015」

VCN° 15

ジェラルド・デスクランブ(Gérard DESCRAMBE)

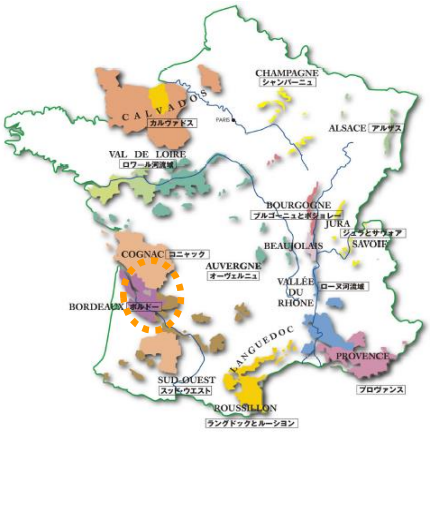

| | | |
|--|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | AOC | ボルドー |
| | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。 |
| | 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| | 畑総面積 | 7.5 ha |
|  | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 3人 |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティブに仕事をする！ |

| ★new vintage★ 15.-1. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance 2014 ボルドー・シャトー・ルネッサンス(赤) | | 15.-2. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance Cuvée de l'an Neuf 2011 ボルドー・シャトー・ルネッサンス キュヴェ・ド・ラン・ヌフ(赤) | |
|--|---|---|--|
| 品種 | メルロー80%、カベルネソービニオン20% | 品種 | メルロー80%、カベルネソービニオン20% |
| 樹齢 | 29年～43年 | 樹齢 | 26年～41年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで2週間 | マセラシオン | セメントタンクで2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母 発酵温度24℃で2週間 | 醗酵 | 自然酵母 発酵温度25℃で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで10ヶ月 | 熟成 | 225 Lの2年樽で8ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 田舎風パテ、 黒ラッパ茸のスフレ | マリアージュ (生産者) | フォアグラのバルサミコソース、 ジゴダニョーのロースト |
| マリアージュ (日本向け) | しいたけの肉詰め | マリアージュ (日本向け) | 牛肉とかぶの赤ワイン煮込み |
| ワインの 飲み頃 | 2015年～2025年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2030年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | カシス、ドライブルー、メントール、甘草、漢方薬、クローブの香り。ワインはスレンダーかつみずみずしい果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からキメの細かいタンニンが味わいを引き締める！ | テイasting コメント | カシス、ディーツ、甘草、メントール、キャラメル、マッシュルームの香り。ワインはスマートかつ果実味が滑らかで、繊細で線の長い酸、細かくしなやかなタンニン、ミネラルの旨味がきれいに融合する！ |
| 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) | 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) |
| ちなみに！ | 収穫日はメルローが10月1日、カベルネが10月6日。2014年は、2013年に雹のダメージを受けたブドウの木の体力回復のため、剪定を短くしたことで収量は30 hL/haと50%減に落ちた！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。 | ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月13日、カベルネが9月28日。ブドウの収量は収穫直前に雹の被害に遭い35 hL/haと40%減！2011年は雑味が出ないよう抽出を抑えて仕込んだ結果、非常に上品でバランスの良いワインに仕上がった！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター有。 |

「Version.May-2015」

VCN° 15

ジェラルール・デスクランブ(Chateau Renaissance)

| | | |
|--|--|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | AOC | ボルドー |
| | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドール川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 | |
|  | 畑総面積 | 7.5 ha |
| | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティブに仕事をする！ |



| ★ new vintage ★ 15.-1. Ch.Renaissance AC Bordeaux Rouge 2013 ボルドー シャトー・ルネッサンス(赤) | | 15.-2. Ch.Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvée de l'an Neuf 2012 ボルドー シャトー・ルネッサンス キュヴェ・ド・ラン・ヌフ(赤) | |
|---|---|--|---|
| 品種 | メルロー80%、 カベルネソーピニオン20% | 品種 | メルロー80%、 カベルネソーピニオン20% |
| 樹齢 | 28～43年 | 樹齢 | 27～42年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで2週間 | マセラシオン | セメントタンクで2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母 発酵温度25℃で10日間 | 醗酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで8ヶ月 | 熟成 | 225 Lの3年樽で12ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 冷製ローストビーフ、 ウナギの燻製 | マリァージュ (生産者) | フォアグラとセップ茸のソテー、 仔羊のスネ肉ロースト |
| マリァージュ (日本向け) | ソーセージと白インゲン豆のトマト煮 | マリァージュ (日本向け) | 牛タンシチュー |
| ワインの 飲み頃 | 2015年～2020年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2030年 供出温度:20℃ |
| テイasting コメント | カシス、ドライブルー、メントール、漢方薬、甘草、黒豆の香り。ワインは滑らかで柔らかく、染入るように優しい果実味と若く細かいタンニン、しなやかな酸がきれいに同調する！ | テイasting コメント | カシス、ピーツ、キャラメル、メントール、ナツメグ、なめし皮、マッシュルームの香り。ワインはスマートで重心が低くまとまりがあり、果実の凝縮味としなやかな酸、緻密なタンニンとのバランスが良い！ |
| 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) | 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) |
| ちなみに！ | 収穫日は例年よりも2週間遅くメルローが10月10日、カベルネが10月16日。2013年は雹とミルデューやオオイディウムの影響でブドウの収量は12 hL/haと80%減！SO ₂ は収穫時と瓶詰め時に10 mg/L。軽くフィルター有。 | ちなみに！ | 収穫日はメルローが10月3日、4日、カベルネが10月11日。ブドウの収量は35 hL/ha。2012年は収量が少ない分、緻密で凝縮感の非常にバランスの良いワインが出来上がった！SO ₂ は収穫時と瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。 |

ジェラルール・デスクランブ (Gerard DESCRAMBE)

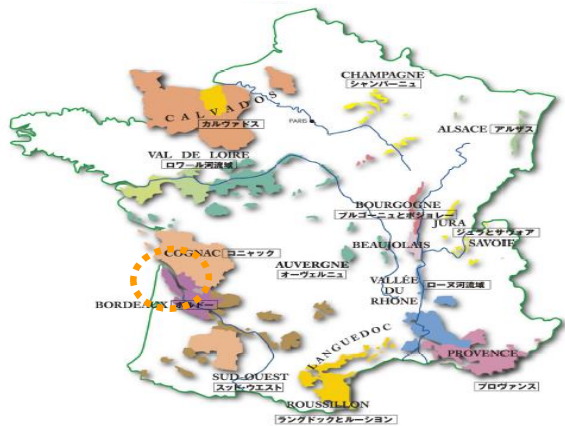
| | | | |
|-----------------|--|-----------|---|
| VCN°15 | | | |
| | | | |
| | | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | | AOC | ボルドー |
| | | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| | | 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 地図提供: フランス食品振興会 | | 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| | | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | | ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| | | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| | | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>★new vintage★ 15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2012 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー(赤)</p> | | <p>15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvée de l'an Neuf 2010 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・キュヴェ・ド・ラン・ヌフ(赤)</p> | |
| 品種 | メルロー80%、カベルネソービニヨン20% | 品種 | メルロー80%、カベルネソービニヨン20% |
| 樹齢 | 27~42年 | 樹齢 | 25~40年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで2週間 | マセラシオン | セメントタンクで18日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 発酵温度25°Cで2週間 | 醗酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで10ヶ月 | 熟成 | 225Lの2年樽で12ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | セップ草のフリカッセ、牛肉のアントルコート | マリアーージュ (生産者) | フォアグラソテー、マグレドカナル |
| マリアーージュ (日本向け) | 北京ダック | マリアーージュ (日本向け) | ラム肉のグリル ローズマリー風味 |
| ワインの飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:18°C | ワインの飲み頃 | 2013年~2038年 供出温度:16°C |
| テイastingコメント | カシス、ドライブルーン、ナツメヤシ、杏仁豆腐、ユーカリの香り。ワインは滑らかかつミネラリーで凝縮感があり、小さくまとまったボディの中にフレッシュな酸、旨味のあるしめやかなタンニンの収斂味が詰まっている！ | テイastingコメント | カシスのジャム、ペッパー、ナツメグ、ドライローズ、タバコの葉の香り。ワインはヴィヴィッドかつスパイシーで、後からじわっと染みる適度な酸と細かいタンニン、ミネラルの収斂味が味わいに骨格を与える！ |
| 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) |
| ちなみに！ | 収穫日はメルローが10月3日、4日、カベルネが10月11日。ブドウの収量は35hl/ha。2012年は収量が少ない分、緻密で凝縮感の非常にバランスの良いワインが出来上がった！SO2は収穫時に1gと瓶詰め時に1g添加。軽くフィルター有。 | ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月28日、カベルネが10月10日。ブドウの収量は40hl/ha。樽の香りを抑えるために新樽は使用していない！ワインの醗酵は温度を常に25°Cにコントロール！ |

ジェラルール・デスクランブ (Gerard DESCRAMBE)

| | | | |
|---|--|---------------------------------------|---|
| VCN°15 |  | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | | AOC | ボルドー |
| | | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| | | 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 地図提供: フランス食品振興会 | | 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
|  | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 | |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 | |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人 | |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り | |
| | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ | |

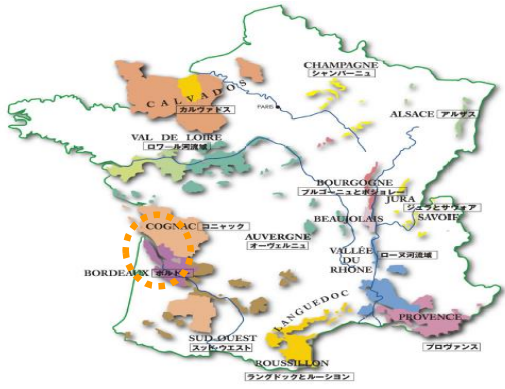
| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>★new vintage★</p> <p>15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2011 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ 2011</p> | | <p>15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvée de l'an Neuf 2010 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ キュヴェ・ド・ラン・ヌフ 2010</p> | |
| 品種 | メルロー80%、カベルネソービニヨン20% | 品種 | メルロー80%、カベルネソービニヨン20% |
| 樹齢 | 26~41年 | 樹齢 | 25~40年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで2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2週間 | 醱酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで12ヶ月 | 熟成 | 225Lの2年樽で12ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、マンステールチーズ | マリアーージュ (生産者) | フォアグラソテー、マグレドカナル |
| マリアーージュ (日本向け) | 椎茸の肉詰め | マリアーージュ (日本向け) | ラム肉のグリル、ローズマリー風味 |
| ワインの飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:15℃ | ワインの飲み頃 | 2013年~2038年 供出温度:16℃ |
| テイastingコメント | ミュールのジャムやペッパー、サブレ、カカオの香り。口当たりスマートかつミネラリーで、フレッシュな果実味と若くしめやかなタンニンとのバランスが良く、後からスパイシーな旨味が静かに広がる！ | テイastingコメント | カシスのジャムやペッパー、ナツメグ、ドライローズ、タバコの葉の香り。ワインはヴィヴィッドかつスパイシーで、後からじわっと染みる適度な酸と細かいタンニン、ミネラルの収斂味が味わいに骨格を与える！ |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) |
| ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月13日、カベルネが9月28日。ブドウの収量は35hl/ha。2011年は雑味が出ないよう抽出を抑えて仕込んだ結果、非常に上品でバランスの良いワインに仕上がった！ワインの醱酵は温度を常に25℃にコントロール！ | ちなみに！ | 収穫日はメルローが9月28日、カベルネが10月10日。ブドウの収量は40hl/ha。樽の香りを抑えるために新樽は使用していない！ワインの醱酵は温度を常に25℃にコントロール！ |

| | | |
|--|--------------------------------|---|
|  | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | AOC | ボルドー |
| | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| | 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| | 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ | |



| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>★new vintage★ 15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2009 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ 2009</p> | | <p>15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvée de l'an Neuf 2009 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ キュヴェ・ド・ラン・ヌフ 2009</p> | |
| 品種 | メルロー80%、カベルネフラン10%、カベルネソーヴィニヨン10% | 品種 | メルロー80%、カベルネフラン10%、カベルネソーヴィニヨン10% |
| 樹齢 | 24～39年 | 樹齢 | 24～39年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | 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3週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で2週間 | 醱酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで22ヶ月 | 熟成 | 新樽225Lで8ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | フォアグラのソテー、モンドールチーズ | マリァージュ (生産者) | 鴨の黒ラッパ茸ソース、鹿肉のシヴェ |
| マリァージュ (日本向け) | 里芋と鶏肉の煮物 | マリァージュ (日本向け) | 牛ハラミのステーキ |
| ワインの飲み頃 | 2012年～2027年 供出温度:16℃ | ワインの飲み頃 | 2012年～2032年 供出温度:16℃ |
| テイステイングコメント | スマレヤカシスの芽、ペッパーの香り。ふくらみのある豊かな果実味の中に若いタンニンとミネラルが複雑に合い舞い、全体をフレッシュな酸が包み込む！余韻にタンニンの収斂味とスパイシーな旨味が残る！ | テイステイングコメント | キャラメルやカシスジャム、干しブルーン、タバコ、ペッパーの香り。口当たり滑らかで、スマートな酸と凝縮した果実味やさしいタンニンの収斂味とのバランスが絶妙で、余韻にスモーキーな風味が長く残る！ |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,700円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月2日～8日。ブドウの収量は40hl/ha。2009年はデスクランブの当たり年！ワインの醱酵は温度を常に25℃にコントロール！ Renaissance (ルネッサンス) = 蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！ | ちなみに！ | 収穫日は10月2日～8日。ブドウの収量は40hl/ha。メルローが当たり年の時のみ仕込むスペシャルキュヴェ！キュヴェ名のは2009年の9 (Neuf)と新樽のNeufを掛けている！ |

シャトー・バレル・デ・グラヴ (Chateau Barrail des Graves)



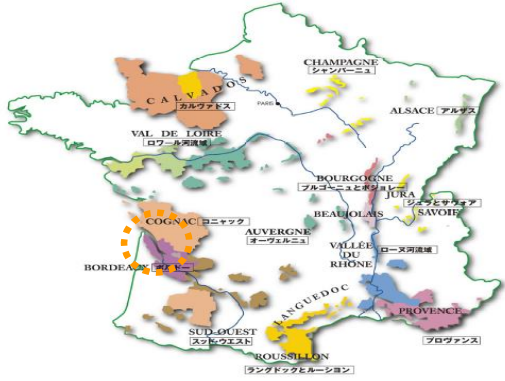
地図提供: フランス食品振興会

| | |
|-----------|--|
| 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切り盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |



| | |
|--|---|
| <p>15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2009 AC ボルドー・ルネッサンス</p> | |
| 品種 | メルロー80%、カベルネフラン10%、カベルネソービニオン10% |
| 樹齢 | 24~39年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | セメントタンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで22ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | フォアグラのソテー、モンドールチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | きのこと温泉卵の赤ワイン煮 |
| ワインの飲み頃 | 2012年~2027年 供出温度:16℃ |
| テイastingコメント | スマレヤカシスの芽、ペッパーの香り。ふくらみのある豊かな果実味の中に若いタンニンとミネラルが複雑に合い舞い、全体をフレッシュな酸が包み込む！余韻にタンニンの収斂味とスパイシーな旨味が残る！ |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月2日~8日。ブドウの収量は40hl/ha。2009年はデスクランプの当たり年！ワインの醱酵は温度を常に25℃にコントロール！ Renaissance (ルネッサンス) = 蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！ |

シャトー・バレル・デ・グラヴ (Chateau Barrail des Graves)



地図提供：フランス食品振興会

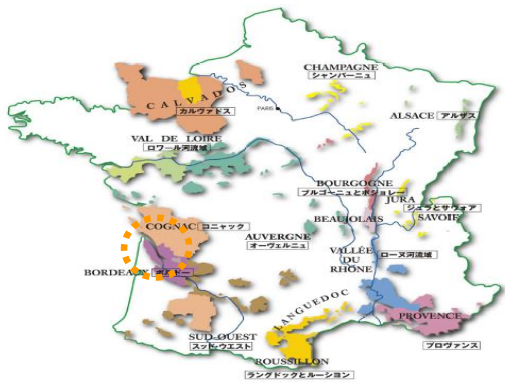
| | |
|-----------|---|
| 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |



| | |
|--|---|
| <p>15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2008 AC ボルドー・ルネッサンス</p> | |
| 品種 | メルロー65%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン20% |
| 樹齢 | 23~38年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | ステンレスタンクで2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で2週間 |
| 熟成 | セメントタンクで17ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 牛タルタルステーキ、ヤツメウナギの赤ワイン煮 |
| マリァージュ (日本向け) | キノコのガーリック炒め |
| ワインの飲み頃 | 2010年~2025年 供出温度:14℃ |
| テイastingコメント | すみれやカシス、ナツメグの香り。果実味が繊細でタンニンも細かく滑らか。直線的で背筋の伸びるような生き生きとした酸がワインの骨格を支える！ |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) |
| ちなみに！ | Renaissance (ルネッサンス) = 蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！ 収穫日は10月6日。2008年のワインは低温発酵を実施！熟成はステンレスからセメントタンクに切り替えた。彼曰く、セメントタンクの方が保冷性が高く自然に長く熟成できるとのこと！ |

VCN°15

シャトー・バレル・デ・グラヴ (Chateau Barrail des Graves)

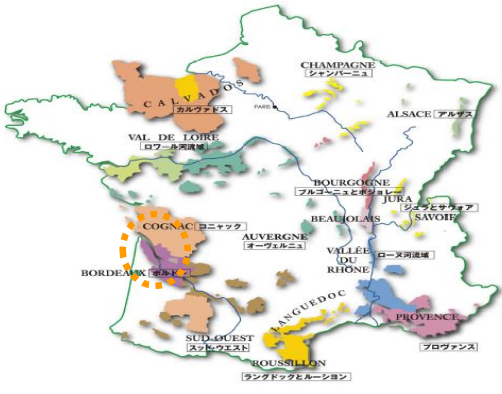



地図提供: フランス食品振興会

| | |
|-----------|---|
| 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |

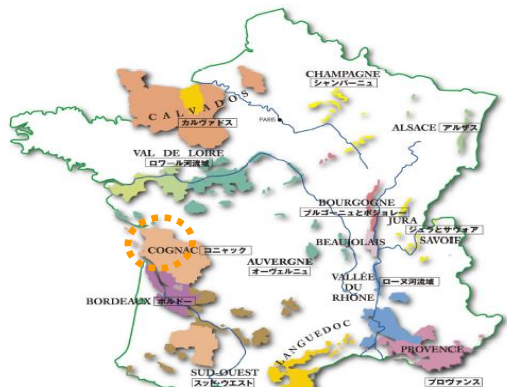


| 15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2006 AC ボルドー・ルネッサンス | | 15.-2.AC Saint Emilion 2006 AC サンテミリオン (富士山オリジナルラベル) | |
|--|--|--|--|
| 品種 | メルロー、カベルネフラン、カベルネソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン |
| 樹齢 | 20~30年 | 樹齢 | 27~37年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 |
| マセラシオン | イノックスタンクで2週間 | マセラシオン | 低温マセラシオン イノックスタンクで2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で4ヶ月 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | イノックスタンクで1年間 | 熟成 | イノックスタンクで18ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 牛肉のステーキ、鴨のコンフィ | マリァージュ (生産者) | ボルドー風セップ茸のソテー 牛肉のプロシェット |
| マリァージュ (日本向け) | レバーソーセージ | マリァージュ (日本向け) | キノコとニンニクのソテー |
| ワインの飲み頃 | 2007年~2012年 供出温度:14℃ | ワインの飲み頃 | 2008年~2016年 供出温度:16℃ |
| テイステイングコメント | カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たりまるやかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。 | テイステイングコメント | チェリーやミュール、フローラルな香りもある。透き通った果実味の中にミネラルと酸、タンニンの収斂味が上品に浮き上がる。 |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 3,400円(税込3,672円) |
| ちなみに! | Renaissance (ルネッサンス) = 蘇る!! それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用! | ちなみに! | ラベルは、フランスで有名な風刺画家ミッシェル・ピションが描いた富士山オリジナルラベル! |

| | | |
|---|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| | 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| | AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| | 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| | 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
|  | 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| | 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセル認証 |
| | 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| | 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| | 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |

| 15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2005 AC ボルドー・ルネッサンス | | 15.-2.AC Saint Emilion 2005 AC サンテミリオン (富士山オリジナルラベル) | |
|--|--|--|---|
| 品種 | メルロー、カベルネフラン、ソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン |
| 樹齢 | 20~30年 | 樹齢 | 26~36年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 |
| マセラシオン | イノックスタックで2週間 | マセラシオン | イノックスタックで3週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で4ヶ月 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | イノックスタックで1年間 | 熟成 | イノックスタックで1年間 |
| マリアーージュ (生産者) | 牛肉のステーキ、鴨のコンフィ | マリアーージュ (生産者) | 牛肉のステーキ、カマンベールチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | うなぎの蒲焼 | マリアーージュ (日本向け) | きのこ牛肉のソテー |
| ワインの 飲み頃 | 2007年~2012年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2006年~2016年 供出温度:16℃ |
| テイasting コメント | カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たり柔らかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。 | テイasting コメント | カシスやケッパー、フローラルな香りが華やか。ワインの骨格がしなやかで、アフターにタンニンとミネラル感を感じる。 |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 3,200円(税込3,456円) |
| ちなみに! | Renaissance (ルネッサンス) = 蘇る!! それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用! | ちなみに! | 2005年のラベルは、フランスで有名な風刺画家ミッシェル・ピションが描いた富士山オリジナルラベル! |

シャトー・パレル・デ・グラヴ (Chateau Barrail des Graves)



| | |
|-----------|---|
| 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック 1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |

15.-1.AC Bordeaux Renaissance
2005
AC ボルドー・ルネッサンス

| | |
|---------------|--|
| 品種 | メルロー、カベルネフラン、ソービニオン |
| 樹齢 | 20~30年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | イノックスタックで2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で4ヶ月 |
| 熟成 | イノックスタックで1年間 |
| マリァージュ (生産者) | 牛肉のステーキ、鴨のコンフィ、ヤツメウナギの赤ワイン煮 |
| マリァージュ (日本向け) | うなぎの蒲焼 |
| ワインの飲み頃 | 2007年~2012年 供出温度:14°C |
| テイastingコメント | カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たりまろやかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。 |
| 希望小売価格 | 2,000円 (税込2,160円) |
| ちなみに! | ヴィンテージが変わりました。 引続き棺桶ラベルです! |

シャトー・バレル・デ・グラヴ (Chateau Barrail des Graves)



| | |
|-----------|---|
| 生産者 | Gerard DESCRAMBE |
| 国>地域>村 | フランス>ボルドー>サンテミリオン |
| AOC | ボルドー、サンテミリオン |
| 歴史 | 初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラルドに引継がれる。実弟が醸造、ジェラルドが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。 |
| 気候 | ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。 |
| 畑総面積 | 13.1ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック 1960年ナチュラル・エ・プログレ 1992年エコセール認証 |
| 収穫方法 | 機械収穫、カーヴで粒の選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 |
| 趣味 | 読書、レストラン巡り |
| 生産者のモットー | 父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティブに仕事をする！ |

| 15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2005 AC ボルドー・ルネッサンス | | 15.-2.AC Saint Emilion 2004 AC サンテミリオン | | 15.-3.AC Saint Emilion 2003 Cuvee Les Trois Beaux Petits futs AC サンテミリオン キュヴェ・レトワ・ボー・プティ・フュ | |
|--|--|---|--|--|---|
| 品種 | メルロー、カベルネフラン、ソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン |
| 樹齢 | 20~30年 | 樹齢 | 25~35年 | 樹齢 | 25~35年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 |
| マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 | マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 | マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で2週間 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 発酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | ステンレスタンクで1週間 | 熟成 | 新樽10%、古樽90%で1年間 | 熟成 | 新樽10% 古樽90%で1年間 |
| マリージュ (生産者) | 牛肉のステーキ バーベキュー | マリージュ (生産者) | 牛肉のステーキ、 フォアグラのソテー | マリージュ (生産者) | 子羊のボルドーワイン煮、馬肉の ステーキ |
| マリージュ (日本向け) | 牛肉すじ煮込 | マリージュ (日本向け) | 牛肉ときのこのガーリック炒め | マリージュ (日本向け) | 牛バラ肉の煮込 |
| ワインの飲み頃 | 2006年~2015年 供出温度:15℃ | ワインの飲み頃 | 2006年~2016年 供出温度:17℃ | ワインの飲み頃 | 2006年~2021年 供出温度:17℃ |
| テイastingコメント | カシスのジャムやメンソールタバコの芳香が立つ。口当たり柔らかでチェリーのフレーバ、スパイシーさも感じる。 | テイastingコメント | ノワゼットの香ばしい香りと、フローラルな香り。ワインに骨格があり、果実味とバランスのよいタンニンの収斂味感じる。 | テイastingコメント | ほのかにカシスの香りや燻した香りがする。ふくよかでタンニンと口に広がる贅沢なボリュームを感じる。 |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 3,200円(税込3,456円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) |
| ちなみに！ | | ちなみに！ | | ちなみに！ | 「Les Trois Beaux Petits futs」は2003年が猛暑で収穫量が少なかったことと、熟成樽に3樽だけ初めてアメリカンオークを使用してみたことに掛けて命名。 |

| 15.-4.AC Saint Emilion 2002 Cuvée du Pallndrome AC サンテミリオン キュヴェ・デュ・パルンドローム | | 15.-5.AC Saint Emilion 2001 Cuvée de L'An 01 AC サンテミリオン キュヴェ・ド・ラン・ドゥー・ミリアン | | 15.-6.AC Saint Emilion 2000 Cuvée des Deux Mille AC サンテミリオン キュヴェ・デ・ドゥー・ミル | |
|---|---|---|---|--|---|
| 品種 | メルロー、カベルネソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン | 品種 | メルロー、カベルネソービニオン |
| 樹齢 | 25～35年 | 樹齢 | 25～35年 | 樹齢 | 25～35年 |
| 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | 土壌 | 砂を含んだ粘土質 |
| マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 | マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 | マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で3週間 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 | 発酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 新樽10%、古樽90%で1年間 | 熟成 | 新樽10%、古樽90%で1年間 | 熟成 | 新樽10%、古樽90%で1年間 |
| マリアージュ (生産者) | カモのオレンジソース、 ローストビーフ | マリアージュ (生産者) | カモのコンフィ、 イノシシの骨付き肉のグリエ | マリアージュ (生産者) | カモのコンフィ、 山鳩、ペルドリ等のジビエ |
| マリアージュ (日本向け) | 牛肉のたたき | マリアージュ (日本向け) | 牛肉の赤ワイン煮 | マリアージュ (日本向け) | ペッパーステーキ |
| ワインの 飲み頃 | 2006年～2013年 供出温度:17℃ | ワインの 飲み頃 | 2006年～2011年 供出温度:17℃ | ワインの 飲み頃 | 2006年～2015年 供出温度:17℃ |
| テイasting コメント | ベリー系をベースに微かだがミスク やなめし草の香りがある。細やかなタ ンニンとドライフルーツの味わいが複 雑に絡み合う。 | テイasting コメント | カシスジャム、熟成香やスパイシー な香りが複雑に舞う。味わいはワイ ンに凝縮感があり、こなれたタンニ ンが滑らかでエレガント。 | テイasting コメント | 香りは華やかで熟成による何とも 言えぬ心地よいひねた香りや、ス ミレ、アニスの香りが感じ取れる。 口当たり滑らかでタンニンも十分 にこなれている。 |
| 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,400円(税込5,832円) | 希望小売価格 | 5,900円(税込6,372円) |
| ちなみに! | 「Pallndrome」は『左右どちらから読ん でも同じ』ということで2002年の年号に 掛けたのと、2002年の「2」とメルロー、 カベルネの2品種を掛けている。 | ちなみに! | フランスの有名な漫画家ジェベが描 く連載「L'AN 01」のキャラクターを 2001年ヴィンテージに掛けて本人が 実際にエチケットをデザインした貴 重な逸品。 | ちなみに! | |

| 15.-7.AC Saint Emilion 1999 Cuvée des Cailloux AC サンテミリオン キュヴェ・デ・カイヨウ | | | |
|--|-----------------|------------------|--|
| 品種 | メルロー、カベルネソービニオン | マリアージュ (生産者) | 野ウサギのシヴェ、山しぎのロース トセツブ添え |
| 樹齢 | 25～35年 | マリアージュ (日本向け) | うなぎの肝焼き |
| 土壌 | 砂を含んだ粘土質 | ワインの 飲み頃 | 2006年～2010年 供出温度:17℃ |
| マセラシオン | ステンレスタンクで3週間 | テイasting コメント | 熟成からくる複雑な香りが鼻をくす ぐる。ミントの涼しい香りや口を含む カシスのフレーバ、滑らかなタンニン と凝縮感、繊細で長い余韻はまさに 飲み頃。 |
| 発酵 | 自然酵母で3週間 | 希望小売価格 | 6,700円(税込7,236円) |
| 熟成 | 新樽10%、古樽90%で1年間 | ちなみに! | 「Cailloux」は石ころの意味で、自分 のサンテミリオン畑の小石が多い ことから命名した。 |