

ドメヌ・レ・ドゥーテール (Domaine Les Deux Terres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこと狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

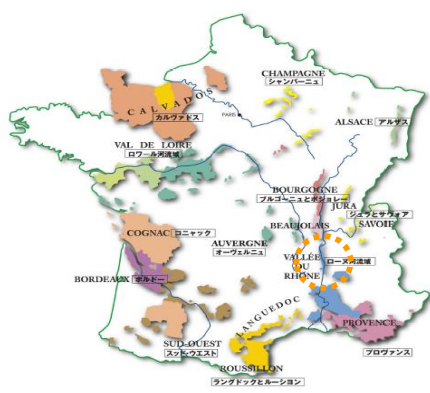
49-1. VdF L'Adret Viognier 2015 ラドレ ヴィオニエ(白)		49-13. VdF Zig-Zag Rouge 2015 ジグ・ザグ(赤)		49-3. VdF La Reboule Rouge 2015 ラルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カベルネソーヴィニオン、メルロー、グルナッシュ各1/3
樹齢	5年~20年	樹齢	20年~43年	樹齢	28年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 24日間 グルナッシュ: 18日間 メルロー: 23日間	マセラシオン	カベルネはMC グルナッシュはスミカルボニック、メルローは100%除梗 カベルネ・メルローは各セメントタンクで15日間 グルナッシュはファイバータンクで17日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間、古樽で1ヶ月半	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半 (発酵途中にアッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 カベルネ: 32日、メルロー: 22日、グルナッシュ: 28日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	80%古樽、20%ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリァージュ (生産者)	ホロホロ鶏とリンゴのオープン焼き、ルブションチーズ	マリァージュ (生産者)	コックオーヴァン、ピエ・ド・コンヨン	マリァージュ (生産者)	鴨のグラトン、ウフムレット
マリァージュ (日本向け)	海老とホタテのソテー アンチョビバターソース	マリァージュ (日本向け)	生ハムと芽キャベツのロースト	マリァージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 9°C	ワインの飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 17°C	ワインの飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	青リンゴ、オレンジ、金木犀洋、ヨーグルト、キャラメル、の香り。ワインはふくよかかつ上品でネクターのような濃厚なエキスがあり、アフターに上がるスパイシーで心地の良い苦みが味わいにアクセントを与える！	テイasting コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、ローズベッパー、ブラリネ、甘草、お香の香り。口当たり滑らかでワインに凝縮感があり、しなやかな果実味に繊細な酸と硬質なミネラル、優しいタンニンが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	ミュール、スミレ、タイム、ハイビスカスティー、アーモンド、なめし皮の香り。ワインはまるやかかつ滑らかでハーモニーがあり、染み入るような果実味と繊細な酸、優しいタンニンが舌の上で溶けていく！
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は樹齢5年が9月5日、20年が9月3日。収量は樹齢5年が30 hL/ha、20年木が17 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月3日、シラーが4日、グルナッシュが8日、10日。収量は35 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日~9月9日。収量は33 hL/ha。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。	
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49.-12. VdF Paulatim Blanc 2014 ポラティム(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc Maceration 2014 ヴァン・ニュー・マセラシオン(白)		49.7.- VdF Vin Nu Rouge 2014 ヴァン・ニュー(赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%	品種	グルナッシュ90%、メルロー10%
樹齢	46年	樹齢	38年~43年	樹齢	34年~48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	10°Cに冷却し1日間	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを 13°Cに温度管理されたステンレスタンクで 12日間	マセラシオン	ファイバータンクで8~15日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で11ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醱酵	自然酵母で16~21日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	手長海老のゼリー寄せ、 フォアグラのプリオッシュ包み焼き	マリァージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 オレンジビールチョコレート	マリァージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚はほ肉の白ワイン煮込み
マリァージュ (日本向け)	大根のコンソメ煮	マリァージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリァージュ (日本向け)	ベーコンとナスのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:14°C
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、熟したバナナ、トウモロコシ、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはネクターのようにふくよかでボリュームと厚みがあり、ねっとり凝縮した旨味を上品で強かな酸と洗練されたミネラルが支える!	テイステイング コメント	焼きリンゴ、キンカン、洋ナシ、みかんの花、ユーカリ、キャラメル香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質でジンジャーや柑橘のような爽やかなフレーバーがあり、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を整える!	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、スマイル、ボンボン、メントール、ラベンダーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、清涼感のある果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルが優しく引き締める!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	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、6日。収量は30 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! ノンフィルター! SO ₂ はプレス後に20 mg/L添加	ちなみに!	収穫日は9月18日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが60 hL/ha。翌年2015年がマセラシオンVin nuの最後のミレジム! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月6日、グルナッシュが9月15日、17日。収量は50~60 hL/haと豊作だった! 2014年はワインにフレッシュさを与えるために早摘みしたメルローを加えている! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のコンフィ バルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはピロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィルター！SO ₂ 無添加。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる!

49-1. VdF L'Adret 2014 ラドレ(白)		49-3. VdF Zig-Zag Rouge 2014 ジグ・ザグ(赤)		49-8. VdF Ripaille Rouge 2014 リー・パイユ(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カリニャン
樹齢	19年	樹齢	19年~42年	樹齢	58年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質
ダブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタック シラー:20日間 グルナッシュ:10日間 メルロー:14日間	マセラシオン	ステンレスタックで10日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタックで10日間、 古樽で2ヶ月半	発酵	自然発酵 シラー:25日間、 グルナッシュ:20日間 メルロー:32日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラーージュ後 古樽で7ヶ月	熟成	ステンレスタックで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	チョリソー、 若鶏のバスコ風煮込み	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨の生ハム、 冷製ブーダンノワール
マリアージュ (日本向け)	ホタテと筍の生姜炒め	マリアージュ (日本向け)	クスクス	マリアージュ (日本向け)	カツオのタルタル エスニック風
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、ドライアプリコット、白い花、パネトーネの香り。ワインはスパイシーで洗練された白い果実の凝縮感があり、強かな酸と緻密なミネラルが味わいの輪郭を整える!	テイステイング コメント	イチゴジャム、ダークチェリー、デーツ、スマイル、シャクヤク、甘草、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、凝縮した硬質なミネラルと優しいタンニンをまるやかな果実味が包み込む!	テイステイング コメント	グロゼイユ、バラの花弁、セージ、ジンジャー、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく質感が滑らかで、ピュアな果実味とチャーミングな酸、優しいミネラルがスツと口の中で溶ける!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は9月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある! SO ₂ はプレス後に15 mg/L、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月11日、シラーが12、13日、グルナッシュが16、17日、21日。収量は45 hL/ha平均! ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。2014年はステンレスタックのみの熟成! ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

49.-10. VdF Silène Rouge 2014 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
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:17°C
テイスティング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スマレ、シヤクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはピロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこと狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49-12. VdF Blanc 2013 Paulatim ポラティム (白)		49-2. VdF Rosé 2014 La Pythie ラ・ピティ (ロゼ)		49-13. VdF Rouge 2014 La Reboule ラルブール (赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュ80%、メルロー15%、 ミュスカ&サンソー5%	品種	カベルネソーヴィニオン40%、 メルロー30%、グルナッシュ30%
樹齢	45年	樹齢	35年平均	樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	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 カベルネ・メルローは10日間、 グルナッシュは15日間
醱酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間	醱酵	自然酵母 カベルネは30日、メルローは20日、 グルナッシュは22日間
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	リードヴォーのパイ包み、 オマルのテルミドール	マリァージュ (生産者)	スモークサーモンのカナッペ、 ルージュのポワレプロバンス風	マリァージュ (生産者)	ローストチキン、 香草入りソーセージ、
マリァージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリァージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとイチゴのサラダ	マリァージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:14°C
テイasting コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、ピスタチオ、フルーツケーキ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはスマートでボリュームと厚みがあり、上品で強かな酸と洗練されたミネラルが骨格を支える!	テイasting コメント	莓ジャム、ルバーブ、白桃、カリンのジャム、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、桃のようなピュアなエキスと綺麗に溶け込んだ酸、塩辛いダシのような旨味がバランスよく合い舞う!	テイasting コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツ、マーマレード、野ばらの香り。ワインはピュアかつ滑らかで輝きがあり、艶やかで透明感のある果実味と硬質でスパイシーなミネラルが軽快なハーモニーを奏でる!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日は8月27日。収量は20 hL/ha。これまでレイ・ラトゥール社に販売していたシャルドネで仕込んでいる! ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、今回の初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。残糖0gの完全辛口! 2014年はメルローとミュスカが新たにブレンドされている! ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した! SO ₂ はプレス後に10mg/L、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月11日~23日。収量は55 hL/haと豊作だった! ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

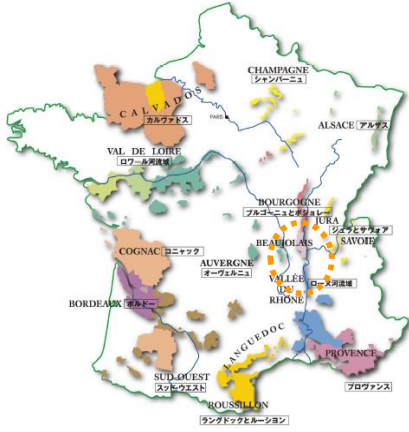
49.-4.VdF Rouge 2014
Bric à Brac
ブリック・ア・ブラック (赤)

品種	シラー
樹齢	39年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房80%、除梗20%) ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのテリース、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛肉のローズマリーゲリル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 16°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、クエッチ、西洋苦 提樹、バラ、ユーカリ、シソ、タバコの葉の香 り。ワインは上品かつ滑らかで果実味に艶と 深みがあり、繊細な酸と洗練されたミネラル のハーモニーがきれいに重なる！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は45 hL/ha。2014年は全房80%と厳格に除梗し たシラーが20%ブレンドされている！ワイン 名は「雑多な骨董品」という意味があり、以 前、初リリースしたワインの味が不安定だっ たことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	12 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	4人
	趣味	狩猟、きのご狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2013 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2013 ヴァン・ニュ(赤)		49.-10.VdF Silene Rouge 2013 シレーヌ(赤)	
品種	グルナッシュブラン40%、 ユニブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー
樹齢	3年~42年	樹齢	47年	樹齢	33年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	手除種したユニブランとグルナッシュ、全房のヴィオニエを15°Cに管理されたステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然酵母で31日間	発酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリージュ (生産者)	シュクルート、 フォンダンショコラ	マリージュ (生産者)	カルドンのグラタン、 マグロのステーキ	マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 子鹿のロースト黒ラップ茸ソース
マリージュ (日本向け)	豚肉のママレード焼き	マリージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のグリル
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	マンゴー、キンカン、スターフルーツ、ジャスミン、ジンジャー、キャラメルの香り。ワインはスパイシーかつ果実味に清涼感があり、紅茶のようなタンニンの収斂味と共に、ジャスミンのフレーバーが余韻に続く!	テイステイング コメント	クランベリー、グロゼイユ、リュバープ、スミレ、バラ、メントール、ガリゲの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、みずみずしく清涼感のある果実味を鉱物的で締りのあるミネラルがきれいに支える!	テイステイング コメント	カシスのジャム、ドライブルー、バラの花弁、胡桃、胡椒、チョコレートの香り。口当たりしなやかで、凝縮した果実味が染入るようにやさしく、鉱物的なミネラルと細かいタンニンの収斂味が味わいを引き締める!
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は例年よりも3週間遅い10月3日! 収量は40 hL/ha。2013年は、2010年に植樹したばかりのヴィオニエが20%入っている! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は例年よりも3週間遅い9月30日! 収量は35 hL/ha。2013年は厳格な選果が必要だったためブドウは全て除種している! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月24日。収量は45 hL/ha。2013年は豊作だが、品質を保つため厳格な選果が必要だった。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!



地図提供: フランス食品振興会



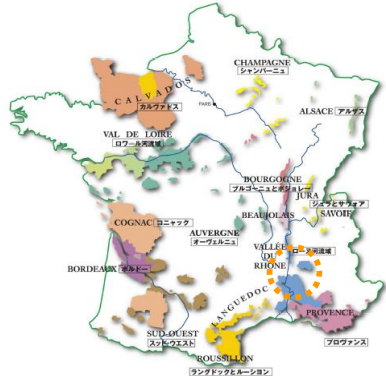
生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積	12 ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49-1. VdF L'Adret Viognier 2013 ラドレ ヴィオニエ (白)		49-2. VdF La Pythie Rose 2013 ラ・ピティ (ロゼ)		49-3. VdF Zig-Zag Rouge 2013 ジグ・ザグ (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ95%、 サンソー5%	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	18年	樹齢	41年	樹齢	18年~41年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは17日間、 グルナッシュは13日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で7ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで27日間	発酵	自然酵母 シラーは24日間、 グルナッシュは27日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリァージュ (生産者)	ブイヤベース、 コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	鮭のムニエルパセリソース、 手長エビの香草焼き	マリァージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 小鹿のローストグランヴヌール
マリァージュ (日本向け)	鶏とトマトのクスクス	マリァージュ (日本向け)	生春巻き	マリァージュ (日本向け)	砂肝とマッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 17°C
テイasting コメント	アプリコット、黄桃、ココナッツ、ヨーグルト、 火打石の香り。ワインはフルーティで清涼感 があり、フレッシュな酸とネクターのようにふ よやかな旨味エキス、やさしく苦みのあるミネ ラルが見事に融合する!	テイasting コメント	青リンゴ、イチゴキャンディー、セージ、アー モンド、白粉の香り。ワインはフレッシュ&フ ルーティで勢いがあり、張りのある真っ直ぐ な酸とグレープフルーツのような心地よい苦 みとのバランスが良い!	テイasting コメント	ミュール、ブルー、ボタン、ドライマト、 アーモンド、茹でた根菜の香り。ワインは滑 らかで果実に湿り気があり、フレッシュな酸と 洗練されたタイトなミネラル、若く優しいタン ニンがバランス良く融合する!
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日は9月23日。収量は21 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある! SO ₂ は発酵終了時に15 mg/L添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量はグルナッシュ25 hL/ha、サンソー15 hL/ha。残糖は0 gの完全辛口! ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き名付けられた! SO ₂ はプレス後に15 mg/L添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はシラーが9月27、28日、グルナッシュが10月7、8日。収量はシラーが45 hL/ha、グルナッシュが25 hL/ha。ワイン名は「紆余曲折」という意味で、以前リリース時ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことから名付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

49.-4. VdF Bric a Brac Rouge 2013 ブリック・ア・ブラック (赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2013 リーパリュ (赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2012 ラ・クロワゼ (赤)	
品種	シラー	品種	カリニヤン	品種	グルナッシュ
樹齢	38年	樹齢	57年	樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房60%、除梗40%) セメントタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	発酵	自然酵母で38日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 熟成カマンベール	マリアーージュ (生産者)	ウズラのローストマスカットソース、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み、
マリアーージュ (日本向け)	鹿肉のベッパーステーキ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	牛レバーのソテー エシャロットピネガーソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	イチゴ、ダークチェリー、金木犀、スポンジ ケーキ、カカオ、ラムネの香り。ワインはピュ アかつ優しいエキスが凝縮していて、フレッ シュでアクセントのある酸と緻密なミネラル が味わいをきれいにまとめる！	テイステイング コメント	グリオット、ブルーベリー、スマレ、レグリー ズ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつ チャーミングで、優しくみずみずしい果実の 旨味エキスとミネラル、繊細な酸が見事な 味わいのハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	ブルーン、キャラメル、クラッカー、チーズの 香り。ワインは上品かつ滑らかで果実の凝 縮味にフィネスがあり、若くしなやかなタン ニンと洗練されたミネラルが融合し口の中に溶 け入る！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。2013 年は除梗したジクザグのブドウが40%ブレ ンドされている！ワイン名は「雑多な骨董 品」という意味があり、以前醸造中にワイン の味が安定せず起伏が激しかったことから 名付けられた！！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は17 hL/ha。ワイン 名は「贅沢な食事」という意味があり、通 常のカリニヤンとは思えない上品な味わい を奏でることから名付けられた！SO ₂ 無添 加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は15 hL/ha。ドゥ ーテルのトップキュヴェ！ワイン名は「交差 点」という意味があり、畑がちょうどMirabel 地区とLussas地区の交わるところにあるこ とから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2012 シレーヌ (赤)	
品種	メルロー
樹齢	32年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 牛のタルタルステーキ
マリアーージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	カシス、ドライイチジク、ダーツ、アーモンド、 なめし皮、黒糖の香り。果実は柔らかく洗練 された凝縮味があり、後から湿ったタンニン と繊細な酸、緻密なミネラルが口の中できれ いに溶け込む！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は35 hL/ha。ワイン 名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオ ニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌスか ら名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！



地図提供: フランス食品振興会

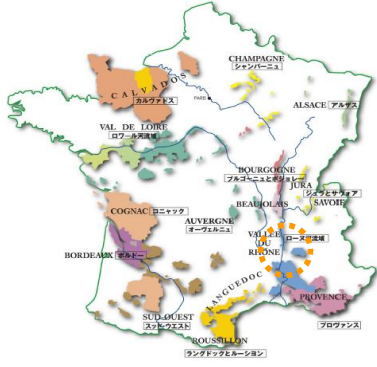


生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	10ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2012 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2012 ヴァン・ニュ(赤)		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2012 ジグ・ザグ(赤)	
品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%
樹齢	36年~41年	樹齢	46年	樹齢	17年~40年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 除梗したユニブランと全房のグルナッシュを 温度15°Cのステンレスタンクで18日間	マセラシオン	15%の全房のブドウをMC法で20日間(ス テンレスタンク)、85%除梗したブドウを ファイバータンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは25日間、 グルナッシュは20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウが20日間、 全房が30日間	発酵	自然酵母 シラーは32日間、 グルナッシュは40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽で10ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリァージュ (生産者)	カエルの腿のフリットカレー風味、 リードヴォーの香草パン粉揚げ	マリァージュ (生産者)	リヨン風サラダ、 ウサギのもも肉マスタード風味	マリァージュ (生産者)	トマトファルシ、 カマンベールチーズ
マリァージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリァージュ (日本向け)	ミートパイ	マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 12°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 16°C
テイスティング コメント	焼きリンゴ、洋ナシのコンポート、ミカンの 花、ユーカリの香り。ワインはミネラリーかつ 筋肉質で、清涼感のある酸と優しいタンニン の収斂味が味わいを引締める！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、スマイル、パンデピス、 プラリネの香り。ワインはやさしくしなやか で、柔らかい果実味と繊細な酸、しめやかな タンニンが豊かな旨味とみごとに同調す る！	テイスティング コメント	ブルーベリー、スマイル、カカオ、お香の香り。 ワインは洗練されていて、艶やかな果実味、 凝縮したミネラル、カカオのようなキメの細か いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。2012年はマ セラシオンで仕込んだオレングリーン！ワイン名 は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があ り、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の 名前の一部を掛けている！亜硫酸無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は45hl/ha。除梗 したブドウの仕込みはほぼスマセラシオンカル ボニック！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイ ン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュ エルのNuの2人の名前の一部を掛けている！亜 硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。 2012年はシラーとグルナッシュを別々に仕込んで いる！ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初、 初リリースのワインの状態が落ち着くの時間が かかったことからこの名前が付けられた！亜硫酸 無添加！ノンフィルター！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2012
リーパイク(赤)

品種	カリニャン
樹齡	56年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2/3除梗したブドウを23日 間、残りの1/3は全房で15日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウは27日間、全房のブドウは醸しの 後古樽で1ヶ月半。
熟成	除梗ノステンレスタンク10ヶ月 全房ノ古樽8ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 オックステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014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、スミレ、バラ、タイム、なめし 皮の香り。ワインはミネラリーで清涼感があ り、柔らかな果実味に、しめやかなタンニン、 染入るような旨味エキスが上品に溶け込 む！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hl/ha。ワイン名は 「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャン とは思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！ 亜硫酸無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会

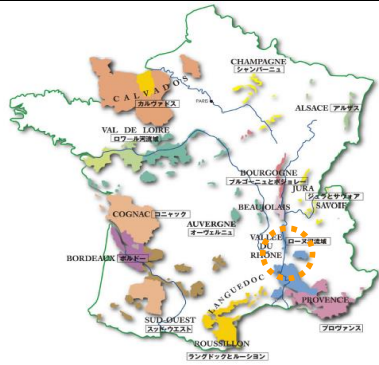


生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	10ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこと狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる!

49.-1. L'Adret Viognier 2012 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-2. La Pythie 2012 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-4. Bric a Brac 2012 ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ90%、サンソー10%	品種	シラー
樹齢	17年	樹齢	40年	樹齢	37年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	8°Cに冷却し2日間	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27日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間、 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで28日間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで27日間 古樽で2週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラのキッシュ、 ホタテのグリエ	マリアーージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 塩豚バラ肉のレンズ豆煮
マリアーージュ (日本向け)	焼き牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のタリアータ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2022年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	パイナップル、アプリコット、ヨーグルト、フュメ香、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、凝縮した旨味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よい苦みが残る!	テイasting コメント	青リンゴ、ローリエ、セージ、白粉の香り。ワインはフレッシュで、生き活きとした酸と白いフルーツのやさしい旨味、清涼感のあるミネラルの苦みとのバランスが良い!	テイasting コメント	フランボワーズ、スマイル、白檀、お香の香り。ワインは艶やかかつ輪郭があり、ピュアな果実味としめやかなタンニン、洗練されたミネラルの収斂味が味わいをきれいにまとめる!
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	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9月8日。収量は32hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの南向きの斜面にある!ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月14日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼ色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した! ※残糖3g/lでノンフィルターのため、万全を期してペティアン瓶&王冠でのリリースですが、2014年1月現在、ガスはほとんどありません。	ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は42hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中ワインの味が安定せず起伏が激しかったことからこの名前を付けられた! SO2無添加!ノンフィルター!

49.-10. Silene Merlot 2011
シレーヌ メルロ(赤)

品種	メルロ
樹齡	31年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティポートワインソース、 ウサギのブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏の山椒風味
ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ミュール、バラ、すみれ、甘草、ニフトコの花、腐葉土の香り。ワインは上品で果実味にフィネスがあり、線の細い酸とスレンダーで洗練されたボディ、細かいタンニンが優しく口に染み入る！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30hl/ha。 50%除梗、50%全房を交互にミルフィーユのように重ねて仕込んでいます！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

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

4人

趣味

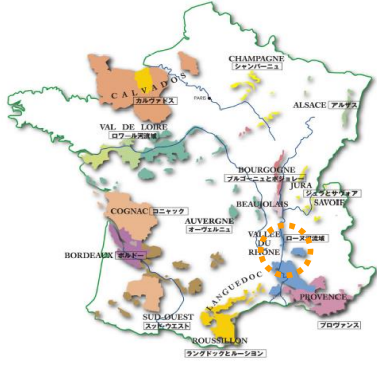
狩猟、きのご狩り、散歩、料理

生産者のモットー

消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2011
VdF ラドレ ヴィオニエ
49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2011
VdF ジグ・ザグ 赤
49.-10. VdF Silene Merlot 2010
VdF シレーヌ メルロー

品種	ヴィオニエ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	メルロー
樹齢	16年	樹齢	16年~39年	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で10ヶ月	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	発酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	カワメンタイのブルブランソース、 ポーフォールチーズ	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリァージュ (生産者)	ホロホロ鶏のファルシ、 トムチーズ
マリァージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み	マリァージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリァージュ (日本向け)	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 9°C	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~2028年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	黄桃や洋ナシ、火打石、カシューナッツ、潮の香り。ワインはリッチでフルーツに上品な厚みがあり、洋ナシの風味と共に塩辛さを感じるくらいに収斂されたミネラルの旨味が味わいの骨格を支える！	テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリーグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイステイング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、シソ、カカオの香り。口当たり滑らかで清涼感があり、しめやかなタンニンとボリュームのある果実、凝縮したミネラルが口の中できれいに溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は25hl/ha。ワイン名は「南向きの目の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くの時間にがかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！100%除梗！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメーヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエヌス栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	10ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこと狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-5.VdF Vin Nu Blanc 2011 VdF ヴァン・ニュ 白		49.-6.VdF Vin Nu Blanc 2010 Maceration VdF ヴァン・ニュ 白 マセラシオン		49.-2.VdF La Pythie Rose 2011 VdF ラ・ピティ ロゼ	
品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%
樹齢	35年~40年	樹齢	35年~40年	樹齢	39年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ブドウを除種後、温度15°C下のステンレスタンクで21日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンク80%、 古樽20%で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 白身魚のソテー	マリアージュ (生産者)	オマールのグリエ、 鴨のコンフィ	マリアージュ (生産者)	いんげんのベニエ、 ムールマリニエール
マリアージュ (日本向け)	ササミの胡麻あえ	マリアージュ (日本向け)	鮭とホタテのムニエル	マリアージュ (日本向け)	赤ピーマンのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	青リンゴやフレッシュなアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸と透明感のあるミネラル、ほのかな苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	蜜リンゴやジャスミン、ライチ、蜜蝋の香り。ワインはフローラルかつクリスピーで、骨格のあるミネラルと洗練されたタンニンの収斂味が味わいにキレと深みを与える！	テイスティング コメント	青リンゴやボンボン、ローリエ、餅粉の香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸とミネラルのほろ苦み、ボンボンのフレーバーがきれいに同調する！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとマヌエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hl/ha。通常のヴァンニュ白のブドウの一部を除種し試験的にマセラシオンで仕込んだ逸品！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！フィルターなし！

49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2011 VdF ヴァン・ニュ 赤		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-4.VdF Bric a Brac Rouge 2011 VdF ブリック・ア・ブラック 赤	
品種	グルナツシュ	品種	シラー60%、 グルナツシュ40%	品種	シラー
樹齢	45年	樹齢	16年～39年	樹齢	36年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで23日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで36日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のロースト、 フリーチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	テッドウォー、 サンマルセランチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	豚肉と白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	チェリーやカーネーション、ミント、ミネラルの 香り。ワインはピュアで果実味がみずみずしく、 洗練されたミネラルの収斂味と清涼感のある酸が 味わいをスッキリとまとめる！	テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリーグの 香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、 優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のある ミネラルとのバランスが良い！	テイステイング コメント	ミュールやプルーン、ドライトマト、ナツメグの 香り。口当たりしなやかかつ果実味もまるやかで、 後から湿ったタンニンとミネラルの収斂味が 味わい全体を引き締める！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は50hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2011 VdF リーパイル 赤	
品種	カリニャン
樹齢	55年
土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンク 2/3除梗で15日間、1/3全房で カルボニック法で20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで除梗が 32日間、全房が40日間
熟成	除梗／ステンレスタンク6ヶ月 全房／古樽5ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 熟成エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	スミレやカシス、柑橘系の果物、なめし皮の 香り。ワインは軽快かつ艶やかで、絹のよう にしなやかな果実味、繊細な酸、余韻に残る デリケートなタンニンの収斂味全てが上品！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は25hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

 <p>フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨が降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	10ha
	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	4人
	趣味	狩猟、きのご狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

※ IGPはヴァン・ド・ペイ(VdP 地域的表示付きのヴァン・ド・テーブル)の新たな呼称です。

48.-1.IGP des Coteaux de l'Ardeche L'Adret 2010 ※ IGP コトー・ド・ラルデッシュ白ラドレ		48.-2.IGP des Coteaux de l'Ardeche La Pythie 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュロゼラ・ピティ		48.-3.IGP des Coteaux de l'Ardeche Zig-Zag 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュ赤ジグ・ザグ	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ	品種	シラー70%、グルナッシュ30%
樹齢	15年	樹齢	38年	樹齢	15年～38年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
ダブルバージュ	6°Cに冷却し3日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	発酵	自然酵母で1ヵ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリージュ (生産者)	鯛のタップナードソース、 ピコンチーズ	マリージュ (生産者)	グリーンアスパラのソテー、 アサリの白ワイン蒸し	マリージュ (生産者)	鹿肉のパテアンクルート、 仔牛のレバーソテー
マリージュ (日本向け)	牡蠣と長芋のグラタン	マリージュ (日本向け)	サーモンのチリソース	マリージュ (日本向け)	鶏肉と白いんげん豆の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15°C
テイasting コメント	黄桃やアニス、火打石、カシューナッツの香り。ワインはリッチでボリュームがあり、フレッシュな酸と心地よいミネラル苦味、凝縮味全てにハーモニーと一体感がある！	テイasting コメント	白桃や黄りんご、フェネル、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで生き生きとした酸とふくやかなボディ、柑橘系の爽やかな苦味がうまく調和している！	テイasting コメント	ダークチェリーやミュール、甘草、ミネラルの香り。果実の凝縮味がスマートで酸とのバランスも良く、上品な苦味ときれいに溶け込んだ繊細なミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日～16日。収量は50hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧きワイン名にした！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35hl/ha。瓶詰めしてワインの状態が落ち着くまで、ほぼ毎日味の起伏が激しかったことから、Zig-Zag(紆余曲折)と名づけた！ノンフィルター！

48.-4.VdF Bric a Brac (2010)
VdF ブリック・ア・ブラック

品種	シラー
樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のトリュフソース、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	レパールの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ミュールや干しブルーベリー、バニラ、漢方薬の 香り。ワインは莊厳で上品な骨格があり、凝 縮した果実味の中にミネラルの旨味と細か いタンニンの収斂味が集約されている！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は25hl/ha。ワイン 名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジ グザグ同様醸造中味の起伏が激しかったこ とからこの名前を付けた！ノンフィルター！