

地図提供: フランス食品振興会



生産者	Bruno ARRIVE
国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
歴史	シャラント県を代表するブドウの苗木職人のブリュノ・アリヴェは、200 haの広大な畑を持つ親子4代に渡るコニャック生産者でもあり、また、1767年から代々続く彼の妻側のドメヌ「エリザベス」の責任者でもある。1997年にエリザベスにビオ農法を取り入れ、現在は、ジュース、コニャック、ワインだけでなくブドウの苗木そのものもビオで生産するなど精力的にビオ普及に取り組んでいる。
気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
畑総面積	35 ha
農法	ビオロジック(2000年エコセール認証)
収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
趣味	自然の中を散歩、水泳
生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す! 農業のない土地を後世に残す努力をする!

★new vintage★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2016
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン60%、 コロンパール40%
樹齢	30年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2018年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	すりおろしリンゴ、クエッチ、カリンの ジャム、緑茶、ハチミツの香り。味わい ふくよかで爽やかに弾ける泡と共にハ チミツのようなまろやかな甘みが口に 広がり、鋭く線の細い酸が輪郭を整え る!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに!

収穫日はユニブランが10月6日、コロンパールが10月3日。2016年は水不足と雹の被害により収量が40 hL/haと50%減! 味わい的には2015年よりもリンゴ酸が若干少なくなるとともに仕上がっている! 地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある! 糖分は173 g/L。

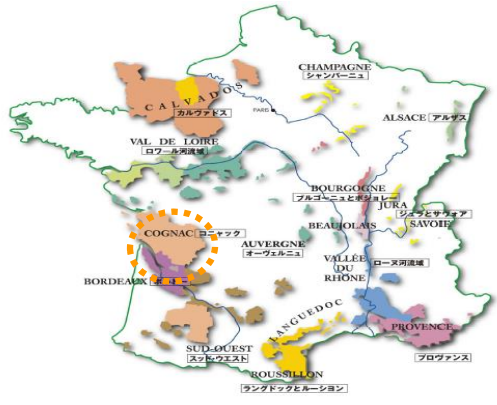

★new vintage★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2016
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	エジオドーラ60%、 メルロ40%
樹齢	26年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを温度5°C 以下のステンレスタンクで 18時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2018年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	イチゴジャム、ルバーブ、アセロラ、 アールグレイ、ドイツの香り。味わいは ふくよかで広がりがり、ネクターのよ うなまったりとした甘さをやさしい酸と 爽やかに弾ける泡が上品に整える!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに!

収穫日はエジオドーラが9月19日、メルローが9月23日。2016年は水不足と雹の被害により収量が38 hL/haと50%減。味わいにメリハリを与えるためにマセラシオンの時間を18時間と前年よりも6時間長く漬け込んでいる!(2014年と同じ)エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアブリウ種の交配品種。糖分は184 g/L。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVE
	国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
	歴史	シャラント県を代表するブドウの苗木職人のブリュノ・アリヴェは、200 haの広大な畑を持つ親子4代に渡るコニャック生産者でもあり、また、1767年から代々続く彼の妻側のドメヌ「エリザベス」の責任者でもある。1997年にエリザベスにビオ農法を取り入れ、現在は、ジュース、コニャック、ワインだけでなくブドウの苗木そのものもビオで生産するなど精力的にビオ普及に取り組んでいる。
	気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
	畑総面積	35 ha
	農法	ビオロジック(2000年エコセール認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
	趣味	自然の中を散歩、水泳
	生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す! 農業のない土地を後世に残す努力をする!

★ new vintage ★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2015
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン60%、 コロンパール40%
樹齢	29年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし
清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち36時間清澄
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2017年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	焼きリンゴ、カリンのジャム、ハチミツ、水羊かんの香り。味わいは滑らかでハチミツのような粘着性があり、ふくよかで優しい甘みが爽やかに弾ける泡と鋭くタイトな酸をきれいに包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

★ new vintage ★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2015
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

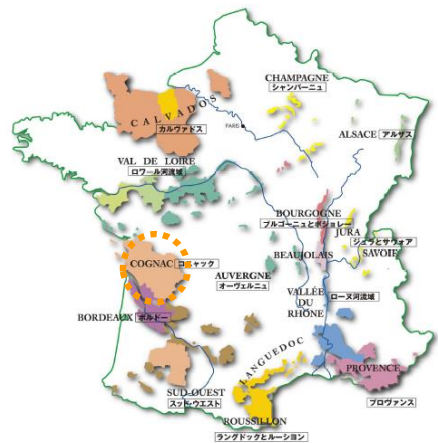
品種	エジオドーラ60%、 メルロー40%
樹齢	25年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを温度6℃ 以下のステンレスタンクで 12時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち36時間清澄
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2017年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	カシス、リュバーク、アールグレイ、スイートポテトの香り。味わいはスマートかつキレがあり、控えめな甘さと爽やかに弾ける泡とのバランスが良く、アフターに残る紅茶の風味が喉越しを上品に抜ける!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに!

収穫日はユニブランが9月28日、コロンパールが9月29日。2015年はコロンパールの5%ほどに貴腐が入っている! 収量的には豊作ではないが質の高い素晴らしいブドウが取れた! 地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある!

ちなみに!

収穫日はエジオドーラが9月14日、メルローが9月15日。2015年のブドウはポリフェノールが多く、色の抽出を抑えるために前年よりもマセラシオンの時間を6時間縮めている! エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアブリウ種の交配品種。



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Bruno ARRIVE
国>地域>村	フランス>シャラント・マリティーム >コニャック>ヴィロレ
AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
歴史	シャラント県を代表するブドウの苗木職人のブリュノ・アリヴェは、200 haの広大な畑を持つ親子4代に渡るコニャック生産者でもあり、また、1767年から代々続く彼の妻側のドメヌ「エリザベス」の責任者でもある。1997年にエリザベスにビオ農法を取り入れ、現在は、ジュース、コニャック、ワインだけでなくブドウの苗木そのものもビオで生産するなど精力的にビオ普及に取り組んでいる。
気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20℃前後と過ごしやすく、冬は雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
畑総面積	35 ha
農法	ビオロジック(2000年エコセル認証)
収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
趣味	自然の中を散歩、水泳
生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！

★new vintage★

47.-1.Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2014

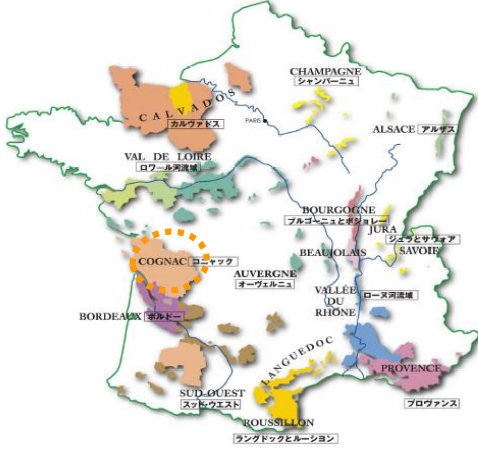

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

★new vintage★

47.-2.Jus de Raisin Gazeifie Rouge 2014

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン70%、 コロムバル30%	品種	エジオドーラ50%、 メルロー50%
樹齢	28年	樹齢	24年平均
土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを温度10℃ 以下のステンレスタンクで 18時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ペントナイトで48時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ペントナイトで24時間清澄
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	デブルバージュ	2℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2016年9月末	賞味期限	2016年9月末
飲み方	ストレート、コニャック割り	飲み方	ストレート、コニャック割り
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、 カリンのジャム、ハチミツの香り。味わい フレッシュで、爽やかに弾ける泡とネク ターのような上品な甘さとのバランス が良く、キレのあるタイトな酸が余韻に 続く！	テイステイング コメント	いちごジャム、カリンのジャム、アール グレイ、スイートポテトの香り。イチゴ シロップのような甘味とキリッと締まる酸 味、繊細に弾ける泡とのバランスが絶 妙で、紅茶の風味が喉越しを上品に 抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日はコロムバルが10月10日、 ユニブランが10月13日。2014年は、 2013年同様にコロムバルの収量が 少なく、結果ユニブランのブレンド比率 が70%と相対的に高くなった！地元レ ストランには、コニャックをジュースで 割ったCognasin(コニャザン)というカ クテルがある！	ちなみに！	収穫日はエジオドーラが9月15日、メ ルローが9月17日。色とエキスを最大 限に抽出するために10℃以下で18時 間マセラシオンを施している！エジオ ドーラはフェールセルヴァドウ種とア ブリウ種の交配品種。2014年は、2013 年のブレンド比率に倣って50:50にし ている！

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVE
	国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
	歴史	シャラント県を代表するブドウの苗木職人のブリュノ・アリヴェは、200haの広大な畑を持つ親子4代に渡るコニャック生産者でもあり、また、1767年から代々続く彼の妻側のドメヌ「エリザベス」の責任者でもある。1997年にエリザベスにビオ農法を取り入れ、現在は、ジュース、コニャック、ワインだけでなくブドウの苗木そのものもビオで生産するなど精力的にビオ普及に取り組んでいる。
気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。	
	畑総面積	35ヘクタール
	農法	ビオロジック(2000年エコセル認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
	趣味	自然の中を散歩、水泳
	生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す! 農業のない土地を後世に残す努力をする!

★new vintage★ 47.-1.Jus de Raisin Gazeifie Blanc (2013) ジュ・ド・レザン・ガゼイフイエ白 (炭酸微発泡ブドウジュース)		★new vintage★ 47.-2.Jus de Raisin Gazeifie Rouge (2013) ジュ・ド・レザン・ガゼイフイエ赤 (炭酸微発泡ブドウジュース)	
品種	ユニブラン70%、 コロムバール30%	品種	エジオドーラ80%、 メルロ20%
樹齢	27年	樹齢	23年平均
土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを温度10℃ 以下のステンレスタンクで 36時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ベントナイトで48時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ベントナイトで24時間清澄
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	デブルパージュ	2℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2015年10月23日	賞味期限	2015年10月5日
飲み方	ストレート、コニャック割り	飲み方	ストレート
テイステイング コメント	リンゴのコンポート、カリン、ミント、ア プリーコットの香り。ネクターのよう なとろみのある果実の甘み、鋭くキレ のある酸。細かく繊細な泡立ちとのバ ランスが絶妙！余韻にハチミツの風味 が残る！	テイステイング コメント	いちごジャム、フランボワーズ、アール グレイ、スイートポテトの香り。瑞々し い赤い果実のほのかな甘味とキリッと 締まる酸味とのバランスが良く、後か ら繊細な泡とミネラルが喉越しを上品 にまとめる！
希望小売価格	1,850円(税込 1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込 1,998円)
ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。2013年はコロ ムバールの収量が少なく、結果ユニブラン の割合が70%とブレンド比率が2012年とほ ぼ逆転している！(2012年はコロムバール 80%、ユニブランが20%)地元レストランに は、コニャックをジュースで割ったCognasin (コニャザン)というカクテルがある！	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。2013年は色とエキ スを最大限に抽出するために10度以下で 36時間マセラシオンを施している！エジ オドーラはフェールセルヴァドゥ種とアプ リウ種の交配品種。2013年は、2012年同様 にメルロが不作だったので、相対的にエ ジオドーラの割合が多い。