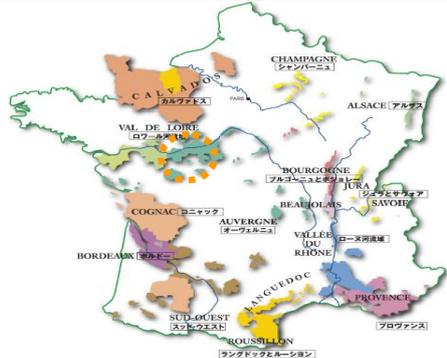
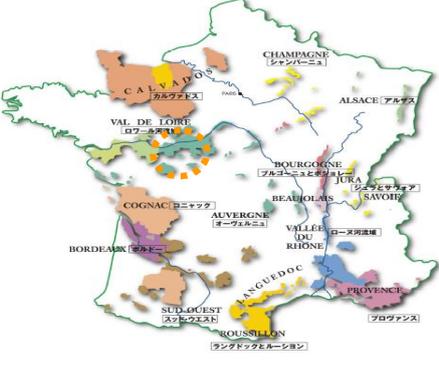


VCN°3		「Version, May-2009」 エリーズ・ブリニョ(Elise Brignot)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Elise Brignot	
	国>地域>村	フランス>ロワール>モンルイ>ディエール	
	AOC	モンルイ	
	歴史	2004年に持ち上げた、できたてホヤホヤのドメヌ。エリーズ・ブリニョの名は、ピエール・フルトン(シノン)での研修時代からすでに注目されていた。自然派ワインのスーパールーキー。	
	気候	付近を流れるロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少なく、十分な日照時間に恵まれている。	
		畑総面積	7,5ヘクタール
農法		ビオロジック(認証無し)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		1~2人	
趣味		他のビオ生産者訪問、読書	
生産者のモットー		肩肘張らずに気軽に飲める自然派ワインを作る!	

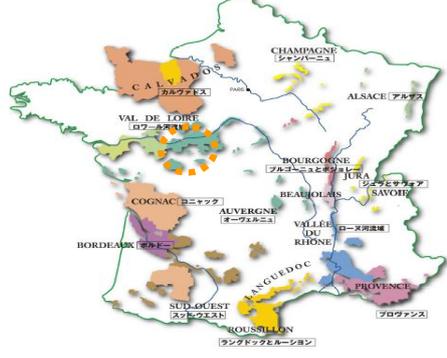
3.-6. VdT Oiu mais Non (2006) VdT ウィ・メ・ノン		3.-7.VdT Ca va pas etre POSSIBLE (2006) VdTサヴァ・パ・エートル・ポシーブル (辛口ロゼ)		3.-8. VdT Touchemitaïne (2007) VdT トゥッシュミテーヌ (今年は泡なし)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ50%、シュナン50%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均年	樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で9ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、トムチーズ	マリアージュ (生産者)	シュークルート、フレッシュのイチゴ	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリームソース、熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリアージュ (日本向け)	新じゃがとイワシのフライをシェリーヴィネガーで	マリアージュ (日本向け)	アサリとホタルイカのリングイネ
ワインの飲み頃	2009年~2019年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2009年~2019年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2009年~2019年 供出温度:11℃
テイastingコメント	洋ナシや白い花、マジパンの香り。口当たりやさしくピュアで、凝縮したブドウのエキスと伸びのある酸がワインに深みと複雑味を与える。余韻にミネラルの旨味が残る。	テイastingコメント	マーマレード、マジパン、トニック、ミネラルの香り。アタックはサラツとしていてミネラリーな味わいだが、後から細くキレある酸がグッとワイン全体を引き締める。	テイastingコメント	完熟したリンゴや青いマンゴー、ヨーグルトの香り。口当たりはとてピュアで落ち着いているが、味わいは深く、ブドウの旨味そのものがギッシリと詰まっている!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	Oui mais Non(全くその通り!でも…ダメ!)の名前の由来は、誰が飲んでもシュナン!と分かる自信作がAOCモンルイの審査に落とされVdTに格下げされたのを皮肉って命名した。	ちなみに!	今回のCa va pas etre possibleはロゼ!試飲を兼ねた夕食会で、あるビニオンが飲んでいたシュナンに間違えてガメイを混ぜてしまい、その場にいた全員がそのワインを「美味しい!」と判断したのがきっかけ!まさに偶然から生まれた「ありえない!」ワイン!?	ちなみに!	07年はペティアンではなくステイルワイン!酸とアルコールのボリュームを考えて、泡がない方が味わいのバランスが良いとの判断から。Touchemitaïneは畑の区画名で、フランス語で「指先のない手袋」という意味がある。

3.-9. VdT Les Poires Molles (2005) VdT レ・ポワール・モル	
品種	シュナンブラン70%、 シャルドネ30%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で36ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥の栗詰めロースト、 オマール海老のテルミドール
マリアージュ (日本向け)	ロックフォールのチーズケーキ
ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	バナナやマシュマロ、プリオツ シュの香り。アタックはほんのり と甘くやさしい味わいで、後か ら細くキレのある酸と豊かな旨 味、甘栗のフレーバが口の中 を満たす。
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	Les Poires Mollesは昔からある 畑の区画の名前。エリーズ曰 く、Les Poires Mollesは非常に 個性が強く、ワインとしてのバ ランスを取るのに3年の熟成を 要したとのこと！それだけ旨味 が詰まったエクセレントワイ ン！

VCN <sup>o</sup> 3	<b>「Version, February-2009」</b> <b>エリーズ・ブリニョ(Elise Brignot)</b>	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Elise Brignot
	国>地域>村	フランス>ロワール>モンルイ>ディエール
	AOC	モンルイ
	歴史	2004年に起ち上げた、できたてホヤホヤのドメヌ。エリーズ・ブリニョの名は、ピエール・フルトン(シノン)での研修時代からすでに注目されていた。自然派ワインのスーパールーキー。
気候	付近を流れるロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらし、気候の変化は少なく、十分な日照時間に恵まれている。	
	畑総面積	7,5ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1~2人
	趣味	他のピオ生産者訪問、読書
	生産者のモットー	肩肘張らずに気軽に飲める自然派ワインを作る!

<b>3.-5. AC Touraine</b> <b>French Cabernet 2007</b> <b>フレンチ・カベルネット</b>	
品種	カベルネフラン
樹齢	42年~47年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで1週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	タルタルステーキ、 子羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	ソーセージに プルーンジャムを添えて
ワインの 飲み頃	2009~2014年 供出温度:13℃
テイasting コメント	香りが華やかで、すみれ、コ シヨウ、バラ、ハーブの香り。口 当たり柔らかくうまみもあり、と てもやさしい味わい。余韻に ハーブの香りが残る。
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	フルーティーさを求め、ピジャ ージュ、ルモンタージュは一切な し!(除梗破碎あり) 「フレンチ・カベルネット」はワイ ン分析のラボが呼ぶカベルネ フランの業界用語をそのまま 使ったそうだ!

VCN#3 **「Version, December-2007」**  
**エリーズ・ブリニョ(Elise Brignot)**

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Elise Brignot
	国>地域>村	フランス>ロワール>モンルイ>ディエール
	AOC	モンルイ
	歴史	2004年に起ち上げた、できたてホヤホヤのドメヌ。エリーズ・ブリニョの名は、ピエール・ブルトン(シノン)での研修時代からすでに注目されていた。自然派ワインのスーパールーキー。
	気候	付近を流れるロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらし、気候の変化は少なく、十分な日照時間に恵まれている。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1~2人
	趣味	他のビオ生産者訪問、読書
	生産者のモットー	肩肘張らずに気軽に飲める自然派ワインを作る!

Petillant Naturel Rose 3.-2. Cuvee Zebulon (2006) ペティアン・ナチュレル キュヴェ・ゼビュロン		Petillant Naturel Blanc 3.-8. Touchemitaine (2006) ペティアン・ナチュレル トゥッシュミテーヌ		3.-6. VdT Oiu mais Non (2005) VdT ウィ・メ・ノン	
品種	ガメイ、カベルネフラン、シャルドネ	品種	ソービニオンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	70年平均	樹齢	30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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
製法	メード・リュラル	製法	メード・リュラル	醱酵	自然発酵で1年
醱酵	一次醱酵:タンクで8ヶ月 ビン内二次醱酵:4ヶ月~	醱酵	一次醱酵:タンクで8ヶ月 ビン内二次醱酵:4ヶ月~		
熟成	瓶内熟成4ヶ月	熟成	瓶内熟成4ヶ月	熟成	ファイバータンクで14ヶ月
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 エスニック系の料理、 赤い果実系のシャーベット	マリージュ (生産者)	ポトフ、 豚肉のソーセージグリエ	マリージュ (生産者)	山きのこのソテー、 ブランケット・アニュー、
マリージュ (日本向け)	生ハムとマンゴーのサラダ	マリージュ (日本向け)	オニオンリング	マリージュ (日本向け)	ホタテのグラタン
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	キャンディーやローリエの香り。キリッとした酸とやわらかな泡立ち、そしてほのかなワインの甘さとうまくまとまっている。アフターにミネラルの苦味が残る。	テイスティング コメント	焼きリンゴ、プリオッシュの香り。微妙に発泡する泡と苦み、ミネラル感がワイン全体に複雑性を与える。ほのかな甘みが心地よい。	テイスティング コメント	白い花や青リンゴ、レモングラス、ミネラルの香り。落ちついた酸、旨みの詰まったエキスの凝縮感が口を満たす。余韻に心地よい苦味が残る。
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに!	ゼビュロンはフランスの人形劇「マナーージュ・アンシャンテ」に出てくるキャラクターの名前。前회가ガメイ100%に対し、今回はガメイ30%、カベルネ30%、シャルドネ40%のブレンド。	ちなみに!	Touchemitaineはもともとあった畑の区画名で、フランス語で「指先のない手袋」という意味がある。エリーズが持つ一番古い畑。	ちなみに!	Oui mais Non(全くその通り!でも…ダメ!)の名前の由来は、誰が飲んでもシュナン!と分かる自信作がAOCの審査に落とされVdTに格下げされたのを皮肉って命名した。

3.-7.

VdT Ca va pas etre POSSIBLE

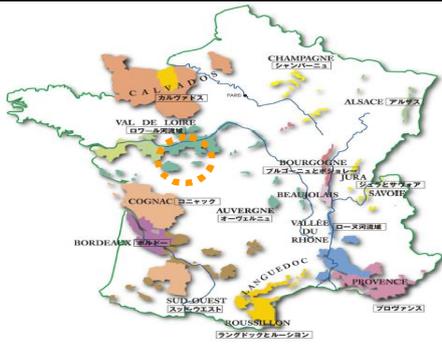
(2005)

サヴァ・パ・エートル・ポシーブル

品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	ファイバータンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラ、 白ブーダンソーセージ
マリアージュ (日本向け)	蒸し豚の ハニーマスタードソース
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:10°C
テイステイング コメント	ハチミツやトニック、焼きたての パンの香り。ほのかな甘さとワ インの骨格を支える酸とのバラ ンスが絶妙、とてもピュアで力 強い中甘口白。
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)
ちなみに！	Ca va pas etre possible(そん なことがある訳がない!)の由 来は、醸造中たくさんあるタン クの中でひとつだけ突出してブ ドウジュースのポテンシャルが 高く、醱酵が長かったのでキュ ヴェに命名した。

VCN°3

「Version. 2006」  
エリーズ・ブリニョ(Elise Brignot)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Elise Brignot

国&gt;地域&gt;村

フランス&gt;ロワール&gt;モンルイ&gt;ディエール

AOC

モンルイ

歴史

2004年に起ち上げた、できたてホヤホヤのドメヌ。エリーズ・ブリニョの名は、ピエール・ブルトン(シノン)での研修時代からすでに注目されていた。自然派ワインのスーパーキー。

気候

付近を流れるロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少なく、十分な日照時間に恵まれている。

畑総面積

7.5ヘクタール

農法

ビオロジック(認証無し)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

1~2人

趣味

他のビオ生産者訪問、読書

生産者のモットー

肩肘張らずに気軽に飲める自然派ワインを作る！

3.-1. VdT Beau Mont de Venus  
2003  
VdT ボー・モン・ド・ヴニユス

3.-2. Petillant Naturel Rose  
Cuvée Zebulon 2005  
ペティアン・ナチュレル  
キュヴェ・ゼビュロン

3.-3. Petillant Naturel Blanc  
Cuvée Chhhh  
ペティアン・ナチュレル  
キュヴェ・シュウウウウ

品種	カベルネフラン	品種	ガメイ	品種	シャルドネ、シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均	樹齢	30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	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で3週間	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	古樽で1年 ファイバータンクで3ヶ月	製法 熟成	メード・リュラル 瓶内熟成3ヶ月	製法 熟成	メード・リュラル 瓶内熟成1ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、フルーツタルト エスニック料理	マリァージュ (生産者)	フレッシュ・シェーブルチー ズ 冷製のフォアグラ、 洋ナシのタルト
マリァージュ (日本向け)	筑前煮	マリァージュ (日本向け)	タコス	マリァージュ (日本向け)	アップルパイ
ワインの 飲み頃	2006年~2016年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年+α 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年+α 供出温度:8℃
テイステイング コメント	カシスやクローブの香り、ス パイシーで、タンニンによる収 斂味もあるが、喉ごしがスツと 心地よく抜けるところが自然派 ワインの骨頂。	テイステイング コメント	シロップ付けのパイナップルや 鉄分の香り。軽い泡と酸味、ブド ウのエキスそのものを口に含ん だような圧倒的な凝縮感が口の中 を支配する。	テイステイング コメント	アニスやオレンジマーマ レードの香り。微妙に発泡 する泡と苦み、ミネラル感が ワイン全体に複雑性を与 え、これぞ究極のミネラル ジュース♪
希望小売価格	3,250円(税込3,510円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,100円(税込3,348円)
ちなみに!	ピエール・ブルトンでの研修時 代に作った幻の希少ワイン! 彼女の原点が見える!	ちなみに!	ゼビュロンとは、フランスの人形 劇「マネージュ・アンシャンテ」に 出てくるキャラの名前。	ちなみに!	キュヴェの名前は、シャルド ネの頭文字Chとシュナンの Ch、そして泡の音シュー (Chhh)を全て掛けてでき た。

3.-4. Petillant Naturel Blanc Cuvee Mamie ペティアン・ナチュラル キュヴェ・マミー		3.-5. AC Touraine French Cabernette 2005 フレンチ・カベルネット	
品種	シャルドネ	品種	カベルネフラン
樹齢	30年平均	樹齢	40年～45年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で8ヶ月 微量だが瓶内発酵継続中	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ シュークルート 柑橘系のソルベ	マリアージュ (生産者)	リエット、豚のソーセージ 白ブダン、シェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	洋ナシのコンポート	マリアージュ (日本向け)	すき焼き
ワインの 飲み頃	2006年～2021年+α 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	パイナップルやみかんの香り。 微妙に発泡する泡とホツとする ような甘み、落ち着いた酸と凝縮 感。これぞ究極のミネラル ジュースワイン♪	テイステイング コメント	ブラックチェリーやアニス、甘草 の香り。ワインにボリュームがあ り、良く熟したブドウのまろやか で凝縮された味わいとタンニン を感じる。
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに！	「マミー」ワインがフランスのお ばあちゃんの好き好んで飲み そうな甘口味に仕上がったの でこう名付けたとのこと。	ちなみに！	「フレンチ・カベルネット」ワイン 分析研究所が呼ぶカベルネフラ ンの業界用語からそのまま採用 したのがこの名前！