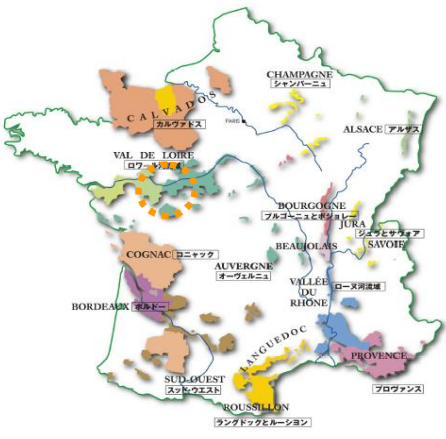
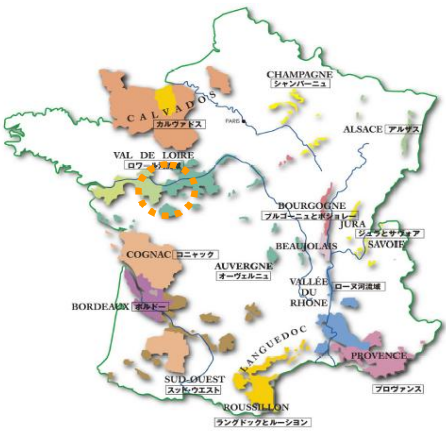


VCN° 30 「Version, December-2008」 ルメール・フルニエ (Lemaire Fournier)		
 地図提供: フランス食品振興	生産者	Marie-Annick LEMAIRE
	国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・ブレヌ
	AOC	ヴヴレー
	歴史	銀行で情報処理の仕事をしてたワイン愛好家マリー・ヤニックは、2001年に28haの畑をヴヴレーに買い、ニコラ・ルナルを責任者に迎え入れドメヌを立ち上げる。2005年、ニコラ・ルナルが辞めたと同時に実質ドメヌを閉めることとなる。
	気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。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、気候の変化は少ない。
	畑総面積	28ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトしナチュラルで最高のシュナンをつくる！

30.-5.AC Vouvray Demi-Sec 2004 ACヴヴレー(中辛口)		30.-7.AC Vouvray Moelleux 2003 ACヴヴレー(甘口)		30.-9.AC Vouvray Moelleux 2003 Cuvée Le Comte Marc ACヴヴレー(甘口) キュヴェ・ル・コント・マール	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	45年平均	樹齢	約40年	樹齢	45年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの粘土質・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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで7ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で2年
熟成	ファイバータンクで1年	熟成	ファイバータンクで1年	熟成	古樽で2年
マリアーージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 カキのオランダーズソース	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	シーフードパエリア	マリアーージュ (日本向け)	マッシュルーム&クルミ のサラダ	マリアーージュ (日本向け)	キノコと鶏のポットパイ
ワインの 飲み頃	2008年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年~2030年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴ、レモンのコン ポートの華やかな香り。 まったりとした甘さに心地 よい苦味、ミネラル感がう まくな馴染んでいる。	テイasting コメント	ハチミツやタルトタタンの 甘い香り。口当たり微かに クリスピーで、酸とミネ ラルの凝縮味、そしてふく よかな甘味とのバランス が良い。余韻に香ばしさが 残る。	テイasting コメント	ブリオッシュやキャラメル、 熟した桃の香り。落着 いた酸と甘味の中に凝縮 したミネラルの旨味がしっ かりとある。余韻にミネ ラルが残る。
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)
ちなみに!	Vouvray secとの違いは、 secの区画が北向きで、 demi-secが南西向き。	ちなみに!	2003年という猛暑の年の中、 総酸量5.6g/lを残しているのが スゴイ!	ちなみに!	Le Comte Marcは区画の名前。 畑は真南に位置する。(日当たりが 一番いい畑のひとつ)残糖は104g

30.-10.AC Vouvray Moelleux 2003 Cuvee La Reveillerie ACヴヴレー(甘口) キュヴェ・ラ・レヴェイユリー	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 古樽で2年
熟成	古樽で2年
マリアージュ (生産者)	スズキのムースリーヌソー ス、 タルトタタンとバニラアイス
マリアージュ (日本向け)	ジャガイモと牛ひき肉の コロッケ
ワインの 飲み頃	2008年～2030年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ブランデーやハチミツ、ド ライフルーツの香り。酸、 甘味、旨味のバランスが 絶妙かつふくよかで優し い口当たり！余韻に香ば しさが残る。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	La Reveillerieは区画の名 前。畑は南西に位置し、 ヴヴレーのグランクリュと 形容されている。残糖は 100g。

VCN° 30 「Version, July-2008」 ルメール・フルニエ (Lemaire Fournier)		
 地図提供: フランス食品振興	生産者	Marie-Annick LEMAIRE
	国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・ブレヌ
	AOC	ヴヴレー
	歴史	銀行で情報処理の仕事をしてたワイン愛好家マリー・ヤニックは、2001年に28haの畑をヴヴレーに買い、ニコラ・ルナルを責任者に迎え入れドメヌを立ち上げる。2005年、ニコラ・ルナルが辞めたと同時に実質ドメヌを閉めることとなる。
	気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。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、気候の変化は少ない。
	畑総面積	28ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトしナチュラルで最高のシュナンをつくる！

30.-2.VdT L'Autre Sec (2004) VdT ロートル		30.-4.AC Vouvray Sec 2004 ACヴヴレー(辛口)		30.-5.AC Vouvray Demi-Sec 2004 ACヴヴレー(中辛口)	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	45年平均	樹齢	45年平均
土壌	石灰質・シレックス	土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの粘土質・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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
熟成	ファイバータンクで1年	熟成	ファイバータンクで1年	熟成	ファイバータンクで1年
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	川ニシンのスモーク、 アンドウイエット	マリアージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 フレッシュシェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	冷製根菜ポタージュ	マリアージュ (日本向け)	牛タン塩	マリアージュ (日本向け)	ホタテのグラタン
ワインの 飲み頃	2008年～2010年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2012年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年～2017年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴ、ミネラル、潮の 香り。クリスピーでアタック にキリッとした酸を感じる が、すぐに柔らかな果実 味が口に広がる。	テイasting コメント	干しドワや酵母、乾いた ミネラルの香り。まっすぐ な酸とさりげなく落ちつい たミネラルの凝縮味との バランスがよい白の辛 口	テイasting コメント	青リンゴ、レモンのコン ポートの華やかな香り。 まったりとした甘さに心地 よい苦味、ミネラル感がう まく馴染んでいる。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	L'autreはイソップ物語の 「醜いアヒルの子」のこ とで、AOCを落とされたこ とからエチケットにあるア ヒルと掛けた！	ちなみに！	Vouvray demi-secとの違 いは、secの区画が北向 きで、demi-secが南西向 き。	ちなみに！	Vouvray secとの違いは、 secの区画が北向きで、 demi-secが南西向き。

30.-6.AC Vouvray Moelleux 2003 Cuvée Les Barres ACヴヴレー(甘口) キュヴェ・レ・パール		30.-7.AC Vouvray Moelleux 2003 ACヴヴレー(甘口)		30.-8.AC Vouvray Liqueureux 2003 Cuvée ULTIME ACヴヴレー(極甘口) キュヴェ・ウルティム	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	約40年	樹齢	約40年	樹齢	25年～100年
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	石灰質・シレックス
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	自然酵母で1年 (木桶タンク)	醱酵	自然発酵 ファイバータンクで7ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で2年
熟成	25hlの木桶タンクで2年	熟成	ファイバータンクで1年	熟成	古樽で2年
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマールエビのグリエ、	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 カキのオランダーズソー ス	マリアーージュ (生産者)	フォアグラ、 フルーツタルト
マリアーージュ (日本向け)	エビのマヨネーズソース	マリアーージュ (日本向け)	マッシュルーム&クルミ のサラダ	マリアーージュ (日本向け)	ロックフォールチーズ
ワインの 飲み頃	2008年～2032年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2048年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	ドライフルーツ、焼きパイ ナップルの香り。ボリューム 豊かで、しっかりとした 酸が甘さとのバランスを 支える。アフターに微かな 苦味が残る。	テイステイング コメント	ハチミツやタルトタタンの 甘い香り。口当たり微か にクリスピーで、酸とミネ ラルの凝縮味、そしてふく やかな甘味とのバランス が良い。余韻に香ばし さが残る。	テイステイング コメント	ハチミツ、ブランデー、タ ルトタタン等、華やかな香 りがどんどん飛び出す！ ネクターのようなとろみ を感じるエクス、しっかり とした酸が甘さを支え もうエレガントのひと 言！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	Les barresは昔からある 区画の名前。畑は西南西 に位置する。2003年の特 徴がよく表れている。	ちなみに！	2003年という猛暑の年 の中、総酸量5.6g/lを 残しているのがスゴイ！	ちなみに！	11月中旬の収穫。 ULTIMEとは「収穫の最 後の最後」という意味。 2003年が最初で最後の ワイン。