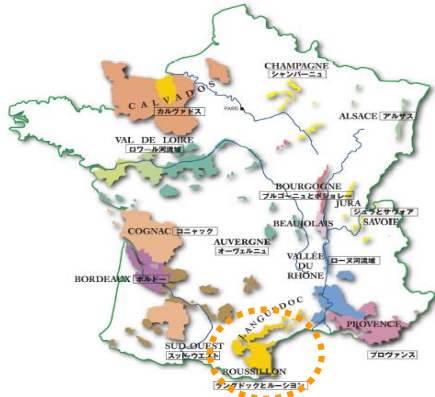


ル・プティ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)



地図提供: フランス食品振興会

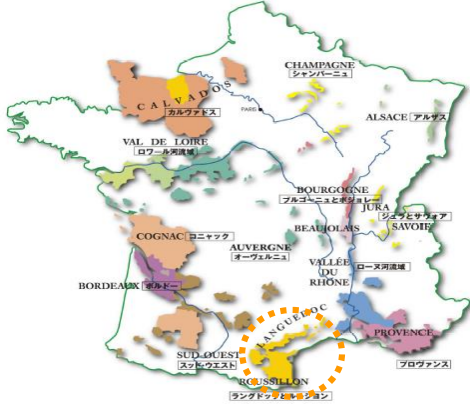



生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	5 ha
農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	ロッククライミング、読書
生産者のモットー	農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-6. VdF Moelleux de Muscat 2016 Pétillant Naturel モワルー・ド・ミュスカ ペティアン・ナチュレル(白中辛口)		5.-7. VdF Le Petit Rosé de Gimios 2016 Pétillant Naturel ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ ペティアン・ナチュレル(ロゼ中辛口)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2015 ミュスカ・セック・デルマニス(白)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	100年以上	樹齢	17年~100年以上	樹齢	17年~100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質 玄武岩の混ざった石灰質・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
一次発酵	自然発酵 15℃の冷温に保ち ステンレスタンクで10日間 (途中スーティラーージュ有り)	一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで3週間 (瓶詰前にワインを5℃まで冷やし スーティラーージュ)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年3月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 リュバープのタルト	マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン ケーキ・サレ	マリアーージュ (生産者)	牡蠣のムニエル、 コトリヤード
マリアーージュ (日本向け)	洋梨とブルーチーズの和え物	マリアーージュ (日本向け)	いちごのクラフティ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとりんごのソテー
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9℃
テイasting コメント	ライム、洋ナシ、カリン、シトラス、ブドウの花の香り。ワインはタイトかつ鼻に抜けるシトラスのフレーバーが華やかで、ほんのり甘いネクターのようなエキスを鋭くキレのある酸と細かく洗練された泡が引き締める！	テイasting コメント	赤スグリ、スウィーティー、グレナデン、タイム、アニス、甘草の香り。泡立ちは柔らかく、液体に良くなじんでおり、チャーミングな果実味と甘みと酸のバランスが絶妙。アフターがほのかにピターで、鉱物的なニュアンスがあり、全体を引き締める！	テイasting コメント	青リンゴ、ライム、シトラス、スズラン、ミモザ、アニスの香り。ワインは爽やかかつクリスピーでキリッとした輪郭があり、柔らかいエキスの旨味を鋭くキレのある鉱物的なミネラルが引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに	収穫日は9月5日。2016年は乾燥していたが収量は20 hL/haと例年並みだった。残糖分35.5 g/L！(デゴルジュマンをしているがその後再発酵が続いているのでこれよりも残糖分は若干少なく、ワインも若干濁っている)。ガス圧は4.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日はミュスカが9月5日、ガメイは9月20日。収量は25 hL/ha。残糖分23.8 g/L！ジミオのミュスカとラボエムのがメイをアッサンブラージュしてつくったコラボペティアン！ガス圧は3.6気圧！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月25日。収量は黒痘病の被害により12 hL/haと40%減！ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分14 g/L！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

5.-5. VdF Le Petit Rosé de Gimios 2016 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2016 ルージュ・ド・コース(赤)		5.-4. VdF Rouge Fruit 2016 ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、 アリカント、アラモン、グルナッシュ、 カリニャン、テレット、 リヴラン、ギュイサスなど	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、 カリニャン、テレット、リヴラン、 ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プチ・グレン、 テレット、サンソー、カリニャン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	18年～156年	樹齢	156年	樹齢	100年以上
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 15日～19日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで19日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 蛙の腿肉のソテー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 仔羊のローストバルサミソース
マリアージュ (日本向け)	パン・コントマテ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーと蓮根のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロとパプリカの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:19℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	クランベリー、リュバーク、スミレ、タイム、ローリエ、ボンボンの香り。ワインはピュアかつクリスピーで上品な清涼感があり、エレガントな果実味に鉱物的なミネラルと線の細いシャープな酸がきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリージャム、シソの葉、甘草、カカオの香り。ワインは滑らかかつ濃厚で淑やかな果実の凝縮味があり、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、梅、アーモンドの花、ラベンダー、黒オリーブ、キャラメル、の香り。ワインは滑らかかつ芳醇で艶やかな照りのある上品な果実味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	ルージュ・ド・コース2016年15%とミュスカ・セック2016年85%のアッサンブラージュ！残糖分は6.6 g/Lと前年の約半分！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月16日。収量は20 hL/ha！2015年は病気がほとんどなかった当たり年！畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月15日。100年を超える古樹で歯抜けが多いため収量は9 hL/haと常に少ない！ルージュ・フリユイの畑は10%ほどミュスカが混植されている！2016年は、前年同様長熟が期待される当たり年！SO2無添加、ノンフィルター！

ル・プティ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie&Pierre Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ビオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5-2. VdT Muscat Sec Des Roumanis 2014 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5-3. VdT Moelleux de Muscat 2015 モワルー・ド・ミュスカ(白中甘口) ※軽い微発泡有		5-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2015 ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ) ※軽い微発泡有	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン主体、 アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレ、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	16年~100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	17年~155年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	一次発酵	自然発酵 15°Cの冷温に保ち ステンレスタンクで32日間 (途中スーティラーージュ有り)	マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月+α	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 15日~21日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	デゴルジュマン	なし	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	つぶ貝のアイオリソース、 オマールエビのブランチャ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのムース仕立て、 洋ナンのタルト	マリアーージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 リュバープのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのソテー カルダモン風味	マリアーージュ (日本向け)	豚肉とキャベツのマスタード煮	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとレーズンのタルト
ワインの 飲み頃	2016年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:12°C
テイasting コメント	リンゴのコンポート、黄桃、パイナップル、ミモザ、ヨーグルト、杏仁豆腐の香り。ワインは滑らかで清涼感の中に粘着性とボリューム感があり、きれいに溶け込んだ緻密なミネラルの旨味が同調する！	テイasting コメント	カリン、ドライアプリコット、アニス、ミュスク、蜜蝋、杏仁豆腐の香り。ワインはピュアかつほのかにクリスピーで、上品なネクターの甘味に洗練されたキメの細かいミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、アニス、ボンボン、メントール、クラッカー、シャンピニオンの香り。ワインは軽快にクリスピーで、ピュアな果実味に染み入るような旨味エキス、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに	収穫日は8月28日。収量は7 hL/ha！ワイン名のデルマニスは畑の名前。2014年は黒痘病が蔓延した年で収量は80%減と非常に厳しかった。残糖分2.6 g/L。ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は8月23日。収量は黒痘病の被害により15 hL/haと30%減！今回はベティアンナチュラルとして仕込んだが、現時点ではまだ泡がほとんどできていない。残糖分は20 g/L。ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	ミュスカ・セック2015年85%とルー ジュ・ド・コース2015年15%のアッサン ブラージュ！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添 加！

5.-4. VdT Rouge Fruit 2015 ルーージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdT Rouge de Causse 2015 ルーージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン、 テレ、サンソー、カリニャン、 グルナツシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナツシュ、カ リニャン、テレ、リヴラン、 ギュイサスなど
樹齢	100年以上	樹齢	155年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 鹿のローストグランヴヌール風	マリアージュ (生産者)	野鳩のロティバルサミコース、 骨付き仔羊肉の香草ロースト
マリアージュ (日本向け)	鴨肉と白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛ハツとゴボウのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、バラの花弁、タイム、 ジンジャー、お香の香り。ワインは上 品かつスパイシーで力強く濃厚な果 実の凝縮味があり、洗練されたミネラ ルとキメの細かいタンニンが骨格を支 える！	テイステイング コメント	ミュール、グリオット、甘草、シソの 葉、オレンジピール、ガリーグの香り。 ワインは艶やかかつしなやかでフィネ スがあり、洗練された鉱物的なミネラ ルを染み入るような果実味が優しく包 み込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに	収穫日は9月15日。収量は9 hL/ha！ルーージュ・フリユイの畑は 10%ほどミュスカが混植されている！ 2015年は、すべての要素が凝縮した 2005年以来の長熟が期待される当 たり年！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添 加！	ちなみに	収穫日は9月20日。収量は20 hL/ha！2015年は病気がほとんどな かった当たり年！畑は樹齢が150年 を優に超えていて、3割近くが希少性 の高い土着品種！ルーージュ・ド・コー スのCausseはカルスト台地のことを 指す！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！

VCN° 5

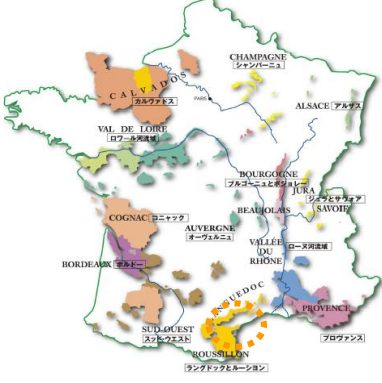

「Version.January-2016」

## ル・プティ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間バイオダイナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、バイオダイナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	バイオダイナミ 98年エコセル、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis 2012 ミュスカ・セック・デルマニス (白)		5.-1.VdF Rouge de Causse 2014 ルージュ・ド・コース (赤)		5.-4.VdF Rouge Fruit 2014 ルージュ・フリユイ (赤)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	14年~100年以上	樹齢	154年	樹齢	100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオン ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカとドライトマトのソーテ、 カワメンタイのサフラン風味	マリアージュ (生産者)	フォアグラのグリオットソース、 熟成カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブルーチーズと洋ナシのサラダ	マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	鴨のオレンジ煮
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	黄桃、パイナップル、オレンジの皮、 ムスク、クグロフの香り。ワインは粘 着性がありスパイシーで、まったりと 横に広がるエキスと心地よい苦み、き れいに溶け込んだミネラルが複雑に 融合する！	テイステイング コメント	グリオット、ブルー、スミレ、セージ、 カカオの香り。ワインはしなやかで果 実がピロードのように滑らかで、繊細 な酸と緻密なミネラル、細かく優しいタ ンニンがきれいに溶け合い絶妙な ハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	ダークチェリー、白桃、干しブドウ、タ イム、お香、海藻の香り。ワインはビ ュアかつミネラリーで、果実味が明るく 清涼感があり、桃や紅茶のフレー バーに乗って染み入るようなエキスと 細かく優しいタンニンが長く余韻に残 る！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに	収穫日は9月5日。収量は20 hL/ha！ワイン名のデルマニスは畑 の名前。2012年は、ブドウがほぼ完 べきでフェノールの熟しも良く、収量 は2007年以来久々の豊作だった！ 残糖分10 g/L！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフ ィルター！	ちなみに	収穫日は9月21日。収量は20 hL/ha！2014年は夏が暑く病気がほ とんどなかった当たり年！畑は樹齢 が150年を優に超えていて、3割近 くが希少性の高い土着品種！ルー ージュ・ド・コースのCausseはカルスト 台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、ノン フィルター！	ちなみに	収穫日は9月20日。収量は10 hL/ha！ルージュ・フリユイの畑はミュ スカが10%ほど混植されている！ 2014年は夏が暑く病気がほとんどな かった当たり年！SO <sub>2</sub> 無添加、ノン フィルター！

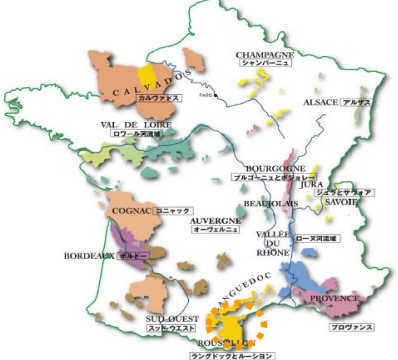

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis 2011 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-3.VdF Muscat Moelleux 2010 ミュスカ・モワルー白(中甘口)		5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios 2013 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	15年~153年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵 15°Cの冷温で1ヶ月 (途中スータイラージュ有)	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで2週間前後
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 コック貝とタラの白ワイン煮	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース仕立て、 豚フィレ肉のマスタードソース	マリアージュ (生産者)	クリーンアスパラのバターソース、 リードヴォー
マリアージュ (日本向け)	イカのと白身魚のサフラン煮込み	マリアージュ (日本向け)	洋ナシのタルト	マリアージュ (日本向け)	サバの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12°C
テイasting コメント	洋ナシ、イエロープラム、ヴェルヴェンヌ、ヨモギ、ミネラルの香り。ワインはピュアかつアロマティックで、ハーブのフレーバーが繊細なミネラルとダシのようなやさしいまみを引き立てる！	テイasting コメント	ライチ、洋ナシのコンポート、シトラス、ドライマト、黒糖、昆布の香り。ワインは爽やかかつクリスピーで、細く繊細な酸と緻密で洗練されたミネラルをネクターののようなやさしい甘味が包み込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、タイム、バラの花弁の香り。ワインはピュアかつ軽快にクリスピーで、上品で透明感のある果実味を強かな酸とタイトに収斂されたミネラルが引き締める！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに	収穫日は8月23日。収量は9hl/ha！ ワイン名のデルマニスは畑の名前。 2011年はブドウの成長が早かった年！水不足で収量は厳しかった。ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は15hl/ha！ 2010年はジミオにとって当たり年！ブドウの粒が小さくエキスがぎっしり詰まっている！残糖は30g/l。フィルター有、SO2無添加！	ちなみに！	ルーージュド・コース2013年15%とミュスカ・セック2013年85%のアッサンブラージュ！ノンフィルター、SO2無添加！

5.-1.VdF Rouge de Causse 2013 ルージュ・ド・コース(赤)		5.-4.VdF Rouge Fruit 2013 ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	153年	樹齢	100年以上
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	牛肉のプロシェット、 トム・ド・ブルビ チーズ	マリアーージュ (生産者)	半熟卵のトリュフ添え、 フォアグラのソテー
マリアーージュ (日本向け)	香草ソーセージとトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ポタン、カカオ、胡椒の香り。ワインはフレッシュかつ素朴で、みずみずしい果実味をキメの細かいタンニンの収斂味と張りのある酸、凝縮したミネラルが引き締める！	テイステイング コメント	ダークチェリー、若いイチジク、プラリーヌ、クローブの香り。ワインはフレッシュかつ艶やかで、ピュアな果実味に凝縮したミネラルとチャーミングな酸、収斂された細かいタンニンが融合する！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに	収穫日は9月25日、10月8、9日。収量は18hl/ha！2012年の終わりに今までのルージュ・ド・コースの畑と交換し新たに樹齢153年の畑を手に入れた！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は10月10日～13日。収量は5hl/ha！2013年は夏が涼しく全体を通して天候が不安定だったため、ドウの成熟が例年よりも3週間遅かった！ノンフィルター、SO2無添加！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis (2010) ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-3.VdF Muscat Moelleux (2009) ミュスカ・モフルー(白 中甘口)		5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios (2011) VdF ル・プチ・ド・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン85%、 グルナツシュ15%
樹齢	100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	12年~65年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	小石混じりの 石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	白はなし、 赤はステンレスタンクで2週間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然発酵 15°Cの冷温で2ヶ月 (途中スーティラーージュ有)	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで10日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	スモークサーモンマリネ、 鯛のグレープフルーツソース	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのプリン仕立て、 ロックフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	芽キャベツのグラタン、 シュクルート
マリアーージュ (日本向け)	ラクレット	マリアーージュ (日本向け)	ライチのシャーベット	マリアーージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハム
ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:12°C
テイasting コメント	ヴェルヴェンヌ、カリン、ミント、モミの木、ガリグの香り。ワインは複雑かつ果実味豊かでボリュームがあり、優しい酸と昆布だしのような旨味たっぷりのミネラルがうまく溶け込んでいる！	テイasting コメント	シトラス、アニス、タイム、ヴェルヴェンヌ、フェネルの香り。ワインにボリューム感と清涼感があり、控えめな甘さの中に凝縮した旨味、鉱物的なミネラル、海藻の風味などが各々主張し合う！	テイasting コメント	桃、タイム、セージ、桜の花、昆布、ミネラルの香り。ワインはクリスピーかつ旨味エキス分が豊富で、グレープフルーツのような苦みを伴った硬質なミネラルに桃と海藻のフレーバーが複雑に合い舞う！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに	収穫日は8月29日。収量は12hl/ha！ ワイン名の「テ・デルマニス」は畑の名前。2010年はジミオにとって当たり年！ブドウの粒が小さくエキ스가ぎっしり詰まっている！SO2無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は8月23日。収量は9hl/ha！ 区画はコスネルという、粘土質が強くブドウがロマニスよりも早熟なのが特徴。2009年は水不足で収量的には厳しかった。残糖は23g/hl。 SO2無添加！フィルター有。	ちなみに！	収穫日はミュスカが8月24日、グルナツシュが9月4日。2011年は樹齢12年のミュスカ・セック85%と樹齢65年のグルナツシュ15%をアッサンブラージュ！ SO2無添加！フィルターなし！



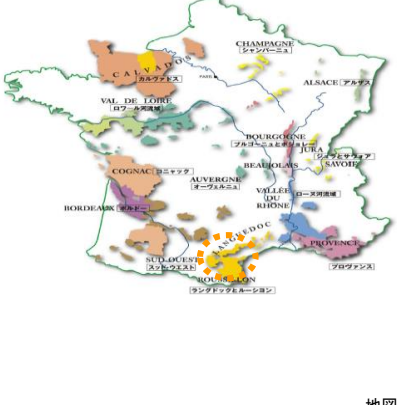

5.-4. VdF Rouge Fruit (2012) VdT ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	テレット主体、 ミユスカ・プティ・グレン、 サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	100年以上
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで3週間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで3週間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 サーロインステーキ
マリアージュ (日本向け)	ボルシチ
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、クロゼイユ、海藻、 紅茶の葉の香り。果実味がピュアで 繊細な酸とのバランスが良く、凝縮し た旨味エキスを引き上げるようにキメ の細かいタンニンの収斂味が余韻に 続く！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに	収穫日は9月15日。収量は8hl/ha！2012 年のブドウは果皮が厚く果汁は少なかつ たが、酸もありブドウ全体のバランスがと ても良かった！ SO2無添加！フィルターなし！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1. VdF Rouge de Causse (2010) VdF ルージュ・ド・コース赤		5.-4. VdT Rouge Fruit (2010) VdT ルージュ・フリユイ赤		5.-3. VdT Muscat Sec (2009) ミュスカ・セック白	
品種	カリニャンが若干多い、サンソー、テレット、アラモン、グルナッシュ、アlicant	品種	テレット主体、ミュスカ有り、サンソー、アラモン、グルナッシュ、アlicant	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ブドウの半分を収穫ケースの中で2日間冷温放置
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで13日間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	シェーヴルショール、子羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、ウサギのオリーブ煮込み	マリアージュ (生産者)	サーモンブルサンチーズ添え、ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のロースト、バルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	エビのオリーブオイル煮
ワインの飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9℃
テイastingコメント	カシスやローリエ、お香などのオリエンタルな香りもある。口当たり滑らかで凝縮した果実味とミネラルが口に広がると同時に心地よく繊細なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイastingコメント	フランボワーズやバラ、昆布だし、香草の香り。アタックにあふれんばかりの果実のうま味があり、後から繊細な酸とタンニンの収斂味がワインの骨格をスマートに整える！	テイastingコメント	ミモザやクレモンティーヌ、昆布、ヴェルヴェンヌ、香草の香りが華やか！ワインはピュアかつフレッシュ感があり、横に広がる繊細な旨味がぎゅーと詰まっている！余韻に心地よい苦みが残る！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに	収穫日は9月7日。収量は5hl/ha！2010年は日照りの影響で収量が激減！そのかわりブドウのエキスがぎゅー凝縮している！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は9月8日。収量は6hl/ha！2010年は日照りの影響で収量が激減！そのかわりブドウのエキスがぎゅー凝縮している！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は9月2日。収量は12hl/ha！収穫したブドウの半分をすぐにプレスし、残りの半分はケースの中で48時間スキムコンタクト後プレス！ノンフィルター、SO2無添加！

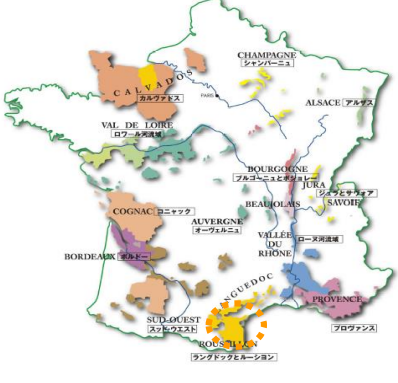

<b>5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios (2010) VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ</b>	
品種	ミユスカ主体、テレット、サンソー、アラモン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	12年～100年以上
土壌	石灰石・粘土質 小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	白はなし、 赤はイノックスタンクで2週間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで2週間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトファルシ、 フォアグラソテー
マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆のスパイスコロッケ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	ブドウの花やクレモンティーヌ、タイム、潮の香りもある。口当たりピュアかつ清涼感があり、繊細なミネラルの旨味や収斂味をほんのりとした甘みがやさしく包み込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに！	ルーージュ・フリユイ2010年15%と樹齢12年のミユスカ・セック2010年85%をアッサンブラージュしたジミオ初リリースのロゼ！フィルター有り！残糖4g/l！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	4, 5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わな！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1. Vin de Table Rouge (2007) Cuvée Rouge de Causse VdT ルージュ・ド・コース(赤)		5.-2. Vin de Table Blanc (2008) Cuvée Muscat Sec VdT ミュスカ・セック(白辛口)		5.-3. Vin de Table Blanc (2007) Cuvée Muscat Moelleux VdT ミュスカ・モワルー(白中甘)	
品種	カリニャンが若干多い サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石の多い粘土質・石灰質	土壌	小石の多い粘土質・石灰質	土壌	小石の多い粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタックで12日間	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)
醱酵	自然発酵 イノックスタックで12日間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで10日間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで3ヶ月
熟成	イノックスタックで8ヶ月	熟成	イノックスタックで6ヶ月	熟成	イノックスタックで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛肉のパヴェステーキ	マリアーージュ (生産者)	エビのカクテル、 川アンコウのクリームソース	マリアーージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 ロックフォール
マリアーージュ (日本向け)	牛レバーのソテー	マリアーージュ (日本向け)	キャベツのクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	エビマヨ
ワインの 飲み頃	2009年~2024年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度: 10°C
テイasting コメント	ダークチェリー、海苔、プラムの香り。 口当たりスパイシーで、豊かな酸と果 実味の中に、凝縮された若いタンニン の収斂味が口を満たす。余韻にタン ニンの収斂味が残る。	テイasting コメント	鉄分、メロンの皮、ミネラルと香りは少 し控えめ。やさしい口当たりで、ほの かな甘みを伴いながらミネラルがすっ と口に染みわたる！余韻に香ばしい フレーバーが残る。	テイasting コメント	ベッコウ飴、干しイチジク、焼きパイ ナップル、ジンジャー、海藻等香りが 複雑！アクセントのある酸とほのかな 甘みとのバランスが絶妙で、余韻にミ ネラルの苦味が長く残る。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,850円(税込5,238円)
ちなみに！	2007年はジミオの当たり年で、収穫 量も8hl/haと少なくとも中身が凝縮 している！	ちなみに！	2006年から、香り味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる！	ちなみに！	2007年はジミオの当たり年！香り味の 厚みをアップするために、压榨前に 低温スキンコンタクトしている！

5.-4. Vin de Table Rouge (2007) Cuvee Rouge Fruit VdT ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	テレット主体、ミユスカ有り サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	約100年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタックで12日間
醱酵	自然発酵 イノックスタックで12日間
熟成	イノックスタックで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨脂のフリット、 豚肉のスペアリブ
マリアージュ (日本向け)	豚の香草ソーセージ
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやハーブ、海藻、ペッ パーの香り。口当たり軽快で、後から 芳醇でまろやかな果実味とミネラル の凝縮味がやさしく口を潤おす！余 韻にミネラルが長く残る。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫量は10hl/ha！SO2無添加。酸化 を防ぐために若干ガスが残っている が、ガスが抜けると…更にメチャメ チャ美味しい！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	4, 5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わな！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1. Vin de Table Rouge (2006) Cuvée Rouge de Causse VdT ルージュ・ド・コース(赤)		5.-2. Vin de Table Blanc (2006) Cuvée Muscat Sec VdT ミュスカ・セック(白辛口)		5.-3. Vin de Table Blanc (2006) Cuvée Muscat Moelleux VdT ミュスカ・モワルー(白中甘)	
品種	カリニャンが若干多い サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石の多い粘土質、 石灰質	土壌	小石の多い粘土質、 石灰質	土壌	小石の多い粘土質、 石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタンクで8日間	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)
醗酵	自然発酵 イノックスタンクで8日間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 テールシチュー	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 オマール鉄板焼き
マリアージュ (日本向け)	ラタトゥイユ&ソーセージ	マリアージュ (日本向け)	桃とマンゴーのサラダ	マリアージュ (日本向け)	ゴルゴンゾーラのピザ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 10°C
テイasting コメント	プルーン、プロヴァンスのハーブや紅 茶の香り。果実味豊かで凝縮味があ りながら口あたりはとてもピュアで上 品。後からミネラルと細かいタンニン からくる収斂味が広がる。	テイasting コメント	オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、柑 橘系の香水の香り。口当たりクリ スピーでフレッシュ。ワインのボリュ ーム感と果実の旨みがぎゅっと詰ま っている！	テイasting コメント	ハチミツやフェネル、白桃の香り。エ キス分の凝縮された清涼感あるミネ ラルエネクターを口にしたような、やさ しい甘さと酸が口に全体に広がる。
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,900円(税込5,292円)
ちなみに!	収穫量は10hl/ha! 2006年は全てタンクで仕込む。(樽熟 していない)	ちなみに!	2006年から、香りと味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる!	ちなみに!	2006年から、香りと味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる!

<b>5.-4. Vin de Table Rouge (2006)</b> <b>Cuvee Rouge Fruit</b> <b>VdT ルージュ・フリユイ(赤)</b>	
品種	テレット主体、ミスカ有り サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	約100年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタンクで8日間
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで8日間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 テット・ド・ポー
マリアージュ (日本向け)	黒酢の酢豚
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	プロヴァンスのハーブやバラ、ブラックチェリーの香り。果実味が前面に出て、エレガントかつ口当たりが滑らか。後からくるミネラルの凝縮味がワインの骨格を引き締める。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫量は10hl/ha！ ミスカのアッサンブラージュが絶妙なアクセント！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	4, 5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1.Vin de Table Rouge de Causse 200 ヴァン・ド・ターブル ルージュ・ド・コース2004		5.-2. Muscat sec 2003 ミュスカ・セック2003		5.-3.Muscat Moelleux 2002 ミュスカ・モワルー2002	
品種	サンソー、テレット、アラモン、グルナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
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	イノックスタックで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで3週間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで1ヶ月
熟成	樽で16ヶ月 イノックスタックで1ヶ月	熟成	樽で16ヶ月 イノックスタックで1ヶ月	熟成	樽で16ヶ月 イノックスタックで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	子羊のグリエ、カナッパ ロックフォール	マリアーージュ (生産者)	アスパラ、アーティチョーク、 魚介類	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
マリアーージュ (日本向け)	ブルコギ	マリアーージュ (日本向け)	帆立のバター焼き	マリアーージュ (日本向け)	洋ナシのタルト
ワインの 飲み頃	2006年~2016年+α 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2006年~2013年+α 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年~2026年+α 供出温度:15℃
テイasting コメント	プロヴァンスハーブの芳醇な香り、柔らかな果実味と滑らかな口当たりが心地よいフルボディの赤	テイasting コメント	ハーブ、潮の香りが複雑に混ざり合い、魅惑的な芳香を放つ。ボリューム豊かで、すぐれて輪郭の整った白の辛口。	テイasting コメント	タイム、ライチ、クレモンティーヌなどの香り。控えめな甘さとキリッとした酸のバランスが良く、口当たりがやさしい白。
希望小売価格	4,515円(税込)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに!	亜硫酸添加ゼロ!				



5.-4. Vin de Table de Rouge 2002-2004 RougeFruit VdT ルージュ・フリユイ	
品種	サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント、ミスカ
樹齡	約100年
土壌	アルジロ・カリケール
マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醱酵	自然発酵で3週間
熟成	樽で16ヶ月、イノックスタンクで1ヶ 月、2002年のワインはイノックスタン クで24ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚のスペアリブ香草焼き、 ロックフォール
マリアージュ (日本向け)	きのご鍋
ワインの 飲み頃	2006年～2016年+α 供出温度:17°C
テイスティング コメント	プロヴァンスハーブの香りに、隠し味 のミスカの香りが複雑に混ざり、な んとも言えぬ高貴な芳香と味わいを 醸し出す。
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)
ちなみに!	ミスカのアッサンブラージュが絶妙 なアクセント!