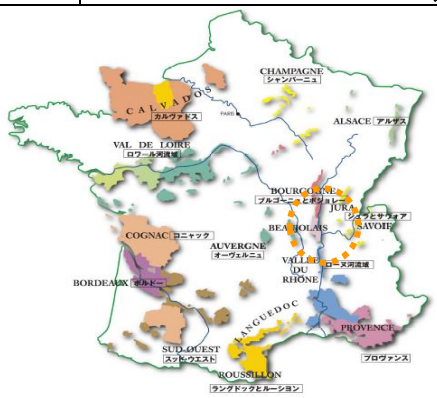
VCN° 23	「Version.September-2017」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメーヌをスタートする。2015年から長男のアレックス、2017年から次男のルイがドメーヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

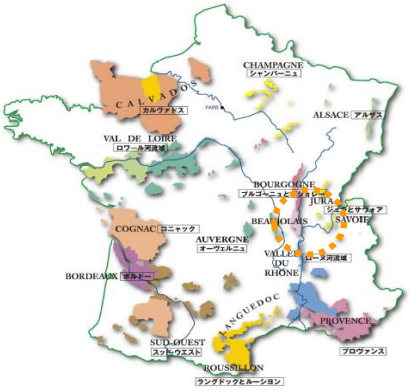
畑総面積	16 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-6. AC Beaujolais Alizarine 2016 ボジョレー アリザリーヌ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	47年平均
土壌	砂混じり花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 常温で10日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで28日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	チョリソー、 カルドンのグラタン
マリアージュ （日本向け）	マグロのスモーク
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グリオット、クランベリー、ゼスト、ジュニパーベリー、バラの花弁、シャンピニオンの香り。ワインはスパイシーかつ野趣あふれる艶やかな果実味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	2,800円（税込3,024円）
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は40 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するランシエの区画。ワイン名は「アリザリン」というセイヨウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、ワインの色が似ていることから命名された！SO_2瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

23.-7. AC Morgon Les Charmes Eponym 2014 モルゴン・レ・シャルム エポニム（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	31年平均
土壌	花崗岩混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウッフムレット、 ルブションチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とパプリカのトマトの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、オレンジピール、バラ、クレソン、お香の香り。ワインは滑らかかつチャーミングで、艶やかな果実味とダシのような旨味、洗練されたミネラル、優しいタンニン全てのバランスが絶妙！
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45 hL/ha。シャルムはモルゴンのクリマの中で一番ワインがエレガントと言われている！ワイン名は英語で名祖（なおや）という意味があり、ラベルのデザインは日本をイメージしている！SO_2は澱引きの際に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 23	「Version.November-2016」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、正式にドメーヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメーヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	16 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Côte du Py 2014 モルゴン・コート・デュ・ピィ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	22年～87年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンク約4週間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 骨付き仔羊のロースト
マリアージュ （日本向け）	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	グリオット、シャクヤクの花、プラリネ、ヨモギ、梅の香り。ワインは艶やかかつビロードのように滑らかで、旨味をたっぷりと含んだジューシーな果実味を繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！
希望小売価格	4,350円（税込4,698円）
ちなみに！	収穫日は9月20日～25日。収量は35 hL/ha。2014年は2012年同様に厳しい年だったが、収穫を待ったおかげで果実に艶のあるチャーミングなワインに仕上がった！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L添加。 **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は10,098円（税込）になります。**

23.-3. AC Morgon Côte du Py Cuvée 3.14 2013 コート・デュ・ピィ・キュヴェ 3.14（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	85年以上
土壌	砂混じりの石灰質、シスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 ベキャスと黒トリュフのパイ包み、 エポワスチーズ
マリアージュ （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℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤクの花、ハイビスカスティー、ムスクの香り。ワインはしっとりと艶やかで果実が染入るように優しく、ダシのような上品な旨味とミネラルが口の中でグラデーションのように溶けていく！
希望小売価格	7,000円（税込7,560円）
ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は23 hL/ha。2013年は厳しい年だが出来上がったワインが素晴らしかったので3.14でリリース！ワイン名はPyと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から造ったトップキュヴェ！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L添加。

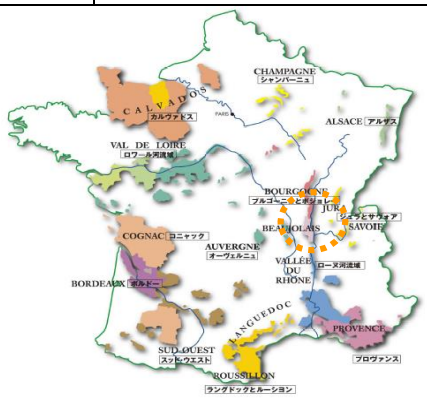
23.-7. AC Morgon Les Charmes Cuvée Eponym 2013 モルゴン・レ・シャルム キュヴェ エポニム（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	30年平均
土壌	花崗岩混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギの背肉ロースト ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛挽肉とジャガイモのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	クランベリー、グミ、バラ、ジンジャー、モミの木、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつミネラリーでダシのような透明感のある旨味があり、みずみずしい果実味をキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	4,350円（税込4,698円）
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。初リリースのシャルムはモルゴンのクリマの中で一番ワインがエレガントと言われている！ラベルのデザインは日本をイメージしている！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

23.-5. AC Fleurie 2013 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	33年～43年
土壌	グレローズ（ピンクの砂岩） 混じりの花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム、 タブリエドサブール、
マリアージュ （日本向け）	鴨ロース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ゼスト、バラ、コリアンダーの香り。ワインはエレガントかつ艶やかで、滑らかな果実味の中に洗練されたミネラルとダシのようなふくよかな旨味エキスが溶け込んでいる！
希望小売価格	4,700円（税込5,076円）
ちなみに！	収穫日は9月30日、10月1日。収量は25 hL/ha。買いブドウはジャンの弟のレジス・フォワヤールから！ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間カーヴで瓶熟を経てからリリースされる！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L添加。

23.-6. AC Beaujolais 2015 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	46年平均
土壌	砂混じり花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で10日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月半
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエット、 仔牛のコートレット
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フランボワーズのジャム、スミレ、海藻の香り。ワインはピュアかつフルーティでボリュームがあり、柔らかくふくよかな果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良い！余韻に心地よい苦みが残る！
希望小売価格	2,700円（税込2,916円）
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は38 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するランシエの区画。ワイン名は「アリザリン」というセイヨウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、ワインの色が似ていることから命名された！ 軽くフィルター有、SO_2瓶詰め時に10 mg/L添加。

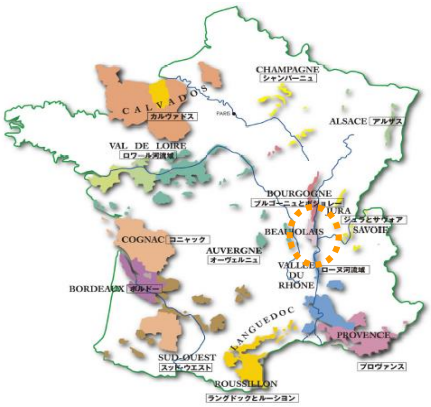
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 23	「Version.July-2016」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン，フルーリー，ボジョレー
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメーヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメーヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-6. AC Beaujolais 2015 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ（赤）		23.-4. AC Morgon Corcelette 2014 モルゴン・コルスレット（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年平均	樹齢	58年～68年
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月半	熟成	古樽と30 hLフードルで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエット、 仔牛のコートレット	マリアージュ （生産者）	ブレス鶏のバロティーヌ、 カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチジク	マリアージュ （日本向け）	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	フランボワーズのジャム、スミレ、海藻の香り。ワインはピュアかつフルーティでボリュームがあり、柔らかくふくよかな果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良い！余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、シャクヤク、ローズマリー、鉱石の香り。ワインは上品かつエレガントで果実味にフィネスがあり、ダシのような旨味エキスとキメ細くしなやかなタンニンが口の中に染み入る！
希望小売価格	2,700円（税込2,835円）	希望小売価格	4,350円（税込4,567円）
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は38 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するランシエの区画。ワイン名は「アリザリン」というセイヨウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、ワインの色が似ていることから命名された！ 軽くフィルター有、SO_2瓶詰め時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は43 hL/ha。コースレットの畑は南向きの傾斜地にあり、コート・ド・ピィとはわずか2～3 kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 23	「Version.June-2015」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、フルーリー、ボジョレー
歴史	1981年ワイン瓶詰め業者に勤務していたジャン・フォワヤールは、父が病気となり、急遽ドメーヌを引き継いだ。当時23歳のジャンは、幼馴染のマルセル・ラピエールに助言を受けながら、徐々に醸造のノウハウを身に付けた。ジャンの艶っぽく、エレガントなガメイは、ボジョレーのヴァンナチュールを代表するだけではなく、AOC、ヴァンナチュール、品種の枠を超え、現在世界各国で高く評価されている。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	16 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

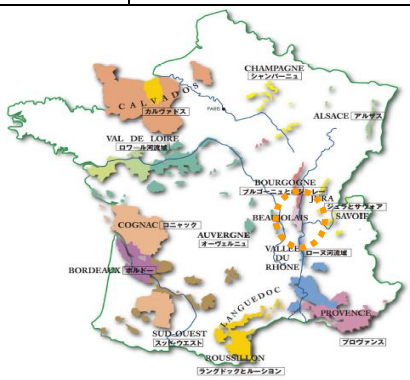
23.-6. AC Beaujolais 2014 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ（赤）		23.-4. AC Morgon Corcelette 2013 モルゴン・コルスレット（赤）		23.-2. AC Morgon Cote du Py 2013 モルゴン・コート・デュ・ピィ（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	45年平均	樹齢	57年～67年	樹齢	21年～86年
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で27日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約25日間
醗酵	自然酵母で22日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで22日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで23日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽とフードル30 hLで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	カエル腿肉のソテーパセリソース、 サンマルスランチーズ	マリアージュ （生産者）	アーティチョークのローマ風、 野鳩のロースト赤ワインソース	マリアージュ （生産者）	キジとフォアグラのテリーヌ、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	チコリとベーコンのヴィネガー煮	マリアージュ （日本向け）	ローストチキン	マリアージュ （日本向け）	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	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℃
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、ルバーブ、フュメの香り。ワインは滑らかかつ果実に艶があり落ち着いていて、優しくチャーミングな酸と緻密なミネラルがきれいに同調する！余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	フランボワーズ、野イチゴ、マンゴー、ローリエの香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで、素朴で優しい果実味とチャーミングな酸、若くしなやかなタンニンが同調し口の中に染み入る！	テイスティング コメント	さくらんぼ、ボタンの花、ヨモギ、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアかつ艶やかで果実にボリュームと広がりがあり、洗練されたミネラルとバラの繊細なフレーバーが長く余韻に残る！
希望小売価格	2,800円（税込3,024円）	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12日、13日。収量は42 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するランシエの区画。ワイン名は「アリザリン」というセイヨウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、まさしくワインの色そのものであり命名された！ フィルター有、SO_2瓶詰め時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月8日～12日。収量は35 hL/ha。コルスレットの畑は南向きの傾斜地にあり、コート・ド・ピィとはわずか2～3kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月3日～10月7日！収量は32 hL/ha。2013年は2012年同様に厳しい年だったが、収穫を待ったおかげで果実に艶のあるチャーミングなワインに仕上がった！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

23.-5. AC Fleurie 2011 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	31年～41年
土壌	グレローズ（ピンクの砂岩） 混じりの花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で28日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔羊とフォアグラのパイ包み、 鹿のロティグランヴヌールソース
マリアージュ （日本向け）	香草入りソーセージのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、ブドウの花、プラリネ、甘草の香り。ワインは柔らかくボリュームがあり、優しく繊細なミネラルときれいにこなれたタンニンが染み入るように口に溶け込む！
希望小売価格	5,000円（税込5,400円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間早い9月3日、4日！収量は40 hL/ha。買いブドウはジャンの弟、レジス・フォワヤールから！ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう2年以上カーヴでの瓶熟を経てからリリースされている！ノンフィルター！SO_2は澱引きの際に20 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version October-2014」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



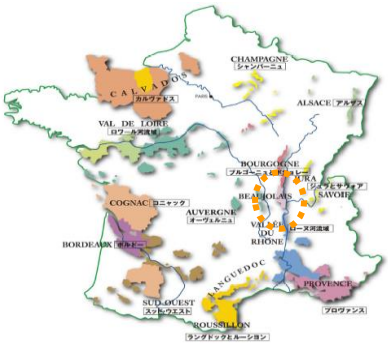
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2012 モルゴン・コート・デュ・ピィ(赤)		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14(π) 2010 モルゴン・コート・デュ・ピィ・キュヴェ3.14	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	20年～85年	樹齢	83年以上
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質、シスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで9ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	アーティチョーク、 鶏胸肉のパセリソース	マリアージュ （生産者）	野鳩のロティサルミソース、 ラミデュシャンベルタンチーズ
マリアージュ （日本向け）	マグロのステーキ	マリアージュ （日本向け）	鴨のバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グミ、金木犀、ボタン、シナモン、鉱物的なミネラルの香り。ワインはチャーミングで、ピュアな果実味の中に洗練されたミネラルと繊細で収斂味のあるタンニンが溶け込んでいる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、バラ、カカオ、オールスパイス、ラディッシュの香り。ワインは艶やかで果実味に落ち着きと滑らかさがあり、細く繊細な酸と緻密なタンニンの収斂味、旨味を伴ったミネラルが輪郭を整える！
希望小売価格	4,700円（税込5,076円）	希望小売価格	7,000円（税込7,560円）
ちなみに！	収穫日は9月30日～10月1日、収量は20hl/haと例年の半分以下！2012年はブドウにとって厳しい年だったが、選果を厳格に行ったおかげでジャン好みの繊細でエレガントなワインに仕上がった！	ちなみに！	収穫日は9月26日、28日。収量は26hl/ha！樽はプリューレロックの1～2年樽を使用！ワイン名の3.14はPY（ピィ）と円周率のπ（パイ）をかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップキュヴェ！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version June-2014」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

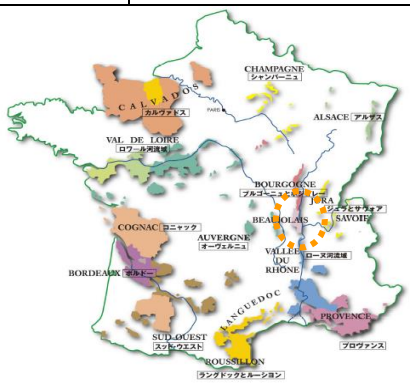
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2011 モルゴン・コート・デュ・ピィ(赤)	
品種	ガメイ
樹齢	19年～84年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ウズラのパイ包み焼き
マリアージュ （日本向け）	鶏とキノコの煮込み マスタード風味
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	オレンジやレッドチェリー、金木犀、バラ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは艶やかで、フレッシュな果実味としなやかな果実味とのバランスが良く、後に上がるミネラルの凝縮味が味わいの骨格を支える！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	収穫日は9月5日、収量は45hl/ha。ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ！2011年は豊作で2010年同様に果実味がエレガントで、ジャン本人も特に好みなミレジムだそうだ！ **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は9,936円（税込）になります。**

23.-4. AC Morgon Corcelette 2012 モルゴン・コルスレット(赤)	
品種	ガメイ
樹齢	56年～66年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	タルタルステーキ、 熟成カマンベール
マリアージュ （日本向け）	ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、金木犀、ジンジャー、バニラの香り。ワインは艶やかで色気があり、しなやかな果実味にチャーミングな酸、緻密なタンニンの収斂味、硬質なミネラルが優しく溶け込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	収穫日は9月26日。2012年の収量は50%減で25hl/ha。コースレットの畑は南向きの傾斜地にあり、コート・ド・ピィとはわずか2～3kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。

23.-5. AC Fleurie 2010 フルーリー(赤)	
品種	ガメイ
樹齢	30年～40年
土壌	グレローズ（ピンクの砂岩） 混じりの花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクと古樽で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	キジのロースト、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚肉とナスのバルサミコ炒め
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシスの芽、ボタン、プラリーヌ、海苔の香り。果実味がビロードのように美しく滑らかで、しめやかなタンニンと繊細なミネラルの旨味、チャーミングな酸が見事に調和する！
希望小売価格	5,000円（税込5,400円）
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40hl/ha。買いブドウはジャンの弟のレジス・フォワヤールから！（前年まではベアトリス・デプレから購入）2年半の瓶熟を経てついにリリース！ **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は11,178円（税込）になります。**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version, September-2013」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



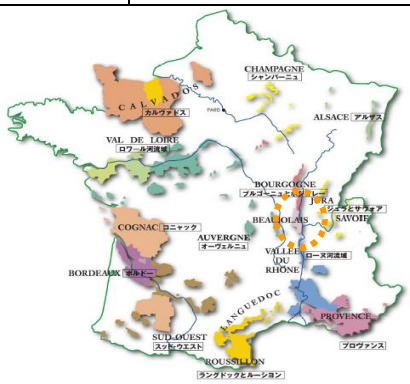
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2011 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	19年～84年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ウズラのパイ包み焼き
マリアージュ （日本向け）	鴨ロースと クラッシュラズベリー
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	オレンジやレッドチェリー、金木犀、バラ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは艶やかで、フレッシュな果実味としなやかな果実味とのバランスが良く、後に上がるミネラルの凝縮味が味わいの骨格を支える！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	収穫日は9月5日、収量は45hl/ha。 ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ！2011年は豊作で2010年同様に果実味がエレガントで、ジャン本人も特に好みなミレジムだそうだ！ **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は9,660円（税込）になります。**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. May-2013」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

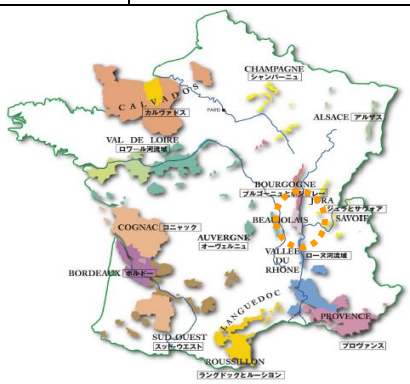
生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-4. AC Morgon Cuvee Corcelette 2011 AC モルゴン・コルスレット		23.-5. AC Fleurie 2009 AC フルーリー	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	55年～65年	樹齢	44年～64年
土壌	砂混じりの石灰質	土壌	ピンクの砂岩 （Gres rose）
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で1ヶ月
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクと古樽で3ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー木苺ソース、 牛のアントルコートステーキ	マリアージュ （生産者）	ペルドリのロティジロール茸添え、 シャウルスチーズ
マリアージュ （日本向け）	新ジャガと豚バラの煮込み	マリアージュ （日本向け）	ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズやチェリー、バラの花弁、鉱物的なミネラルの香り。果実味がピュアかつ洗練されていて、繊細な酸とやさしい旨味、収斂されたミネラルが調和する！	テイスティング コメント	フランボワーズのリキュールや干しイチジク、ミネラルの香り。ワインはピュアでうまくこなれており、艶やかな果実味とダシのような旨味、凝縮したミネラルが口に染み入る！
希望小売価格	4,200円（税込4,536円）	希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	2011年はブドウが早熟で、収穫日は9月3日と例年よりも約2週間早い！収量は40hl/ha。コースレットとコート・ド・ピィはわずか2～3kmしか離れていないが、畑の個性は全く異なる。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は32hl/ha。ベアトリス・デプレからブドウを買っているが、畑はすべてジャンが指導している。ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を経て、それからリリースされる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. October-2012」 ジャン・フォワヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

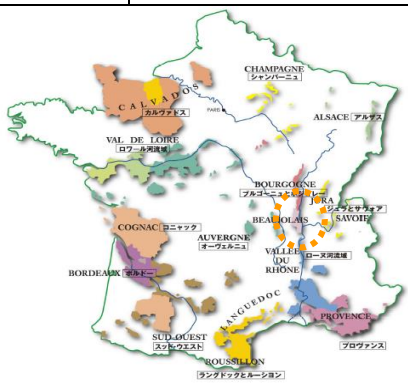
生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2010 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	18年～83年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	アーティチョークの肉詰め、 キジのロースト
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～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、アニス、よもぎ、ミネラルの香り。ワインはピュアでやさしく上品な酸と果実味、しめやかなタンニン、後からじわっと広がるミネラルの収斂味が味わいをスマートにまとめる！
希望小売価格	4,200円（税込4,536円）
ちなみに！	収穫日は9月10日、収量は40hl/ha。ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ！ちなみに2010年は果実味がエレガントなジャン好みのワインに仕上がっているとのこと！

23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 2009 AC コート・デュ・ピィ・キュヴェ 3．14	
品種	ガメイ
樹齢	82年以上
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 牛肉のアントルコート
マリアージュ （日本向け）	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2012年～2026年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやプルーン、カカオ、甘草、タバコの葉の香り。ワインはリッチで果実味に力強さと滑らかさが併存し、後からしなやかな酸と細かいタンニンの収斂味、凝縮したミネラルが長く余韻を満たす！
希望小売価格	5,400円（税込5,832円）
ちなみに！	収穫日は9月27日、収量は18～20hl/ha！樽はプリューレロックの2～4年樽を使用！ワイン名の3．14はPYと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップワイン！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. October-2011」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

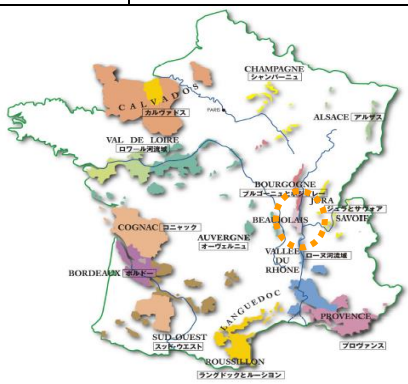
生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2009 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	17年～82年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで16ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	クランベリーやキルッシュ、こくの実、ミネラルの香り。厚みと力強さのある果実味と上品な酸とのバランスが良く、きれいに溶け込んだミネラルがワインの骨格を支える！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。ちなみにジャン曰く2009年は2005年同様に長熟で力強いワインに仕上がっているとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. November-2010」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

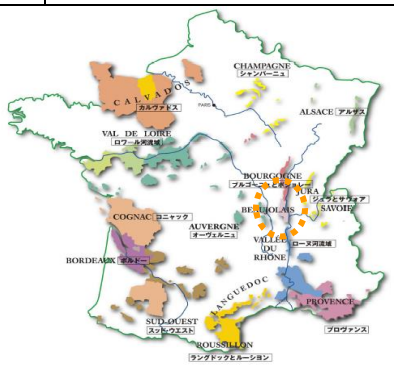
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2008 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	16年～81年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	アーティチョーク、 ピコドンチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏のオーブングリル
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	スミレやグルナディン、ミネラルの香り。果実味が豊かで繊細なミネラルと透き通るような酸とのバランスが良く、ピュアなうま味がゆっくりと口に染込んでいく！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。ちなみにジャン曰く2008年はPinotte（ピノのような）しているとのこと。 **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は8,400円（税込）になります。**

23.-4. AC Morgon Cuvee Corcelette 2008 AC モルゴン・コースレット	
品種	ガメイ
樹齢	52年～62年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約26日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ラッパ茸のソテー、 マグレ・ド・カナール
マリアージュ （日本向け）	ひよこ豆のコロッケサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズやバラ、タイムなどのハーブの香りもある。果実味がピュアかつしなやかなで、繊細な酸と調和するように細かなタンニンとミネラルが口の中を包み込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	収穫日は9月28日。ジャン曰く、2008年はPinotteしているとのこと。コースレットとコート・ド・ピィはわずか2～3kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。

23.-5. AC Fleurie 2007 AC フルーリー	
品種	ガメイ
樹齢	42年～62年
土壌	Gres rose ピンクの砂岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約6週間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	砂肝とキノコのソテー、 鴨とフォアグラのパイ包み
マリアージュ （日本向け）	チコリのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	スミレやグルナディン、黒コショウやオリエンタルな香りもある。アタックに果実味の膨らみがあり、後から繊細なタンニンと酸、骨格を持ったミネラルが調和する！
希望小売価格	5,000円（税込5,400円）
ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デプレから。（畑はすべてジャンが指導）ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を経て、それからリリースされる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. May-2010」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

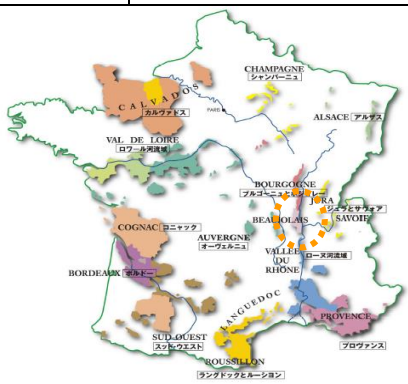
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2008 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	16年～81年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	アーティチョーク、 ホロホロ鳥のロースト
マリアージュ（日本向け）	筍と鶏肉のバター炒め
ワインの飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイスティングコメント	スミレやグルナディン、ミネラルの香り。果実味が豊かで繊細なミネラルと透き通るような酸とのバランスが良く、ピュアなうま味がゆっくりと口に染込んでいく！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。ちなみにジャン曰く2008年はPinotte（ピノのような）しているとのこと。 **※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は8,400円（税込）になります。**

.-2. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 2007 AC コート・デュ・ピィ・キュヴェ 3．14	
品種	ガメイ
樹齢	80年以上
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ（生産者）	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ
マリアージュ（日本向け）	鴨のバルサミコソース
ワインの飲み頃	2010年～2025年 供出温度:15℃
テイスティングコメント	ミネラルやバラ、オリエンタルな香り。果実味が華やかかつふくよかで酸とのバランスが絶妙！徐々に官能的なうま味が口に染み渡り、最後の余韻にミネラルが長く残る！
希望小売価格	5,700円（税込6,156円）
ちなみに！	樽は毎年プリューレロックの2年樽を使用！ワイン名の3．14はPYと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップワイン！

23.-5. AC Fleurie 2007 AC フルーリー	
品種	ガメイ
樹齢	42年～62年
土壌	Gres rose ピンクの砂岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約6週間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ（生産者）	砂肝とキノコのソテー、 鴨とフォアグラのパイ包み
マリアージュ（日本向け）	チコリのクリーム煮
ワインの飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイスティングコメント	スミレやグルナディン、黒コショウやオリエンタルな香りもある。アタックに果実味の膨らみがあり、後から繊細なタンニンと酸、骨格を持ったミネラルが調和する！
希望小売価格	5,000円（税込5,400円）
ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デプレから。（畑はすべてジャンが指導）ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を経て、それからリリースされる！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. May-2009」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2007 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	15年～80年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	低温で28日
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	骨付き子羊の香草焼き、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	香草入り豚肉ソーセージ
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	香りは繊細で野いちごやミネラルの鉱物的な香り。ワインは女性的で酸に奥行きがあり、ピュアな果実味とうまく調和がとれている。アフターにミネラルの収斂味を感じる。
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。樽はプリューレ・ロックから1年樽を毎年買っている！

23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 2005 AC コート・デュ・ピィ・キュヴェ 3．14	
品種	ガメイ
樹齢	51年～71年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約20日間
醗酵	自然酵母で約5週間
熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	サーロインステーキ、 牛肉の赤ワイン煮込み
マリアージュ （日本向け）	骨付き鳥もも肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2009年～2027年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	スミレやミュールの熟した赤い果実の香り。ボリューム豊かで、果実味が爆発！これが本当にボジョレーなの？？
希望小売価格	5,700円（税込6,156円）
ちなみに！	ワイン名の3．14はPYと円周率のπをかけたもの！50年以上の古樹から厳選して造ったトップワイン！

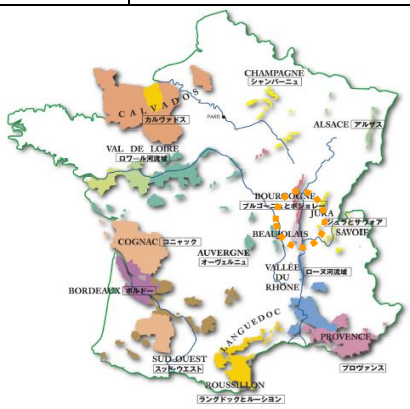
23.-4. AC Morgon CuveeCorcelette 2006 AC モルゴン・コースレット	
品種	ガメイ
樹齢	50年～60年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約1ヶ月
醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚肉ソーセージの網焼き 牛肉の赤ワイン煮込み、 トム・チーズ
マリアージュ （日本向け）	ソーセージと豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フュメ香、ミネラル、ブラックチェリーの香り。ベリーやスパイスに満ちた果実味と酸とのバランスが絶妙で、後からタンニンやミネラルからくる凝縮味が口に広がる！
希望小売価格	4,900円（税込5,292円）
ちなみに！	ジャンいわく、コースレットとコトー・ド・ピィは2～3kmくらいしか離れていないが、ミクロクリマで気候が全く違うとのこと。

Copyright©VinsCœur & Co.

23.-5. AC Fleurie 2006 AC フルーリー		23.-7. VdT Cuvee Mon Vin Blanc (2005) VdT モン・ヴァン・ブラン	
品種	ガメイ	品種	シャルドネ
樹齢	41年～61年	樹齢	20年平均
土壌	Gres Rose ピンクの砂岩	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	低温で1ヶ月	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のテリーヌ、 鴨のオレンジソース	マリアージュ （生産者）	エスカルゴのパセリバター、 豚肉のハチミツ風味
マリアージュ （日本向け）	豚レバーのソテー 焦がしバターソース	マリアージュ （日本向け）	里芋とベーコンのソテー
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	フュメ香やグリオットなど赤いベリーの香り。艶やかでふくらみのある果実味と繊細な酸とのバランスが絶妙、後から凝縮した旨味とミネラルが口を満たす！	テイスティング コメント	熟れた桃やハチミツ、シリアルやカシューナッツなどの香ばしい香り。口当たりリッチで、ネクターを思わせるような凝縮した旨味と果実味、酸、ワインの厚み全てが口の中で絶妙に溶け合う！
希望小売価格	5,000円（税込5,400円）	希望小売価格	2,950円（税込3,186円）
ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デプレから。（畑の管理は全てジャンが指導） 1年間、カーヴで瓶熟！	ちなみに！	これが正真正銘ジャン最後の白！！本来ACマコン・ヴィラージュになる予定のワインが、最高の品質を追求した結果、アルコール度数が規定値を超えてVdTに格下げされた…お宝の中のお宝ワイン！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version, June-2008」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



:フランス食品振興会

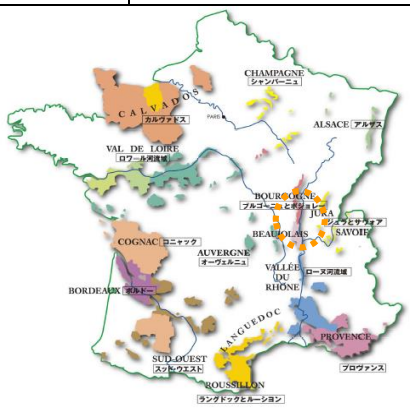
生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2006 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	15年～80年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	低温で約1ヶ月
醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエット、 骨付き子羊のロースト、 サン・ネクテールチーズ
マリアージュ （日本向け）	もつ焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ブラックチェリーのコンポート、ミネラルの鉱物的な香り。果実味と酸がしなやかで広がりがあり、かつ上品なミネラルの旨みがぎっしり詰まっていてとても官能的！
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。樽はプリューレ・ロックから1年樽を毎年買っている！

23.-4. AC Morgon CuveeCorcelette 2006 AC モルゴン・コースレット	
品種	ガメイ
樹齢	50年～60年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約1ヶ月
醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚肉ソーセージの網焼き 牛肉の赤ワイン煮込み、 トム・チーズ
マリアージュ （日本向け）	ソーセージと豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フュメ香、ミネラル、ブラックチェリーの香り。ベリーやスパイスに満ちた果実味と酸とのバランスが絶妙で、後からタンニンやミネラルからくる凝縮味が口に広がる！
希望小売価格	4,900円（税込5,292円）
ちなみに！	ジャンいわく、コースレットとコトー・ド・ピィは2～3kmくらいしか離れていないが、ミクロクリマで気候が全く違うとのこと。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. June-2007」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



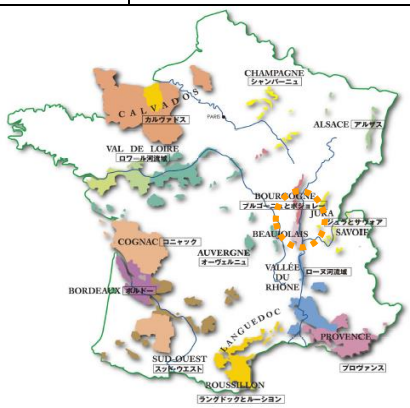
:フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2005 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ	
品種	ガメイ
樹齢	27年～50年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約23日間
醗酵	自然酵母で8～12ヶ月
熟成	古樽とフードル20hlで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ロゼット・ド・ボジョレー アンドゥイエット、コンテ
マリアージュ （日本向け）	もつやき
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	イチゴやローズマリー、鉱物的な香り。味わいは果実豊かで酸とのバランスがよく濃厚かつピュアでエレガントな赤。
希望小売価格	4,500円（税込4,860円）
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°23	「Version. 2006」 ジャン・フォイヤール（Jean FOILLARD）



:フランス食品振興会

生産者	Jean FOILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、 1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
畑総面積	11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
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-1. AC Macon Villages 2004 AC マコンヴィラージュ		23.-2. AC Morgon Cote du Py 2005 AC モルゴン・コート・デュ・ピィ		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 2004 AC コート・デュ・ピィ・キュヴェ 3．14	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	20年平均	樹齢	27年～50年	樹齢	50年～70年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	低温で約23日間	マセラシオン	低温で約23日間
製法	自然酵母で約3週間 （低温発酵）	醗酵	自然酵母で8～12ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	イノックスタンクで7ヶ月	熟成	古樽とフードル20hlで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製魚介類の前菜	マリアージュ （生産者）	ロゼット・ド・ボジョレー アンドゥイエット、コンテ	マリアージュ （生産者）	子羊の香草ソース ペルドリを使った料理 シェーブルチーズ
マリアージュ （日本向け）	カキのバターソース	マリアージュ （日本向け）	タンシチュー	マリアージュ （日本向け）	鴨鍋
ワインの 飲み頃	2006年～2009年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年～2020年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	洋ナシやミネラル、ミントの香り。味わいは白桃のような果実味と苦味、落着いた酸とのバランスがよい白の辛口。	テイスティング コメント	イチゴやローズマリー、鉱物的な香り。味わいは果実豊かで酸とのバランスがよく濃厚かつピュアでエレガントな赤。	テイスティング コメント	フランボワーズや香ばしい還元香もあり、アタックが柔らかく複雑で、果実の凝縮味が口の中で爆発する極上の赤。
希望小売価格	3,000円（税込3,240円）	希望小売価格	4,500円（税込4,860円）	希望小売価格	5,900円（税込6,372円）
ちなみに！	あのジャンが白をつくっているの！？今年が最後のヴィンテージになるかもしれない、彼の超レアものワイン！	ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。	ちなみに！	ワイン名の3．14はPYと円周率のπをかけたもの！50年以上の古樹から厳選して造った初ヴィンテージワイン

Copyright©VinsCœur & Co.