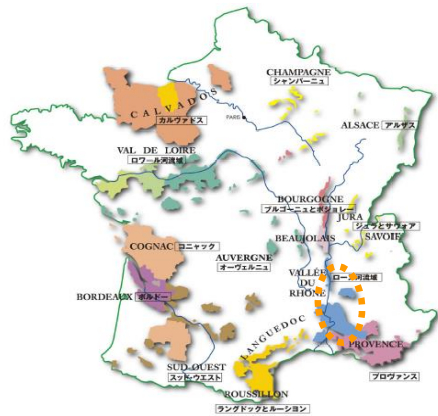


VCN° 40

「Version.January-2017」

ラ・ターシュ(La Tache)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Fabien Bergeron

国>地域>村

フランス>ローヌ>サンジョセフ>
トウルノン・シュール・ローヌ

AOC

サンジョセフ

歴史

オーナーのファビアン・ベルジュロンは、以前は銀行員で、1991年、ワインを学ぶためにボーズの学校に行く。1993年から2000年までシャプティエなどの著名なドメヌでワインづくりを学ぶ。2000年から畑の人材派遣会社を立ち上げ、そして、2003年からワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名しドメヌをスタートさせる。

気候

気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。

畑総面積

4 ha

農法

ビオロジック(認証なし)

収穫方法

100%手摘み、畑で粒レベルでの選果

ドメヌのスタッフ

12人、季節労働者多数

趣味

読書

生産者のモットー

シンプル・イズ・ベスト
テロワールを忠実に表現する40.-3. VdT Puteus videre 2014
プテウス・ヴィデレ(白中辛口)40.-2. VdF Guillymy n'est pas un Saint
2011
ギアミ・ネ・パ・アン・サン(赤)

品種

マルサンヌ100%

品種

シラー100%

樹齢

44年

樹齢

34年~44年

土壌

花崗岩質

土壌

花崗岩質

マセラシオン

無し

マセラシオン

木桶タンクで24日間

醗酵

自然酵母
古樽で12ヶ月

醗酵

自然酵母
木桶タンクで20日間

熟成

古樽で18ヶ月

熟成

古樽で24ヶ月

マリアーージュ
(生産者)エイひれのムニエル、
オマール海老のオレンジソースマリアーージュ
(生産者)イノシシの赤ワイン煮、
鹿のローストバルサミソースマリアーージュ
(日本向け)

デコボンとヒラメのカルパッチョ

マリアーージュ
(日本向け)豚肉とキャベツのロースト
マスタードソースワインの
飲み頃2017年~2027年
供出温度:9℃ワインの
飲み頃2017年~2032年
供出温度:18℃テイasting
コメント

パイナップル、黄桃のコンポート、青梅、フュメの香り。ワインはフルーティかつクリスピーで、ほのかに甘みのあるネクターのような旨味と強かな酸、心地よいミネラルの苦みが複雑に合い舞う!

テイasting
コメント

ミュールのジャム、ドライブルー、スミレ、バニラ、黒オリーブ、生ハムの香り。ワインはスパイシーで果実味に凝縮感があり、滋味深くほんのりピターなミネラルと強かな酸が複雑に合い舞う!

希望小売価格

4,200円(税込4,536円)

希望小売価格

4,200円(税込4,536円)

ちなみに!

収穫日は10月3日。2014年は豊作だが、それでも収量はたったの20 hL/haしか取れていない! 残糖は10 g/L。ウィヤーージュなし! ワイン名はラテン語で「なるようになるさ!」という意味! 以前のヴァンテージで、発酵が途中で止まってしまったためこの名前を付けた! SO₂無添加! ノンフィルター! ※王冠キャップですがペティアンではありません

ちなみに!

収穫日は9月30日。収量は28 hL/ha。ギアミは畑名でサンジョセフの銘醸コミューン、モーヴの優良区画内にある。ワイン名は、AOCの認可が下りなかったため「ギアミは聖人ではない」という意味で、聖人(Saint)とサン・ジョセフのことを指している! SO₂無添加! ノンフィルター!

VCN° 40

「Version.March-2015」

ラ・ターシュ(La Tache)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Fabien Bergeron
	国>地域>村	フランス>ローヌ>サンジョセフ> トウルノン・シュール・ローヌ
	AOC	サンジョセフ
	歴史	オーナーのファビアン・ベルジュロンは、以前は銀行員で、1991年、ワインを学ぶためにボーンの学校に行く。1993年から2000年までシャプティエなどの著名なドメーヌでワインづくりを学ぶ。2000年から畑の人材派遣会社を立ち上げ、そして、2003年からワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名しドメーヌをスタートさせる。
気候	気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。	
	畑総面積	4 ha(そのうち1 haはブドウを売っている)
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で粒レベルでの選果
	ドメーヌのスタッフ	12人、季節労働者多数
	趣味	読書
	生産者のモットー	シンプル・イズ・ベスト テロワールを忠実に表現する

40.-2. AC Saint Joseph 2010

Cuvee Guillamy

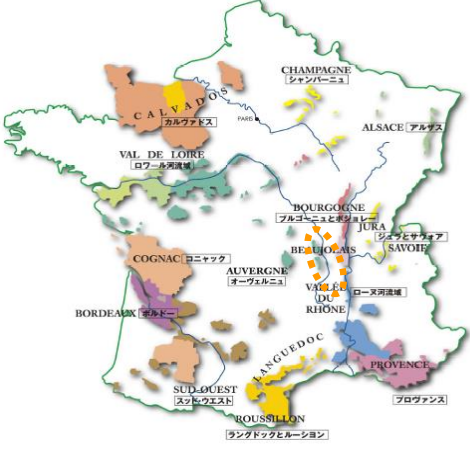

AC サンジョセフ

キュヴェ・ギアミ(赤)

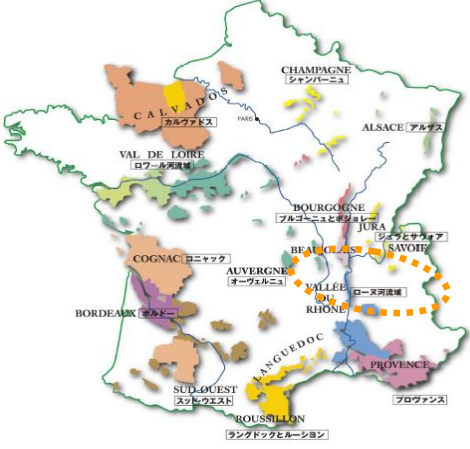

品種	シラー100%
樹齢	33年~43年
土壌	花崗岩質
マセラシオン	木桶タンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 木桶タンクで25日間
熟成	古樽で18ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ベキヤスのロティトリュフソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と芽キャベツのソテー ケッパーと黒オリーブのソース
ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュールのジャム、バニラ、黒オリーブ、オレンジチョコ、タバコの葉の香り。ワインは優艶かつフィネスがあり奥行きが深く、柔らかな果実の凝縮味と緻密なタンニンの収斂味が口の中でやさしく溶け合う!
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに!	収穫日は10月3日。収量は22 hL/ha! 2010年はラターシュの自信作! キュヴェ名「Guillamy」は畑名で、サンジョセフの銘醸コミュニティ、モーヴの優良区画内にある。(隣にシャールヴの畑がある)SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター!

VCN° 40

「Version, March-2013」
ラ・ターシュ (La Tache)

	生産者	Fabien Bergeron
	国>地域>村	フランス>ローヌ>サンジョセフ> トウルノン・シュール・ローヌ
	AOC	サンジョセフ
	歴史	オーナーのファビアン・ベルジュロンは、以前は銀行員で、1991年、ワインを学ぶためにボーンの学校に行く。1993年から2000年までシャプティエなどの著名なドメヌでワインづくりを学ぶ。2000年から畑の人材派遣会社を立ち上げ、そして、2003年からワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名しドメヌをスタートさせる。
気候	気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。	
	畑総面積	2.5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、畑で粒レベルでの選果
	ドメヌのスタッフ	12人、季節労働者多数
	趣味	読書
	生産者のモットー	シンプル・イズ・ベスト テロワールを忠実に表現する

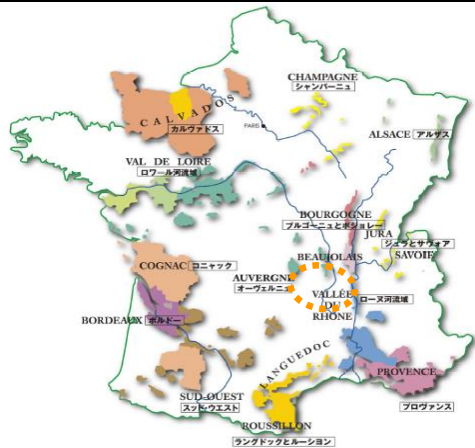
40.-2. AC Saint Joseph 2009 Cuvée Guillamy AC サンジョセフ キュヴェ・ギアミ		★new release★ 40.-3. VdF Puteus videre (2010) VdF プテウス・ヴィデレ	
品種	シラー100%	品種	マルサンヌ100%
樹齢	32年~42年	樹齢	40年
土壌	花崗岩質	土壌	花崗岩質
マセラシオン	木桶タンクで1ヶ月	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母 木桶タンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽で12ヶ月
熟成	古樽で24ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 鹿フィレ肉グランヴヌールソース	マリアージュ (生産者)	冷製フォアグラ、 帆立とガンバス海老のムニエル
マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコの胡椒炒め	マリアージュ (日本向け)	豚肉のグリル ハチミツマスタード風味
ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃
テイasting コメント	カシスやミュールのジャム、カカオ、 ナツメグ、木の皮、漢方薬の香り。 口当たり滑らかで、しなやかな果実 の凝縮味を、細く線のある強かな酸 と引き締まったタンニンの収斂味が ワインの骨格をつくる!	テイasting コメント	熟したパイナップルやグレープ フルーツ、カリン、フェネル、アニス の香り。ワインはクリスピーかつほ のかに甘く果実に富んでいて、溢れ んばかりのミネラルとアーモンドの 花の風味が優しくロー杯に広がる!
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は 20hl/ha! 2009年は当たり年! キュ ヴェ名「Guillamy」は畑名で、サン ジョセフの銘醸コミュニン、モーヴの 優良区画内にある。ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は10月28日。収量は 5hl/ha! ワイン名はラテン語で「なる ようになるさ!」と言う意味! 発酵が 途中で止まってしまったためこの名 前を付けた! 残糖4g。SO2無添 加! ノンフィルター!

	生産者	Fabien Bergeron
	国>地域>村	フランス>ローヌ>サンジョセフ> トウルノン・シュール・ローヌ
	AOC	サンジョセフ
	歴史	オーナーのファビアン・ベルジュロンは、以前は銀行員で、1991年、ワインを学ぶためにボヌの学校に行く。1993年から2000年までシャプティエなどの著名なドメヌでワインづくりを学ぶ。2000年から畑の人材派遣会社を立ち上げ、そして、2003年からワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名しドメヌをスタートさせる。
	気候	気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で粒レベルでの選果
	ドメヌのスタッフ	12人、季節労働者多数
	趣味	読書
	生産者のモットー	シンプル・イズ・ベスト テロワールを忠実に表現する

40.-1. AC Saint Joseph 2008 Cuvée Badel AC サンジョセフ キュヴェ・バデル		40.-2. AC Saint Joseph 2008 Cuvée Guillamy AC サンジョセフ キュヴェ・ギアミ	
品種	シラー97% マルサンヌ、ルーサンヌ3%	品種	シラー100%
樹齢	9年～81年	樹齢	31年～41年
土壌	石灰質・粘土質混じりの 花崗岩質	土壌	花崗岩質
マセラシオン	木桶タンクで2週間	マセラシオン	木桶タンクで2週間
醱酵	自然酵母で7日間	醱酵	自然酵母で7日間
熟成	古樽で8ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリァージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 ピコドンチーズ	マリァージュ (生産者)	リードヴォーのモリーユソース、 フレッシュシェーブルチーズ
マリァージュ (日本向け)	鳥もも肉のグリル トマトとベーコンのソース	マリァージュ (日本向け)	鳥レバーとハツの網焼き 山椒風味
ワインの 飲み頃	2010年～2020 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ラズベリーのジャム、タイムや黒オ リーブの香りもある。繊細で伸びの ある酸とピュアな果実味の中にミネ ラルと細かいタンニンの収斂味がう まく溶け込んでいる！	テイasting コメント	ブルーベリーやジュニパーベリー、 カカオ、レグリーズの香り。口当たり 滑らかで、ピュアな果実の味わいに 続いて繊細な酸とミネラルの旨味が 口にやわらかく染み渡る！
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)
ちなみに！	キュヴェ名「Badel」は昔の畑所有者 の名前。昔、アペラシオンの認定前 からこの区画は「バデルのワイン」と してすでに高い評価を受けていた！	ちなみに！	キュヴェ名「Badel」は昔の畑所有者 の名前。昔、アペラシオンの認定前 からこの区画は「バデルのワイン」と してすでに高い評価を受けていた！

VCN° 40

「Version, October-2009」 ラ・ターシュ (La Tache)



振興会



生産者	Fabien Bergeron
国>地域>村	フランス>ローヌ>サンジョセフ> トウルノン・シュール・ローヌ
AOC	サンジョセフ
歴史	オーナーのファビアン・ベルジュロンは、以前は銀行員で、1991年、ワインを学ぶためにボヌの学校に行く。1993年から2000年までシャプティエなどの著名なドメヌでワインづくりを学ぶ。2000年から畑の人材派遣会社を立ち上げ、そして、2003年からワイナリーの名前を「ラ・ターシュ」と命名しドメヌをスタートさせる。
気候	気候は地中海性気候の最北地で、夏はとても暑く冬は逆にとても寒い。春と秋にまとまった雨が降り、1年を通して乾燥した北風(ミストラル)がローヌ渓谷を吹きおろす。
畑総面積	2.5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、畑で粒レベルでの選果
ドメヌのスタッフ	12人、季節労働者多数
趣味	読書
生産者のモットー	シンプル・イズ・ベスト テロワールを忠実に表現する

40.-1. AC Saint Joseph 2007

Cuvee Badel
AC サンジョセフ
キュヴェ・バデル

40.-2. AC Saint Joseph 2007

Cuvee Guillamy
AC サンジョセフ
キュヴェ・ギアミ

品種	シラー97% マルサンヌ、ルーサンヌ3%	品種	シラー100%
樹齢	8年~80年	樹齢	30年~40年
土壌	石灰質・粘土質混じりの 花崗岩質	土壌	花崗岩質
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で12日間
熟成	古樽で16ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ウサギのパテ、 ペカスのサルミソース	マリアーージュ (生産者)	鹿肉のグリエ、 モンドールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	牛肉のトマトシチュー	マリアーージュ (日本向け)	骨付きラムのグリル
ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:16℃
テイasting コメント	グルナディンやミネラルの香り。ワインの凝縮味がありながらも繊細なく口当たりで、酸とのバランスが良く、アフターにつれてワインのうまみと力強さが上がってくる!	テイasting コメント	ブルーベリーやダークチェリー、ミネラルの香り。ワインにしっかりと骨格があり、それでいて果実味とミネラルが繊細で、全体的に奥行きのある深い味わいを醸し出す!
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	2007年は当たり年! キュヴェ名「Badel」は昔の畑所有者の名前。昔、アペラシオンの認定前からこの区画は「バデルのワイン」としてすでに高い評価を受けていた!	ちなみに!	2007年は当たり年! キュヴェ名「Guillamy」は昔からある畑名で、サンジョセフの銘醸コミューン、モーヴの優良区画内にある。(隣接する畑にジャン・ルイ・シャープがある)