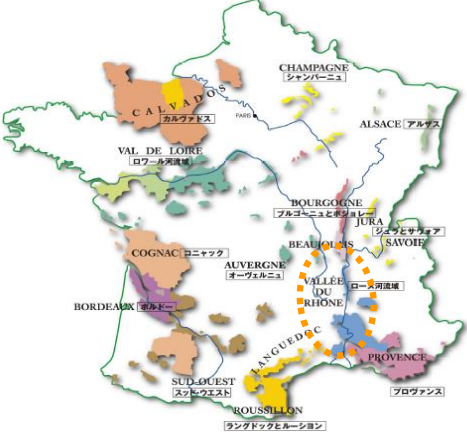
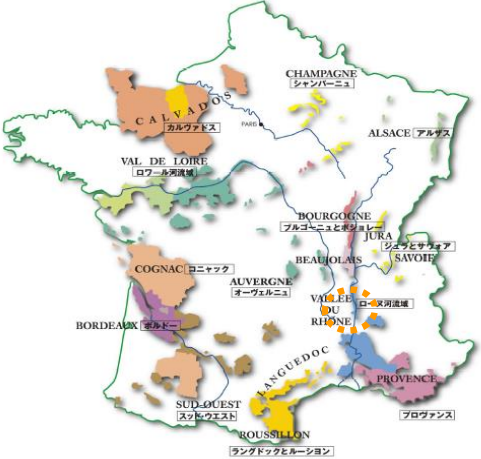
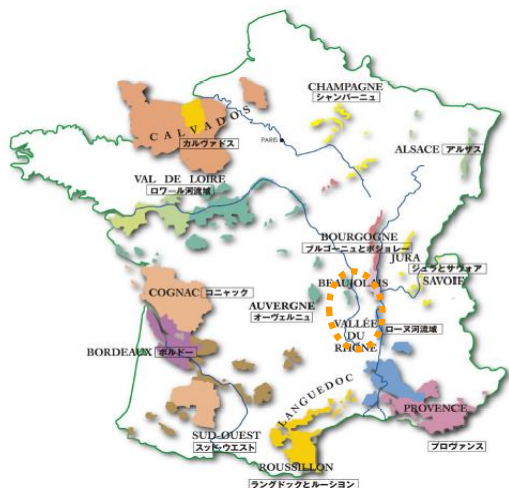


VCN° 36 「Version.October-2016」 マチュ・デュマルシェ(Matthieu DUMARCHER)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	自転車、日曜大工
	生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Leon & Seraphin 2014 レオン・エ・セラファン(赤)		36.-8. VdF ZinZin 2014 ザンザン(赤)	
品種	グルナツシュ70%、シラー30%	品種	シラー70%、グルナツシュ30%
樹齢	26年平均	樹齢	12年～45年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・砂地
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで10日間
醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ジロール茸のソーテ、 鴨のローストオレンジソース	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン、 アンドウイエット
マリアーージュ (日本向け)	豚肉とパプリカの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮
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℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、白桃、メントール、なめし革、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ透明感と輝きがあり、チャールミングな果実味に優しい旨味と張りのある洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ドライイチジク、ガリーグ、なめし革、白コショウ、生肉の香り。ワインはスマートかつ輪郭が整っていて清涼感があり、凝縮した果実味と優しいミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月4日～7日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名「レオンとセラファン」はフランス人の昔の名前で、以前レオンはカルボニック、セラファンはクラシックな方法で醸造していたものを一つのキュヴェに統一した！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日～14日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名「ZinZin」は「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、マチュのワインのカテゴリーにはない中間のスタイルをあえてつくったことでこのような名前を付けた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 36		「Version.December-2014」 マチュ・デュマルシェ(Matthieu DUMARCHER)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Matthieu DUMARCHER
		国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
		AOC	コート・デュ・ローヌ
		歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修し、02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受ける。
		気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
		畑総面積	5 ha
		農法	ビオロジック(2009年エコセル認証予定)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
		趣味	自転車、日曜大工
		生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Leon & Seraphin 2013 ヴァン・ド・フランス レオン・エ・セラファン(赤)		36.-7. AC Cote du Rhone Cuvée Reserve 2011 AC コート・デュ・ローヌ レゼルヴ(赤)	
品種	シラー40%、カリニャン30% グルナツシュ20%、サンソー10%	品種	カリニャン50% グルナツシュ50%
樹齢	25年平均	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで7日間	マセラシオン	ホーロータンクで22日間
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然発酵で20日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 ロニョンドヴォーマスタードソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのパイ包み、 リエブル・ア・ラ・ロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとジャガイモのグラタン	マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:19℃
テイasting コメント	ミュール、カシス、ボタンの花、ローズマリー、メントール、シナモンの香り。ワインはスマートでメリハリがあり、ポリュームのある果実味ときれいなミネラル、フレッシュで勢いのある酸とのバランスが良い！	テイasting コメント	ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	4,000円(税込4,200円)
ちなみに！	収穫日はグルナツシュ、シラーが9月20日～9月29日、カリニャンが10月5日。収量は25 hL/ha！2013年はグルナツシュが花振るいに70%の収量減！他のブドウも腐敗が多かったが、厳格な選果のおかげでワインの品質は無事保つことができた！フィルター無し！	ちなみに！	レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナツシュをアッサンブラージュして作られる！

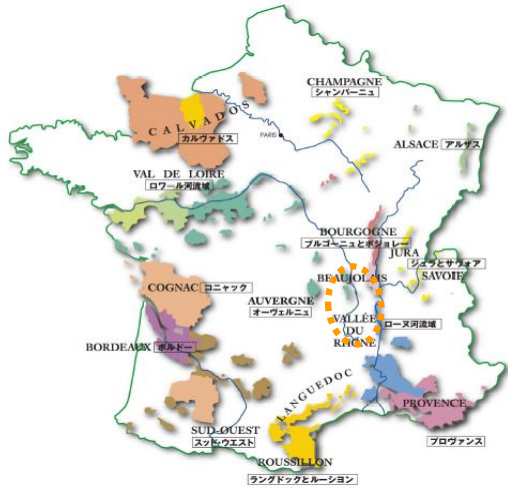


振興会



生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンベリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修し終わる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセル認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Cuvée Leon & Seraphin (2012) ヴァン・ド・フランス レオン・エ・セラファン(赤)		36.-2. AC Cote du Rhone Cuvée Vieilles Vignes 2011 AC コート・デュ・ローヌ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)		36.-7. AC Cote du Rhone Cuvée Reserve 2011 AC コート・デュ・ローヌ レゼルヴ(赤)	
品種	グルナッシュ40%、シラー20%、カリニャン30%、サンソー10%	品種	グルナッシュ70%、カリニャン30%	品種	カリニャン50%、グルナッシュ50%
樹齢	30年平均	樹齢	67年	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
収穫日	グルナッシュ、サンソー、シラー：9月8日～9月15日、カリニャン：9月25日	収穫日	グルナッシュ：9月12日、カリニャン：9月15日	収穫日	グルナッシュ：9月12日、17日、カリニャン：9月21日
収量	30hl/ha	収量	15hl/ha	収量	20hl/ha
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンク、 ファイバータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで20日間	マセラシオン	ホーロータンクで22日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で20日間	醱酵	自然発酵で20日間
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
フィルター	なし	フィルター	なし	フィルター	なし
SO2添加	瓶詰め時に20mg/L	SO2添加	瓶詰め時に5mg/L	SO2添加	瓶詰め時に5mg/L
マリアージュ (生産者)	ペルドリのブドウソース、 トムチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸とジロールのソーテ、 牛のアントルコートポルドー風	マリアージュ (生産者)	フォアグラのパイ包み、 リエブル・ア・ラ・ロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	牛肉のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:19℃
テイasting コメント	グリオットやレッドカラント、グリーンペッパー、グミ、赤みそのような香ばしい香り。果実味がフレッシュかつ軽快で生き生きとした感があり、後半に感じるスパイシーなミネラルがワインに輪郭を与える！	テイasting コメント	熟したミールやカシス、しいたけ、タバコの葉、オールスパイスの香り。ワインはまるやかかつ広がりがあり、しっとりとした果実の厚みをしめやかなタンニンと骨格のあるミネラルが支える！	テイasting コメント	ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	2012年は新たにサンソーがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！	ちなみに！	芳醇で奥行きのある古樹のグルナッシュに、力強くボディ豊かな古樹のカリニャンが加わることで、ワインに骨格と深みが生まれる！	ちなみに！	レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！



振興会

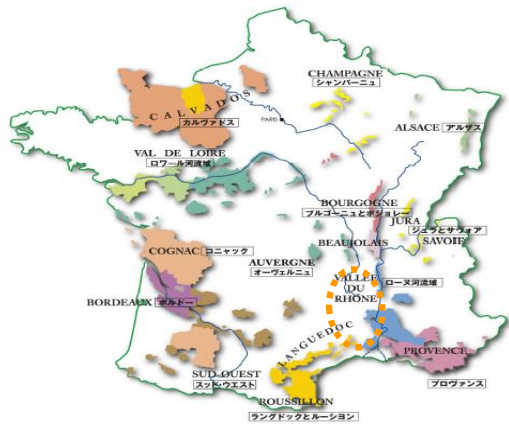
生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修し終わる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセル認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France rouge 2011 Cuvée Leon & Seraphin ヴァン・ド・フランス赤 レオン・エ・セラファン		36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2010 Cuvée Vieilles Vignes AC コート・デュ・ローヌ赤 ヴィエーユ・ヴィーニュ		36.-7. AC Cote du Rhone rouge 2010 Cuvée Reserve AC コート・デュ・ローヌ赤 レゼルヴ	
品種	グルナツシュ40%、カリニャン40%、シラー20%	品種	グルナツシュ75%、カリニャン25%	品種	グルナツシュ50%、カリニャン50%
樹齢	31年平均	樹齢	66年	樹齢	50年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで11日間	マセラシオン	グルナツシュはMC法、 カリニャンは除梗破碎 ホーロータンクで20日間	マセラシオン	グルナツシュはMC法、 カリニャンは除梗破碎 ホーロータンクで21日間
醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然発酵で16日間	醗酵	自然発酵で15日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	仔羊の香草焼き、 牛肉のアントルコート	マリアージュ (生産者)	フォアグラのバルサミコソース、 熟成マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンと白いんげんの煮込	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	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2011年～2036年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	グミやグルナディン、ガリグ、なめし皮、ミネラルの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、果実味とダシのようなやさしい味わいに胡椒のようなスパイスとミネラルのほろよい苦みが加わる！	テイステイング コメント	スミレやチェリー、グミ、アニス、アーモンドの香り。ワインは上品かつ果実味と酸が洗練されていて、後から骨格のあるミネラルと細かいタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイステイング コメント	スミレやブルーベリー、フェネル、クローブの香り。ワインは男性的で果実味が厚く凝縮感があり、タンニンの収斂味、繊細な酸、余韻に抜けるカカオのようなビターな風味が深い大人の味わいを奏でる！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに！	収穫日はグルナツシュ、シラーが8月25日～8月27日、カリニャンが9月10日。収量は35hl/ha！2011年は新たにカリニャンがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！フィルター無し！	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月15日、カリニャンが25日。収量は15hl/ha！マチュ曰く、グルナツシュの繊細さや華やかさにカリニャンがブレンドされることによってワインに奥行きと骨格が生まれるとのこと！フィルター無し！	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月16日、カリニャンが26日。収量は20hl/ha！レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナツシュをアッサンブラージュして作られる！フィルター無し！

VCN°36

「Version, October-2011」

マチュ・デュマルシェ(Matthieu DUMARCHER)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Matthieu DUMARCHER

国＞地域＞村

フランス＞ローヌ＞ドローム＞
ラ・ボーム・ド・トランジット

AOC

コート・デュ・ローヌ

歴史

マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しめわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。

気候

気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。

畑総面積

5ヘクタール

農法

ビオロジック(2009年エコセール認証予定)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

自転車、日曜大工

生産者のモットー

良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！
南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France 2010

Cuvee Leon & Seraphin

ヴァン・ド・フランス赤

レオン・エ・セラファン

36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2009

Cuvee Vieilles Vignes

AC コート・デュ・ローヌ赤

ヴィエーユ・ヴィーニュ

品種

シラー30%、
グルナッシュ70%

樹齢

30年平均

土壌

石灰質・粘土質、砂地

マセラシオン

スミマセラシオンカルボニック
ホーロータンクで8日間

醗酵

自然酵母で8日間

熟成

ホーロータンクで8ヶ月

マリアージュ
(生産者)リヨン塩豚の脂煮、
カンタルチーズマリアージュ
(日本向け)

ジャガイモとキノコのソテー

品種

カリニャン30%、
グルナッシュ70%

樹齢

65年

土壌

石灰質・粘土質

マセラシオン

ホーロータンクで21日間

醗酵

自然発酵で15日間

熟成

古樽で14ヶ月

マリアージュ
(生産者)リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル、
リヴァロチーズマリアージュ
(日本向け)

牛ハラミ肉ステーキ

ワインの
飲み頃2011年～2021年
供出温度:14℃ワインの
飲み頃2011年～2036年
供出温度:16℃テイステイング
コメント

グロゼイユやボンボン、なめし皮、
フュメ香、ミネラルの香り。ワインは
ピュアかつフレッシュで、透明感のある
果実味と繊細な酸、骨格を支える
ミネラル、旨味が見事に調和している！

テイステイング
コメント

カシスやブルーベリー、クローブ、タバコ
の葉の香り。ワインは優雅かつ
リッチで、しなやかなタンニンとミネラル
の収斂味が凝縮した果実にうまく
溶け込み、複雑で上品な風味を与える！

希望小売価格

2,400円(税込2,592円)

希望小売価格

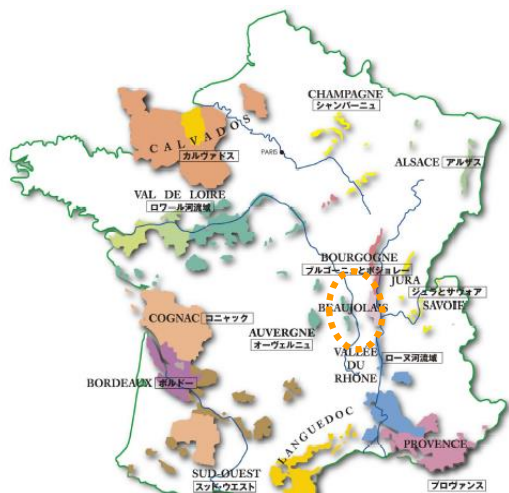
3,100円(税込3,348円)

ちなみに！

収穫日は9月10日。収量は
30hl/ha！2010年はレオン、セラファン
とキュヴェを分けて、ブドウの時点
で一緒にブレンドし仕込んでいる！
(09年は別々に仕込んで最後にアッ
サンブラージュ。)

ちなみに！

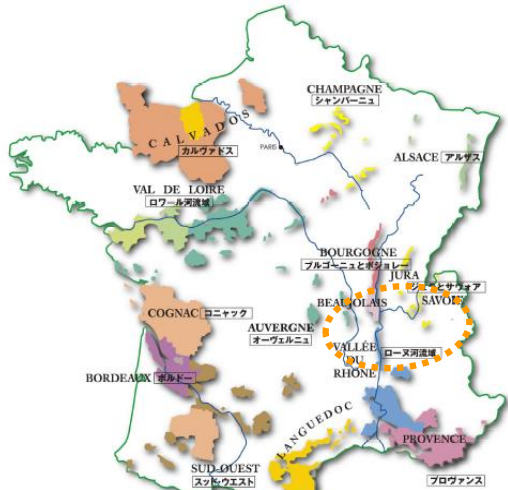
収穫日はグルナッシュが9月15日、
カリニャンが25日。収量は15hl/ha！
マチュ曰く、グルナッシュの繊細さや
華やかさにカリニャンがブレンドされ
ることによってワインに奥行きと骨
格が生まれるとのこと！



振興会

生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しめわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセル認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France rouge 2009 Cuvee Leon & Seraphin ヴァン・ド・フランス赤 レオン・エ・セラファン		36.-5. AC Cote du Rhone rouge 2007 Cuvee grandH AC コート・デュ・ローヌ赤 グラン・タッシュ		36.-6. Vin de Table Blanc 2008 Cuvee VinBlanc ヴァン・ド・フランス白 ヴァンブラン	
品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	グルナッシュ100%	品種	ルーサンヌ100%
樹齢	30年平均	樹齢	65年	樹齢	4年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥質の土砂
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで30日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然発酵で3週間	醗酵	自然酵母 古樽で1年間
熟成	ホーロータンクで7ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊のフィレ香草焼き、 鴨とイチジクのガランティース、	マリアージュ (生産者)	牛レバーのソテー、 リエブル・ア・ラ・ロワイヤル	マリアージュ (生産者)	柑橘フルーツと蟹のサラダ、 ピコドンチーズ
マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆とスパイスのコロッケ	マリアージュ (日本向け)	牛赤身肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	エビの鉄板焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2035年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2010年～2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	ブルーやミュール、ブリオッシュの 香り。果実味に膨らみがあり、エレガ ントで酸とのバランスが良い。後から やさしいミネラルの味わいが口に広 がる！	テイステイング コメント	ミュールのジャムやフュメ香、レグ リーズの香り。ワインはまるやかか つ妖艶で、凝縮した果実とミネラル の味わいが詰まっている！余韻に 繊細なタンニンの収斂味が残る！	テイステイング コメント	マンゴーやリンゴのコンポート、フ ルーツケーキなどの甘い香り。味わ いは微かにクリスピーで、落ち着いた 酸とふくよかな旨味とのバランス がとても良く、のど越し軽快な白！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は8月27日。09年のレオンの 収量が大幅に少なく、最終的にセラ ファンとブレンドした！セラファンとレ オンのブレンド比率は、65:35！	ちなみに！	収穫日は9月10日。偉大なミレジムの 時だけ造るスペシャルキュヴェ！ 名前のGrandH(グランドタッシュ)はグ ルナッシュの最後の綴りHと発音の 両方を掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月27日！名前の 「VinBlanc」は彼のワインのライン ナップに、白がひとつしかないから シンプルに「ヴァン・ブラン(白ワイ ン)」と命名！



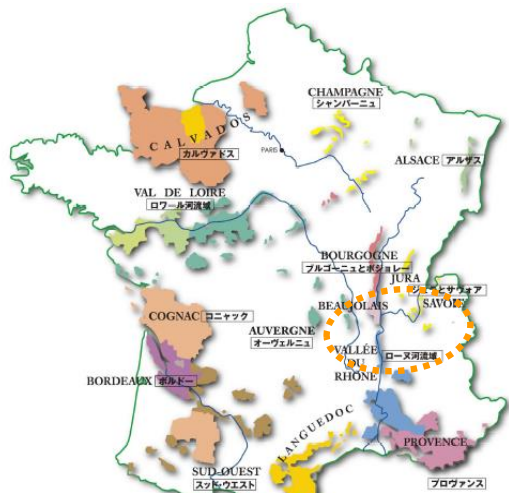
振興会

生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-1. AC Cote du Rhone 2008 Cuvee Seraphin AC コート・デュ・ローヌ赤 キュヴェ・セラファン		36.-2. AC Cote du Rhone 2007 Vielles Vignes AC コート・デュ・ローヌ赤 ヴィエーユ・ヴィーニュ	
品種	シラー、グルナッシュ、カリニャン	品種	グルナッシュ
樹齢	40年平均	樹齢	66年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで20日間
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	ホーロータンクで7ヶ月	熟成	50%古樽、50%ホーロータンクで14ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 塩豚のレンズ豆煮	マリアージュ (生産者)	骨付き子羊のロースト、 鹿肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚の燻製と ハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚肉のロースト ブルーチーズを添えて
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～2029年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	カシスやローズマリーの香り。口当たりやさしくピュアできれいな酸、果実の繊細さを感じる。アフターに旨味やこねたミネラル、心地よい苦味が口に広がる。	テイステイング コメント	ミュールや野いちご、タバコの葉、カカオの香り。味わいスパイシーでボリューム感があり、後から凝縮した果実味とミネラル、鋭い酸が徐々に口を満たす！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそう！	ちなみに！	2007年のVVは彼の自信作！ワインの力強さの中に果実味とフレッシュ感を残すために、半分はタンクでの熟成を試みた！

VCN°36

「Version, April-2009」
マチュ・デュマルシェ(Matthieu DUMARCHER)

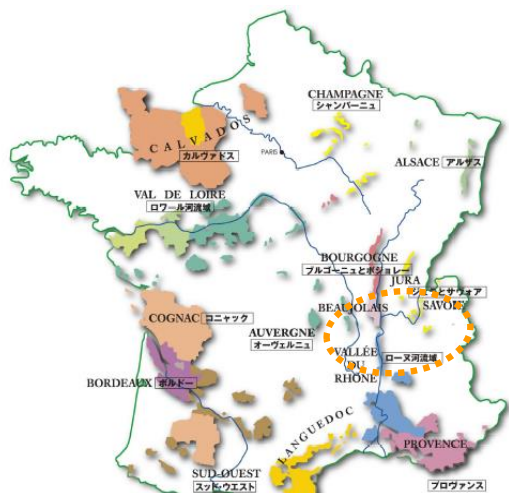


振興会

生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しめわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセル認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-3. VdT Cuvee Leon (2008)
VdT赤 キュヴェ・レオン

品種	シラー50%、グルナッシュ50%
樹齢	4～35年
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオン・カルボニック ホーロータンクで1週間
醗酵	自然酵母で10日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 豚のソーセージ
マリージュ (日本向け)	クレソンとベーコンのサラダ
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	フレッシュフランボワーズ、グルナ ディンなどの赤い果実の香りが香 る。クリスピーで、フレッシュな酸と ピュアな果実味があふれ出す爽快 な赤！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	キュヴェ名「レオン」はフランスの昔 の人によくあった名前、音の響き がこのワインに合っているというこ から名づけたそうだ！



振興会

生産者	Matthieu DUMARCHER
国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しめわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-1. AC Cote du Rhone 2007
Cuvee Seraphin
AC コート・デュ・ローヌ赤
キュヴェ・セラファン

36.-2. AC Cote du Rhone 2006
Vielles Vignes
AC コート・デュ・ローヌ赤
ヴィエーユ・ヴィーニュ

品種	シラー、グルナッシュ、カリニャン	品種	グルナッシュ
樹齢	40年平均	樹齢	65年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ホーロータンクで14日間	マセラシオン	ホーロータンクで14日間
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	50%ホーロータンク、50%古樽で8ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛肉のリブローズ、黒ブーダンと林檎のコンポート	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、子羊のローストブラウンソース
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草フリット	マリアージュ (日本向け)	黒酢豚
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	ミュールやローズマリー等のハーブの香り。アタックにワインの力強さと弾けるような果実味を感じる。骨格がしっかりと飲み応え十分！	テイasting コメント	プルーンやミュール、干しイチジクの香り。果実味と酸、ワインの骨格とのバランスが良く、ピュアで滑らかな味わい。余韻にミネラルが残る。
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそう！	ちなみに！	ラベルの油絵はマチュの母親が描いたもの。(セラファンも同じ)VVのような上のクラスのワインは落着いたラベル模様で統一させたそう♪