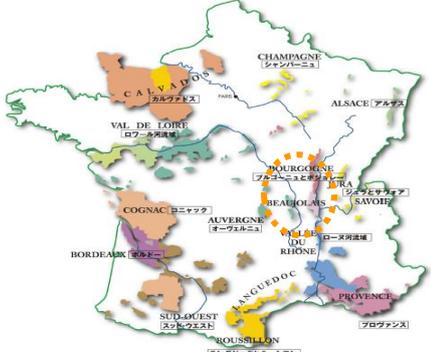


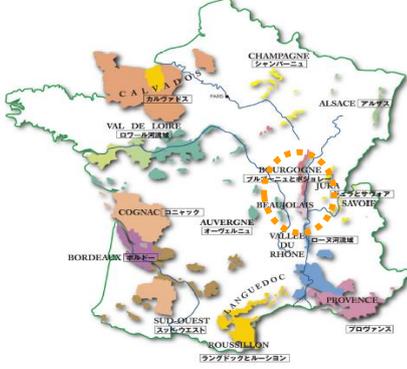
ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Dihier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボーン>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボーン、ポマール、ボーン1Cru
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ 1993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	3人、季節労働者数人
	趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
	生産者のモットー	自然との調和を大切にする。

21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2014 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)		21.-1. AC Hautes Côtes de Beaune Blanc 2014 オート・コート・ド・ボーン(白)		21.-10. AC Hautes Côtes de Beaune Rouge 2014 オート・コート・ド・ボーン(赤)	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	18年~41年	樹齢	24年~44年	樹齢	15年~60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
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで21日間
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
デゴルジュマン	2016年3月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	揚げナスのアンチョビマリネ、 コック貝の白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 カエルの腿肉のムニエル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛骨髓のロースト
マリアージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー レモンマスタードソース	マリアージュ (日本向け)	豚肉のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:16℃
テイasting コメント	洋ナシ、リンゴのコンポート、マロン グラッセ、ハチミツ、サトウキビの香 り。ワインはタイトかつシャープで、 硬質的な酸と爽やかに広がる泡立 ちの中に塩辛いくらいのミネラルが 詰まっている!	テイasting コメント	白桃、洋ナシ、パイナップル、アカシ ア、ツツジの花、フユメの香り。ワイン はフルーティーかつボリューム豊か で透明感があり、程よく塩辛いダシ のような緻密なミネラルが味わいの 骨格を形成する!	テイasting コメント	フランボワーズ、野イチゴのジャ ム、チョコレート、海苔、カテキン の香り。ワインはピュアかつチャーミ ングな酸があり、透明感のある果実 味を凝縮したミネラルとキメの細か いタンニンの収斂味が引き締める !
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996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17日。収量は60 hL/ha。ドザージュは6 g/L。2014年 は、奇跡的に雹を免れたおかげで適 正な収量を確保できた! スティルワ インの時点で20 mg/LのSO ₂ 添加 & フィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月18日。収穫量は50 hL/ha。2014年は、奇跡的に雹を免 れたおかげで適正な収量を確保でき た! SO ₂ はマロラクティック後15 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。 フィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月18日。収穫量は40 hL/ha。2014年は、奇跡的に雹を免 れたおかげで適正な収量を確保でき た! SO ₂ は発酵後20 mg/L、瓶詰 めの時に20 mg/L添加。フィルター 有。

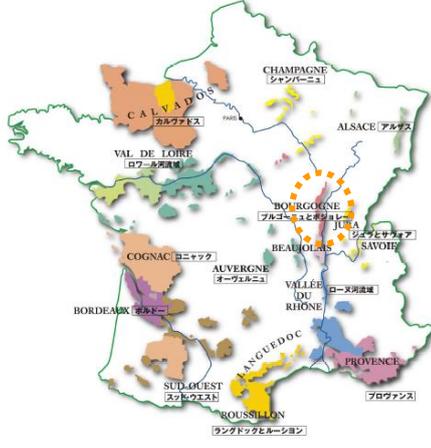
21.-3. AC Pommard 2013 AC ポマール(赤)		21.-8. AC Côteaux Bourguignons 2014 コトー・ブルギニョン(赤)	
品種	ピノワール	品種	ガメイ
樹齢	29年~75年	樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで21日間	マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリァージュ (生産者)	鹿肉のグランヴヌール、 ラミデュシャンベルタン	マリァージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリァージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリァージュ (日本向け)	ナスとトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、メントール、タバコの葉、漢方の香り。ワインは果実のエレガントさとタンニンの収斂味による男性的な骨格を備えており、じわっと広がる硬質な酸が味わいの輪郭を支える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、バラ、金木犀、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで輝きがあり、溢れんばかりの果実味に爽やかな酸と若いタンニンがやさしく溶け込む！
希望小売価格	6,200円(税込6,696円)	希望小売価格	2,950円(税込3,186円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。2013年は雹と病気の影響で収穫量は20 hL/haと例年の60%減！2013年のポマールは、ディディエ曰く、ヴォルネイのように女性的で、やさしい味わいに仕上がっているとのこと！SO ₂ は発酵後20 mg/L、瓶詰めの際に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は40 hL/ha。アベラシオンは2014年から Bourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonに変更！SO ₂ は発酵後と瓶詰めの際に少量添加。フィルター有。

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Dihier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール、ボヌ1Cru、 ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。	
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオディナミ 1993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	3人、季節労働者数人
	趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
	生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-5. AC Bourgogne Aligoté 2014 ブルゴーニュ アリゴテ (白)		21.-1. AC Hautes Côtes de Beaune Blanc 2013 オート・コート・ド・ボヌ(白)		21.-8. AC Côteaux Bourguignons 2014 コトー・ブルギニオン(赤)	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	ガメイ
樹齢	14年~23年	樹齢	23年~43年	樹齢	54年平均
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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 ホーロータンクで1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)	グジェール 魚介のカクテル	マリアーージュ (生産者)	オマール海老とコンソメジュレ ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリアーージュ (日本向け)	生カキ	マリアーージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアーージュ (日本向け)	ハムとカリフラワーのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:13℃
テイasting コメント	レモン、青リンゴ、ブドウの花、ハッカ、ソーダ水、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアかつみずみずしい透明感があり、潮ようなエキスと凜とした爽やかな酸とのバランスが良い!	テイasting コメント	黄リンゴ、アプリコット、黄桃、カシューナッツ、ヌガーの香り。ワインはフレッシュかつ透明感のある豊かな果実のエキスが、後から細く長い酸と塩辛い凝縮したミネラルがゆっくりせり上がる!	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、バラ、金木犀、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで輝きがあり、溢れんばかりの果実味に爽やかな酸と若いタンニンがやさしく溶け込む!
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	2,950円(税込3,186円)
ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗に強いので、必ずブドウが完熟するのを待って一番最後に収穫する! SO ₂ はプレスと瓶詰め時に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月13日。収量は前年の50%減で25 hL/ha! ディディエ曰く、2013年は赤に比べてブドウのエキスが凝縮した年で、味わいのバランスがとても良い! SO ₂ はプレスと瓶詰め時に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月28日。収量は40 hL/ha。アベラシオンは2014年から Bourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonに変更! SO ₂ は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

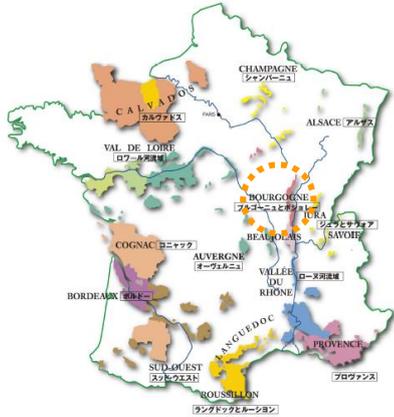
21.-10. AC Hautes Côtes de Beaune Rouge 2013 オート・コート・ドー・ボヌ(赤)		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2010 Aux Coucheries ボヌ・1erクリュ オー・クシュリア(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	16年~59年	樹齢	56年~76年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で18日間	醗酵	自然酵母で22日間
熟成	古樽で9ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽と古樽で13ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ マグレドカナル	マリアージュ (生産者)	フォアグラとセップ茸のパイ包み、 ウズラのフォアグラ詰めロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とトマトの黒酢炒め	マリアージュ (日本向け)	牛肉と根菜の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16℃
テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、若い アーモンド、トースト、メントールの香 り。果実味がピュアかつフレッシュ で、口に広がる染み入るように酸と 緻密でやさしいタンニンがワインの 骨格を支える!	テイasting コメント	赤スグリ、バラの花弁、腐葉土、杉 の木の香り。ワインは上品かつエレ ガントでピロードのように滑らかな果 実味と細く繊細なタンニンとのバラ ンスが良く、アフターに心地よいほろ 苦さが残る!
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	6,350円(税込6,858円)
ちなみに!	収穫日は10月10日。収穫量は例年 の50%減で22 hL/ha! 2013年は、 アルコール度数がライトで、果実味 と酸がエレガントな久々にブルゴー ニュらしいワインが出来上がった! SO ₂ は発酵後と瓶詰めの時に少量 添加。フィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月27日。収穫量は35 hL/ha。新樽の比率は25%! モン ショヴェ曰く、2010年はワイン全体 のバランスが完璧な年とのこと! 1 Cruヴィーニュ・フランシュ同様カーブ で4年以上寝かせてからリリースして いる! SO ₂ は発酵後と瓶詰めの時に 少量添加。フィルター有。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Dihier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボース, ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートする。1990年から徐々に畑を拡大し、2006年、ジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。	
	畑総面積	13 ha
	農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
	趣味	フォークダンス、自然観賞、モクロス
	生産者のモットー	自然との調和を大切に。する。

21.-5. AC Bourgogne Aligote 2013 ブルゴーニュ アリゴテ (白)		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2013 ブルゴーニュ グラン・オーディネール (赤)	
品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	15年~22年	樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	サーモンと野菜のプレッセ、 スズキのポフレ野菜のナーージュ	マリージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 モルビエチーズ
マリージュ (日本向け)	ハマグリのエスカルゴバター焼き	マリージュ (日本向け)	鶏レバーの塩焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	黄リンゴ、カリン、白い花、ヨーグルト、サブレ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで、爽やかな酸と透明感のあるエキスのバランスが良く、アフターに潮のようなやさしいミネラルの旨味を感じる!	テイasting コメント	フランボワーズ、カシスの芽、黒コショウ、お香などのオリエンタルな香り。ワインはフレッシュかつしなやかで、みずみずしい果実味と軽快な酸とのバランスが良く、若いタンニンが味わいを綺麗にまとめる!
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに!	収穫日は例年よりも2週間遅い10月12日。収量は30 hL/ha。アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗に強いので、必ずブドウが完熟するのを待って一番最後に収穫する! SO ₂ はプレスと瓶詰め時に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は例年よりも1週間遅い10月15日。長雨と湿気によるブドウの腐敗で収量は25 hL/haと前年並みの少なさ! アペラシオンは2015年からCoteaux Bourguignonに変更予定! SO ₂ は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)

VCN#21



地図提供: フランス食品振興会

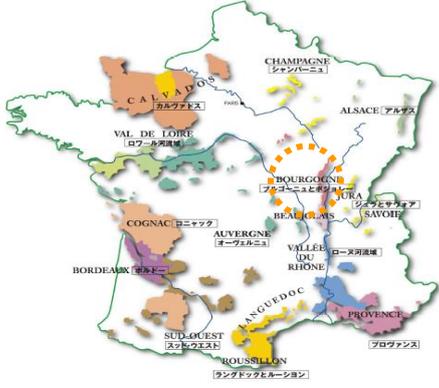


生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2011 クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2011 オート・コート・ド・ブラン		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2012 オート・コート・ド・ルージュ	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	15年~38年	樹齢	21年~41年	樹齢	15年~58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
一次発酵熟成	自然酵母で10日間、ステンレスタンクで18ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで20日間
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、瓶内で12ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で18日間
デゴルジュマン	2014年3月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 フォアグラテリーヌ・スト・添え	マリアーージュ (生産者)	川アンコウのブルブランソース、 サレルルチーズ	マリアーージュ (生産者)	マグレドカナル、 骨付き仔羊肉のロースト
マリアーージュ (日本向け)	太刀魚の塩焼き	マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴ・バター焼き	マリアーージュ (日本向け)	椎茸の肉詰め
ワインの飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12℃	ワインの飲み頃	2014年~2029年 供出温度:17℃
テイastingコメント	黄リンゴ、白桃、ミカンの花、若いアーモンドの香り。ワインはフルーティかつ口当たりまろやかで、やさしく繊細な酸と潮の風味を伴った緻密なミネラルを柔かく広がるムースが上品に包み込む!	テイastingコメント	熟したリンゴ、パイナップル、黄桃、アカシア、バニラの香り。ワインは濃厚かつ滑らかで、ふくよかなボディの中に、奥行きのある酸、ダシのように凝縮したミネラルエキスがきれいに溶け込んでいる!	テイastingコメント	ダークチェリー、ブルーベリー、西洋菩提樹、カカオ、インクの香り。口当たり若くスパイシーで、後からしっとりとした果実味、繊細な酸、ミネラル、タンニンの細かい収斂味が同調しそのまま余韻に続く!
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)
ちなみに!	収穫日は2010年より約1ヶ月早い9月4日! 収量は45hl/ha。ドザーージュは6g。2011年はスティルワインの熟成に18ヶ月かけ、ワインの味わいを安定させてから泡を作った!	ちなみに!	収穫日は2010年より約1ヶ月早い9月6日! 収量は30hl/ha。ディディエ曰く、2011年ワインはオートコート特有の縦のシャープさはなく、ムルソーのようなふくよかな横の広がりがあるとのこと!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収穫量は前年の60%減で17hl/ha! ディディエ曰く、2012年は、アルコール度数はそれほど高くはないが、収量が少なかった分ブドウのエキスがしっかりと凝縮した年だとのこと!

21.-3 AC Pommard 2011 ポマール		21.-7. AC Beaune 1er Cru 2008 Aux Coucheries ポーヌ・1erクリュ オー・クシュリア	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	27年～73年	樹齢	54年～74年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	若鳥のファルシ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と内臓のオリーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	クランベリー、青いマンゴー、バナナ、ハーブの香り。ワインは艶やかでチャーミングで、柔らかくフィネスのある果実味と繊細な酸、グリオットのような赤い果実の風味が口の中を満たし余韻に抜ける！	テイステイング コメント	グロゼイユ、白桃、バラ、ボタン、ミント、タバコの葉の香り。ワインにはっきりとした輪郭とフィネスがあり、上品にこなれた果実の旨味にキュートな酸と洗練されたタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,318円)	希望小売価格	6,350円(税込6,858円)
ちなみに！	収穫日は前年よりも約1ヶ月早い9月5日！収穫量は35hl/ha。ティディエ曰く、2011年のポマールは2010年よりもさらに女性的で、やさしく繊細な味わいに仕上がっているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は35hl/ha。モンショヴェ曰く、2008年は同じ1Cruのヴィーニュ・フランシュ同様出来立てのワインはタンニンと酸が硬く、カーブで4年以上寝かせてからリリースしている！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



地図提供: フランス食品振興会

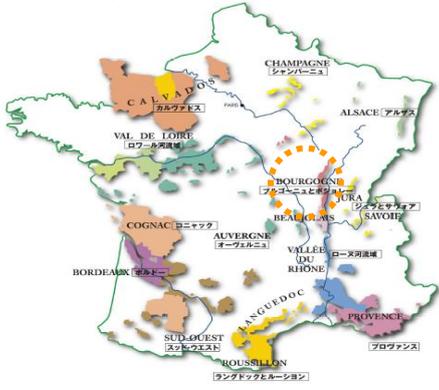
生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース, ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。



21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2010 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2010 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2012 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%,アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	21年~37年	樹齢	14年~37年	樹齢	52年平均
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	なし	一次発酵熟成	自然酵母で10日間、ステンレスタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	シロ糖添加後、瓶内で15ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	デゴルジュマン	2012年3月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	ブルゴーニュ風 エスカルゴ、 シャウルスチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、 鯛のカルパッチョ	マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 砂肝のサラダ
マリァージュ (日本向け)	ズッキーニとチーズのオムレツ	マリァージュ (日本向け)	イワシのパン粉焼き	マリァージュ (日本向け)	パプリカのファルシ
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:13℃
テイasting コメント	黄リンゴや洋ナシ、ハチミツ、トウモロコシ、若いアーモンドの香り。ワインはミネラリーかつ味わいがスマートで、フレッシュな酸と洗練されたミネラル、ほんのりふくらみのあるエキスとのバランスが良い!	テイasting コメント	黄桃やアプリコット、ミカンのコンポート、マジパン、潮の香り。ワインはミネラリーで、柔らかく口の中で広がるムースを突き抜ける鋭い酸と潮の風味を伴った緻密なミネラルが味わいを引き締める!	テイasting コメント	ストロベリーやフランボワーズ、バラの花弁、ユーカリ、ハーブの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、ずみずみしい果実味を覆うようにスパイシーなミネラルとじわっと染み入る強かな酸が上がる!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は10月5日。収穫量は45hl/ha。2010年は、オートコートらしい生き生きとした酸とフェノールの熟成を同時に確保できたディディエお気に入りのミゼジム!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は45hl/ha。2010年はフレッシュな味わいを生かすために熟成期間を15ヶ月と前年よりも10ヶ月早めた!(2009年は25ヶ月)ドザーージュは6g!	ちなみに!	収穫日は9月28日。(ちなみに2011年9月3日!)収量は雹に当たったため20hl/haと前年の半分以下。醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニック!

21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2011 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3 AC Pommard 2010 AC ポマール		21.-7 AC Beaune 1er Cru 2008 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	14年～57年	樹齢	26年～72年	樹齢	53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	木桶タンクで18日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で17日間	醱酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティース、 フリーチーズ	マリァージュ (生産者)	キジのロースト、 エボワスチーズ	マリァージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 鴨のオレンジソース
マリァージュ (日本向け)	ラムのトマト煮込み	マリァージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトの オープン焼き	マリァージュ (日本向け)	鶏レバーのソテー バルサミコ風味
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～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	グルナディンやレッドチェリー、カカオ、モカ、ラディッシュの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、キュートな果実味の中にやわらかなミネラルと優しい酸、ダシのような旨味がみごとに溶け込んでいる！	テイステイング コメント	ブルーベリーやキルシュ、アニス、カカオ、ハーブの香り。ワインはピュアかつ勢いがあり、キュートな果実味とフレッシュで伸びのある酸、繊細なミネラルとのバランスが絶妙！余韻に紅茶の風味が残る！	テイステイング コメント	グロゼイユやフランボワーズ、バラの花弁、バニラ、モカの香り。ワインはピュアかつ染み入るような上品な果実味があり、細かいタンニンの収斂味と洗練されたミネラルがはっきりとした輪郭をつくる！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	5,900円(税込6,372円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収穫量は40hl/ha。モンシヨヴェ曰く、2011年のブドウは病気がほとんどなく、栽培の途中で摘房しなければならないほど豊作だったとのこと！	ちなみに！	収穫日は10月1日。収穫量は35hl/ha。モンシヨヴェ曰く、2010年のポマールは特に女性的で、酸に勢いがあり、2001年ヴィンテージにスタイルが似ているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は35hl/ha。モンシヨヴェ曰く、2008年は出来立のワインのタンニンと酸が硬く、カーブで4年寝かせてからリリースし始めたとのこと！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



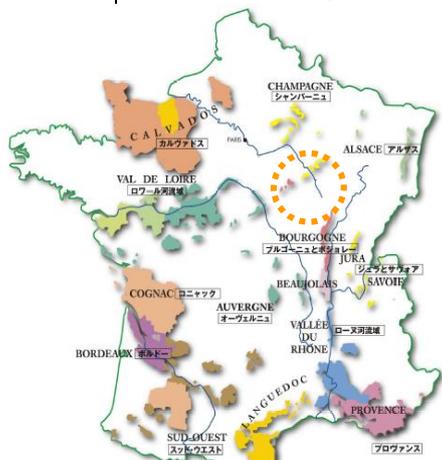
地図提供: フランス食品振興会

生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。



21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2009 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2009 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2011 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	20年~36年	樹齢	13年~36年	樹齢	51年平均
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	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	一次発酵熟成	自然酵母で10日間、 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で約7日間
熟成	新樽15%、古樽75%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で25ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラタン、 香草入りソーセージ
マリアージュ (日本向け)	小エビとカリフラワーの ガーリックソテー	マリアージュ (日本向け)	アボカドスライス (ライムとワサビで)	マリアージュ (日本向け)	ナスとモツツレラのグラタン
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:13℃
テイasting コメント	白桃や洋ナシ、カシューナッツ、キャラメル、マッシュルームの香り。口当たり滑らかで果実味にボリュームがあり、凝縮したしょっぱいミネラルのうまみ、繊細な苦みが口に広がる！余韻に香ばしい風味が残る！	テイasting コメント	白い花やミネラル、レモン、夏みかんなど柑橘系の香りが華やか。ワインはミネラリーで勢いがあり、キリッと線の通った酸をふくらみのあるボディと繊細なムースがやさしく包み込む！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	ダークチェリーやピーツ、グリーンペッパー、ミネラル、メントールの香り。ワインはピュアでずみずしく、フレッシュな酸と果実味にほのかなミネラルの苦みと収斂味がバランスよく同調する！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は40hl/ha。モンショヴェ曰く、2009年の白はブドウの腐敗もなく収量もしっかり確保できた素晴らしいミレヅムとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は45hl/ha。熟成に25ヶ月かけた本格的なクレマン！デゴルジュマンは4月中旬！ドザージュは6.5g！	ちなみに！	2011年は収穫日が例年よりも早く9月3日にブドウを収穫！(ちなみに2010年の収穫日は9月21日)収量は45hl/ha。醸造方法はスミマセラシオン・カルボニック！

21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2009 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2010 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	13年～56年	樹齢	14年～57年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンク&木桶タンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で18日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン シャウルスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛タンの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のグリル バルサミコソース
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～2020年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	レグリーズやカシス、コショウ、インク の香り。ワインは力強く、凝縮した果 実味と繊細な酸を内側から支えるよ うにタンニンの収斂味が口に広がり、 そのまま最後の余韻にまで続く！	テイステイング コメント	ブラックベリーやドライローズ、ミント、 ノワゼット、腐葉土の香り。口当たり まろやかで果実味が優しく、溶け 込んだうまみとカカオのようなほろ苦 み、細かいタンニンの収斂味がワイン の骨格を支える！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は 30hl/ha。モンシヨヴェ曰く、05年に次 ぐ素晴らしいビンテージでワインはまだ 硬く、カラフすることをおススメとの こと！	ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は 35hl/ha。モンシヨヴェ曰く、2010年は まさに今が飲み頃で「Gouleyan: グレ ヤン(すつと喉に入る)」なワインとの こと！



フランス食品振興会

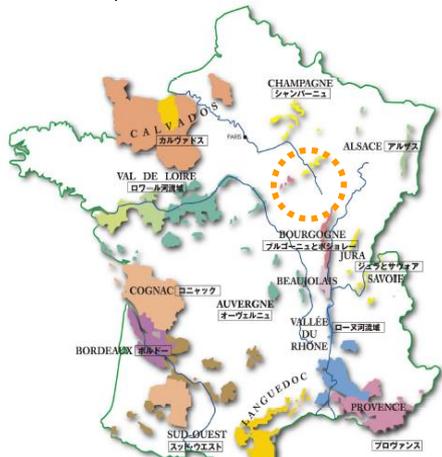


生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2008 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne (2008) AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2009 AC ブルゴーニュ・アリゴテ	
品種	シャルドネ	品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ
樹齢	12年~35年	樹齢	12年~35年	樹齢	11年~18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	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で4ヶ月 (マロ終了は12月中旬)	一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醱酵	自然酵母で2週間 (マロ終了は1月下旬)
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリージュ (生産者)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 食事全般、デザート	マリージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ
マリージュ (日本向け)	鯛とオレンジのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	焼き空豆	マリージュ (日本向け)	蒸し鶏
ワインの 飲み頃	2009~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	キャラメルやナッツ、熟したバナナの香り。口当たりピュアで、落ち着きのある酸とミネラルの塩っぱい複雑な味わいが静かに口に広がる!	テイasting コメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネラルの香り。やさしくはじける泡とピュアな酸、潮の心地の良い苦味がバランスよく溶け合う!	テイasting コメント	青リンゴやミント、ミネラルの香り。ワインがピュアで爽やかな酸とのバランスも良く、アフターに潮のようなミネラルの複雑味を感じる!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。通常よりも2週間ほど遅い収穫!モンショヴェ曰く、50年前の収穫日にほぼ近いとのこと!	ちなみに!	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産者が普通に行っている、未熟なガメイやピノを品種に混ぜるようなことは一切しない!	ちなみに!	収穫日は9月25日。アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗に強いので、ブドウが完熟するのを待って一番最後に収穫するそうだ!

21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2009 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2009 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	ガメイ	品種	ピノワール	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	13年～56年	樹齢	13年～36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	ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンク&木桶タンクで20日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で約8日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鶏のファルシ 子羊の香草焼き	マリアーージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレールチーズ	マリアーージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ハムとパセリのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	チーズとほうれん草のオムレツ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	カシスのリキュールや甘草、かすかに花梨の香りもある。口当たり滑らかで、繊細な酸とピュアな果実のハーモニーが絶妙！クイクイける！	テイステイング コメント	レグリーズやカシス、コショウ、インクの香り。ワインは力強く、凝縮した果実味と繊細な酸を内側から支えるようにタンニンの収斂味が口に広がり、そのまま最後の余韻にまで続く！	テイステイング コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネラル香もある。ワインはとてもピュア&フルーティーで旨味があり、繊細な酸とのバランスも良い！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780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21日。醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで除梗破碎はなし。マロは12月中旬に終了！	ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は30hl/ha。モンジョヴェ曰く、05年に次ぐ素晴らしいビンテージでワインはまだ硬く、カラフすることをおススメのこと！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオートコート白と同じで、味わいにフレッシュ感を残すために、醸造は樽を使わず全てタンクで仕込んだ！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



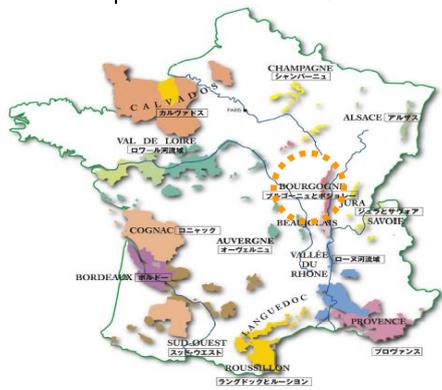
フランス食品振興会

生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。



21.-4. AC Cremant de Bourgogne (2008) AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2009 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2009 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	12年~35年	樹齢	11年~18年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間 (マロ終了は1月下旬)	醗酵	自然酵母で約8日間
二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザート	マリアージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	パセリハム、 子羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	タコとルッコラのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	イカと黄ニラの炒めもの	マリアージュ (日本向け)	ねぎま鍋
ワインの飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2010年~2015年 供出温度:13℃
テイastingコメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネラルの香り。やさしくはじける泡とピュアな酸、潮の心地の良い苦味がバランスよく溶け合う!	テイastingコメント	青リンゴやミント、ミネラルの香り。ワインがピュアで爽やかな酸とのバランスも良く、アフターに潮のようなミネラルの複雑味を感じる!	テイastingコメント	カシスのリキュールや甘草、かすかに花梨の香りもある。口当たり滑らかで、繊細な酸とピュアな果実のハーモニーが絶妙! クイクイいける!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産者が普通に行なっている、未熟なガメイやピノを品種に混ぜるようなことは一切しない!	ちなみに!	収穫日は9月25日。アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗に強いので、ブドウが完熟するのを待って一番最後に収穫するそうだ!	ちなみに!	収穫日は9月21日。醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで除梗破砕はナシ。マロは12月中旬に終了!

21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2007 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	11年～54年	樹齢	13年～36年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚のリエット、パテ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚バラ肉の中華煮込み	マリアージュ (日本向け)	ツナとジャガイモの煮物
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	フランボワーズやミネラル、ナッツの 香り。繊細な酸と果実味とのバラン スが良くピュア！後から塩っぽいミネ ラルが複雑な味わいを醸しだす！	テイステイング コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネ ラル香もある。ワインはとてもピュア &フルーティーで旨味があり、繊細 な酸とのバランスも良い！
希望小売価格	3,500円(税込3,780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24日。モンショヴェ白 く、2007年の赤はミネラルの味わい がしっかりワインに出ているとのこ と！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオート コート白と同じで、味わいにフレッ シュ感を残すために、醸造は樽を使 わず全てタンクで仕込んだ！



地図提供: フランス食品振興会

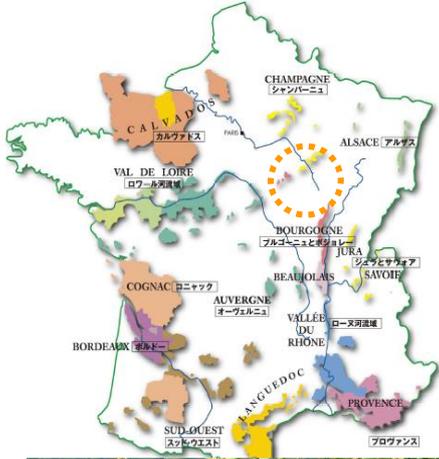
生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。



21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2008 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2007 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2006 AC ポマール	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	12年~35年	樹齢	11年~54年	樹齢	53年~73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	なし	マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で4ヶ月 (マロ終了は12月中旬)	醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	豚のリエット、パテ、 シェーブルチーズ	マリァージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 熟成カンタルチーズ
マリァージュ (日本向け)	エビとアボガドのサラダ	マリァージュ (日本向け)	豚バラ肉の中華煮込み	マリァージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2009~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	キャラメルやナッツ、熟したバナナの 香り。口当たりピュアで、落ち着きのあ る酸とミネラルの塩っぽい複雑な味 わいが静かに口に広がる!	テイasting コメント	フランボワーズやミネラル、ナッツの 香り。繊細な酸と果実味とのバラ ンスが良くピュア!後から塩っぽいミネ ラルが複雑な味わいを醸しだす!	テイasting コメント	なめし革やタバコの葉、フランボ ワーズの香り。口当たり滑らかで果 実味もうまくまとまっている!細か いタンニンの収斂味と旨味が残 る!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,900円(税込6,372円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。通常よりも2週間 ほど遅い収穫!モンショヴェ曰く、50 年前の収穫日にほぼ近いとのこと!	ちなみに!	収穫日は9月24日。モンショヴェ曰 く、2007年の赤はミネラルの味わい がしっかりワインに出ているとのこ と!	ちなみに!	モンショヴェ曰く、2006年のポマー ルは女性的でエレガントなワインに 仕上がっているとのこと!

21.-4. AC Cremant de Bourgogne (2008) AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	12年～35年	樹齢	13年～36年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザート	マリアーージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	タコとルッコラのカルパッチョ	マリアーージュ (日本向け)	ツナとジャガイモの煮込み
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネラルの香り。やさしくはじける泡とピュアな酸、潮の心地の良い苦味がバランスよく溶け合う！	テイステイング コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネラル香もある。ワインはとてもピュア&フルーティーで旨味があり、繊細な酸とのバランスも良い！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産者が普通に行なっている、未熟なガメイやピノを品種に混ぜるようなことは一切しない！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオートコート白と同じで、味わいにフレッシュ感を残すために、醸造は樽を問わず全てタンクで仕込んだ！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



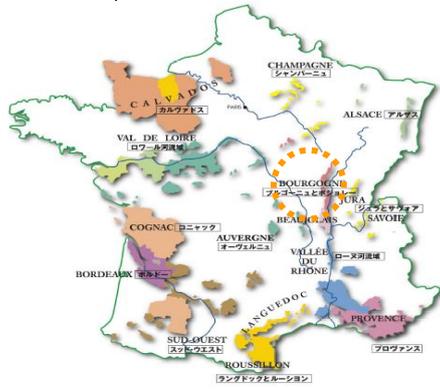
シス食品振興会



生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2007 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne (2007) AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2008 AC ブルゴーニュ グラン・オーディーネール	
品種	シャルドネ	品種	アリゴテ20%、シャルドネ80%	品種	ガメイ
樹齢	11年~34年	樹齢	11年~34年	樹齢	50年平均
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	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	ホーロータンクで7日間
醱酵	自然酵母で約3ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月 シロ糖添加後、瓶内で6ヶ月	醱酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	ホーロータンクで3ヶ月 瓶内で14ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ホタテのカルパッチョ、 真鯛のグリエ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 キッシュロレーヌ
マリアージュ (日本向け)	白アスパラのオイル焼	マリアージュ (日本向け)	鯛の中華風煮付け	マリアージュ (日本向け)	米ナスのグラタン
ワインの飲み頃	2009~2019年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2009年~2012年 供出温度:12℃
テイastingコメント	ヴァニラ、バナナ、微かにトースト香もある。フルーティかつリッチな味わいで、キレのある酸がフレッシュなインパクトを与える。後味にミントやトーストのフレーバーが残る。	テイastingコメント	鉱物的なミネラルや洋ナシの香りが華やか。キリッとドライに引き締まった味わいで、酸とミネラル、泡のバランスが良く喉ごしがスッキリとしている。	テイastingコメント	ブラックチェリーやクローブ、スイカの皮などみずみずしい香りもある。味わいは、すがすがしい酸味とフレッシュな果実味とのバランスが良く、ピュアで爽やか!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	モンショヴェの中でも特に人気の高いワイン!	ちなみに!	デゴルジュマンは2009年2月。モンショヴェ大のお気に入り!	ちなみに!	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで20%除梗破砕で仕上げている。

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



地図提供: フランス食品振興会

生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

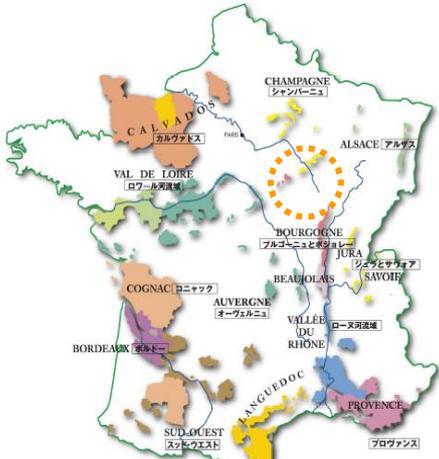


21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2007 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-3. AC Pommard 2005 AC ポマール		21.-4. AC Cremant de Bourgogne (2007) AC クレマン・ド・ブルゴーニュ	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	アリゴテ20%、シャルドネ80%
樹齢	11年~34年	樹齢	52年~72年	樹齢	11年~34年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	製法	シャンパーニュ方式
醗酵	自然酵母で約3ヶ月	醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月 ショ糖添加後、瓶内で6ヶ月
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月	熟成	ホーロータンクで3ヶ月 瓶内で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鹿のシヴェ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ホタテのカルパッチョ、 真鯛のグリエ
マリアージュ (日本向け)	白アスパラのオイル焼	マリアージュ (日本向け)	ハラミ焼	マリアージュ (日本向け)	鯛の中華風煮付け
ワインの 飲み頃	2009~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年~2012年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ヴァニラ、バナナ、微かにトースト香もある。フルーティかつリッチな味わいで、キレのある酸がフレッシュなインパクトを与える。後味にミントやトーストのフレーバーが残る。	テイasting コメント	ダークチェリー、カシスのリキュール、カカオの香り。凝縮した旨味と豊かな果実味が酸に押し上げられるように口に広がり、余韻に向かって収斂味がワインの骨格を作る。	テイasting コメント	鉱物的なミネラルや洋ナシの香りが華やか。キリッとドライに引き締まった味わいで、酸とミネラル、泡のバランスが良く喉ごしがスツキリとしている。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,900円(税込6,372円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	モンショヴェの中でも特に人気の高いワイン!	ちなみに!	100%除梗破碎したブドウで仕込んでいます。	ちなみに!	デゴルジュマンは2009年2月。モンショヴェ大のお気に入り!

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2005 Aux Coucheries AC ボーヌ・1er Cru オー・クーシュリア		21.-7. AC Beaune 1er Cru 2005 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ		21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2003 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	51年～71年	樹齢	50年平均	樹齢	9年～52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	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約4週間
醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約4週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	トリュフ入り田舎風パテ、 ペルドリのロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 山鳩の赤ワインソース	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 サーロインステーキ、 野うさぎのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	豚バラの赤ワインシチュー	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツ、レバー、 砂肝のミンチが入ったコロッケ	マリアージュ (日本向け)	赤ワイン de すき焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃
テイasting コメント	リラの花やタバコの葉、チェリー、パ ラの香りもある。ワインの持つ妖艶さ と豊かでまろやかな果実味が特徴。 酸がとても繊細でピュア。	テイasting コメント	グリオットやスマレ、木いちごの香り。 果実味豊でワインにストラクチャーが あり、繊細な酸とアフターほろ苦味が 大人の味わいを醸し出す。	テイasting コメント	ブルーベリーやミネラル、タバコの香り が立つ。男性的なパワーと骨格が あり、凝縮されたタンニンの収斂味 を感じる。
希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	Aux Coucheriesは昔から ある畑 の名前	ちなみに！	Vignes Franchesは昔から ある畑名 で「真正正銘の畑」という意味があ る。	ちなみに！	彼曰く、2003年は猛暑だったが、ピ オディナミのおかげでアルコールの ボリュームに負けない酸がしっかりと 残り、バランスよく仕上がったとの こと！

21.-10.AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2005 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール
樹齢	9年～52年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リー・ド・ボーのソテー、 ペルドリのロースト、 野鴨のサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛ステーキと舞茸のグリル
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	ダークチェリーのピュアな香り。味わ いは力強くしなやかで洗練されてい る！果実味も旨味も凝縮された今ま でとは別格のオート・コート赤！！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫量は18hl/ha！大半がミロン ダージュ(結実不良)のブドウで凝縮 された旨味がある！ディディエの最 高傑作！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



フランス食品振興会

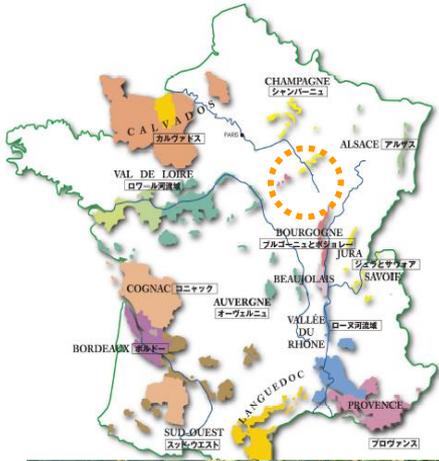


生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2005 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2007 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2007 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	アリゴテ20% シャルドネ80%	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	9年~32年	樹齢	9年~16年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
1次醱酵&熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醱酵	自然酵母で約1ヶ月	醱酵	自然酵母で約2週間
瓶内2次醱酵&熟成	瓶内で25ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 海老のカクテル	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鰯(カレイ)のグリエ	マリアージュ (生産者)	砂肝入りサラダ、 黒ブーダン
マリアージュ (日本向け)	ゆで蟹	マリアージュ (日本向け)	パエリア	マリアージュ (日本向け)	若いシェーヴルチーズ
ワインの飲み頃	2007年~2008年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2008年~2011年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13℃
テイastingコメント	ミネラルやプリオッシュ、ハーブの香り。04よりもワインに骨格を感じる。柔らかなムースとミネラル、繊細な酸が口の中でみごとに調和した辛口のクレマン。	テイastingコメント	ミネラルや柑橘系の香り、微かに香ばしい香りもある。キリッとしたフレッシュな酸とミネラルがワインの味を引き締める。	テイastingコメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香りが華やか。フレッシュな味わいで酸と果実味がいきいきしている。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	デゴルジュマンは2008年6月。通常のクレマンよりも瓶内熟成が長く、リッチな味わい!	ちなみに!	3種類のキュベをバランスよくアッサンブラージュしている。栓はコルクではなくスクリュューキャップ式!	ちなみに!	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで20%除梗破砕。

21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2003 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-10.AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2005 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	9年～52年	樹齢	9年～52年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約4週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で約4週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 サーロインステーキ、 野うさぎのシヴェ	マリアージュ (生産者)	リー・ド・ボアのソテー、 ベルドリのロースト、 野鴨のサルミソース
マリアージュ (日本向け)	赤ワイン de すき焼き	マリアージュ (日本向け)	牛ステーキと舞茸のグリル
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ブルーんやミネラル、タバコの香りが 立つ。男性的なパワーと骨格があり、 凝縮されたタンニンの収斂味を 感じる。	テイステイング コメント	ダークチェリーのピュアな香り。味わ いは力強くしなやかで洗練されてい る！果実味も旨味も凝縮された今ま でとは別格のオート・コート赤！！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	彼曰く、2003年は猛暑だったが、ピ オディナミのおかげでアルコールの ボリュームに負けない酸がしっかりと 残り、バランスよく仕上がったとの こと！	ちなみに！	収穫量は18hl/ha！大半がミロン ダージュ(結実不良)のブドウで凝縮 された旨味がある！ディディエの最 高傑作！

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



フランス食品振興会

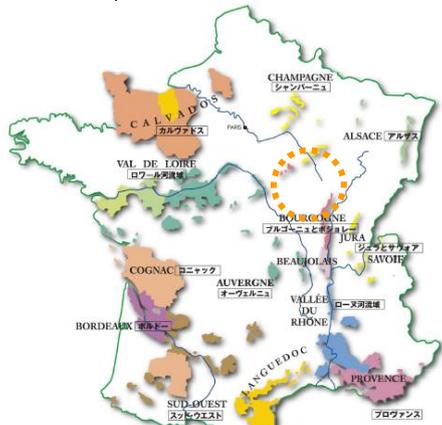


生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2006
AC オート・コート・ド・ブラン21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002
AC オート・コート・ド・ルージュ21.-3. AC Pommard 2004
AC ポマール

樹齢	シャルドネ	品種	ピノ・ノワール	品種	ピノ・ノワール
樹齢	10年~33年	樹齢	7年~50年	樹齢	51年~71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	なし	マセラシオン	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間
醱酵	自然酵母で約1ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12~18ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	野菜のコンソメゼリー寄せ、 牡蠣(調理したもの)	マリアージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	リード・ヴォー、 モンドール・チーズ
マリアージュ (日本向け)	揚げ出し豆腐	マリアージュ (日本向け)	どて焼き	マリアージュ (日本向け)	マグロの黒胡椒焼き
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	キャラメル、黄色い桃の香り。フルーティかつリッチな味わい。酸とのバランスも良く、ふくよかなうまみがある。後味に香ばしいフレーバーが残る。	テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な芳香と、繊細かつエレガントで、柔らかく絹のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	ザクロや木イチゴ、カカオの香り。エレガントな酸と果実味がきれいに口に広がり、余韻に向かって収斂味がワインの味をしめる。余韻にミネラル感が残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,900円(税込6,372円)
ちなみに!	2003年ヴィンテージ 以来の入荷!	ちなみに!	今飲みごろのピノ! ズバリお買い得です!	ちなみに!	モンショヴェのお気に入り!

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Aux Coucheries AC ボーヌ・1er クリュ オー・クーシュリア		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2006 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	ピノワール	品種	ガメイ
樹齢	50年～70年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリァージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 卵の赤ワインソース煮、
マリァージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリァージュ (日本向け)	トマトとオリーブの 冷製パスタ
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ミネラルやブルーベリー、微かなシ ガーの香り。ミディアムボディで新鮮 な果実味とミネラルがすばらしく純粋 でエレガントな赤。	テイステイング コメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香 りが華やか。フレッシュな味わいで酸 と果実味がいきいきしている。
希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	Aux Coucheriesは昔から ある畑 の名前	ちなみに!	醸造方法はスミ・マセラシオン・カル ボニックで20%除梗破碎。



フランス食品振興会



生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge
2002
AC オート・コート・ド・ルージュ

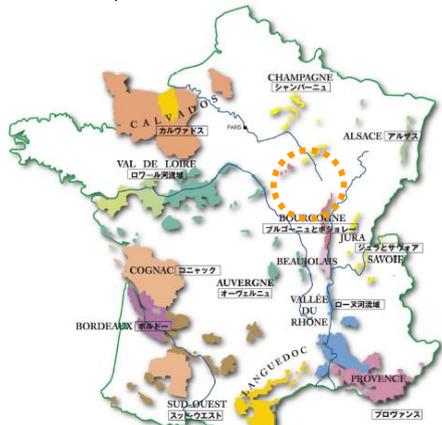
21.-3. AC Pommard 2003
AC ポマール

21.-4. AC Cremant de Bourgogne
2004
AC クレマン・ド・ブルゴーニュ

品種	ピノ・ノワール	品種	ピノノワール	品種	アリゴテ、シャルドネ
樹齢	7年~50年	樹齢	50年~70年	樹齢	8年~51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	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間	製法	シャンパーニュ方式
醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	自然酵母で3ヶ月 シヨ糖添加後、瓶内で6ヶ月
熟成	古樽で12~18ヶ月	熟成	古樽で15~20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月 瓶内で20ヶ月
マリァージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェーブルチーズ	マリァージュ (生産者)	ベルドリのキノコソース、 ウオッシュタイプのチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、 食事全般、デザートにあう
マリァージュ (日本向け)	鴨のミートソースパスタ	マリァージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリァージュ (日本向け)	フィッシュ&チップス
ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2032年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年~2008年 供出温度:8℃
テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な芳香と、繊細かつエレガントで、柔らかく絹のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	スパイス、モカなどの香ばしい香り。濃厚でフルボディ、かつ噛み応えのある味わい、くっきりとした輪郭を持つ。	テイasting コメント	ミネラル、青リンゴやハーブの香り。はじける泡とキリッとした酸、心地の良い苦味がワインを引き締める。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,700円(税込6,156円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!		ちなみに!	モンショヴェのお気に入り!	ちなみに!	普通のクレマンよりも1年余計に熟成させている!

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Aux Coucheries AC ボーヌ・1er Cru オー・クーシュリア		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2006 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ガメイ
樹齢	50年～70年	樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
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	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15～20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリアーージュ (生産者)	豚肉のロティ、 牛肉の赤ワイン煮、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 卵の赤ワインソース煮、 フロマージュ・ブラン
マリアーージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリアーージュ (日本向け)	牛すね肉のオープン焼	マリアーージュ (日本向け)	トマト鍋
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ミネラルやブルーベリー、微かなシ ガーの香り。ミディアムボディで新鮮 な果実味とミネラルがすばらしく純粋 でエレガントな赤。	テイステイング コメント	ミネラルや甘いベリーの香り。果実 味豊で官能的、エレガントな酸と凝 縮した味わいがみごとに調和されて いる。	テイステイング コメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香 りが華やか。フレッシュな味わいで 酸と果実味がいきいきしている。
希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	Aux Coucheriesは昔から ある畑 の名前	ちなみに！	Vignes Franchesは昔から ある畑名 で「正真正銘の畑」という意味があ る。	ちなみに！	醸造方法はスミ・マセラシオン・カル ボニックで20%除梗破碎。

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



フランス食品振興会



生産者	Dihier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボース>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
畑総面積	9.5ヘクタール
農法	ビオディナミ 1993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	4人、季節労働者数人
趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー	自然との調和を大切にします。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2003 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2003 AC ポマール	
品種	シャルドネ	品種	ピノ・ノワール	品種	ピノノワール
樹齢	7年~30年	樹齢	7年~50年	樹齢	50年~70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	なし	マセラシオン	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醱酵	自然酵母で8~12ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12~18ヶ月	熟成	古樽で15~20ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のグリエもしくは ホワイトソース、豚のテリーヌ	マリアージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギの赤ワイン煮、 ベルドリのキノコソース、 ウオッシュタイプのチーズ
マリアージュ (日本向け)	春野菜のポトフ	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースパスタ	マリアージュ (日本向け)	牛すね肉のオープン焼
ワインの 飲み頃	2006年~2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2032年 供出温度:15℃
テイasting コメント	柑橘系や花、ミネラルの香り。味わいはスモーキーで果実の味わいと線の細いしっかりとした酸を感じる白の辛口。	テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な芳香と、繊細かつエレガントで、柔らかく絹のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	スパイス、モカなどの香ばしい香り。濃厚でフルボディ、かつ噛み応えのある味わい、くっきりとした輪郭を持つ。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,700円(税込6,156円)
ちなみに!		ちなみに!		ちなみに!	モンショヴェのお気に入り!

Copyright©VinsCœur & Co.

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2004 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2004 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2003 Aux Coucheries AC ボーヌ・1er Cru オー・クーシェリア	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ピノノワール
樹齢	8年~51年	樹齢	30年~70年	樹齢	50年~70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
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月 シロ糖添加後、瓶内で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月 瓶内で20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6~8ヶ月	熟成	古樽で15~20ヶ月

マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザートにあう	マリアーージュ (生産者)	魚、野菜の冷製アントレ、 生ガキ、パエリア	マリアーージュ (生産者)	ジビエの赤ワイン煮、 フォアグラのソテー、 ウォッシュタイプのチーズ
マリアーージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアーージュ (日本向け)	春の山菜てんぷら	マリアーージュ (日本向け)	タンシチュー
ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ミネラル、青リンゴやハーブの香り。 はじける泡とキリッとした酸、心地の 良い苦味がワインを引き締める。	テイステイング コメント	還元香の後にミネラルやリンゴの香 りが立つ。味わいはフレッシュ&フ ルーティで軽快かつ味のある白の辛 口。	テイステイング コメント	ブルーベリーやブラックチェリーの香り。 フルボディで濃密な果実味感が広 がる。余韻に粘り気のあるフィニッ シュを伴う。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	6,000円(税込6,480円)
ちなみに！	普通のクレマンよりも1年余計に熟 成させている！	ちなみに！	栓はコルクではなくスクリューキャッ プ式！	ちなみに！	Aux Coucheriesは昔から ある畑 の名前

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ	
品種	ピノワール
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で15～20ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚肉のロティ、 牛肉の赤ワイン煮、 シェーヴルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ポークソテー
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ミネラルや甘いベリーの香り。果実 味豊で官能的、エレガントな酸と凝 縮した味わいがみごとに調和されて いる。
希望小売価格	6,000円(税込6,480円)
ちなみに！	Vignes Franchesは昔から ある畑名 で「真正銘の畑」という意味があ る。