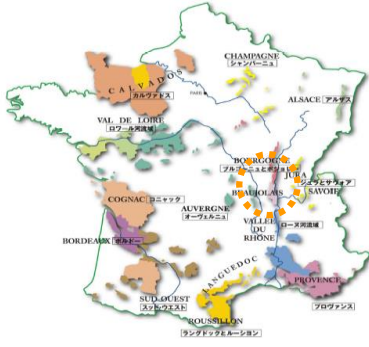


VCN° 6

「Version.October-2015」

ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Jean-Jacques Morel

国>地域>村

フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ
>サントーバン

AOC

サントーバン1erクリュ、ピュリニーモンラッシェ

歴史

以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。

気候

サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。



畑総面積

3 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

2人

趣味

園芸、菜園、読書

生産者のモットー

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。
たえず自然をよく観察する。6.-6. AC Bourgogne blanc 2012
Les Genouvrees
ブルゴーニュレ・ジュヌヴレ(白)6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2009
サントーバン(赤)6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2008
サントーバン(赤)

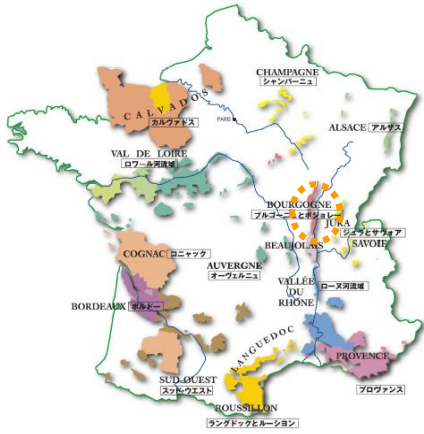
品種	シャルドネ主体、アリゴテ少量	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	24年平均	樹齢	37年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶22 hLで13日間	マセラシオン	木桶22 hLで13日間
醱酵	自然酵母 古樽で60日間	醱酵	自然酵母で9日間	醱酵	自然酵母で13日間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリージュ (生産者)	手長エビの香草グリエ、 モンドールチーズ	マリージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エポワスチーズ	マリージュ (生産者)	トリュフ風味の エスカルゴとセップのパイ包み
マリージュ (日本向け)	蟹とアボカドの コンソメゼリよせ	マリージュ (日本向け)	牛肉と舞茸のソテー	マリージュ (日本向け)	秋刀魚のソテー 赤ワインソース
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16℃
テイasting コメント	熟したパイナップル、ナシのコンポート、メロン、西洋ニワトコ、火打石、新茶の香り。ワインはピュアかつ厚みのあるダシのようなエキ스가あり、塩辛さを感じるくらい緻密なミネラルと潮の風味が複雑に合い舞う!	テイasting コメント	グリオット、ミュール、フレッシュトマト、スマレ、甘草の香り。ワインは滑らかかつ構成が整っていて、凝縮したふくよかな果実味と細かく優しいタンニン、綺麗にこなれた酸味とのバランスが絶妙!	テイasting コメント	ダークチェリー、干しイチジク、ローリエ、しそ、タバコの葉、マッシュルームの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある果実味と綺麗にこなれた酸、タンニンの細かい収斂味がみごとに調和する!
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに!	収穫日はサントーバンの作り手の中で一番遅い9月24日! 収量は霜と雹の影響で22 hL/haと例年の半分! 「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月17日、18日。収量は45 hL/ha! 2009年は当たり年プラス豊作でブドウの状態も良く、潜在アルコール度数が軽く13.5%まで上がった! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は43 hL/ha。2008年から剪定方法を変更! 剪定をギュイヨールからゴブレのような形に変え収量を大幅に落とした結果、悪天候の年でもブドウの腐敗が少なくなったとのこと! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!

6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2006 サントーバン(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	34年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで13日間
醗酵	自然酵母で8日間
熟成	ステンレスタンク65%と 古樽35%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のロティ黒トリュフソース、 フルムダンペールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、デイツ、チョコレート、マッシュルーム、森の香り。ワインは穏やかで角の取れた落ち着きがあり、口に優しく広がる透き通るような果実のエキスをタンニンの細かい収斂味が支える！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hL/ha。2004年までサントーバンのピノノワールは、オリヴィエール・フレージュのネゴシアン用として売っていた。SO ₂ は瓶詰め時に25 mg/L。ノンフィルター！

VCN° 6

「Version.May-2014」

ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Jean-Jacques Morel

国>地域>村

フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ
>サントーバン

AOC

サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ

歴史

以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。

気候

サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。

畑総面積

2.5ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

1人

趣味

園芸、菜園、読書

生産者のモットー

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-6.AC Bourgogne blanc 2011
Les Genouvrees
ACブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ(白)6.-8.AC St.Aubin 1er cru blanc 2011
Les Combes
ACサントーバン1級 レ・コンブ(白)6.-2.AC Puligny Montrachet 2011
ACピュリニー・モンラッシェ(白)

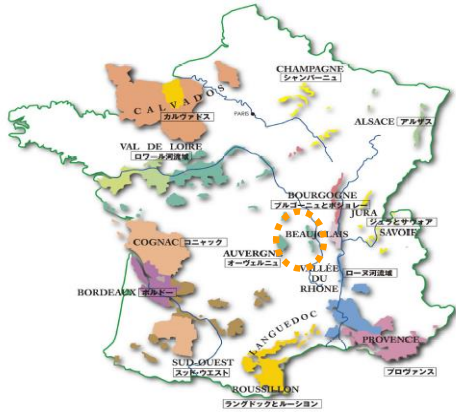
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	23年平均	樹齢	11年	樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醱酵	自然酵母 古樽で45日間	醱酵	自然酵母 古樽で45日間	醱酵	自然酵母 古樽で60日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	栗入りパロティーヌ、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	カワメンタイのキノコソース、 プリア・サヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのフラントリユフ添え、 オマールのブルブランソース
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとチョコレートのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	鯛の海藻蒸し	マリアージュ (日本向け)	ホタテのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12°C
テイasting コメント	カリン、シトラス、マカダミアナッツ、カフェオレの香り。ワインはピュアで粘着性があり、凝縮したミネラルと細長く広がる強かな酸が、厚みのあるフルーツのエキスと複雑に重なる！余韻に香ばしい風味が長く残る！	テイasting コメント	干しアンズ、タルトタン、カリンのジュレ、メントール、火打石の香り。ワインはピュアかつ力強さがあり、洗練されたミネラルとしたたかな酸とのバランスが良く、塩辛く密度の濃い旨味が長く余韻にまで続く！	テイasting コメント	干しアンズ、洋ナシのコンポート、メロン、シトラス、石灰の香り。果実はピュアで上品な落ち着きがあり、潮のような濃厚な旨味、細かく緻密なミネラル、ボリュームのある酸が絶妙に調和しワインの骨格をつくる！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	6,350円(税込6,858円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は28hl/ha。「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない！亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40hl/ha。「Les Combe」は区画の名前で「背傾斜」と言う意味がある。南東と北西に緩やかなU字型に連なる特殊な地形から、酸とボリュームの豊かなワインが生まれる！亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は43hl/ha。ドメヌの誇るスーパーミネラルワイン！26アールの畑を所有しているが、2011年は2009年同様に4樽分のブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽分は契約上ネゴシアンに売った！亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

6.-4. AC St.Aubin village rouge 2010 Le Ban ACサントーバン・ヴァイラージュ ル・バン(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	44年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母 木桶タンクで16日間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚バラ肉のコンフィ、 牛肉のオイルフォンデュ
マリアージュ (日本向け)	若鶏の粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	チェリー、クランベリー、タイム、カカオ、ヘーゼルナッツの香り。果実味がフレッシュでみずみずしく、真直ぐに伸びる酸、キレのあるミネラル、若いタンニンの収斂味がワインにはっきりとした輪郭を与える！
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は21hl/haLe Banという畑名は、かつて村の英雄であった貴族が不当裁判によって追放された(bannir)場所を「Ban」と名づけたとのこと。村にとっては誇り高き場所でもあるそうだ！。亜硫酸は瓶詰め時に10mg/l添加。ノンフィルター！

VCN° 6

「Version, December-2012」
 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jean-Jacques Morel

国>地域>村

フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ
>サントーバン

AOC

サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ

歴史

以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。

気候

サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。

畑総面積

2.5ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

1人

趣味

園芸、菜園、読書

生産者のモットー

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

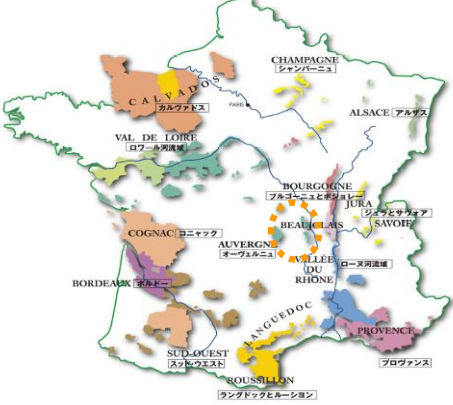

6.-2.AC Puligny Montrachet 2009
ACピュリニー・モンラッシェ

6.-5.AC St.Aubin blanc 2009
La Traversaine
ACサントーバン白
ラトラヴェルゼンヌ

品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	52年平均	樹齢	22~62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	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	カキの白ワイン蒸し、 アワビのステーキ	マリァージュ (生産者)	若鶏の粒マスタードソース、 ブリヤサヴァランチーズ
マリァージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのクリーム煮	マリァージュ (日本向け)	ブリしゃぶ
ワインの 飲み頃	2012年~2020年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2020年 供出温度:10°C
テイステイング コメント	熟したバナナやドライアプリコット、ジンジャー、アニス、バニラの香り。ワインはクリスピーかつボリューム感があり、ほのかな潮の風味、繊細な酸、塩を感じるほどの濃厚なミネラルが絶妙に調和し余韻に抜ける!	テイステイング コメント	リンゴや黄桃のコンポート、カリン、カシューナッツ、バニラの香り。ワインはリッチで厚みと広がりがあり、ボリューム豊かなフルーツの旨味が骨格のあるミネラル、心地よい苦みときれいに融合する!
希望小売価格	5,900円(税込6,372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17日。収量は47hl/ha。畑は26アール所有しているが、2009年は4樽分のブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽分のジュースは契約上ネゴシアンに売った!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は32hl/ha。ワイン名は区画の名前。20年平均の若いブドウ木が果実味と酸、60年平均の古樹がワインにミネラルと骨格を与える!

VCN° 6		「Version, December-2011」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)	
<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean-Jacques Morel	
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン	
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
	畑総面積	2.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
ドメヌのスタッフ	1人		
趣味	園芸、菜園、読書		
生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。		

6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2008 サントーバン・ヴィラージュ 赤		6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2008 サントーバン・ヴィラージュ 白		6.-6. AC Bourgogne blanc 2009 ACブルゴーニュ白	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	36年平均	樹齢	21~61年平均	樹齢	21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	木桶22hlで13日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醱酵	自然酵母で13日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月半	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で15ヶ月
マリージュ (生産者)	ウッフ・アン・ムレット、 鴨のバルサミコソース	マリージュ (生産者)	ホタテとジロール茸のソテー、 シャールスチーズ	マリージュ (生産者)	鴨のムース、 七面鳥の栗詰め
マリージュ (日本向け)	パプリカと鶏肉の バルサミコソテー	マリージュ (日本向け)	焼かき	マリージュ (日本向け)	牡蠣のオイルマリネ
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~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2018年 供出温度:9℃
テイasting コメント	グロゼイユやアーモンド、ミネラルの香り。酸がフレッシュかつ繊細で、ピュアな果実味の中に収斂したミネラルのうまみがやさしく溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	焼きリンゴやキャラメル、甘栗、ミネラルの香り。ワインはピュアかつアタックは穏やかで、後から凝縮した勢いのあるミネラルが口に広がる！余韻に旨味が残る！	テイasting コメント	干しアンズやマジパン、ヨーグルトの香り。ワインに粘着性とボリュウムがあり滑らかで、塩辛いと感じるくらいのミネラルが凝縮している！余韻に香ばしい風味が長く残る！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2008年から剪定方法を変更！剪定をギューヨーからゴブレに変え収量を大幅に落とした結果、悪天候の年でもブドウの腐敗率が少なくなったとのこと！	ちなみに！	収穫日は10月5日。畑の区画名は「la traversaine(ラ・トラヴェルセンヌ)」。20年代の若いブドウ木の果実味と酸、60年代の古樹のミネラルとのブレンドが妙とのこと！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は19hl/ha！「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない！

VCN° 6		「Version, February-2010」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean-Jacques Morel	
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン	
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
		畑総面積	2.5ヘクタール
農法		ビオロジック	
収穫方法		100%手摘み、畑とカーヴで選果	
ドメーヌのスタッフ		1人	
趣味		園芸、菜園、読書	
生産者のモットー		良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。	

6.-2. AC Puligny Montrachet 2007 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2007 サントーバン・ヴィラーージュ 赤		6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2007 サントーバン・ヴィラーージュ 白	
品種	シャルドネ	品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	35年平均	樹齢	20~60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	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶で12日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で8日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で約1年	熟成	70%古樽、 30%イノックスタンクで11ヶ月	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのパセリバター、 ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのレモンがけ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯛の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	マグロステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏の水炊き
ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:9℃
テイasting コメント	ココナッツや杏子、鉱物的な香り。アタックは繊細でピュアな味わい。後から伸びのある酸と骨格を伴った力強いミネラルがワインを引き締める。余韻に旨味が残る。	テイasting コメント	チェリーやミント、ココアのような香りもある。新鮮な果実味、酸も生きいきしてタンニンもこなれており、ミネラルとのバランスも良い。余韻に心地よい苦味が残る。	テイasting コメント	洋ナシや青いパイナップル、火打ち石やフユメ香もある。味わいミネラルで透明感があり、後から繊細な酸と凝縮された強かな旨味が口を満たす。余韻が香ばしい。
希望小売価格	6,500円(税込7,020円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに!	ジャンジャックが誇るドメーヌの代表ワイン! 毎年1樽できるかできないかの少量生産で、イギリス、ベルギーを始めヨーロッパ各国からオファーがある人気ワイン!	ちなみに!	サントーバン赤07はゼロSO2! 2008年6月のRVFの特集でコート・ド・ボーヌ地区のコストパフォーマンスワインBest5に選ばれた!	ちなみに!	ジャンジャック一番のお気に入りのワイン! 若い畑と古樹の畑の2つの区画があり、若いブドウの果実味と酸、そして古樹のミネラル、複雑味のブレンドが妙なこと!

6.-6. AC Bourgogne blanc 2007 ACブルゴーニュ白	
品種	シャルドネ
樹齢	20年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	压榨時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 魚介のテリーヌ
マリアージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのグラタン
ワインの 飲み頃	2010年～2017年 供出温度: 8℃
テイステイング コメント	黄リンゴやマジパン、フローラル な香りもある。口当たりフレッシュ で酸とミネラルの旨味がワイン全 体に程よく調和している。キレの ある酸が余韻にしっかり残る。
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	畑の区画の名前は「(ジュヌヴレ) Genouvrees」でサントーバンと 対面に位置し、周りに隣接する畑 がない！このブドウは2006年ま でドミニク・デュランに提供してい た！

VCN° 6 「Version, September-2008」
 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jean-Jacques Morel
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。
	畑総面積	2.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	園芸、菜園、読書
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

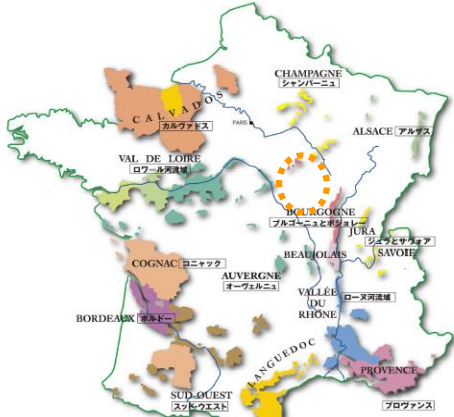

6.-2. AC Puligny Montrachet 2006 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2006 サントーバン・ヴィラージュ 赤		6.-4. AC Saint-Aubin village rouge Cuvée Le Ban 2006 キュヴェール・バン 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	51年~61年	樹齢	30年平均	樹齢	35年~40年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	压榨時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタンクで13日間	マセラシオン	木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然酵母で8日間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	イノックスタンク65%と古樽35%で11ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	野菜のゼラチン寄せ、ホタテのクリームソース	マリアーージュ (生産者)	香草入りソーセージ、ブリーチーズ	マリアーージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、リード・ヴォー
マリアーージュ (日本向け)	まいたけの天ぷら	マリアーージュ (日本向け)	牛スジネギ焼き	マリアーージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン
ワインの飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 11℃	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~2023年 供出温度: 15℃
テイastingコメント	パイナップルやアーモンド、梅酒の香り。ボリュウム豊かで、まるやかな旨みとやさしい酸がジワっと口に広がる。	テイastingコメント	ブルーベリーやインクの香り。酸とうまみとのバランスが良く、後から細かいタンニンとミネラルの収斂味がある。	テイastingコメント	赤い果実、甘いスパイスの香り。アタックにふくよかなボリュウム、そして後に酸と収斂味がやさしく口に広がる。
希望小売価格	6,500円(税込7,020円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに!	2006年の生産量はわずか1樽半!!(約400本のみ)	ちなみに!	2004年までサントーバンのブドウは、オリヴィエ・ルフレヴのネゴシアン用として売っていた。今回の2006年サントーバン赤は今年6月のRVFに掲載された!	ちなみに!	Le Banという畑名は、かつて村の英雄であったある貴族が不当裁判によって追放された(bannir)場所を「Ban」と名づけたとのこと。村にとっては誇り高き場所でもあるようだ。

6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2006
サントーバン・ヴィラージュ 白

品種	シャルドネ
樹齡	30年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 クルマ海老の鉄板焼き
マリアージュ (日本向け)	豚肉の味噌漬け
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	洋ナシやミント、アーモンドの香 り。味わいミネラルでワインに ボリュームと厚みがあり、酸はと てもしなやか。
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	2006年からオリヴィエ・ルフレー ヴのネゴシアン用として売ってい たブドウを取り戻し(ブドウはルフ レーヴから高評価を得ていたそう だ)、自ら仕込んだ初リリースワイ ン！

VCN° 6		「Version, April-2007」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)	
	生産者	Jean-Jacques Morel	
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン	
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
		畑総面積	2.5ヘクタール
農法		ビオロジック	
収穫方法		100%手摘み、畑とカーヴで選果	
ドメーヌのスタッフ		1人	
趣味		園芸、菜園、読書	
生産者のモットー		良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。	

5.-2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2005 サントーバン・ヴィラージュ 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	50年～60年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタックで10日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	古樽で約1年	熟成	イノックスタックで1年
マリァージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 オマール海老の ソースアメリカーナ	マリァージュ (生産者)	野うさぎ、イノシシのパテ、 鴨ロースト、カマンベール
マリァージュ (日本向け)	鮭の香草バター焼	マリァージュ (日本向け)	鳥のもも焼
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	香ばしい香りの中に洋ナシの コンポートの香りが合い舞う。重厚 かつ複雑で噛みごたえのある味 わい、余韻が長い。	テイステイング コメント	ブルーベリーやミネラルの香り。 しなやかな口当たりと新鮮で繊 細な酸とのバランスが絶妙なミ ディアムボディの赤。
希望小売価格	6,500円(税込7,020円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	2005年は絶妙の樽使い! 生産量はたった1樽の逸品で す!	ちなみに!	2004年までオリヴィエ・ルフレー ヴのネゴシアン用として売ってい たブドウを引き取り、自らの手で 仕込んだ初リリースワイン!!

VCN° 6		「Version, 2006」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)	
	生産者	Jean-Jacques Morel	
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン	
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
	畑総面積	2.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック	
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	園芸、菜園、読書	
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。	

6.-1. St. Aubin 1er Cru les Frionnes 2004 サントーバン 1re クリュ レ・フリオネ 2004		5.-2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	50年~60年
土壌	石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶で2週間	マセラシオン	压榨時に一昼夜の浸漬
醱酵	自然酵母で2週間	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で約1年
マリージュ (生産者)	ペルドリのロースト、コック・オーヴァン	マリージュ (生産者)	舌平目のムニエル、オマール海老のソースアメリカヌ
マリージュ (日本向け)	牛スジ大根	マリージュ (日本向け)	鮭の香草バター焼
ワインの 飲み頃	2006年~2016年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度: 12℃
テイasting コメント	ブラックチェリー、人参ポターージュのような香り。味わい豊かで濃厚なエキス分、豪奢な舌触りがある。	テイasting コメント	香ばしい香りの中に洋ナシのコンポートの香りが合い舞う。重厚かつ複雑で噛みごたえのある味わい、余韻が長い。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	6,500円(税込7,020円)
ちなみに!		ちなみに!	2005年は絶妙の樽使い! 生産量はたった1樽の逸品です!