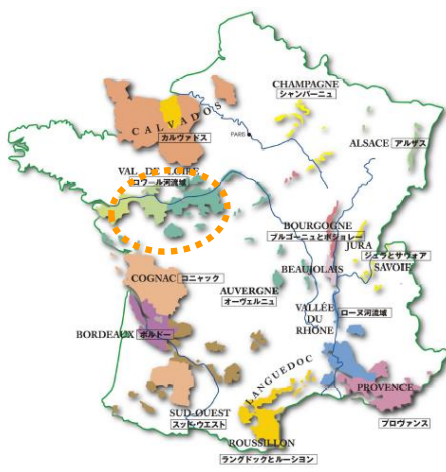

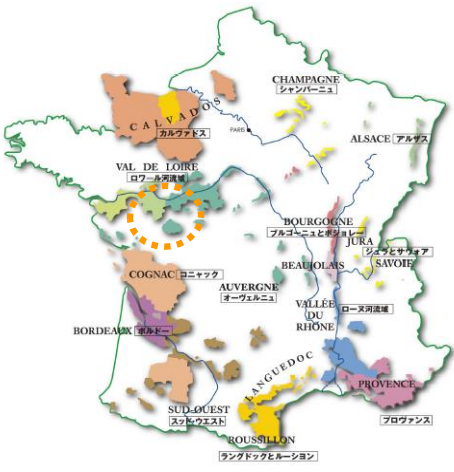



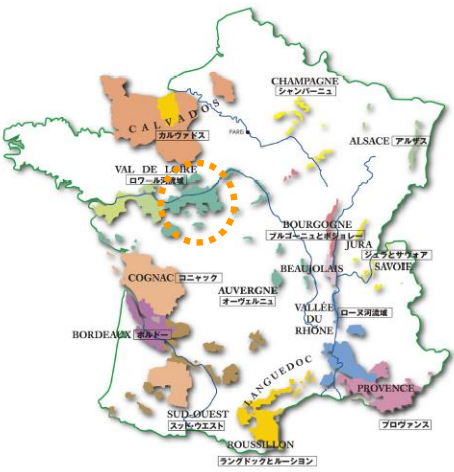

| | | |
|---|--|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメーヌを管理する。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| |  | 畑総面積 |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 6人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46-7. AC Savennières blanc Arena 2015 サヴニエール アレナ(白) | | ★new vintage★ 46-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤) | | 46-3. AC Anjou Rouge 2014 アンジュ(赤) | |
|---|--|--|---|--------------------------------------|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | ガメイ60%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニオン10% | 品種 | カベルネソーヴィニオン60%、カベルネフラン40% |
| 樹齢 | 13年 | 樹齢 | 25年平均 | 樹齢 | 31年~51年 |
| 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 木桶タンクで10日間 | マセラシオン | 40 hLの大樽(フードル)で18日間 |
| 醱酵 | 自然発酵で2週間 | 醱酵 | 自然発酵で2週間 | 醱酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で10ヶ月 | 熟成 | 古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | オマール海老のグラタン、 シェールチーズ | マリアージュ (生産者) | 鴨と黒オリーブのココット、 ロニオン・ド・ヴォーの マスタードソース | マリアージュ (生産者) | 黒ラッパ苺のソテー、 牛肉のパヴェステーキ |
| マリアージュ (日本向け) | 鶏肉とアンディーヴのロースト | マリアージュ (日本向け) | 豚肉とマッシュルームのクリーム煮 | マリアージュ (日本向け) | 牛ハツのソテー |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2033年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:18°C | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | パイナップル、アプリコット、ミカンのコンポート、西洋菩提樹、ヨーグルト、フュメの香り。ワインはピュアかつほかにオイリーで、透明感のある滑らかなエキスに塩気のある旨味と緻密なミネラルがきれいに溶け込む! | テイasting コメント | カシス、ドライブルーベリー、ドイツ、スマイル、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若いタンニンとのバランスが絶妙! | テイasting コメント | ミュール、カシス、スマイル、黒オリーブ、ミスク、クローブの香り。ワインは男性的かつ果実味がしなやかでコクがあり、繊細な酸とキメの細かいタンニンが優しく味わいを引き締める! |
| 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,078円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月7日。収穫量は35 hL/ha。キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 残糖は2 g/L。SO ₂ はスティーラーージュ後に10 mg/L添加。目の粗いフィルター有り。 | ちなみに! | 収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている! ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイス・ダンジュのピオのブドウ栽培者から! SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L添加。ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は10月14日、10月15日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は60%減の16 hL/ha! マセラシオンは木桶タンクではなく上蓋のあるフードルを使用! SO ₂ はスティーラーージュ時に15 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター! |

| 46.-17. VdF Travel 2016 トラヴェル(ロゼ) | | 46.-16. VdF Roulez Jeunesse 2016 ルレ・ジュネス(赤) | |
|--------------------------------------|---|--|--|
| 品種 | グルナツシュ60%、サンソー40% | 品種 | グルナツシュ60%、サンソー40% |
| 樹齢 | 50年 | 樹齢 | 15年 |
| 土壌 | 板石 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | マセラシオンカルボニック 木桶タンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で15日間 | 醗酵 | 自然発酵で15日間 |
| 熟成 | 古樽で10ヶ月 | 熟成 | 古樽で10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ホタテのポワレ、 プイヤベース | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 カイエット |
| マリアージュ (日本向け) | 鯖のエスカベッシュ | マリアージュ (日本向け) | 仔羊のロースト クミン風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2018年～2023年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年～2023年 供出温度:18℃ |
| テイステイング コメント | イチゴ、クランベリー、シャクヤク、ボン ボン、ザクロ、黒豆、火打石の香り。ワ インはピュアかつチャーミングで、明る くジューシーな果実味があり、優しく溶 け込んだ緻密なミネラルとのバランス が絶妙！ | テイステイング コメント | ダークチェリー、プラム、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クローブ、パンデ ビス、黒鉛の香り。ワインはフレッシュ かつ果実が柔らかく染み入るように優 しく、後からキメの細かいタンニン、洗 練されたミネラル、スパイシーな味わ いが口に広がる！ |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780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7日。収穫量は35 hL/ha。ワイン名は英語のTravel(旅) にタヴェル(Tavel)を掛けている！ジョ ゼフとシルヴェストルが初めて他の地 域のブドウを探しに旅(Travel)に出た ことからこの名前が付けられた！ブド ウはミッシェル・ガルシアから！残糖 は1.8 g/L。ノンフィルター！SO ₂ は発 酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ15 mg/L添加。 | ちなみに！ | 収穫日は9月8日。収穫量は40 hL/ha。ワイン名は「さあ行こう！」とい う意味があり、Travel同様2人が他の 地域のブドウを探しに出たことからこ の名前が付けられた！ノンフィル ター！ブドウはタヴェルのニコラ・ル ノーから！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰 前にそれぞれ10 mg/L添加。 |

| | | |
|---|--|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| |  | 畑総面積 |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 6人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

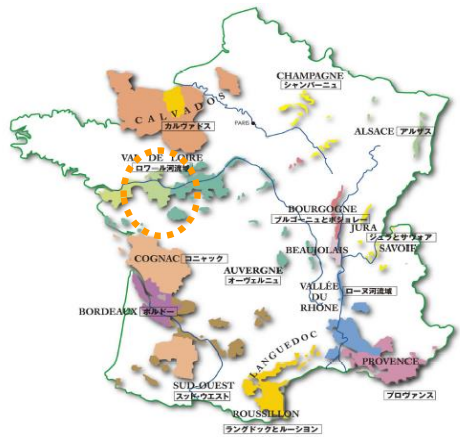
| 46.-1. AC Anjou blanc 2015 アンジュ(白) | | 46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2015 レ・ボンヌ・ブランシュ(白) | | 46.-15. VdF Le Rouchefer 2015 ル・ルシュフェール(白) | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 16年平均 | 樹齢 | 46年 | 樹齢 | 39年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 石英混じりの粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で4ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で3ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で3ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 渡り蟹のカダイフ巻き、 ブランケットヴォー、 | マリアージュ (生産者) | 蟹とアボガドのサラダ、 オマールのグリエ | マリアージュ (生産者) | エイヒレのムニエル、 熟成コンテチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとサーモンのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 牡蠣の香草焼き | マリアージュ (日本向け) | ホタテと葱のポワレ サフラン風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ |
| テイasting コメント | リンゴ、洋ナシ、カリン、青梅、西洋菩提樹、若いアーモンド、フメの香り。ワインはふくよかかつミネラリーで輪郭がはっきりとしていて、凝縮した旨味と優しい酸とのバランスが絶妙! 余韻にキメの細かいミネラルが残る! | テイasting コメント | グレープフルーツ、レモンのコンフィ、ジャスミン、カモミール、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつフィネスがあり、ダシのように上品に澄んだ旨味エキスにタイトな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む! | テイasting コメント | カリン、ドライパイナップル、オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、バニラ、プリオッシュの香り。ワインはポリウム豊かで勢いがありスパイシーで、凝縮した旨味を鉱物的なミネラルが引き締める! 余韻にタイトなミネラルが残る! |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月23日、28日、30日。収穫量は30 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! 残糖は2.8 g/L! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は8,100円(税込)になります。 | ちなみに! | 収穫日は10月1日。収穫量は20 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる! 残糖は0.9 g/L! SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L添加。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は10月2日。収穫量は21 hL/ha。息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来! 残糖は3.6 g/L。SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。 |

| | | |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 | |
|  | 畑総面積 | 16 ha |
| | 農法 | ビオダイナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 6人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46.-1. AC Anjou blanc 2014 アンジュ(白) | | 46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2014 レ・ボンヌ・ブランシュ(白) | | 46.-7. AC Savennières blanc Arena 2014 サヴニエール アレナ(白) | |
|---------------------------------------|--|---|--|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 15年平均 | 樹齢 | 45年 | 樹齢 | 12年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | リードヴォーのフリカッセ、 グリュイエールチーズ | マリアーージュ (生産者) | ホタテと蟹のコキユグラタン、 オマールのアメリカヌソース | マリアーージュ (生産者) | 手長海老の香草焼き、 クロタンドシャヴィニョールチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | 豚肉とズッキーニのピカタ | マリアーージュ (日本向け) | 熟成コンテチーズと 焼きリンゴのサラダ | マリアーージュ (日本向け) | サーモンとフェネルのオープン焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ |
| テイasting コメント | 白桃、洋ナシ、カリン、アカシア、キャラメル、プリオッシュ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアかつボリューム豊かで洗練された旨味があり、ほのかな甘みに凝縮したミネラルがきれいに溶け込む! | テイasting コメント | 黄桃、ネクタリン、ドライアプリコット、プリオッシュ、クッキーの香り。ワインは力強くボリューム豊かでフィネスと上品な広がりがあり、塩辛く凝縮した旨味と緻密に溶け込んだミネラルが骨格を整える! | テイasting コメント | 白桃、パイナップル、金木犀、アカシア、ユーカリ、パンデビスの香り。ワインは滑らかかつ骨格がしっかりといて、塩辛く凝縮した旨味とほのかな苦みを伴ったミネラルが口の中で複雑に合い舞う! |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月2日~4日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! 残糖は4 g/L! SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は10月12日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる! 残糖は3.6 g/L! SO ₂ はスーティラーージュ後に20mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は10月8日。収穫量は30 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 残糖は1.7 g/L。SO ₂ はスーティラーージュ後に10 mg/L。目の粗いフィルター有り。 |

| 46.-8. Vin Mousseux Brut Nature 2014&15 Moussamoussettes ヴァン・ムスーブリュット・ナチュラル ムサムセット(ロゼ泡) | | 46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤) | | 46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤) | |
|--|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| 品種 | グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5% | 品種 | カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40% | 品種 | カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50% |
| 樹齢 | 25年 | 樹齢 | 30年～50年 | 樹齢 | 30年～50年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | 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 |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスタンクで3週間 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で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) | ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ | マリアージュ (生産者) | 黒ブーダン、 ウナギのマトロート | マリアージュ (生産者) | リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ |
| マリアージュ (日本向け) | サーモンとアボカドのマリネ | マリアージュ (日本向け) | 牛ハラミのステーキ | マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と栗のバルサミソース |
| ワインの 飲み頃 | 2016年～2021年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2014年～2028年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2025年 供出温度:20℃ |
| テイasting コメント | イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物 的な香り。ワインはドライかつタイトで 鋭くキレがあり、心地よい苦みのある ミネラルとシャープな酸、洗練された 泡立ちが味わいを引き締める！ | テイasting コメント | ドライプルーン、カシス、スマレ、バラ、 なめし皮、タバコの葉、パプリカの香 り。ワインは上品かつ男性的で骨格 があり、滑らかな果実味を繊細な酸と 後からじわっと広がるタンニンの収斂 味が引き締める！ | テイasting コメント | ドライイチジク、プルーン、デイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。 ワインは柔らかく滑らかで果実味がき れいこなれていて、染み入るように 優しいミネラルと細かいタンニンの収斂 味が長く余韻に残る！ |
| 希望小売価格 | 3,200円(税込3,456円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) | 希望小売価格 | 4,000円(税込4,320円) |
| ちなみに！ | 2014年は王冠の問題で、2015年と アッサンブラージュしている！残糖は3 g/Lのエクストラブリュット！デゴルジュ マンなし！グロローはピオ生産者ト ビー・ベンブリッジから。その他はル レザン・ア・ブリュムなどから購入。ル ネの友人の子供の名前、男の子「ム サ」と女の子「ムセット」を合わせて命 名した！ノンフィルター！SO ₂ 添加は プレス時に10 mg/L添加。 | ちなみに！ | 収穫日は9月30日～10月5日。2013 年は腐敗したブドウを厳格に選果した ことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラージュ時に20 mg/L、瓶詰め前 に10 mg/L添加。 | ちなみに！ | 収穫日は10月10日～15日。収量は35 hL/ha！2006年は日照りの影響でブ ドウの果皮が厚かったため、ワインが 出来上がった当初はタンニンが強く、リ リースまでに瓶熟で7年以上の月日を 要している！ノンフィルター！SO ₂ は スーティラージュ後に20 mg/L添加。 |

| 46.-9. VdF Bois Rouge 2014 ボワ・ルーージュ(赤) | |
|---|---|
| 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% |
| 樹齢 | 25年平均 |
| 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト |
| マセラシオン | 木桶タンクで10日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で8ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 仔羊のパプリカソース |
| マリアージュ (日本向け) | キノコのソテー クミン風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2016年～2026年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | カシス、スマレ、甘草、ジンジャー、カカ オ、ピマンデスベレット、お香の香り。 ワインはスマートかつ果実味が柔らか く滑らかでチャーミングな酸とのバラ ンスが良く、キメの細かいタンニンが余 韻を締める！ |
| 希望小売価格 | 2,600円(税込2,808円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月7日、13日。2014年は 一部スズキの被害に遭い収量は40% 減の25 hL/ha！ブドウは100%自社 畑！ワインの名前は、Bois-rouge(赤 ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命 名！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラージュ時に30 mg/L添加。 |



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国>地域>村

フランス>ロワール>アンジュ>
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16 ha

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-8. Vin Mousseux Brut Nature
2014&2015
Moussamoussettes
ヴァン・ムスーブリュット・ナチュール
ムサムセット(ロゼ泡)

46.-6. VdF Magic of Juju 2015
マジック・オブ・ジュジュ(白)

★new vintage★
46.-9. VdF Bois Rouge 2014
ボワールージュ(赤)

| 品種 | グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5% | 品種 | シュナン80%、ミュスカデ20% | 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% |
|------------------|--|------------------|--|------------------|--|
| 樹齢 | 25年 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 25年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 花崗岩、粘土質・シスト | 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | 木桶タンクで10日間 |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスタンクで3週間 | 醱酵 | 自然発酵で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で12ヶ月~ | 熟成 | 古樽で6ヶ月 | 熟成 | 古樽で8ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ | マリージュ (生産者) | クラムチャウダー、 鱈のムニエル | マリージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 仔羊のパプリカソース |
| マリージュ (日本向け) | サーモンとアボカドのマリネ | マリージュ (日本向け) | カレイとグレープフルーツの カルパッチョ | マリージュ (日本向け) | キノコのソテー クミン風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2021年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物的な香り。ワインはドライかつタイトで鋭くキレがあり、心地よい苦みのあるミネラルとシャープな酸、洗練された泡立ちが味わいを引き締める! | テイasting コメント | グレープフルーツ、レモン、夏ミカン、白い花、シトラス、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで清涼感があり、透明感のある旨味エキスを強かな酸と骨格のあるミネラルが上品に支える! | テイasting コメント | カシス、スマイル、甘草、ジンジャー、カカオ、ピマンデスベレット、お香の香り。ワインはスマートかつ果実味が柔らかく滑らかでチャーミングな酸とのバランスが良く、キメの細かいタンニンが余韻を締める! |
| 希望小売価格 | 3,200円(税込3,456円) | 希望小売価格 | 3,100円(税込3,348円) | 希望小売価格 | 2,600円(税込2,808円) |

ちなみに!

2014年は王冠の問題があり、2015年とアッサンブーラージュしている! 残糖は3g/Lのエクストラブリュット! デゴルジュマンなし! グロローノワールはバイオ生産者トビー・ペンブリッジから。その他はル・レザン・ア・プリュムなどから購入。ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! ノンフィルター! SO₂添加はプレス時に10mg/L添加

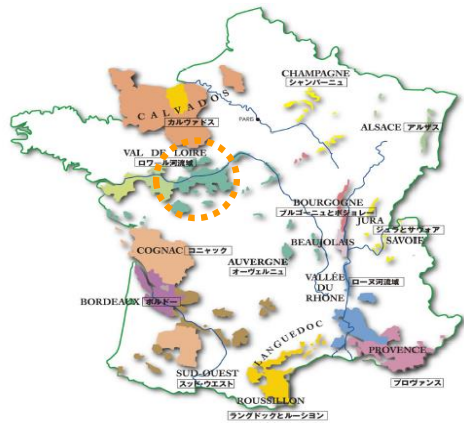
ちなみに!

収穫日は9月18日、29日、10月12日、13日。収穫量は30 hL/ha。残糖は7.2 g/L! 買いブドウはフェイ=ダンジュ村のバイオの生産者からシュナンをル・レザン・ア・プリュムからミュスカデを購入! ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった! フィルター有。SO₂はスーティラーージュ後に20 mg/L添加。

ちなみに!

収穫日は10月7日、13日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は40%減の25 hL/ha! ブドウは100%自社畑! ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと! ノンフィルター! SO₂はスーティラーージュ時に30 mg/L添加。

| 46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤) | | 46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤) | |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| 品種 | カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40% | 品種 | カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50% |
| 樹齢 | 30年～50年 | 樹齢 | 30年～50年 |
| 土壌 | 小石混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| 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 |
| 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12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 黒ブーダン、 ウナギのマトロート | マリアージュ (生産者) | リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ |
| マリアージュ (日本向け) | 牛ハラミのステーキ | マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と栗のバルサミソース |
| ワインの 飲み頃 | 2014年～2028年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2025年 供出温度:20℃ |
| テイステイング コメント | ドライブルーン、カシス、スミレ、バラ、 なめし皮、タバコの葉、パプリカの香 り。ワインは上品かつ男性的で骨格が あり、滑らかな果実味を繊細な酸と後 からじわっと広がるタンニンの収斂味 が引き締める！ | テイステイング コメント | ドライイチジク、ブルーン、ドイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香 り。ワインは柔らかく滑らかで果実味 がきれいにこなれていて、染み入るよ うにやさしいミネラルと細かいタンニン の収斂味が長く余韻に残る！ |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) | 希望小売価格 | 4,000円(税込4,320円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月30日～10月5日。2013 年は腐敗したブドウを厳格に選果した ことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラーージュ時に20 mg/L、瓶詰め前 に10 mg/L添加。 | ちなみに！ | 収穫日は10月10日～15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！ノンフィルター！ SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L 添加。 |



地図提供: フランス食品振興会

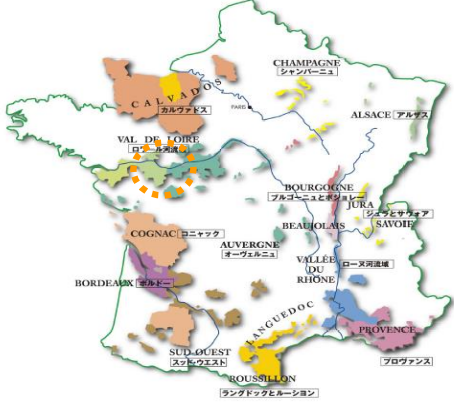



| | |
|----------|---|
| 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| 歴史 | 現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なポトリティスが形成される。 |
| 畑総面積 | 16 ha |
| 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 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 | カメラ、旅行 |
| 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

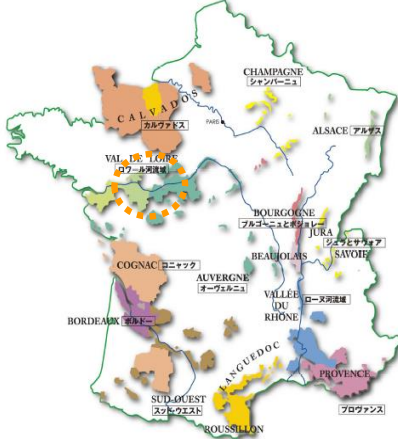

| 46.-6. VdF Magic of Juju 2014 マジック・オブ・ジュジュ(白) | | 46.-1. AC Anjou blanc 2013 アンジュ(白) | | 46.-13. AC Anjou blanc 2010 Tenderness アンジュ テンダネス(白中辛口) | |
|--|--|---------------------------------------|--|---|---|
| 品種 | ムスカデ80% シュナンブラン20% | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 14年平均 | 樹齢 | 43年 |
| 土壌 | 花崗岩、粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で3ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で1~3ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で15ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で7ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ムールマリネール、 舌平目のムニエル | マリアージュ (生産者) | 兎とフォアグラのガランティーヌ、 アプリコットのフラン | マリアージュ (生産者) | 冷製のフォアグラ、 パバオラム |
| マリアージュ (日本向け) | ツブ貝のエスカルゴバター焼き | マリアージュ (日本向け) | かぶとベーコンの 軽いクリームソース | マリアージュ (日本向け) | エビのすり身揚げ オーロラソース |
| ワインの 飲み頃 | 2015年~2025年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2025年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2025年 供出温度:10°C |
| テイasting コメント | 青リンゴ、レモン、白い花、焼き立ての パン、潮の香り。ワインは軽快かつフ レッシュ&フルーティーで、爽やかな 酸と透明感のある旨味エキス、溶け 込んだミネラルとのハーモニーがとて も良い! | テイasting コメント | 黄桃、パパイア、干しアンズ、西洋菩 提樹、アーモンド、プリオッシュの香 り。ワインはピュアかつ複雑で奥行き のある旨味があり、ほんのりとした上 品な甘味を緻密でタイトなミネラルが きれいに支える! | テイasting コメント | 若いバナナ、メロン、西洋菩提樹、ハチ ミツ、カシューナッツの香り。ワインは穏 やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミ ツ水やネクターのような上品な果実の 甘さを骨格のあるタイトなミネラルが引 き締める! |
| 希望小売価格 | 3,200円(税込3,456円) | 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) |
| ちなみに! | 収穫日は9月22日、23日、10月2日。 収穫量は30 hL/ha。残糖は3 g/L! ムスカデは協同農家から、シュナン ブランは前年同様フェイ・ダンジュ村 のピオの生産者から購入! ワイン名 はジャズミュージシャン「アーチャー・ シェップ」のアルバム名からとった! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は10月2日~7日。収穫量は 25 hL/haで残糖は6 g/L! ルネ曰く、 2013年のアンジュ白は、ほんのり甘く 日本酒のような風味があるとのこと! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細かい フィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は10月15日。収穫量は20 hL/ha。残糖は17 g/L。テンダネスは 100%レ・ボンヌ・ブランシュのブドウか らつくられたワインで、発酵が途中で止 まり、糖が残ってしまったので英語の Tenderness(優しさ、柔らかさ)を名前 に当てはめた! SO ₂ はスーティラー ジュ後に20 mg/L。再発酵防止のため に目の細かいフィルター有。 |

46.-3. AC Anjou rouge 2006
アンジュ(赤)

| | |
|------------------|--|
| 品種 | カベルネソービニヨン50%、 カベルネフラン50% |
| 樹齢 | 30年～50年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 木桶タンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ |
| マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と栗のバルサミソース |
| ワインの 飲み頃 | 2015年～2025年 供出温度:20℃ |
| テイステイング コメント | ドライイチジク、プルーン、デイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。 ワインは柔らかく滑らかで果実味がき れいにこなれていて、染み入るよう にやさしいミネラルと細かいタンニンの 収斂味が長く余韻に残る！ |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,320円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月10日～15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！SO ₂ はスーティラー ジュ後に20 mg/L。ノンフィルター！ |

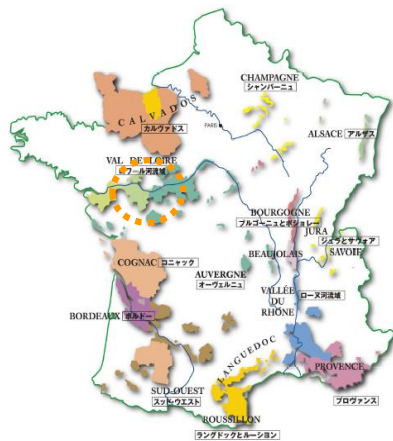
| | | |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnès et René MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 | |
|  | 畑総面積 | 16 ha |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 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 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2012 レ・ボンヌ・ブランシュ(白) | | 46.-7. AC Savennières ARENA 2012 サヴニエール・アレナ(白) | | 46.-9. VdF Bois Rouge 2013 ボワ・ルージュ(赤) | |
|---|--|---|--|--|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% |
| 樹齢 | 43年 | 樹齢 | 10年 | 樹齢 | 14年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | セメントタンクで14日間 |
| 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で20日 |
| 熟成 | 古樽で23ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 70%セメントタンク、 30%古樽で8ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 鯛のポワレアサリソース、 ホロホロ鶏のオープン焼き | マリージュ (生産者) | 鱈のポワレブルブランソース、 リードヴォー | マリージュ (生産者) | キジのテリーヌ、 牛肉のプロシエット |
| マリージュ (日本向け) | サザエのエスカルゴ風 | マリージュ (日本向け) | ホワイトアスパラのロースト | マリージュ (日本向け) | パプリカのファルシ |
| ワインの 飲み頃 | 2015年~2035年 供出温度:12℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年~2030年 供出温度:12℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年~2020年 供出温度:16℃ |
| テイasting コメント | 焼きリンゴ、プリオッシュ、バタークッキー、ピスタチオの香り。ワインは筋肉質で滋味深く、キレのある直線的な酸と剥き出しのミネラル、塩辛いくらい凝縮した旨味が一体となり長く余韻に続く! | テイasting コメント | カリン、レモン、アカシア、アニス、ミネラルの香り。ワインはピュアかつふくよかなボディとフィネスがきれいに同調し、やさしく洗練された酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが長く余韻に残る! | テイasting コメント | カシス、バラの花弁、スミレ、タイム、黒コショウ、シシトウ、ピーツの香り。ワインはフレッシュかつ軽快ではっきりとした酸が骨格にあり、みずみずしい果実味と若いタンニンがスッと口に染み入る! |
| 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 2,600円(税込2,730円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月9日。収穫量は25 hL/haで残糖は1.7 g/L! 2012年は17ヶ月樽熟成を経ている! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルを多く含んだワインができる! 軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。 | ちなみに! | 収穫日は10月10日。収穫量は30 hL/haで残糖は2 g/L! 2007年にClos Du Grand Beaupreauの畑を48 a取得! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。 | ちなみに! | 収穫日は10月18日~23日。収量は20 hL/ha。2013年は収穫の直前に雨が降った影響で例年よりもアルコール度数が低い。ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味と Bois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと! ノンフィルター! SO ₂ はマロラクティック発酵後に15 mg/L。 |

| | | |
|--|----------|--|
|  <p>地図提供:フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
|  | 畑総面積 | 16 ha |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 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 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46.-8. VdF Petillant Naturel Moussamoussettes (2013) ベティアン・ナチュラル ムサムセツ(ロゼ泡) | | 46.-3. AC Anjou rouge 2011 アンジュ(赤) | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| 品種 | グロローグリ97%、 カベルネ(フラン&ソービニオン)3% | 品種 | カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50% |
| 樹齢 | 28年~33年 | 樹齢 | 30年~68年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 木桶タンクで3週間 |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスタンク80%、 古樽20%で3週間 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で12ヶ月~ | 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | アペリティブ、 トマトファルシー | マリアーージュ (生産者) | 黒ブーダン、 牛のハラミステーキ |
| マリアーージュ (日本向け) | リンゴとカマンベールのサラダ | マリアーージュ (日本向け) | アンディーブとベーコンの オープン焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2014年~2019年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2014年~2028年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | リュバープ、さくらんぼ、青マンゴー、 キンモクセイ、オレガノの香り。泡立ちは 優しく繊細で、粘着性のあるまろやかな ボディを硬質なミネラルと細くタイトな酸が 支える! 余韻に心地の良い苦みが残る! | テイasting コメント | カシス、スマイル、ピーツ、パプリカ、ナツ メグの香り。ワインはフルボディでま まりがあり、凝縮した果実味、ワイン の骨格を支える酸味、緻密なタンニン の収斂味が複雑に合わさり、長く余韻 に続く! |
| 希望小売価格 | 3,300円(税込3,564円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) |
| ちなみに! | 2013年の収穫は10月17日、18日。収 量は38 hL/ha。残糖は8 g/L以下。デ ゴルジュマンなし! ワイン名は、ルネ モスの友人の子供の名前、男の子 「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて 命名した! ゼロSO ₂ 、ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月30日~10月5日。収量 は 30 hL/ha! ノンフィルター、ゼロ SO ₂ ! 2011年は一部雹の被害に遭っ たブドウを選果するために100%除梗 破碎を行った! (ちなみに2010年は 30%除梗破碎)ノンフィルター、ゼロ SO ₂ ! |

| 46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口) | | 46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白) | | 46.-10. VdF Bois Rouge (2012) ボワ・ルージュ(赤) | |
|--|---|---|---|---|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20% |
| 樹齢 | 43年 | 樹齢 | 9年 | 樹齢 | 13年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | 50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間 |
| 醱酵 | 自然発酵で15ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のポワレポロねぎ添え | マリアージュ (生産者) | 牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | ポークステーキ 焼きリンゴ添え | マリアージュ (日本向け) | 鯛の岩塩焼き | マリアージュ (日本向け) | 鶏の照り焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2020年 供出温度:15℃ |
| テイスティング コメント | 西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブ リオッシュの香り。ワインは穏やかか つ精密で膨らみがあり、ハチミツ水や ネクターのような上品な果実の甘さを 繊細な酸と骨格のあるミネラルが支え る！ | テイスティング コメント | パイナップルのコンポート、金木犀、ラ ディッシュ、パンデピスの香り。ワイン は滑らかかつボリュームがあり、エプ スのスパイシーな風味ときれいに溶け 込んだ目の細かいミネラルが味わい に深みを与える！ | テイスティング コメント | ドライプルーン、カンス、スマレ、バラの 花卉、ピマン・デスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！ |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400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15日。収量は20 hL/ha。残糖は17 g/Lあるので目の細 かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ ブランシュ」になるべきワインだった が、ブドウのポテンシャルがありすぎ たため、途中で発酵がストップし糖が 残ってしまい、「テンダネス」としてリ リースされることになった。 | ちなみに！ | 収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月 12日！収量は35 hL/ha。残糖は 3.5 g/L！キュヴェ名「アレナ」はラテン 語で砂の意味がある。サヴニエール の土壌が海から運ばれた風成土であ ることからこの名前を付けたとの事！ | ちなみに！ | 収穫日は10月3日、15日。 収量は27 hL/ha。 SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽が たくさん余っていたので、ワインは古樽 で熟成させている！ワインの名前は、 Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の 意味とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名したとのこと！ |



地図提供: フランス食品振興会



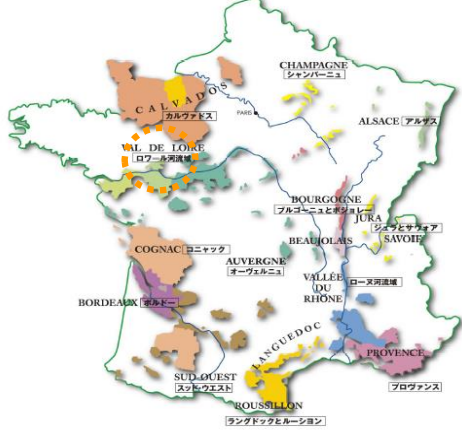

| | |
|-----------|--|
| 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| 畑総面積 | 16ヘクタール |
| 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| 趣味 | カメラ、旅行 |
| 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46.-1. AC Anjou blanc 2012 アンジュ(白) | | 46.-6. VdF Magic of Juju 2012 マジック・オブ・ジュジュ(白) | | 46.-5. VdF Achillee Rose 2013 アキレ(ロゼ) | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | グロローグリ、グロローノワール、ガメイ |
| 樹齢 | 11年 | 樹齢 | 21年平均 | 樹齢 | 25年~30年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で3~6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で3ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で2ヶ月半 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で4ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ウナギと野菜のテリーヌ、 エイヒレのケッパーソース | マリアージュ (生産者) | 半熟卵とホワイトアスパラサラダ、 タラのボワレエストラゴンソース | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 フルーツサラダ |
| マリアージュ (日本向け) | ホタテのソテーと人参のサラダ | マリアージュ (日本向け) | アサリの白ワイン蒸し | マリアージュ (日本向け) | アメリカンチェリーのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2014年~2024年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2014年~2024年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2014年~2019年 供出温度:7℃ |
| テイasting コメント | カリン、干しアンズ、ドライマト、レモン グラス、醤油の香り。口当たり穏やかで、 厚みのあるボディに凝縮した旨味と硬質 なミネラルが溶けこみワインの輪郭を整 える! 余韻にプリオッシュの風味が残る! | テイasting コメント | カリン、干しアンズ、ラディッシュ、アカ シア、クグロフの香り。ワインはピュア かつドライで凛とした骨格とみずみずし さがあり、洗練された酸とほんのり ピターなミネラルが味わいに立体感 を与える! | テイasting コメント | 青リンゴ、ルバーブ、洋ナシのコンポー ト、カモミールの香り。ワインはフレッ ッシュで、ハニーティーのような上品な 果実味と収斂性のある硬質なミネラル、 キレのある酸が絶妙なハーモニーを奏 でる! |
| 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) | 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。収穫量は20hl/haで残糖は2g! ノンフィルター! ルネ曰く、2012年のアンジュ白はドライな仕上がり! プリオッシュの風味が残る典型的なACアンジュのキャラクターが良く出ているとのこと! | ちなみに! | 収穫日は9月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は3gでほぼ辛口! 2012年も2011年同様フェイ=ダンジュ村のビオの生産者からブドウを購入! ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった! | ちなみに! | 収穫日は10月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は50gで微量のガスが残っている! フィルター有。買いブドウはビオディナミ生産者ステファン・ロシェールとビオ生産者ドメーヌ・パンソニエールから! キュヴェ名「アキレ」はノギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名した! |

| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
|-------------------|--|-------------------|---|-------------------|---|
| 樹齢 | 43年 | 樹齢 | 42年 | 樹齢 | 9年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で15ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 新樽10%、古樽90%で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のポワレポロねぎ添え | マリアーージュ (生産者) | オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ | マリアーージュ (生産者) | 牡蠣の根セロリピューレ焼き、 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 焼きりんご添え | マリアーージュ (日本向け) | 生ハムとマンゴー | マリアーージュ (日本向け) | 鯛の岩塩焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:10℃ |
| テイステイング コメント | 西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブリオッシュの香り。ワインは穏やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミツ水やネクターのような上品な果実の甘さを繊細な酸と骨格のあるミネラルが支える！ | テイステイング コメント | パイナップルや焼きりんご、アルマニャック、バニラの香り。ワインは重厚かつ精密で落ち着きがあり、フルボディで密度の濃い果実の旨味を骨太なミネラルがしっかりと支える！余韻にミネラルが長く残る！ | テイステイング コメント | パイナップルのコンポート、金木犀、ラディッシュ、パンデピスの香り。ワインは滑らかかつボリュームがあり、エピスのスパイシーな風味ときれいに溶け込んだ目の細かいミネラルが味わいに深みを与える！ |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月15日。収量は20hl/ha。残糖は17gあるので目の細かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべきワインだったが、ブドウのポテンシャルがありすぎたため、途中で発酵がストップし糖が残ってしまい、「テンダネス」としてリリースされることになった。 | ちなみに！ | 収穫日は9月21日。収穫量は25hl/haで残糖は2g！ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名で、コトー・デュ・レイヨン地区に位置する。アルテリット・シストと呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含んだワインができる！ | ちなみに！ | 収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12日！収穫量は35l/ha。残糖は3.5g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！ |

**46.-10. VdF Bois Rouge (2012)
ボワ・ルーージュ(赤)**

| | |
|-------------------|--|
| 品種 | カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20% |
| 樹齢 | 13年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ |
| マリアーージュ (日本向け) | 鶏の照り焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2013年～2020年 供出温度:15℃ |
| テイステイング コメント | ドライブルーン、カシス、スミレ、バラの花弁、ピマン・デスベレット、根菜の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく果実味に清涼感があり、若いタンニンとチャーミングな酸とのバランスが良い！ |
| 希望小売価格 | 2,400円(税込2,592円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月3日、15日。収量は27hl/ha。SO2無添加、ノンフィルター！2012年は全体の収量が少なく、樽がたくさん余っていたので、ワインは古樽で熟成させている！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと！ |

| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| |  | 畑総面積 |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

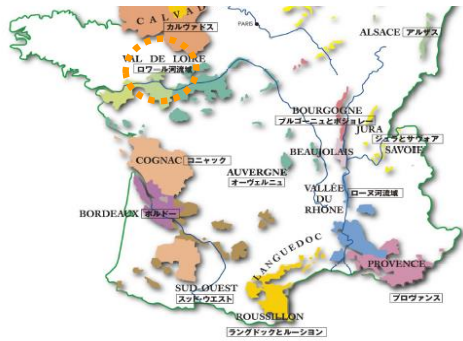
| 46.-8. VdF Petillant Naturel Moussoussettes (2012) ベティアン・ナチュレルムサムセット(ロゼ泡) | | 46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白) | | 46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口) | |
|--|--|---|---|--|--|
| 品種 | グロローグリ95%、カベルネ(フラン&ソービニオン)5% | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 27年~32年 | 樹齢 | 9年 | 樹齢 | 43年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスタンクで6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で15ヶ月 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で5ヶ月~ | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 |
| マリアージュ(生産者) | アペリティブ、ハマグリ白ワイン蒸し | マリアージュ(生産者) | 牡蠣の根セロリピューレ焼き、シェーヴルチーズ | マリアージュ(生産者) | オマール海老のコンソメジュレ、帆立のポワレポロねぎ添え |
| マリアージュ(日本向け) | サーモンとフロマージュ・ブランのサラダ | マリアージュ(日本向け) | 鯛の岩塩焼き | マリアージュ(日本向け) | ボークソテー 焼きリンゴ添え |
| ワインの飲み頃 | 2013年~2018年 供出温度:7°C | ワインの飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:10°C | ワインの飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:10°C |
| テイastingコメント | リンゴ、リュバーク、アカシア、シトラス、ミネラルの香り。泡立ちはピチピチとして繊細で酸にキレがあり、白いフルーツの果実とほのかに苦味を伴った鉱物的なうま味エキスが優しく泡に包まれる! | テイastingコメント | パイナップルのコンポート、金木犀、ラディッシュ、パンデピスの香り。ワインは滑らかかつボリュームがあり、エピソードのスパイシーな風味ときれいに溶け込んだ目の細かいミネラルが味わいに深みを与える! | テイastingコメント | 西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブリオッシュの香り。ワインは穏やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミツ水やネクターのような上品な果実の甘さを繊細な酸と骨格のあるミネラルが支える! |
| 希望小売価格 | 3,000円(税込3,240円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) |
| ちなみに! | 収穫は10月10日、12日。収量は40hl/ha。残糖は0gの完全辛口! 例年同様デゴルジュマンなし! SO2無添加、ノンフィルター! ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! | ちなみに! | 収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12日! 収穫量は35l/ha。残糖は3.5g! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! | ちなみに! | 収穫日は10月15日。収量は20hl/ha。残糖は17gあるので目の細かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべきワインだったが、ブドウのポテンシャルがありすぎたため、途中で発酵がストップし糖が残ってしまい、「テンダネス」としてリリースされることになった。 |

| | | | | | |
|------------------|--|------------------|--|------------------|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20% | 品種 | カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50% |
| 樹齢 | 11年 | 樹齢 | 13年平均 | 樹齢 | 30年～68年 |
| 土壌 | 石英混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間 | マセラシオン | 木桶タンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ロックフォールチーズ、 ムースショコラ | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ | マリアージュ (生産者) | アーティチョークファルシ、 ウナギのマトロート |
| マリアージュ (日本向け) | バナナとアーモンドクリームタルト | マリアージュ (日本向け) | 根菜のグラタン | 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 | 2013年～2032年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2020年 供出温度:15℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:18℃ |
| テイステイング コメント | カリン、メロン、オレンジ、メイプルシ ロップ、カラメルの香り。蜂蜜のよう にまったりと舌にとろけるリッチな甘み と、チョークのような緻密なミネラル、 優しく包む繊細な酸が融合し口の中 に染み入る！ | テイステイング コメント | ドライブルー、カシス、スミレ、バラの 花弁、ピマンデスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！ | テイステイング コメント | カシス、黒オリーブ、カカオ、ナツメグ、 クローブの香り。口当たりスパイシー で、凝縮した果実味とワインの骨格を 支える酸味、締めりのあるタンニンの収 斂味、ミネラルの苦みが口の中で複雑 に合い舞う！ |
| 希望小売価格 | 5,500円(税込5,940円) | 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) |
| ちなみに！ | 収穫日は11月16日！収穫量は11hl/ha！ 残糖は130.6g！ブドウが貴腐が20%、パ スリヤージュが80%！SO2はトータルで58mg /l！ワイン名の「ル・シャン・ブー」は区画 の名前。 2010年はACコトーデュレイヨンの申請が通 らなかった！ | ちなみに！ | 収穫日は10月3日、15日。 収量は27hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽がたく さん余っていたので、ワインは古樽で熟成 させている！ワインの名前は、Bois- rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味と Bois Breteauという畑の区画名をかけて命 名したとのこと！ | ちなみに！ | 収穫日は9月30日～10月5日。 収量は30hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は一部雹の被害に遭ったブドウを選 果するために100%除梗破砕を行った！ |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 46.-3. VdF Les Bonnes Blanches 2011 レ・ボンヌ・ブランシュ | | 46.-4. VdF Initials BB 2011 イニシャル・ベベ | |
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 42年 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 微砂の混じる粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 |
| 熟成 | 新樽10%、古樽90%で11ヶ月 | 熟成 | 新樽20%、古樽80%で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ | マリアージュ (生産者) | オマールのアメリカヌソース、 マロワルチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | 生ハムとマンゴー | マリアージュ (日本向け) | 鶏のロースト |
| ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2033年 供出温度:11℃ |
| テイステイング コメント | パイナップルや焼きリンゴ、アルマ ニャック、バニラの香り。ワインは重厚 かつ精密で落ち着きがあり、フルボ ディで密度の濃い果実の旨味を骨太 なミネラルがしっかりと支える！余韻 にミネラルが長く残る！ | テイステイング コメント | 熟したパイナップルやカリン、ハチミ ツ、バター、西洋菩提樹の香り。ワイ ンは豊かで格調高く、輪郭のはっきり としたミネラルと伸びのある酸、分厚 い果実味が口の中で見事に融合し長 く余韻にまで続く！ |
| 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) | 希望小売価格 | 5,700円(税込6,156円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月21日。 収量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュ は区画名で、コトー・デュレイヨン地 区に位置する。アルテリット・シストと 呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含ん だワインができる！ | ちなみに！ | 収穫日は9月17日、18日。 収量は20hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！ワインはLes Bonnes Blanches(レ・ボンヌ・ブランシュ)の区 画の一番古い樹のブドウと、樹齢75 年のMarie Besnard(マリー・ベスナ ール)の区画のブドウをブレンドされて いる。 それぞれの頭文字「B」であることから 「イニシャルBB」と名付けた！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| VCN°46 | 「Version. June-2013」 ドメーヌ・モス(Domaine Mosse) | |
| | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
|  | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |



地図提供:フランス食品振興会

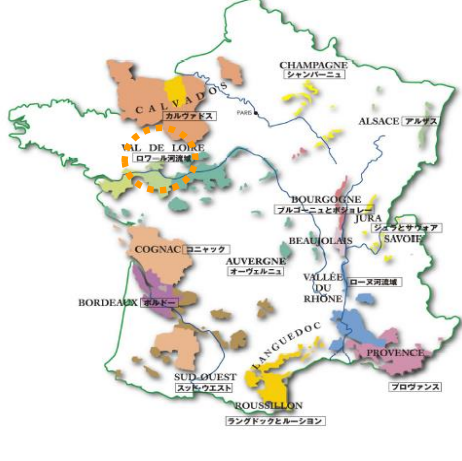

| | |
|------------|--|
| AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| 畑総面積 | 16ヘクタール |
| 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 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 | カメラ、旅行 |
| 生産者の motto | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |



| 46.-1. AC Anjou blanc 2011 ACアンジュ白 | | 46.-3. VdF Les Bonnes Blanches 2011 VdF レ・ボンヌ・ブランシュ | | 46.-4. VdF Initials BB 2011 VdF イニシャル・ベベ | |
|---------------------------------------|--|--|--|---|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 10年 | 樹齢 | 42年 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 微砂の混じる粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 新樽10%、古樽90%で11ヶ月 | 熟成 | 新樽20%、古樽80%で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 鱈のムニエルレモンソース、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ | マリアージュ (生産者) | オマールのアメリカーナソース、 マロワルチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | ホワイトアスパラのバターソテー | マリアージュ (日本向け) | 生ハムとマンゴー | マリアージュ (日本向け) | 鶏のロースト |
| ワインの 飲み頃 | 2013年~2023年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:11°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2033年 供出温度:11°C |
| テイasting コメント | パイナップルやブリオッシュ、ラディッシュ、 鉱物的なミネラルの香り。ワインは精密でかつ 輪郭がはっきりとしていて、爽やかな酸と凝縮した 果実の旨味、骨格のあるミネラルとのバランスが 絶妙! | テイasting コメント | パイナップルや焼きリンゴ、アルマニャック、 バニラの香り。ワインは重厚かつ精密で落ち着き があり、フルボディで密度の濃い果実の旨味を骨太 なミネラルがしっかりと支える! 余韻にミネラルが 長く残る! | テイasting コメント | 熟したパイナップルやカリン、ハチミツ、バター、 西洋菩提樹の香り。ワインは豊かで格調高く、輪 郭のはっきりとしたミネラルと伸びのある酸、分厚 い果実味が口の中で見事に融合し長く余韻にまで 続く! |
| 希望小売価格 | 3,300円(税込3,564円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) | 希望小売価格 | 5,700円(税込6,156円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月13、14日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g! ノンフィルター! 2011年はほぼ辛口で、ACアン ジュのスタンダードな味わいが楽しめる! | ちなみに! | 収穫日は9月21日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g! ノンフィルター! レ・ボンヌ・ブランシュは区画 名で、コトー・デュ・レイヨン地区に位置する。 アルテリット・シストと呼ばれる土壌で、ミネ ラルの多く含んだワインができる! | ちなみに! | 収穫日は9月17日、18日。 収穫量は20hl/haで残糖は2g! ノンフィルター! ワインはLes Bonnes Blanches (レ・ボンヌ・ブランシュ)の区画の一番古い樹 のブドウと、樹齢75年のMarie Besnard(マリー・ ベスナール)の区画のブドウをブレンドされてい る。それぞれの頭文字「B」であることから「イ ニシャルBB」と名付けた! |

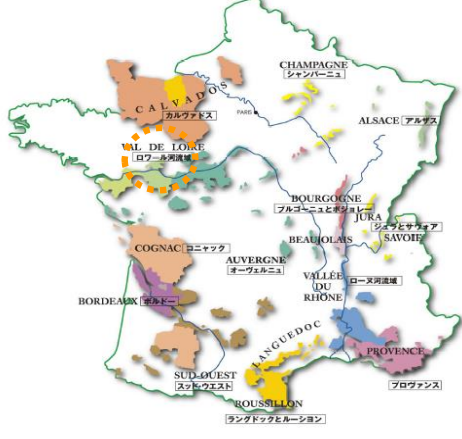

46.-6. VdF Magic of Juju 2011
VdF マジック・オブ・ジュジュ

| | |
|------------------|--|
| 樹齡 | シュナンブラン |
| 樹齡 | 20年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | リードヴォーのソテー カマンベールチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | ホタテのカルパッチョ |
| ワインの 飲み頃 | 2012年～2022年 供出温度:8°C |
| テイステイング コメント | 熟したパイナップルやハチミツ、若い アーモンドの香り。ワインはほのかに 甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミ ネラルの旨味と線のある酸がワイン の骨格を形成する！余韻にミネラル の旨味が残る！ |
| 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月20日。 収穫量は30hl/haで残糖は3g！ ノンフィルター！2011年はフェイ＝ダ ンジュ村のピオの生産者からブドウを 購入！ワイン名はジャズミュージシャン 「アーチャー・シェップ」のアルバム名 からとった！ |

| | | |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 | |
|  | 畑総面積 | 16ヘクタール |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

| 46.-3. AC Anjou rouge 2010 ACアンジュ赤 | | 46.-7. AC Savennieres blanc 2010 Arena AC サヴニエール白 アレナ | | 46.-8. VdF Petillant Naturel (2011) Moussamousettes VdF ベティアン・ナチュレル ロゼ ムサムセット | |
|---------------------------------------|---|--|---|--|---|
| 品種 | カベルネソーピニオン60%、 カベルネフラン40% | 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン60%、ガメイ20% グロローグリ20% |
| 樹齢 | 8年~66年 | 樹齢 | 8年 | 樹齢 | 26~31年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 木桶タンクで3週間 | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然発酵で2ヶ月 | 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスで1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 二次醱酵&熟成 | 瓶内で5ヶ月 (現在も発酵継続中) |
| マリアージュ (生産者) | 田舎風パテ、 プッフブルギニオン | マリアージュ (生産者) | 鯛の塩釜焼き、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 フロマージュブラン |
| マリアージュ (日本向け) | 椎茸のバターソテー | マリアージュ (日本向け) | ホタテの味噌漬け焼き | マリアージュ (日本向け) | いちじくのコンポート |
| ワインの 飲み頃 | 2012年~2027年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年~2015年 供出温度:6℃ |
| テイasting コメント | カシスやスミレ、カカオ、ナツメグやブラックペッパーの香り。口当たり滑らかで果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ細かいミネラル、タンニンの収斂味がうまく味わいに溶け込んでいる! | テイasting コメント | レーズンブリオッシュやカリン、青いアーモンド、アニスの香り。ワインはピュアで洗練されたミネラルにキレと骨格があり、線の長い酸と余韻に微妙に残る苦みが味わいに複雑さと奥行きを与える! | テイasting コメント | フレッシュなイチジクやカリンのジャム、ハチミツ、リュバープの香り。アタックにとろみのあるハチミツのような甘さがあり、後からピリッと軽やかに弾ける泡と真っ直ぐな酸、硬質なミネラルが味わいを引き締める! |
| 希望小売価格 | 3,250円(税込3,510円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha! 除梗破碎は30%。2010年は100%木桶タンクで醸造!(09年は60%セメントタンク、40%木桶タンクだった)フィルターなし! | ちなみに! | 収穫日は10月17日。収量は25l/haで残糖は3g! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! | ちなみに! | 収穫日は10月7日、18日。収量は30hl/haで残糖は25g!(残糖は発酵に応じて減る可能性有り)デゴルジュマンなし! ムサムセットの名前は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! |

| 46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルージュ赤 | | 46.-11. VdF Welcome Aboard (2010) VdF ウェルカム・アボード | | 46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ | |
|---|---|---|--|---|--|
| 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% | 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ&グロローノワール |
| 樹齢 | 11年平均 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 26～31年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂利混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 木桶タンクで3週間 | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然発酵で2ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで4ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 鹿肉のパテ、 牛のバヴェステーキ | マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 フルムダンペールチーズ | マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 ガトーショコラ |
| マリアージュ (日本向け) | インゲンと鶏肉の炊き合わせ | マリアージュ (日本向け) | オレンジ風味のマドレーヌ | マリアージュ (日本向け) | マロンタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2012年～2022年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年～2015年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年～2015年 供出温度:7℃ |
| テイステイング コメント | カシスやカカオ、プルーン、ペッパーなどのスパイシーな香り。アタックの酸と果実味がフレッシュかつ滑らかで勢いがあり、後からキメの細かいミネラル、スパイシーな旨味、タンニンの収斂味が複雑に合い舞う！ | テイステイング コメント | 白い花やフェネル、スイカの皮、ノワゼット、蜂蜜の香り。アタックに感じる蜜のような厚みのある甘さに、鋭い酸と凝縮したミネラルが絶妙なバランスで同調し、スマートで上品な味わいをつくりだす！ | テイステイング コメント | リュバールのジャムやドライイチジク、ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフレッシュで、粘着性ある豊かな甘みにきれいに溶け込んだキュートな酸と凝縮したミネラルがワインをスマートにまとめる！ |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 2,750円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 2,750円(税込2,970円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで醸造！（09年60%セメントタンク使用）。フィルターなし！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名した！ | ちなみに！ | 収穫日は10月26～28日。収穫量は15hl/ha！残糖は20g！ワイン名には「bienvenu！（ようこそ！）」というアペリティフワイン的な意味がある！ | ちなみに！ | 収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名したとの事！ |

| | | |
|--|-----------|---|
|  <p style="text-align: right; font-size: small;">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| | 畑総面積 | 16ヘクタール |
|  | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | カメラ、旅行 |
| | 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること! |

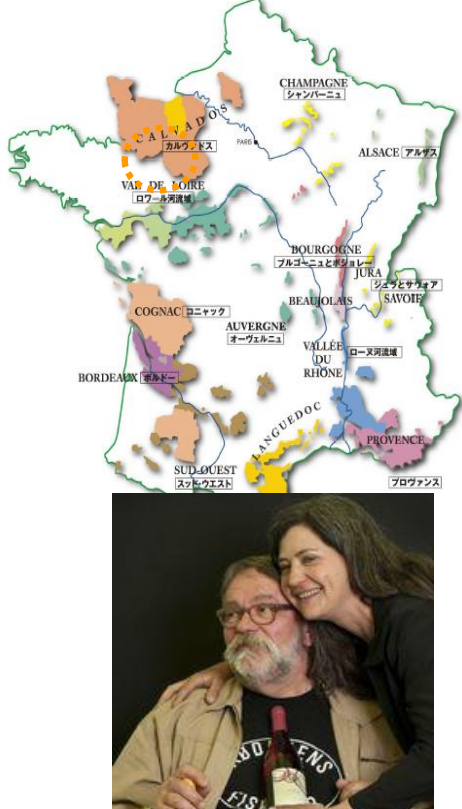
| 46.-1. AC Anjou blanc 2010 ACアンジュ白 | | 46.-3. AC Anjou rouge 2010 ACアンジュ赤 | | 46.-6. VdF Magic of Jujū (2010) VdF マジック・オブ・ジュジュ白 | |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|---|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40% | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 9年 | 樹齢 | 8年~66年 | 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 木桶タンクで3週間 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 豚肉のリエット、 カキの香草焼き | マリァージュ (生産者) | 田舎風バテ、 プッフブルギニオン | マリァージュ (生産者) | 海老のカクテル、 フレッシュシェーヴルチーズ |
| マリァージュ (日本向け) | 豚肉のグリル エシャロットとバセリソース | マリァージュ (日本向け) | 牡蠣の豆豉炒め | マリァージュ (日本向け) | ブルーチーズとツナのオムレツ |
| ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年~2027年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:8℃ |
| テイスティング コメント | ミカンのコンポートや洋ナシ、リュパーブ、ミント、ブドウの花の香り。ワインはピュアで厚みがあり、ふくよかな旨味が凝縮したミネラルと骨太な柱のある酸が調和する! 余韻に旨味が残る! | テイスティング コメント | カシスやスマイル、カカオ、ナツメグやブラックペッパーの香り。口当たり滑らかで果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ細かいミネラル、タンニンの収斂味がうまく味わいに溶け込んでいる! | テイスティング コメント | 熟したパイナップルやハチミツ、若いアーモンドの香り。ワインはほのかに甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミネラルの旨味と線のある酸がワインの骨格を形成する! 余韻にミネラルの旨味が残る! |
| 希望小売価格 | 3,150円(税込3,402円) | 希望小売価格 | 3,250円(税込3,510円) | 希望小売価格 | 2,600円(税込2,808円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月28、29日。収穫量は25hl/haで残糖は2.2g! 09年よりも発酵が早く終わり、清澄にも時間をかけ、ワインが安定していることからフィルターをかけていない! SO2は瓶詰め前に2g! | ちなみに! | 収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha! 除梗破砕は30%。2010年は100%木桶タンクで醸造!(09年は60%セメントタンク、40%木桶タンクだった)フィルターなし! | ちなみに! | 収穫日は10月1日、4日。収穫量は15hl/ha。残糖は6.7g! 「マジック・オブ・ジュジュ」はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名。2010年はショームとカールドショームのブドウをアッサンブラージュ! フィルター有り! |

| 46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ | | 46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルーージュ赤 | | 46.-11. VdF Petillant Naturel (2011) Moisson Rouge VdF ペティアン・ナチュラル赤 モワソン・ルーージュ | |
|---|--|--|---|---|--|
| 品種 | カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロロ・グリー&グロロ・ノワール | 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% | 品種 | ガメイ・ド・ブーズ100% |
| 樹齢 | 26~31年 | 樹齢 | 11年平均 | 樹齢 | 20年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 木桶タンクで3週間 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスで2週間 |
| 熟成 | ファイバータンクで4ヶ月 | 熟成 | ステンレスタンクで12ヶ月 | 二次醱酵&熟成 | 瓶内で6ヶ月 (現在も発酵継続中) |
| マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 フロマー・ジュブラン | マリアージュ (生産者) | 鹿肉のパテ、 牛のパヴェステーキ | マリアージュ (生産者) | 生ハムとイチジク、 ムースショコラ |
| マリアージュ (日本向け) | イチゴのバルサミコあえ | マリアージュ (日本向け) | 筑前煮 | マリアージュ (日本向け) | ナッツのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2012年~2015年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2012年~2014年 供出温度:6°C |
| テイステイング コメント | リュバークのジャムやドライイチジク、 ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフ レッシュで、粘着性ある豊かな甘みに きれいに溶け込んだキュートな酸と凝 縮したミネラルがワインをスマートにま とめる！ | テイステイング コメント | カシスやカカオ、プルーン、ペッパーな どのスパイシーな香り。アタックの酸と 果実味がフレッシュかつ滑らかで勢い があり、後からキメの細かいミネラル、 スパイシーな旨味、タンニンの収斂味 が複雑に合い舞う！ | テイステイング コメント | ダークチェリーやブルーベリー、ドライ マト、モナカの香ばしい香り。ワインは クリスピーで、果実の旨味とまろやかな 甘みを酸と収斂味のある上品なミネラ ルがスマートにまとめる！甘みのキレ がよい！ |
| 希望小売価格 | 2,750円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,078円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫 量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター 有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウ の意味で、この畑に多く咲くことから命 名したとの事！ | ちなみに！ | 収穫日は10月18日、19日。収量は 25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで 醸造！（09年60%セメントタンク使 用）。フィルターなし！ワインの名前 は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい) とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名した！ | ちなみに！ | 収穫日は10月7日。収量は15hl/haで 残糖は25g！（残糖は発酵に応じて減 る可能性有り）デゴルジュマンなし！ワ イン名前は、ルネモスがファンであるア メリカのミステリー作家ダシール・ハメッ トの作品「血の収穫」のフランス名から 取った！ 最初で最後のリリースです！ ※発酵進行中につき、開栓時は吹き こぼれにご注意ください。 十分よく冷やしていただき、 カラフェなどに移しかえてから お飲みいただくことをオススメいたしま す。 |

| | | |
|--|---------------------|--|
|  | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| | 畑総面積 | 16ヘクタール |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 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 | カメラ、旅行 | |
| 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること！ | |

く食品振興会

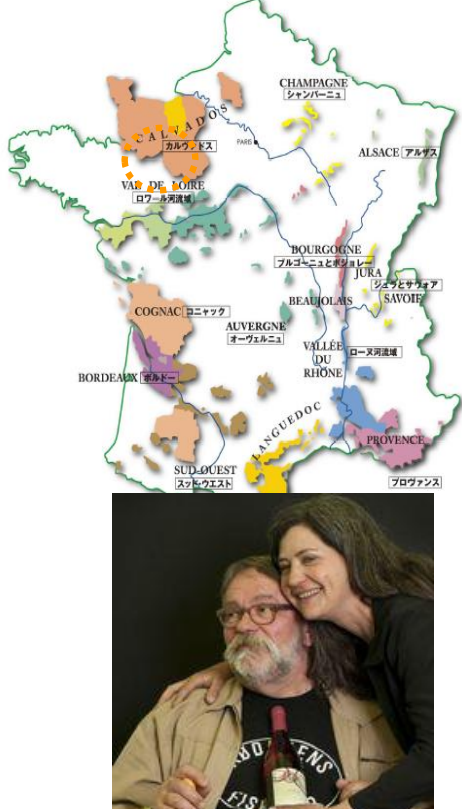
| 46.-9. VdF Moussamoussettes 2010 VdF ムサムセット | | 46.-10. VdF Bois Rouge 2009 VdF ボワ・ルージュ | |
|--|---|--|---|
| 品種 | カベルネ(ソヴィニオン&フラン)70%、 ガメイ10%、グロローグリ20% | 品種 | カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25% |
| 樹齢 | 25~30年 | 樹齢 | 10年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間 |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ステンレスで4ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で5ヶ月 | 熟成 | ステンレスタンク70%、 古樽30%で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 フルーツソルベ | マリアージュ (生産者) | 田舎風パテ、 ローストビーフ |
| マリアージュ (日本向け) | シュケット | マリアージュ (日本向け) | トマトとベーコンの串焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2011年~2013年 供出温度:6℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年~2021年 供出温度:15℃ |
| テイasting コメント | フレッシュなイチジクや絞ったイチゴ、 鉱物的なミネラルの香り。ワインは フレッシュ&クリスピーで、スマートな 酸とミネラルが果実の甘みをキュッと 引き締める！ | テイasting コメント | カシスやカカオ、ナツメグ、唐辛子など スパイシーな香りもある。口当たり滑 らかかつスムーズで、やさしい酸と 湿ったタンニン、果実の凝縮味とのバ ランスが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) | 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月10日。微発泡ワインで 残糖は25g！ムサムセットの名前は、 ルネモスの友人の子供の名前、男の 子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせ て命名した！ ※瓶形はペティアンタイプですが、 ガス圧は非常に低いです。 | ちなみに！ | 収穫日は10月5日。収量は30hl。ワイ ンの名前は、Bois-rouge(赤ワインを 飲みなさい)の意味とBois Breteauと いう畑の区画名をかけて命名したと のこと！ |

| | | |
|--|---------------------|---|
|  | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| | 畑総面積 | 16ヘクタール |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 | |
| 趣味 | カメラ、旅行 | |
| 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること！ | |

く食品振興会

| 46.-1. AC Anjou blanc 2009 ACアンジュ白 | | 46.-2. AC Anjou blanc 2009 Les Bonnes Blanches ACアンジュ白 レ・ボンヌ・ブランシュ | | 46.-3. AC Anjou rouge 2009 ACアンジュ赤 | |
|---------------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|---|
| 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | カベルネソービニオン55%、 カベルネフラン45% |
| 樹齢 | 8年 | 樹齢 | 40年 | 樹齢 | 7年~65年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | 60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然発酵で8ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 新樽10%、古樽80%で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 豚肉のリエット、 カキのグラタン | マリアージュ (生産者) | アーティチョークの詰め物、 アワビのムニエル | マリアージュ (生産者) | 牛のテールシチュー、 リヴァロチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | 豚肉と白菜の重ね蒸し | マリアージュ (日本向け) | 鯛しゃぶ | マリアージュ (日本向け) | 甘辛味の手羽先 |
| ワインの 飲み頃 | 2011年~2021年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年~2031年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年~2031年 供出温度:15℃ |
| テイスティング コメント | カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ 飴、しょうゆなどの香ばしい香りもある。 味わいに果実の凝縮感があり、伸び びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格 を支える！余韻にドライフルーツの香 りが長く残る！ | テイスティング コメント | 香りは控えめで、かすかに白い花や 鉱物的な香がある。 洗練された味わいの中に、凝縮され た果実味とミネラルの旨味、そして後 につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が 絶妙なハーモニーを作り出す！ | テイスティング コメント | カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー マンの香りもある。アタックがフレッシュ で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ ンスが良く、後からキメの細かいタンニ ンとミネラルの収斂味が口に広がる！ 余韻に香ばしさが残る！ |
| 希望小売価格 | 3,150円(税込3,402円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,698円) | 希望小売価格 | 3,250円(税込3,510円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月29、30日。収穫量は 25hl/haで残糖は3g！2009年のように 残糖が少しでも残ったときは再醱酵防 止のためにフィルターをかける。 | ちなみに！ | 収穫日は10月6日~8日。 レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫 量は24hl/haで残糖は3g！アルテリッ ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル を多く含んだワインができる！ | ちなみに！ | 収穫日は10月14日~16日。 収量は30hl/ha！除梗破碎は50%。 ブドウが完全に熟してから収穫するの で、カベルネの青臭さは全くない！ |

| 46.-5. VdF Achillee Rose (2009) VdF アキレ ロゼ | | 46.-6. VdF Magic of Juju blanc VdF マジック・オブ・ジュジュ白 | | 46.-7. AC Savennieres blanc 2009 Arena AC サヴェニエール白 アレナ | |
|---|--|---|---|---|--|
| 品種 | カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ・ノワール | 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | シュナン |
| 樹齢 | 25～30年 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 7年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂利混じりの粘土質・シスト | 土壌 | 風成砂丘土壌・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵で4ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で12ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で4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) | アペリティフ、 フルーツサラダ | マリアージュ (生産者) | アサリの白ワイン蒸し、 シェーヴル・チーズ | マリアージュ (生産者) | ホワイトアスパラ、 アワビのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | イチゴと生ハム | マリアージュ (日本向け) | バーニヤカウダ | マリアージュ (日本向け) | 豚ロースと新じゃがのソテー |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2015年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:8℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2026年 供出温度:11℃ |
| テイステイング コメント | フレッシュなイチゴやリュバープのジャムの香りが華やか。ワインはクリスピーで果実がとてもフレッシュ！甘さにボリュームがあるが、キレのある酸のおかげで、後味がとてもスッキリしている！ | テイステイング コメント | 干しアンズやパイナップル、微かにペッコウ飴やミネラルの香りがある。味わいはピュアで、鉱物的で硬いミネラルと真っ直ぐな酸がワインの骨格を引き締める！余韻にドライなミネラルが残る！ | テイステイング コメント | 白桃やライラック、青いアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインは上品かつ膨らみがあり、洗練された酸と凝縮されたミネラル、アフターに残る微かな苦味が複雑な風味をもって口に広がる！余韻がとても長い！ |
| 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) | 希望小売価格 | 2,600円(税込2,808円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月5～8日で買いブドウ。収穫量は25hl/haで微発泡。残糖は80g！フィルター有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名したとの事！ | ちなみに！ | 「マジック・オブ・ジュジュ」はジャズミュージシャン「アーサー・シェップ」のアルバム名で、コンセプトはボンヌゾー08年とショームの09年の2つのヴィンテージをアッサンブラージュしたジャズ風なワイン！収量は15hl/haで残糖は4.8g！ | ちなみに！ | 収穫日は10月13日。収穫量は30l/haで残糖は9.3g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴェニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！ |

| | | |
|--|---------------------|---|
|  | 生産者 | Agnes et Rene MOSSE |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ |
| | AOC | アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール |
| | 歴史 | 現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。 |
| | 畑総面積 | 16ヘクタール |
| | 農法 | ビオディナミ(2001年カリテフランス認証) |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 | |
| 趣味 | カメラ、旅行 | |
| 生産者のモットー | 完熟したきれいなブドウを収穫すること！ | |

く食品振興会

| 46.-1. AC Anjou blanc 2009 ACアンジュ白 | | 46.-2. AC Anjou blanc 2009 Les Bonnes Blanches ACアンジュ白 レ・ボンヌ・ブランシュ | | 46.-3. AC Anjou rouge 2009 ACアンジュ赤 | |
|---------------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|---|
| 品種 | シュナン | 品種 | シュナン | 品種 | カベルネソービニオン55%、 カベルネフラン45% |
| 樹齢 | 8年 | 樹齢 | 40年 | 樹齢 | 7年~65年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | 60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然発酵で8ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で11ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 古樽で11ヶ月 | 熟成 | 新樽10%、古樽80%で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 豚肉のリエット、 カキのグラタン | マリアージュ (生産者) | アーティチョークの詰め物、 アワビのムニエル | マリアージュ (生産者) | 牛のテールシチュー、 リヴァロチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | 豚肉と白菜の重ね蒸し | マリアージュ (日本向け) | 鯛しゃぶ | マリアージュ (日本向け) | 甘辛味の手羽先 |
| ワインの 飲み頃 | 2011年~2021年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年~2031年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年~2031年 供出温度:15℃ |
| テイasting コメント | カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ 飴、しょうゆなどの香ばしい香りもある。 味わいに果実の凝縮感があり、伸び びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格 を支える！余韻にドライフルーツの香 りが長く残る！ | テイasting コメント | 香りは控えめで、かすかに白い花や 鉱物的な香がある。 洗練された味わいの中に、凝縮され た果実味とミネラルの旨味、そして後 につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が 絶妙なハーモニーを作り出す！ | テイasting コメント | カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー マンの香りもある。アタックがフレッシュ で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ ンスが良く、後からキメの細かいタンニ ンとミネラルの収斂味が口に広がる！ 余韻に香ばしさが残る！ |
| 希望小売価格 | 3,150円(税込3,402円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,698円) | 希望小売価格 | 3,250円(税込3,510円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月29、30日。収穫量は 25hl/haで残糖は3g！2009年のように 残糖が少しでも残ったときは再醱酵防 止のためにフィルターをかける。 | ちなみに！ | 収穫日は10月6日~8日。 レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫 量は24hl/haで残糖は3g！アルテリッ ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル を多く含んだワインができる！ | ちなみに！ | 収穫日は10月14日~16日。 収量は30hl/ha！除梗破碎は50%。ブ ドウが完全に熟してから収穫するの で、カベルネの青臭さは全くない！ |