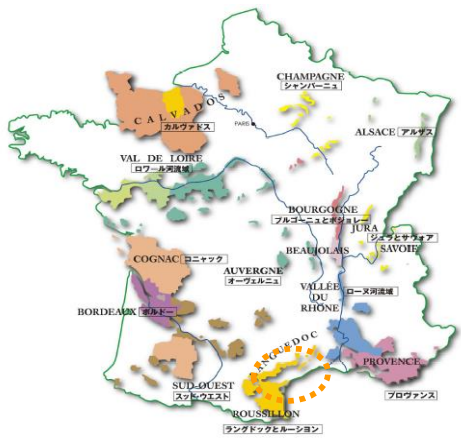
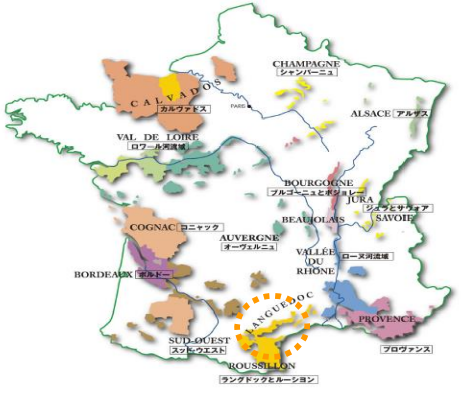
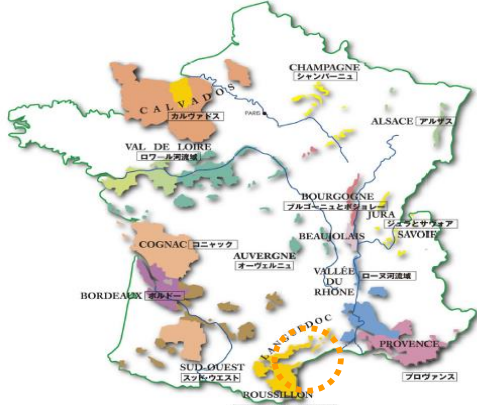


VCN° 27		「Version.June-2017」 ナナ・ヴァン (Nana Vins)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Nathalie Gaubicher
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
		AOC	VdF
		歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
		気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets rouslesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある
		畑総面積	2 ha + α (年によって異なる)
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
		趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

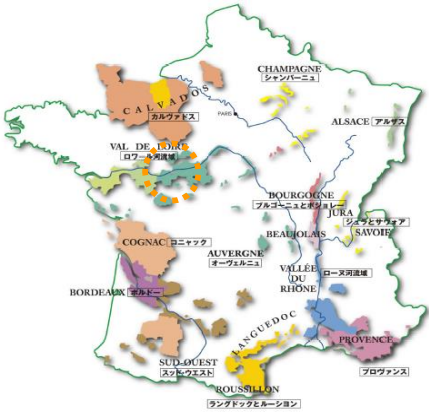
27.-16. VdF Enjoy ! 2015 エンジョイ ! (赤)		27.-8. VdF Bubbly ! 2015 petillant naturel バブリー ! ロゼペティアンナチュレル (ロゼ泡)	
品種	サンソー	品種	サンソー
樹齢	51年平均	樹齢	62年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質	土壌	丸い小石 (ガレルレ) 混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで3週間	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
発酵	自然酵母で15日	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
熟成	ホーロータンクで9ヶ月	デゴルジュマン	2016年9月
マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン、 鶏肉のソテー・ジンジャーソース	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 ニンシとポテトのサラダ
マリアーージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアーージュ (日本向け)	小魚の甘酢付け
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、はっさく、ゼスト、バラ、ジンジャーの香り。ワインは軽快かつチャーミングで、明るくビュアで柔らかい果実の旨みと洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙!	テイステイング コメント	フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香り。泡立ちはスマートで透明感のあるまるやかな旨味エキスがあり、心地よい苦みと鉱物的なミネラルが骨格を形成する!
希望小売価格	2,750円 (税込2,970円)	希望小売価格	2,850円 (税込3,078円)
ちなみに!	収穫日は9月2日。収量は25 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから! 2010年に初リリースしたエンジョイは品種がコーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエクストラブリュット! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はバブル=泡、そしてお金持ちのリッチ (バブリー) とリッチな味わいをかけている! なSO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※ガス圧が非常に高いため、開栓時はよく冷やし、吹きこぼれにご注意くださいませ

VCN° 27		「Version.December-2016」 ナナ・ヴァン(Nana Vins)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Nathalie Gaubicher
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
		AOC	VdF
		歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエルにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
		気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets rouslesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある
		畑総面積	2ha+α(年によって異なる)
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
		趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

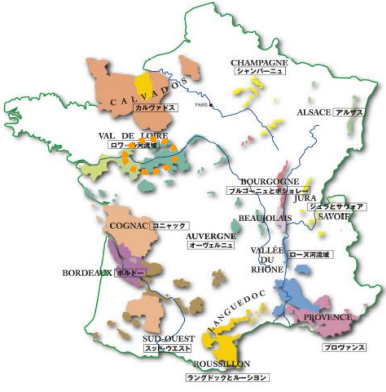
★new release★ 27.-17. VdF So Nath ! 2015 ソー・ナット ! (白)		27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel ハッピー ! ペティアンナチュレル(白泡)		★new vintage★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2015 petillant naturel バブリー ! ロゼペティアンナチュレル(ロゼ泡)	
品種	テレブラン	品種	シュナンブラン	品種	サンソー
樹齢	50年	樹齢	45年	樹齢	62年平均
土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵・熟成	自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
発酵	ステンレスタンクで1ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で3年	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2016年4月	デゴルジュマン	2016年9月
マリアージュ (生産者)	豚のスネ肉の煮込み、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテのグリエ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ニンシとポテトのサラダ
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)	リンゴとブルーチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	小魚の甘酢付け
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイasting コメント	黄リンゴ、白桃、アカシア、アーモンド、 フュメ香、潮の香り。ワインはフレッシュ& フルーティーで、塩気のある凝縮した旨 味エキスとほのかに苦みの伴ったミネラルが 口の中でじわっと広がる！	テイasting コメント	蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ビヤ クダン、ラム酒の香り。ワインはふくよかで 粘性があり、勢いある泡がシャープな酸と心地 よい苦みのあるミネラルをキレ良くタイトに包 み込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチ ゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香 り。泡立ちはスマートで透明感のあるま るやかな旨味エキスがあり、心地よい苦 みと鉱物的なミネラルが骨格を形成す る！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は40 hL/ha。残糖は0 g ! 買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath ! と名付けた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L 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17 hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から！ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はリッチな泡(バブル)をイメージして。SO ₂ 無添加、ノンフィルター！※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意くださいませ

VCN° 27		「Version.August-2016」 ナナ・ヴァン(Nana Vins)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Nathalie Gaubicher
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
		AOC	VdF
		歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエルにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
		気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある
		畑総面積	2ha+α(年によって異なる)
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
		趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

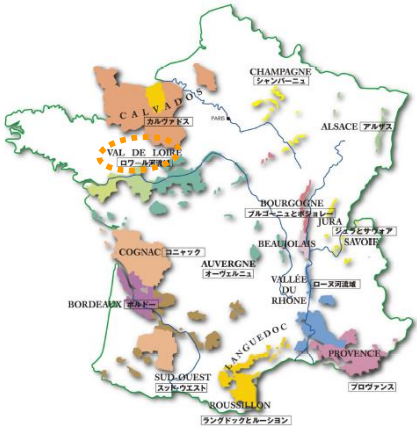
27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel ハッピー！ ベティアンナチュレル(白泡)		27.-15. VdF Peps ! 2008 petillant naturel ペップス！ ベティアン・ナチュレル(白泡)		27.-16. VdF Enjoy ! 2014 エンジョイ！（赤）	
品種	シュナンブラン	品種	クレレット	品種	サンソー
樹齢	45年	樹齢	70年平均	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵・熟成	自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で3年	二次発酵・熟成	瓶内で8年	発酵	自然酵母で15日
デゴルジュマン	2016年4月	デゴルジュマン	2015年1月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのグリエ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハムメロン	マリアージュ (生産者)	アンドウエットのパネ、 マグレドカナル
マリアージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	バナナケーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツとキノコのソテー クミン風味
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ジャクダン、ラム酒の香り。ワインはふくよかで粘性があり、勢いある泡がシャープな酸と心地よい苦みのあるミネラルをキレ良くタイトに包み込む！	テイステイング コメント	白桃、洋ナシ、青梅、メロンの皮、ニワトコの花、シソの葉の香り。優しい微発泡で花の蜜のような仄かな甘味があり、細かく溶け込んだミネラルと強かな酸がじわっと口に染み入る！	テイステイング コメント	パッションフルーツ、グロゼイユ、バラ、ジンジャー、ミスクの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、明るくビュアな果実味を洗練されたミネラルと細かいタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は17 hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から！ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアースーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。残糖は10 mg/L！8年瓶熟を経た個性豊かなベティアンナチュレル！エミール・レディアが仕込んだワインをナタリーがデゴルジュマンしている！ワイン名はPep'sは「活力」や「バイタリティー」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！2010年に初リリースしたエンジョイは品種がクーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。軽くフィルター有。

VCN° 27		「Version.August-2015」 ナナ・ヴァン(Nana Vins)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Nathalie Gaubicher
		国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン
		AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
		歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
		気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
		畑総面積	ネゴシアンのため年によって異なる
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
		趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

★new release★ 27.-14. VdF So What! 2013 petillant naturel ソー・ワット! ペティアンナチュレル(白泡)		★new release★ 27.-8. VdF Bubbly! 2013 petillant naturel バブリー! ペティアンナチュレル(ロゼ泡)	
品種	テレブラン100%	品種	サンソー100%
樹齢	50年平均	樹齢	60年平均
土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質	土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で16ヶ月
デゴルジュマン	2014年7月	デゴルジュマン	2015年4月
マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 蟹とアボガドのサラダ	マリアージュ (生産者)	ニシンのマリネ、 イチゴソルベ
マリアージュ (日本向け)	鶏のレモン・ハーブ煮	マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	洋ナシ、ナスたちウム、ライラック、タイム、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡立ちもやわらかく、ほのかに優しい甘味をキレのあるミネラルとまっすぐな酸が支える!	テイステイング コメント	イチゴ、フランボワーズ、ミント、桜餅、新生姜の甘酢の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちがタイトで勢いがあり、やさしくフルーティーな甘味に透明感のあるミネラル、心地よい苦みがきれいに溶け込む!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は10 g/L! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくて何が悪いの!」というSo What!をかけている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は8月29日。収量は30 hL/ha。残糖は10 g/L! 品種は2013年からグルナッシュ・シラーに代わり、ヴィエーユ・ヴィーニュのサンソー100%! 買いブドウはエミール・レディアから! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

VCN° 27 「Version, August-2014」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメヌを引き継ぎ、現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-13.VdF You are so Lucky 2004 petillant naturel ユー・アー・ソー・ラッキー ペティアンナチュレル(白泡)		27.-8. VdF You are so bubbly rose petillant naturel ユー・アー・ソー・バブリー ペティアンナチュレル(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン	品種	グルナツシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50%、
樹齢	45年平均	樹齢	50年平均
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次醱酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナツシュ&シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で9年	二次発酵熟成	グルナツシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュし 瓶内で3ヶ月
デゴルジュマン	2013年9月	デゴルジュマン	2013年5月
マリージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティブ、 豚肉のカaramelソース煮
マリージュ (日本向け)	アンチョビとジャガイモのサラダ	マリージュ (日本向け)	イチジクのタルト
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	ライム、ピスタチオ、ラディッシュ、西洋わさび、マッシュルームの香り。ワインはドライかつミネラリーでフィネスがあり、繊細でキレイのある泡とまっすぐな酸が鉱物的なミネラルの旨味と複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッチかつふくよかな広がりや厚みがあり、ほのかな甘味と香ばしい風味、心地よいミネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	残糖0gのエクストラブリュット！ 約9年ヴヴレーの洞窟カーヴで瓶熟されたルメール・フルニエのペティアンナチュレルの抜栓したてのものをナタリーが飲んで一目惚れ！その場で全在庫を買い取った一回限りの掘り出しスペシャルキュヴェ！	ちなみに！	途中で発酵が止まった2011年グルナツシュ&シラー(ラヴリーと同じワイン)に、発酵途中の2012年ピノドニスロゼ(モルティエ)をアッサンブラージュしペティアンに仕上げた！スペシャルキュヴェ！残糖9g！

VCN° 27		「Version, july-2013」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー (Nana Vins et Compagnie)	
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャンニエール ＞マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール、 ヴヴレー	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャンニエールにドメヌ・プリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	品振興会		
	畑総面積	年によって異なる	
	農法	ビオロジックまたはビオディナミ	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問	
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる	

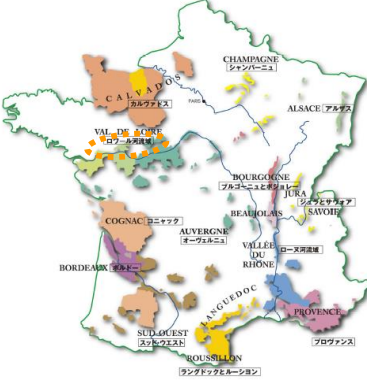
★new vintage★ 27.-8. VdF You are so bubbly rose pétillant naturel ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル		27.-6. VdF You are so Cool ユー・アー・ソー・クール ※ラベルのロット変更により、 現行ラベルは「2011」と記載されていま す		★new vintage★ 27.-11. AC Vouvray Blanc 2010 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	グルナツシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50%	品種	ソービニオン・ブラン80%、 シャルドネ20%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	50年平均	樹齢	25年～30年	樹齢	23年～28年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
製法	ペティアンナチュレル	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醱酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナツシュ&シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月	醱酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニオンブラン:ファイバーで15日間	醱酵	自然酵母で18ヶ月
二次発酵熟成	グルナツシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュ 瓶内で3ヶ月				
デゴルジュマン	2013年5月	熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成 後、2011年のソービニオンとブレンドし、 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 豚肉のカaramelソース煮	マリアーージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイひれのムニエル	マリアーージュ (生産者)	海老のムース、 鶏肉のポトフ
マリアーージュ (日本向け)	イチジクのタルト	マリアーージュ (日本向け)	イサキとグレープフルーツのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	新玉ねぎとマッシュルームのオムレツ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水 飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッ チかつふくよかな広がりがあり、ほ のかな甘味と香ばしい風味、心地よいミ ネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む！	テイスティング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カaramel、トウ モロコの香り。味わいに落ち着きがあり 、透明感のあるミネラルとダシのような 旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、 余韻に複雑で香ばしい風味が長く残 る！	テイスティング コメント	キンモクセイやプリオッシュ、若いアーモ ンド、ミネラルの香り。ワインはビュアか つふくよかで線のあるまっすぐな酸とほ のかな甘味、ミネラルの優しい旨味がバ ランスの良いハーモニーを奏でる！
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)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	途中で発酵が止まった2011年グルナツ シュ&シラー(ラヴリーと同じワイン)に、 発酵途中の2012年ピノドニスロゼ(モル ティエ)をアッサンブラージュしペティアン に仕上げた！スペシャルキュヴェ！残糖 9g！	ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと 2011年ソービニオンの贅沢なアッサン ブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年 9月30日、ソービニオンが2011年9月25 日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッ キー・プレスとフィリップ・サレから！	ちなみに！	収穫日は09年と全く同じく10月1日～2 日！残糖分は10gあるが、それを感じさ せない酸とミネラルがある！マロは 100%終わった時点でフィルター処理。 SO2は瓶詰め時に2g。買いブドウはオリ ヴィエ・カレムから！

27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノ・ノワール	品種	グルナッシュ80%、シラー20%
樹齢	30年平均	樹齢	36年平均	樹齢	57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	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	冷製アンドウイエット、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	ガスパッチョ、 ムール貝のクリーム煮
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚肉のシソ巻き	マリアージュ (日本向け)	海老のスパイス オーロラソース
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	スマレやクロブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！	テイスティング コメント	小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、ミネラルの香り。口当たり優しく染み入るような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、後からじわっと広がる酸が複雑な味わいのハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,500円(税込2,700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！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破碎で、ブドウはピオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！ 収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。	ちなみに！	収穫日は9月1～2日。収量は28hl！ブドウはアルデッシュのつくり手ドマーヌ・マゼールから！（現地で収穫＆圧搾したジュースを6℃まで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した！）残糖分は9g/l！フィルター有。

VCN° 27		「Version, April-2013」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)	
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	年によって異なる	
	農法	ビオロジックまたはビオディナミ	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問	
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる	

★new release★ 27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ		27.-6. VdF You are so Cool ユー・アー・ソー・クール		★new vintage★ 27.-11. AC Vouvray Blanc 2010 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	グルナツシュ80%、シラー20%	品種	ソービニオン・ブラン80%、 シャルドネ20%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	57年	樹齢	25年～30年	樹齢	23年～28年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	無し	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月	醗酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニオンブラン:ファイバーで15日間	醗酵	自然酵母で18ヶ月
熟成	ファイバータンクで13ヶ月	熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニオンとブレンドし、 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月
マリアージュ (生産者)	ガスバッチョ、 ムール貝のクリーム煮	マリアージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルマシ詰め、 エイひれのムニエル	マリアージュ (生産者)	海老のムース、 鶏肉のポトフ
マリアージュ (日本向け)	海老のスパイシー オーロラソース	マリアージュ (日本向け)	イサキとグレープフルーツのマリネ	マリアージュ (日本向け)	新玉ねぎとマッシュルームの オムレツ
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、 ミネラルの香り。口当たり優しく染み入る ような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、 後からじわっと広がる酸が複雑な味わいの ハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウ モロコの香り。味わいに落ち着きがあり、 透明感のあるミネラルとダシのような 旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、 余韻に複雑で香ばしい風味が長く残 る！	テイステイング コメント	キンモクセイやプリオッシュ、若いアーモ ンド、ミネラルの香り。ワインはビュアか つふくよかで線のあるまろやかな酸とほ のかな甘味、ミネラルの優しい旨味がパ ランスの良いハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月1～2日。収量は28hl！ブドウはアルデッシュのつくり手ドメヌ・マゼールから！(現地で収穫&圧搾したジュースを6℃まで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した！)残糖分は9g/l！フィルター有。	ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニオンの贅沢なアッサンブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニオンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャック・キー・プレスとフィリップ・サレから！	ちなみに！	収穫日は09年と全く同じく10月1日～2日！残糖分は10gあるが、それを感じさせない酸とミネラルがある！マロは100%終わった時点でフィルター処理。SO2は瓶詰め時に2g。買ひブドウはオリヴィエ・カレムから！

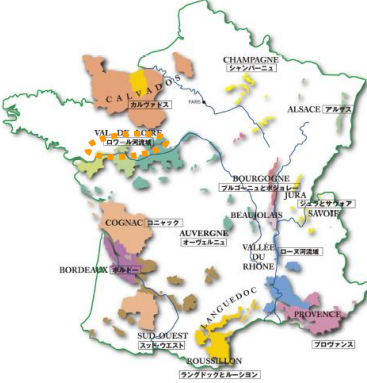
27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノ・ノワール
樹齢	30年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	冷製アンドウイエット、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚肉のシソ巻き
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	スマレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはピオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！ 収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。

VCN° 27 「Version, June-2012」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャンニエール ＞マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール、 ヴヴレー
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャンニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

地図提供: フランス食品振興会

★new vintage★ 27.-6. VdF You are so Cool VdF ユー・アー・ソー・クール		27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		★new vintage★ 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	ソービニオンブラン80%、 シャルドネ20%	品種	コロー70%、ガメイ30%	品種	ピノワール
樹齢	25年～30年	樹齢	30年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・シレックス	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	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母 シャルドネ: 古樽で10日間 ソービニオンブラン: ファイバーで15日間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニオンとブレンドし、ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルマシ詰め、 エイひれのムニエル	マリージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリージュ (生産者)	冷製アンドウイエット、 ボンレヴェックチーズ
マリージュ (日本向け)	イサキとグレープフルーツのマリネ	マリージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリージュ (日本向け)	豚肉のシソ巻き
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウモロコシの香り。味わいに落ち着きがあり、透明感のあるミネラルとダシのような旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、余韻に複雑で香ばしい風味が長く残る！	テイステイング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイステイング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニオンの贅沢なアッサンブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニオンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッキー・プレスとフィリップ・サレから！	ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破碎で、ブドウはバイオダイナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ピノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキー・プレスから。

★new vintage★ 27.-7. AC Vouvray Blanc 2010 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・ファイン		27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル		27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・パブリリ ロゼ ペティアンナチュレル	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	グルナツシュン50%、カリニャン50%
樹齢	23年～28年	樹齢	22年～27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	製法	メトッド・リユーラル
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	ファイバータンクで18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	瓶内で12ヶ月
				デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ (生産者)	タラのボワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	メバルのボワレ、 ローストチキン	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	ムール貝のパン粉焼	マリアージュ (日本向け)	鶏のカシューナッツ炒め	マリアージュ (日本向け)	エビとアボカドのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	熟したリンゴやレモングラス、アプリコットの種、ミネラルの香り。ワインはフレッシュ＆ミネラリーでさわやかな酸と凝縮した旨味が味わいを引き立て、後から細長い酸の余韻がゆっくり伸びる！	テイスティング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！	テイスティング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月27～28日。 収量は40hl/ha。「ファイン」のコンセプトはヴヴレーシュナンのフレッシュでミネラリーな味わいを引き出すこと！ブドウは「スペシャル」と同じ！残糖分ゼロ！ブドウはオリヴィエ・カレムから！	ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！	ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！
27.-9. VdF Petillant Naturel (2010) You are so happy ペティアンナチュレル ユー・アー・ソー・ハッピー		↑↑↑ 以前の資料に品種の記載ミスがございました。(カベルネではなく)グルナツシュ50%とカリニャン50%です。お詫びの上、訂正いたします。			
品種	シュナンブラン70% ソービニオンブラン30%				
樹齢	31年平均				
土壌	粘土質・石灰質、シスト				
製法	メトッド・リユーラル				
一次醗酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月				
二次醗酵&熟成	瓶内で3ヶ月				
デゴルジュマン	なし				
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 スズキのグリエ				
マリアージュ (日本向け)	バーニヤカウダ				
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8℃				
テイスティング コメント	洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい苦味が残る！				
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)				
ちなみに！	収穫日はソービニオンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし！買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニオンがトゥーレーヌのジャッキ・プレスから！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,700円(税込6,156円)になります。				

「Version, December-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャンニエール ＞マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール、 ヴヴレー
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャンニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-9. VdT Petillant Naturel (2010) You are so happy ベティアンナチュレル ユー・アー・ソー・ハッピー		27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	シュナンブラン70% ソービニオンブラン30%	品種	コロー70%、ガメイ30%	品種	ピノワール
樹齢	31年平均	樹齢	30年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質、シスト	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	メソッド・リユーラル	マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
一次醗酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
二次醗酵&熟成	瓶内で3ヶ月+α	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
デゴルジュマン	なし				
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 スズキのグリエ	マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	もやしとアサリのピーナツあえ	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのスパイス炒め
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度: 8℃	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～2015年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の 香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした 酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな 泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい 苦味が残る！	テイステイング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、 鉱物的なミネラルの香り。アタックが 新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸との バランスが良く、余韻にタンニンの収斂 味が残る！	テイステイング コメント	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの 香り。果実味がはじけるように新鮮で、 ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が 口を満たす！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日はソービニオンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし！買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニオンがトゥーレーヌのジャッキー・プレスから！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,700円(税込6,156円)になります。	ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはバイオダイナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培家ジャッキー・プレスから。

27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・ファイン		27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル		27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	ゲルナツシュン50%、 カリニヤン50%
樹齢	22年～27年	樹齢	22年～27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	製法	メソッド・リユール
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	ファイバータンクで12ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	瓶内で12ヶ月
				デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ (生産者)	鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ	マリアージュ (日本向け)	イサキのアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとエビのサラダ
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～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、 ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やか な甘みと凝縮したミネラルのハーモニー が絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸が ワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのよ うな清涼感のある香りもある。ワインは ピュアかつスマートで、透明感のある旨 味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け 合いとてもバランスが良い！	テイステイング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。 クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミ ネラルの質感がワインの味わいを引き 締める。後味にブドウの果肉のフレー バーが長く残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078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～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが 70%の時点でフィルター処理。買いブド ウはオリヴィエ・カレムから！	ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロ は100%終わった時点でフィルター処 理。買いブドウはオリヴィエ・カレムか ら！	ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼ ルの友人からブドウを買い、その場で収 穫＆压榨。1日かけて6度まで冷やした ジュースをトラックでロワールのドメーヌ まで運び、醸造した！

「Version, June-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
VCN° 27		生産者
		Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
		国＞地域＞村
		フランス＞ロワール＞ジャンニエール ＞マルソン
		AOC
		コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール、 ヴヴレー
		歴史
		クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャンニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
		気候
		気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	シス食品振興会	畑総面積
		年によって異なる
		農法
		ビオロジックまたはビオディナミ
		収穫方法
		100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ
		4人
		趣味
		料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー
		クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

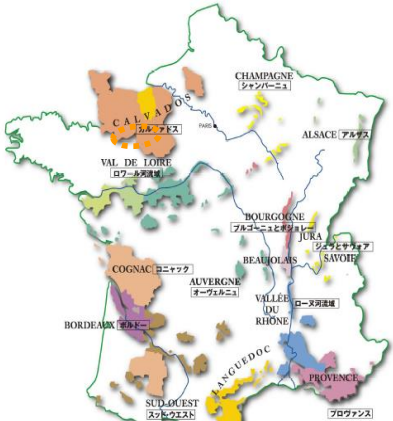
27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コ70%、ガメイ30%	品種	ピノワール	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	35年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリージュ (生産者)	骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ	マリージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリージュ (日本向け)	鶏レバーのバルサミコンソテー	マリージュ (日本向け)	鮎の塩焼き
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～2015年 供出温度:14℃	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	スマイルやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイステイング コメント	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす！	テイステイング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、張りのある酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはビオディナミを实践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキー・プレスから。	ちなみに！	マロラクティック醗酵を経ていない超辛ロワイン！ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。

★new vintage★ 27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・フィン		27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル		27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	ゲルナッシュン50%、 カリニャン50%
樹齢	22年～27年	樹齢	22年～27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	製法	メソッド・リユール
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	ファイバータンクで12ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	瓶内で12ヶ月
				デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ (生産者)	鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ	マリアージュ (日本向け)	イサキのアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとエビのサラダ
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～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、 ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やか な甘みと凝縮したミネラルのハーモニー が絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸が ワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのよ うな清涼感のある香りもある。ワインは ピュアかつスマートで、透明感のある旨 味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け 合いとてもバランスが良い！	テイステイング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。 クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミ ネラルの質感がワインの味わいを引き 締める。後味にブドウの果肉のフレー バーが長く残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078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～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが 70%の時点でフィルター処理。買いブド ウはオリヴィエ・カレムから！	ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロ は100%終わった時点でフィルター処 理。買いブドウはオリヴィエ・カレムか ら！	ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメヌ・マゼ ルの友人からブドウを買い、その場で収 穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やした ジュースをトラックでロワールのドメヌ まで運び、醸造した！

VCN° 27		「Version, July-2010」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)	
		生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャンニエール ＞マルソン
		AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール、 ヴヴレー
		歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャンニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
		気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
		畑総面積	年によって異なる
		農法	ビオロジックまたはビオディナミ
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
フランス食品振興会		ドメヌのスタッフ	4人
		趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
		生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

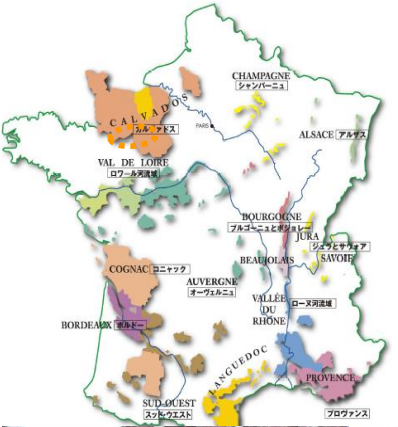
27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	ピノワール	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	35年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ 粒マスタード添え	マリアージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	サバの岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:14℃	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	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす！	テイステイング コメント	コショウやスミレ、キルツシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ！アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。	ちなみに！	2007年はブドウの除梗破砕あり！（2006年していない）ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに！	マロラクティック醱酵を経ていない超辛ロワイン！ブドウはオリビエ・カレーム（ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟）から買っている。

27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル		27.-9. VdT You are so happy pétillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	グルナッシュン50%、 カリニャン50%	品種	ソービニヨンブラン80% シュナンブラン20%
樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質、シスト
製法	メソッド・リユール	製法	メソッド・リユール
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	瓶内で6ヶ月
デゴルジュマン	2010年1月20日	デゴルジュマン	2009年9月28日
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 スズキのムニエル
マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとエビのサラダ	マリアージュ (日本向け)	ハチミツ焼き豚
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。 クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネ ラルの質感がワインの味わいを引き締め る。後味にブドウの果肉のフレーバーが 長く残る。	テイステイング コメント	ブリオッシュやマジパン、鉱物的な香り。 酸が直線的で伸びがあり、優しい泡やミ ネラルとうまく融合しワインの味わいをキ リッと引き締める！余韻に白ブドウの皮 のフレーバーが長く残る！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼ ルの友人からブドウを買い、その場で収 穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やした ジュースをトラックでロワールのドメーヌ まで運び、醸造した！	ちなみに！	ピオディナミのブドウ栽培家ブリュノ・アリ オンの2008年ソービニヨンブラン80%に シュナンブラン20%(ルメール・フルニエの モワルー2002年のワイン)をアッサンブ ラージュしてつくった！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は6,000円(税込6,480円) になります。

VCN° 27		「Version, May-2009」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)	
 	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	年によって異なる	
	農法	ビオロジックまたはビオディナミ	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問	
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる	

27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ソーピニヨン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ラタトゥイユ、 フレッシュシェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアーージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き	マリアーージュ (日本向け)	酢もつ	マリアーージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ
ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃	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	コショウやスミレ、キルツシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ!アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	香ばしい香やハーブのグラッシーな香り。ミネラルリッチでフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。	テイステイング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに!	2007年はブドウの除梗破砕あり!(2006年していない) ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに!	ブドウはビオディナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。	ちなみに!	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン!ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。

27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2007) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル		27.-9. VdT You are so happy pétillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	カベルネソービニヨン50%、 グルナッシュ30%、サンソー10%、コー 10%	品種	ソービニヨンブラン50%、 シュナンブラン50%
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質、シレックス
製法	メソッド・リユーラル	製法	メソッド・リユーラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月	醗酵	自然酵母(ミッシェルオジェのワインで再 醗酵)
熟成	瓶内で5ヶ月	熟成	瓶内で9ヶ月
デゴルジュマン	10月6日	デゴルジュマン	2009年1月10日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 香草入りソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 ソーセージのブリオッシュ包み
マリアージュ (日本向け)	カルフォルニアロール	マリアージュ (日本向け)	チーズのタルト
ワインの 飲み頃	2008年～2010年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラリイでボリュームがあり柔らかな酸 とムースとのバランスが良い。余韻に心 地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	ブリオッシュやハチミツ、香ばしい香り。 やさしい泡立ちで、ミネラル感とほのか な甘みにも似た旨味とのバランスが絶 妙で、ワインの味わいに奥行きとふくら みがある！絶品！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	ブドウはアルデッシュの作り手ドメーヌ・ マゼルがその場で収穫&圧搾。1日かけ て6度まで冷やしたジュースをトラックでロ ワールのドメーヌまで運び、醸造した。ち なみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。	ちなみに！	ソービニヨンブラン(ミッシェル・オジェの レ・ブッシェール・ド・リュヌ2004年のワイ ン)とシュナンブラン(ルメール・フルニエ のモワール2002のワイン)のみごとな アッサンブラージュ！しかもこの組み合 わせは今回限り！！

「Version, December-2008」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルゾン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

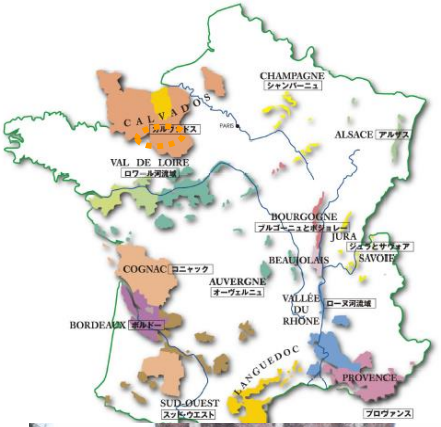
フランス食品振興会

**27.-8. VdT You are so bubbly
rose pétillant naturel (2007)
ユー・アー・ソー・バブリー
ロゼ ペティアンナチュレル**

品種	カベルネソーヴィニヨン50%、 グルナッシュ30%、サンソー10%、コー 10%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メソッド・リユール
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月
熟成	瓶内で5ヶ月
デゴルジュマン	10月6日
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 香草入りソーセージのグリエ
マリージュ (日本向け)	いちごのタルト
ワインの 飲み頃	2008年～2010年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラルイでボリュームがあり柔らかな酸 とムースとのバランスが良い。余韻に心 地よい苦味が残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	ブドウはアルデツシュの作り手ドメヌ・ マゼルがその場で収穫&圧搾。1日かけ て6度まで冷やしたジュースをトラックでロ ワールのドメヌまで運び、醸造した。ち なみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。

VCN° 27		「Version, August-2008」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)	
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	年によって異なる	
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問	
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる	

27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ソーピニヨン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ラタトゥイユ、 フレッシュシェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアーージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き	マリアーージュ (日本向け)	酢もつ	マリアーージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ
ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃	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	コショウやスミレ、キルツシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ!アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	香ばしい香やハーブのグラッシーな香り。ミネラルイデフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。	テイステイング コメント	ホワイートチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)
ちなみに!	2007年はブドウの除梗破砕あり!(2006年していない) ブドウはトゥーレーヌのバイオダイナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに!	ブドウはバイオダイナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。	ちなみに!	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン!ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。

「Version, January-2008」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)		
 	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・プリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはバイオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
フランス食品振興会	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

27.-4. VdT You are so nice rouge (2006) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2006) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノニス70%、コー30%
樹齢	30年平均	樹齢	20年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで1年	熟成	50%タンクで約10ヶ月 50%古樽で約10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 サーロインステーキ	マリアージュ (生産者)	香草の入ったテリーヌ、 シェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鳥ももの香草グリル	マリアージュ (日本向け)	馬刺し
ワインの 飲み頃	2008年～2016年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	コショウやスミレ、鉱物的な乾いた香り。 味わいスパイシーで、若々しいタンニンと 酸が特徴の赤。余韻にタンニンの収斂味 が残る。	テイスティング コメント	チェリーや漢方薬、クローブなどのスパ イスの香り。フレッシュな酸と果実味との バランスが良く、繊細なミネラルが口に 広がる。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに！	ブドウはバイオダイナミを実践するトゥー レーヌのブドウ栽培家ミカエル・ブージュ とブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに！	今回のブドウは全てクリスチャンのドメ ヌ畑から収穫したもの。2008年からド メヌワイン用のブドウに吸収される予 定。

VCN°27		「Version, May-2007」 ナナ・ヴァン・エ・カンパニー(Nana Vins et cie)	
	生産者	Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・カンパニー」を立ち上げる。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	年によって異なる	
	農法	ビオロジックまたはビオディナミ	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
食品振興会	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問	
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる	

27.-1. VdT La Pangee rouge 2004 ラ・パンジェ 赤		27.-2. AC Jasnières blanc 2005 L'aillery ラエリイ 白		27.-2. VdT Pierre Beurre Rose 2005 ピエール・ブール ロゼ	
品種	ガメイ50% ピノドニス50%	品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス
樹齢	30～40年	樹齢	30年平均	樹齢	10年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで約1年	熟成	ファイバータンクで約1年
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 香草の入ったテリーヌ、 シェブルチーズ	マリアージュ (生産者)	夏野菜のマリネ、 シュークルーツ、ポトフ	マリアージュ (生産者)	生牡蠣、小魚のフリット、 白身のカルパッチョ、
マリアージュ (日本向け)	トマトとカマンベールチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	玉ねぎオムレツ	マリアージュ (日本向け)	パプリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2007年～2010年 供出温度:10℃
テイasting コメント	チェリーや金木犀、豆の蒸したような香りもある。フレッシュ&フルーティ、軽やかな味わいでグイグイいける♪	テイasting コメント	ミネラルや白桃の甘酸っぱい香り。酸と果実味のバランスがとても良く、ワインとして上手くまとまっている。	テイasting コメント	ミネラルや柑橘系、スイカの皮のような香りもある。酸がキリッとしていて、味わいに鉱物的なミネラル感を感じる。
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	Pangeeとはパンゲア大陸(地球最古の超大陸)の土壌が畑の下に残っていることから名づけられた。買ブドウは ル・ルウさんから。	ちなみに！	ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてL'Ailleryは畑の名前。	ちなみに！	ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてPierre Beurreは畑の名前。