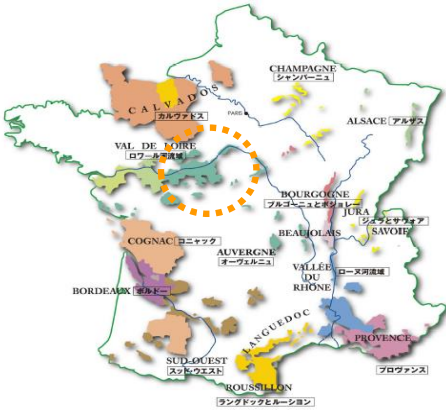
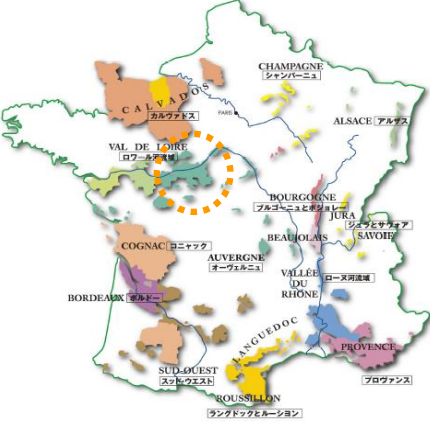


VCN° 43			「Version.June-2017」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noella MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7 ha
			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、季節労働者数人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

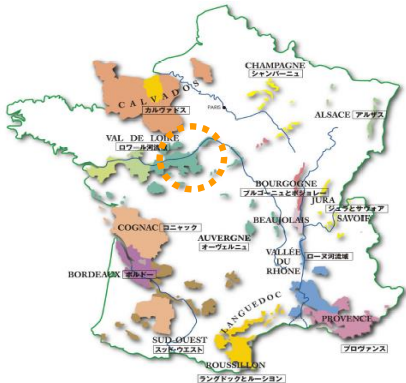
43.-6. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2015 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2015 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	23年	樹齢	41年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで19日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとバジルのサラダ、 海老のムースコンソメゼリー添え	マリアージュ (生産者)	ウズラのロティ、 サンネクテルチーズ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のロースタップナードソース
マリアージュ (日本向け)	冷製ラトウイユ	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度: 8℃	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～2031年 供出温度: 18℃
テイステイング コメント	クランベリー、白桃、アセロラ、バラの花弁、ローズベツパーの香り。ワインは爽やかかつほのかにクリスピーで、フレッシュな果実のエキスを軽快な酸と赤い果実のフレーバーが合い舞う！	テイステイング コメント	レッドチェリー、クランベリー、プラム、バラ、シャクヤクの香り。ワインはジュシーかつビュアで明るく輝きがあり、チェリーの風味豊かな果実味と上品で繊細なミネラルが優しく口に染み入る！	テイステイング コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は20 hL/ha。残糖分1.4 g/Lの辛口！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！軽くフィルター有り、SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は28 hL/ha！2015年は100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côte à CôteはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côt)をかけている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター。

VCN° 43		「Version.September.2016」 ノエラ・モラント(Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Noella MORANTIN
		国>地域>村	フランス>ロワール>ピエ
		AOC	トゥーレーヌ
		歴史	ノエラ・モラントは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
		気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	7.5 ha
		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、季節労働者数人
		趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
		生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

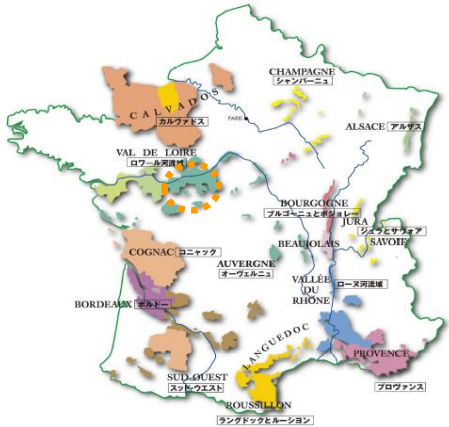
43.-4. Les Pichiaux Sauvignon 2014 ピショー ソービニオン(白)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2014 シェ・シャルル ソーヴィニオン(白)		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2014 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン(白)	
品種	ソービニオンブラン	品種	ソーヴィニオンブラン	品種	ソーヴィニオンブラン
樹齢	12年	樹齢	36年平均	樹齢	49年～71年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で17ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月	熟成	古樽400Lで13ヶ月	熟成	古樽400L、225Lで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムール貝のクリームソース、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	鶏のガランティーヌ、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 蟹とグレープフルーツのサラダ
マリアージュ (日本向け)	半熟卵とホワイトアスパラ	マリアージュ (日本向け)	エビの香草焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のグリルと洋ナシのソテー
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～2031年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:9℃
テイasting コメント	リンゴ、白桃、メロン、ヴェルヴェンヌ、 白いバラの香り。ワインはピュアかつ 鉱石のような硬いミネラルと凝縮した 旨味がしっかりと詰まっていて、アフ ターに香るバラのようなフレーバーが 心地よい！	テイasting コメント	黄桃、パイナップル、アカシア、ジン ジャー、黒豆、ハーブの香り。ワイン はピュアかつフルーティで白い果実 のふくらみがあり、線の細い酸と苦 みを含んだ洗練されたミネラルがみ ごとに調和する！	テイasting コメント	洋ナシのコンポート、クエッチ、西洋 菩提樹、ジンジャー、森の香り。ワイ ンはピュアかつミネラリーでフィネス があり、ダシのように澄んだ旨味の 中に洗練された酸と輪郭の整ったミ ネラルが上品に溶け込む！
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	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	収穫日は9月17日！収量は50%減で 15 hL/ha。残糖は1g/L以下の辛口！ Pichiauxは昔の畑の区画名。ノエラ 曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)！フィルター 有。SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月 1日！収量は前年同様70%減で13 hL/ha。残糖は2 g/L以下の辛口！ Chez Charlesのワイン名は、昔の畑 所有者がシャルル・ブシュ氏で、その 名前から取った。またChez(～宅)は シェール川とも掛けている！フィル ター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L 添加。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は60%減で 10 hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛 口！畑はボワ・ルカの区画でワイン 名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノ エラの白ワインのトップ・キュヴェ！ノ ンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2014 テール・ブランシュ シャルドネ(白)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	25年	樹齢	40年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	コック貝の白ワイン蒸し、 スズキのボワレ	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ アンドウエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のローストアップナードソース
マリアージュ (日本向け)	アンディーヴとコンテチーズの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
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:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	スモモ、黄桃、メントール、ミスク、 キャラメル、鉱物的なミネラルの香り。 ワインはピュアで透明感のあるやさし い旨味エキスの中に強かな酸と中身 の詰まったミネラルがきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	ドライブルーン、タバコの葉、なめし 皮の香り。口当たりがビロードのよう に滑らかで、横に広がる強かな酸と 凝縮した果実味に一体感があり、優 しくこなれたタンニンがワインの輪郭 を整える！	テイスティング コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、しそ の葉、イラクサ、キャラメル、カカオの 香り。ワインはリッチかつ果実味に凝 縮感があり口当たり滑らかで、後から 緻密なタンニンの収斂味が味わいを 引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564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19日。ブドウの収量は 24 hL/ha。残糖は2 g/L以下の完全 辛口！翌年2015年が最後のミレジ ム！ワイン名は、敬意を込めて元クロ ロッシュのテールブランシュの名前を そのまま残した！フィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は 50%減の20 hL/ha！2014年はマセ ラシオンカルボニックとカルボニック なしを別々に仕込みアッサンブラ ージュ！Mon Cherの名前は「愛しい 人」のCherとシェール川を掛けてい る！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め 前に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで 全滅だったため、ミカエル・ブージュ の買いブドウ100%で仕込んでい る！Côt à CôtはCôte-à-Côte(横並 び、一緒にいること)という熟語と品 種であるコー(Côt)をかけている！ノ ンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

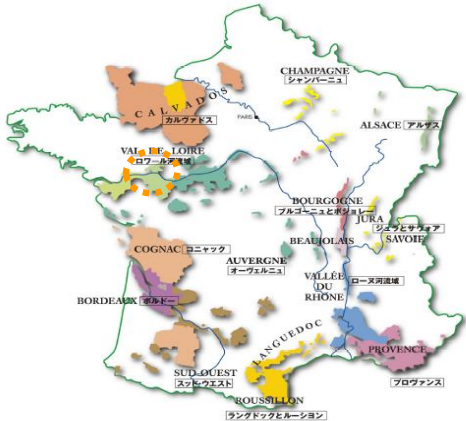
VCN° 43		「Version.February-2016」 ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Noëlla MORANTIN
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
		AOC	トゥーレーヌ
		歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
		気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	7 ha
		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、季節労働者数人
		趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
		生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

43.-6. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2014 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	22年	樹齢	40年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	焼きパブリカのマリネ、 手長エビの香草焼き	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ アンドウイエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のロースタッブナードソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンときゅうりの フロマージュブラン和え	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、白桃、バラ、ローズ ペッパー、ジンジャーの香り。ワインは 爽やかかつほのかにクリスピーで、輪 郭のあるフレッシュな果実味を生き生 きとした酸味とキラのあるミネラルが 浮き上がらせる！	テイスティング コメント	ドライブルーン、タバコの葉、なめし 皮の香り。口当たりがビロードのよう に滑らかで、横に広がる強かな酸と 凝縮した果実味に一体感があり、優 しくこなれたタンニンがワインの輪郭 を整える！	テイスティング コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、しそ の葉、イラクサ、キャラメル、カカオの 香り。ワインはリッチかつ果実味に凝 縮感があり口当たり滑らかで、後から 緻密なタンニンの収斂味が味わいを 引き締める！
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。2014年はブドウ の粒が小さく、収量は7 hL/haと果汁 が思うように取れなかった！残糖1 g/L未満の超辛口！ワイン名は、ノエ ラの母方の祖母ローズの名前とロゼ を掛け、さらに父方の祖母マリーの 名前を掛け合わせている！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L添加、軽くフィルター 有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は 50%減の20 hL/ha！2014年はマセ ラシオンカルボニックとカルボニック なしを別々に仕込みアッサンブラ ージュ！Mon Cherの名前は「愛しい 人」のCherとシェール川を掛けてい る！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添 加、ノンフィルター。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで 全滅だったため、ミカエル・ブージュ の買いブドウ100%で仕込んでい る！Côte à CôteはCôte-à-Côte(横並 び、一緒にいること)という熟語と品 種であるコー(Côte)をかけている！ SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノ ンフィルター。

VCN° 43			「Version.May-2015」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noella MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7.5 ha
			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、季節労働者数人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

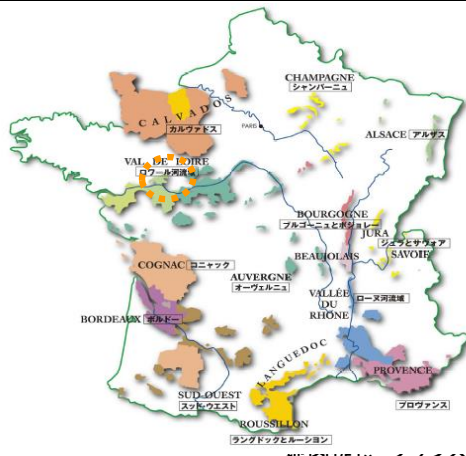
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2013 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2013 レ・ピショー ソービニヨン（白）		43.-10. VdF Sauvignon 2013 ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソービニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	11年	樹齢	48年～70年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	古樽400 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	古樽400 L、225 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビの香草焼き、 シェールチーズ	マリアージュ （生産者）	鶏肉の詰め物 フレッシュシェールチーズ	マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラのムース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ （日本向け）	ブロッコリーとアンチョビのオイル煮	マリアージュ （日本向け）	鰯とグレープフルーツのマリネ	マリアージュ （日本向け）	牡蠣の香草焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：9℃
テイasting コメント	ネクタリン、スモモ、ミモザ、ルッコラ、 サブレの香り。ワインはビュアかつ静 謐で酸に落ち着きがあり、アフターに 連れて凝縮したエキスの旨味がどん どん上がってくる！	テイasting コメント	マスカット、ライチ、白桃、白いバラ、 カシスの芽の香り。ワインはビュアかつ ミネラルで勢いがあり、シャープ な酸と白いフルーツの風味、ダシの ような旨味がきれいに融合する！	テイasting コメント	白桃、ライチ、はっさく、白いバラ、杏 仁豆腐の香り。ワインはビュアかつス マートで透明感があり、繊細で清らかな 酸とダシのような旨味エキ스가優し く融合し口に染み入る！
希望小売価格	3,700円（税込3,996円）	希望小売価格	3,300円（税込3,564円）	希望小売価格	5,000円（税込5,400円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月9日！ 収量は70%減で12 hL/ha！ Chez Charlesのワイン名は、昔の畑 所有者がシャルル・ブシュ氏で、その 名前から取った。またChez（～宅）は シェール川とも掛けている！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月 10日！2013年は豊作で収量は36 hL/ha！Pichiauxは昔の畑の区画 名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプト はvin de soif（喉を潤すワイン）！残 糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は 瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は3週間遅い10月12、14、15 日！収量は40%減で16 hL/ha！ボ ワルクヤから引き継いだ区画の畑で、ノ エラのソーヴィニヨンのトップキュ ヴェ！残糖2 g/L以下でフィルター 有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2013 テール・ブランシュ シャルドネ（白）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2013 モン・シェール ガメイ（赤）		43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2013 コー・タ・コー コー（赤）	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	24年	樹齢	39年	樹齢	43年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 4000 Lの木桶タンクで14日間
醱酵	自然酵母で11ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽400 L 50%で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョ、 エスカルゴのパイ詰め	マリアージュ （生産者）	キノコのオリーブオイルソテー、 ジャンボンペルシエ	マリアージュ （生産者）	テットドヴォー、 ウサギの腿肉ブルーネ煮込み
マリアージュ （日本向け）	エビとマッシュルームのアヒージョ	マリアージュ （日本向け）	筍とベーコンのチーズ焼き	マリアージュ （日本向け）	ラム肉とジャガイモのハーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：16℃
テイステイング コメント	ピンクグレープフルーツ、黄リンゴ、ハ チミツ、ラムネの香り。ワインはピュア で透明感があり、繊細なエキスと静謐 な酸がきれいに溶け込んでいる！余 韻に優しい苦みが残る！	テイステイング コメント	グロゼイユ、キャンディー、黄色いパ ラ、青海苔の香り。ワインはピュアで 透明感があり、照りのある艶やかな 果実味とダシのような旨味、繊細なミ ネラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ダークチェリー、イチジク、青いパナ ナ、ざくろ、ヨモギの香り。ワインは柔 らかくしなやかで、染入るような果実 の旨味を若くタイトなタンニンの収斂 味が引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込3,996円）	希望小売価格	3,300円（税込3,564円）	希望小売価格	4,000円（税込4,320円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月2 日！2013年は大豊作で収量は46 hL/ha！残糖2 g/L以下でフィルター 有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月 15日！収量は70%減の12 hL/ha！ Mon Cherの名前は「愛しい人」の Cherとシェール川を掛けている！ フィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月17日。収量は10 hL/ha！ブドウはノエラの畑から 30%、ジャンリュック・テシエの買いブ ドウが70%。Cot a CotはCote-a- Cote（横並び、一緒にいること）という 熟語と品種であるコー（Cot）をかけて いる！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め 前に10 mg/L。

VCN°43 「Version, June-2014」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

43.-9. VdF Petillant Naturel Terre Blanche Chardonnay 2011 ペティアン・ナチュレル テール・ブランシュ シャルドネ(白泡)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2012 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-10. VdF Sauvignon 2012 ソーヴィニヨン(白)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	22年	樹齢	34年平均	樹齢	47年～69年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで43日間	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で26ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
デゴルジュマン	2013年12月	熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 フルーツカクテル	マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテのソーセーアさりソース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとタコのマリネ	マリアージュ (日本向け)	アスパラのベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル サフランソース
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度: 10℃
テイasting コメント	洋ナシ、桃酢、白い花、フェネル、タイムの香り。ワインはフルーティでほんのり甘く粘着性がある。繊細でキレイのある泡が、伸びるのある酸と硬質なミネラルを優しく包み込む！	テイasting コメント	リンゴ、白桃、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつ緻密な旨味が詰まっていて、清涼感のある風味と凝縮したミネラル、上品な酸が絶妙なバランスで調和する！	テイasting コメント	黄リンゴ、西洋菩提樹、アニス、キャラメル。ワインはダイナミックかつはっきりとした輪郭があり、洗練された酸、緻密なミネラル、旨味のハーモニーが完璧！
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	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)
ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は34hl/ha。残糖5g。SO2無添加、ノンフィルター！本来テールブランシュはスティルワインだが、収量がとれた年だけ特別ペティアンで仕込む！ワイン名は、元クロロッシュのテールブランシュに敬意を込めてそのまま残している！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は例年の50%減で18hl/ha！フィルター有。Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量はたったの4hl/ha！ノンフィルター！畑はボワールカの区画で、ワイン名はボワールカ以外に相応しい名前が見当たらないとの理由で、あえて空白にしている！

43.-5. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2013 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2013 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)		43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2012 VdF コ・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	21年	樹齢	44年平均	樹齢	42年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	50hl木桶タンクで6日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで15日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で2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5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	香草入りソーセージ、 イチゴのマリネ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 カマンベール	マリアージュ (生産者)	塩豚バラ肉のポテ、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	ミートローフ	マリアージュ (日本向け)	ナスのムサカ
ワインの 飲み頃	2014年～2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	イチゴジャム、アプリコット、ラベン ダー、ミモザの香り。ワインは爽やか でみずみずしく、やわらかな果実味に ダシのような旨味とミネラルの収斂味 がやさしく溶け込む！	テイステイング コメント	チェリーのコンポート、キャンディー、 よもぎ、カカオの香り。ワインはフレッ シュでみずみずしく、ピュアな果実味 と爽やかな酸とのバランスが良く、軽 快な喉越しが心地よい！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、タイム、お香 の香り。ワインはしなやかかつ旨味 豊かで色気があり、洗練された果実 味に艶やかな酸、優しくしめやかなタ ンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	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！	収穫日は2011年よりも1ヶ月遅い10月24 日！収量は21hl/ha。残糖分ゼロの辛 口！ノンフィルター！ワイン名の「マリー・ ローズ」は、ノエラの母方の祖母ローズの 名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マ リーの名前を掛け合わせている！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は28hl/ha。ノン フィルター！2013年はフレッシュな果実味 を保つために100%タンクで熟成してい る！La Boudinerieのワイン名は、現在醸 造所のある場所が昔ブーダンが作られて いた場所で、そこから名前を取った！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量はたったの 8hl/ha！ノンフィルター！ブドウはノエラの 畑から30%、ジャンリュック・テシエの買い ブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote (横並び、一緒にいること)という熟語と品 種であるコー(Cot)をかけている！



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

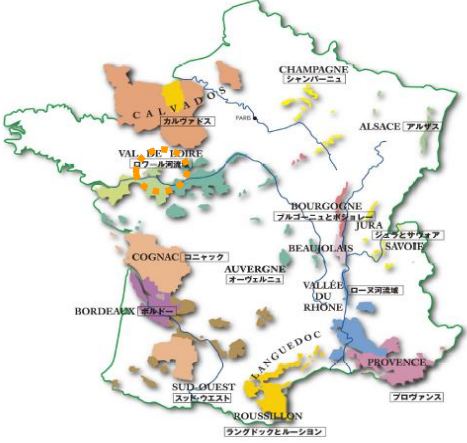
直感やフィーリングを大切に

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon (2011)
VdF シェ・シャルル ソーヴィニオン(白)

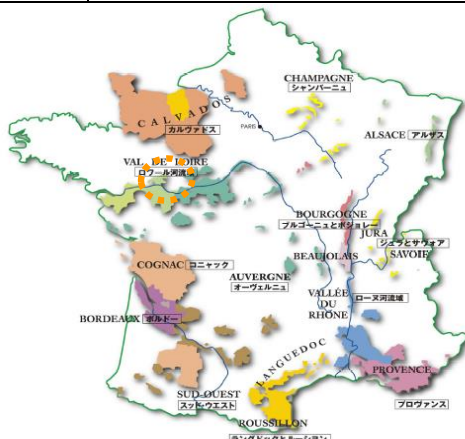
43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay (2012)
VdF テール・ブランシュ シャルドネ(白)

41.-5. VdF Mon Cher Gamay (2012)
VdF モン・シェール ガメイ(赤)

品種	ソーヴィニオンブラン	品種	シャルドネ	品種	ガメイ
樹齢	33年平均	樹齢	23年	樹齢	38年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
収穫日	9月15日	収穫日	9月15日	収穫日	9月28日
収量	23hl/ha	収量	8hl/ha	収量	12hl/ha
マセラシオン	なし	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13日間
醱酵	自然酵母で12ヶ月	醱酵	自然酵母 古樽400Lで5ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
残糖	3g/L	残糖	6g/L	残糖	-
フィルター	あり	フィルター	あり	フィルター	あり
SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L	SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L	SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L
マリアージュ (生産者)	ポロねぎのキッシュ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 カレイのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 オッソイラティエチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのホイル焼き	マリアージュ (日本向け)	カニグラタン	マリアージュ (日本向け)	豚フィレステーキ オニオンソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度: 12°C	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度: 17°C
テイasting コメント	シトラスや黄リンゴ、リュバープ、ブラ リネ、ハーブの香り。ワインはフルー ティかつ優雅で、やさしい果実が繊細 な酸ときれいに溶け込んだミネラル、 シトラスの風味を包み込む！	テイasting コメント	熟した桃や洋ナシのコンポートやレ モングラス、ミネラルの香り。ワイン は穏やかで落ち着いた旨味とほろ苦 い鉱物的なミネラルが白い果物の風 味を伴い優しく口に広がる！	テイasting コメント	フランボワーズやスミレ、ボンボン、 セロリの香り。ワインはチャーミング かつエレガントで艶やかな果実味の 中に繊細な酸とキメの細かいタンニ ンがきれいに溶け込んでいる！
希望小売価格	3,100円(税込3,348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！	ワイン名は、昔の畑所有者がシャル ル・ブシュ氏で、その名前から取った。 またChez(～宅)はシェール川とも掛 けている！	ちなみに！	ワイン名は、敬意を込めて元クロッ シュのテールブランシュの名前をそ のまま残した！	ちなみに！	ワイン名は「愛しい人」のCherと シェール川を掛けている！

VCN°43	「Version, June-2013」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-8. Cot a Cot 2011 VdF コー・タ・コー	
品種	コー
樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	アスパラベーコン
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:15℃
テイasting コメント	お香やダークチェリー、スミレ、ハーブの香り。果実が優しく洗練されていて、かつ艶やかな酸と細かいタンニン、ミネラルの旨味とのバランスが良くワインに一体感がある！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。ブドウはノエラの畑が30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。



地図提供：ノノハ良品振興会



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切にする

43.-4. VdF Pichiaux Sauvignon 2011
VdF ピショー ソーヴィニヨン

43.-6. VdF Marie Rose 2011
VdF マリー・ローズ

品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	9年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3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)	ウナギのグリエ、シェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	イワシのオイル煮
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:9℃
テイasting コメント	洋ナシやクミンシード、アカシア、ミネラルの香り。味わいはフレッシュ&ピュアで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)

品種	カベルネソーヴィニヨン
樹齢	19年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、イチゴのムース
マリアージュ (日本向け)	タコス
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	バラの花弁やお香、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはとてもチャーミングで、ほんのりとした果実の甘さにフレッシュな酸と清涼感ある真っ直ぐなミネラルが優しく溶け込む！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)

ちなみに！

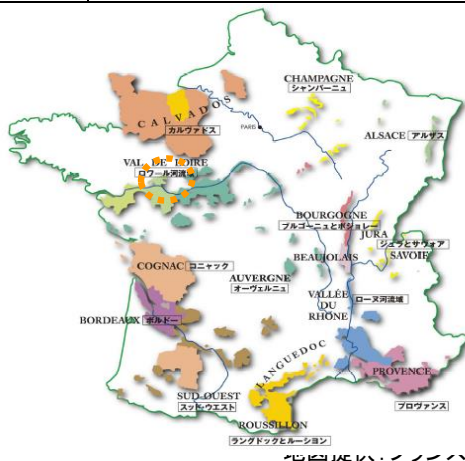
収穫日は去年よりも2週間早い9月1日！収量は40hl/ha！残糖2g以下でフィルター有。Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)！

ちなみに！

収穫日は9月24日。ブドウの収量は19hl/ha。残糖7.5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてきた！

VCN°43

「Version, May-2012」
ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)



振興会

生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切にする



43.-7. VdF Terre Blanche 2010
VdF テール・ブランシュ

43.-8. Cot a Cot 2010
VdF コー・タ・コー

品種	シャルドネ
樹齢	21年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のコンソメゼリー寄せ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	ライラックやパッションフルーツ、ヨー グルトキャラメルのような香り。ワインはピュ アで透明感があり、繊細な酸とダシの ようなミネラルの旨味がきれいに溶け 込み口に染み入る！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)

品種	コー
樹齢	40年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 50hlの木桶タンクで20日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 熟成サレールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラの花卉、 ミネラルの香り。ワインは華やかで奥 ゆかしく、優しい果実味と繊細な酸、 細かいタンニン、旨味に絶妙な一体 感がある！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)

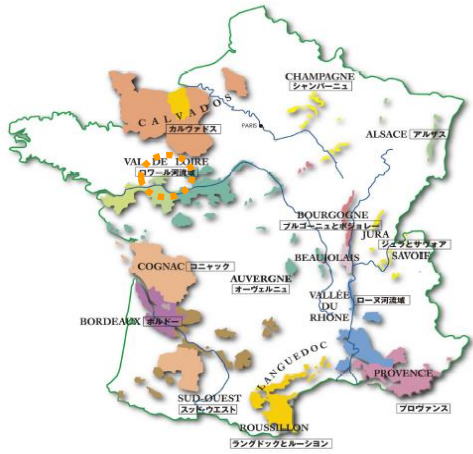
ちなみに！

収穫日は9月18日。ブドウの収量は
30hl/ha。ノンフィルター！ワイン名
は、敬意を込めて元クロロッシュの
テールブランシュの名前をそのまま残
している！2011年はベティアンとして
リリースされる予定！

ちなみに！

収穫日は10月10日。ブドウはノエラ
の畑から30%、あとはジャンリュック・
デシエとブリュノー・アリオンから買っ
ている！Cot a CotはCote-a-Cote
(横並び、一緒にいること)という熟語
と品種であるコー(Cot)をかけてい
る！

※マグナムサイズ(1500ml)の
希望小売価格は6,700円(税込7,236
円)
になります。



振興会



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切に

43.-1. AC Touraine Blanc 2009
Cuvée Chez Charles
ACTトゥーレーヌ
シェ・シャルル

43.-2. VdF Rouge 2010
La Boudinerie
ラ・ブディヌリー

品種	ソービニオンブラン
樹齢	31年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で18ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテとオマルのパイ包み、 ブランケット・ド・ヴォー
マリアージュ (日本向け)	タラモサラダ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度: 11℃
テイステイング コメント	焼きリンゴやバターキャラメル、 ミント、ヨーグルトの香り。ワインはふく やかでボリュームがあり、厚みのある果 実の中に塩辛いミネラルの凝縮した 旨味が詰まっている！

品種	ガメイ
樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	50hl木桶タケンで20日間
醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ボン・レヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	砂肝とキノコのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	お香やスミレ、ナツメグ、タバコの葉 の香り。果実味が柔らかく、ミネラル の旨味が溶け込んでいて、後からタ ンニンの収斂味がワインを引き締め る！余韻にタンニンが残る！

希望小売価格 3,000円(税込3,240円)

希望小売価格 2,700円(税込2,916円)

ちなみに！

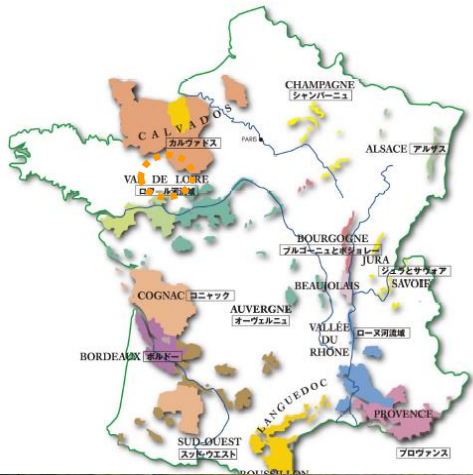
収穫日は9月18日。
収量は26hl/ha！フィルター有。
Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所
所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名
前から取った。またChez(～宅)は
シェール川と掛けている！

※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。

ちなみに！

収穫日は9月27日。ブドウの収量は
20hl/ha！
La Boudinerieのワイン名は、現在醸
造所のある場所が昔ブーダンが作ら
れていた場所で、そこから名前から
取った！

※マグナムサイズ(1500ml)の
希望小売価格は5,400円(税込5,832
円)
になります。



振興会



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切に

43.-6. VdF Marie Rose 2010
VdF マリー・ローズ43.-7. VdF Terre Blanche 2009
VdF テール・ブランシュ

品種

カベルネソービニオン

品種

シャルドネ

樹齢

18年

樹齢

20年

土壌

シレックス混じり粘土質

土壌

シレックス混じり粘土質

マセラシオン

無し

マセラシオン

無し

醱酵

自然酵母で7ヶ月

醱酵

自然酵母で1年

熟成

ファイバータンクで7ヶ月

熟成

古樽400Lで1年、
ファイバータンクで6ヶ月マリアージュ
(生産者)生ハムメロン、
ブーダンブランマリアージュ
(生産者)鶏のキノコクリーム煮、
シェーヴルチーズマリアージュ
(日本向け)

アプリコットタルト

マリアージュ
(日本向け)

鮭と大根の炊き合わせ

ワインの
飲み頃2011年～2014年
供出温度: 8℃ワインの
飲み頃2011年～2016年
供出温度: 10℃テイステイング
コメント

グルナディンやバラの花弁、お香、カテキンの香り。口当たりフルーティでやさしい酸とほのかな甘みとのバランスが良く、清涼感のあるミネラルの旨味が余韻にまで続く！

テイステイング
コメント

洋ナシのコンポートや白い花、ミネラルの香り。ワインはピュアかつ上品で、旨味に立体感があり、繊細な酸とうまく調和されている！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)

希望小売価格

2,800円(税込3,024円)

ちなみに！

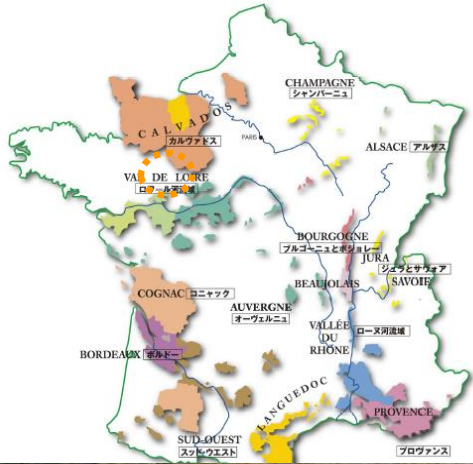
収穫日は10月18日。ブドウの収量は16hl/ha。残糖5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてきた！

※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,000円(税込5,400円)になります。

ちなみに！

収穫日は9月14日。ブドウの収量は30hl/ha。残糖3gでフィルター有。ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残したとのこと！

※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,500円(税込5,940円)になります。



振興会



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切に

43.-4. AC Touraine Blanc 2009

Cuvée Pichiaux

ACトゥーレーヌ

ピシヨ

43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2009

VdF モン・シェール ガメイ

品種

ソービニオンブラン

品種

ガメイ

樹齢

7年

樹齢

35年

土壌

シレックス混じり粘土質

土壌

シレックス混じり粘土質

マセラシオン

無し

マセラシオン

スミマセラシオンカルボニック
木桶タンクで23日間

醗酵

自然酵母で10ヶ月

醗酵

自然酵母で12ヶ月

熟成

古樽で10ヶ月、
ファイバータンクで1ヶ月

熟成

ファイバータンクで12ヶ月、
古樽で3ヶ月マリアージュ
(生産者)ホタテの鉄板焼き、
シェールチーズマリアージュ
(生産者)冷製ブーダン、
鹿肉のロティ赤ワイン煮マリアージュ
(日本向け)

白菜と豚挽肉の餃子

マリアージュ
(日本向け)

カツオのトマト煮込み

ワインの
飲み頃2010年～2015年
供出温度:10℃ワインの
飲み頃2011年～2026年
供出温度:15℃テイステイング
コメント

ミラベル、レモングラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！

テイステイング
コメント

梅や巨峰、黒胡椒、クローブなどの香り。アタックに爽快な果実味と芯のある酸を感じ、後から旨味とタンニンの収斂味が酸と一緒に口に広がる！

希望小売価格

2,700円(税込2,916円)

希望小売価格

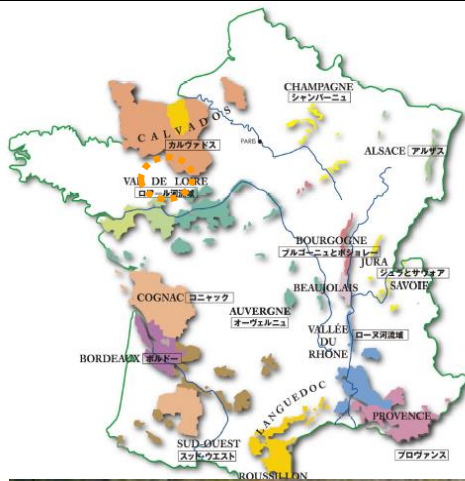
3,000円(税込3,240円)

ちなみに！

収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！

ちなみに！

収穫日は9月15日。収量は27hl/haで、元クロロッシュブランシュの畑。Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！
※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。



振興会



生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞ピエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ベノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切に

43.-2. AC Touraine Rouge 2009
Cuvee La Boudinerie
ACTウーレーヌ
ラ・ブディヌリー
43.-4. AC Touraine Blanc 2009
Cuvee Pichiaux
ACTウーレーヌ
ピショ

品種

ガメイ

品種

ソービニヨンブラン

樹齢

40年平均

樹齢

7年

土壌

シレックス混じり粘土質

土壌

シレックス混じり粘土質

マセラシオン

ステンレスタンクで15日間

マセラシオン

無し

醗酵

自然酵母で6ヶ月

醗酵

自然酵母で10ヶ月

熟成

50%ステンレスタンク、
50%古樽で8ヶ月

熟成

古樽で10ヶ月、
ファイバータンクで1ヶ月マリアージュ
(生産者)ウサギのリエット、
ブーダンノワールマリアージュ
(生産者)ホタテの鉄板焼き、
シェーヴルチーズマリアージュ
(日本向け)

豚レバーの甘辛炒め

マリアージュ
(日本向け)

白菜と豚挽肉の餃子

ワインの
飲み頃2010年～2020年
供出温度:15℃ワインの
飲み頃2010年～2015年
供出温度:10℃テイステイング
コメント

フランボワーズ、プルーン、ローリエなどの香りがある。口当たりまるやかで、落ち着いた酸と果実味、心地よい苦味があり、後から細かいタンニンの収斂味が広がる！

テイステイング
コメント

ミラベル、レモングラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！

希望小売価格

2,500円(税込2,700円)

希望小売価格

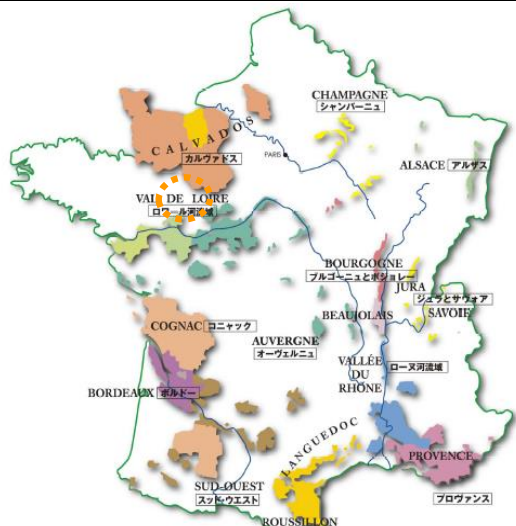
2,700円(税込2,916円)

ちなみに！

収穫日は9月30日。
La Boudinerieは、現在醸造所のある場所の地名で、昔、その場所でブーダンが作られていたそう！ブーダンとこの赤との相性が良いことからこの名前が付けられた！
※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,000円(税込5,400円)になります。

ちなみに！

収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！



会

生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8.5ヘクタール
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
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. AC Touraine Blanc 2008

Cuvee Chez Charles

ACトゥーレーヌ

シェ・シャルル

品種	ソービニヨンブラン
樹齢	30年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7～12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	マーシュのサラダ、 ホタテのムニエル
マリアージュ (日本向け)	春キャベツとソーセージの オムレツ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	レーズンパン、ドライパイナップル、 ブリオッシュの香り。酸がキリッとして伸 びがあり、厚みのある果実の凝縮味 とうま味をバランスよく支える。余韻に ブリオッシュが残る。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	Chez Charlesの名前は、クロロッシュ・ ブランシュが所有する前の土地所有 者がシャルル・ブシュ氏で、その名前 から取った。またChez(～宅)は畑の 近くを流れるシェール川のCherと掛け ている！