

地図提供: フランス食品振興会



生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執刀医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120 haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。
畑総面積	28 ha
農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーブ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

39.-1. AC Vouvray Methode Traditionnelle 2015

Les Tuffières Brut

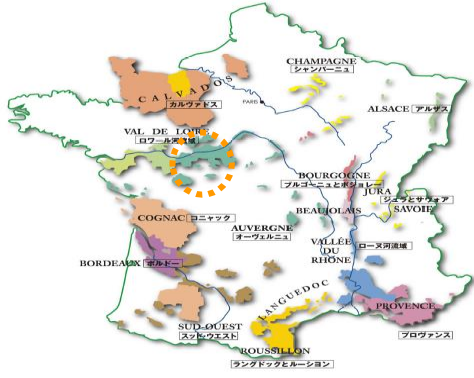
ヴヴレー・メソッド・トラディショナル
キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット(白泡)

品種	シュナンブラン100%
樹齢	30~55年
土壌	シストの小石混じりの 粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式
一次発酵・熟成	自然発酵で14日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で20ヶ月
デゴルジュマン	2017年12月
マリアージュ (生産者)	グジュール、 牡蠣のヴァブール
マリアージュ (日本向け)	ホタテとアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	青リンゴ、パイナップル、シトラス、若い アーモンド、ニワトコの花、プリオッシュの 香り。泡立ちが繊細かつワインはふくよか でボリュームがあり、滋味で塩気のあるミ ネラルと線の細い酸が味わいの骨格を形 成する!
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は10月4日、5日。収量は 50 hL/ha。ドザージュ12 g/L。畑はヴヴ レーの銘醸台地のひとつChemin Blanc (シュマン・ブラン)に位置し、以前はドメ ヌ「ルメール・フルニエ」が所有していた! ワイン名はヴヴレー特有の堆積石灰土 壌(Tuffière)から取った!

VCN° 39

「Version.June-2017」

ドメヌ・デュ・プティ・コトー (Domaine du Petit Coteau)



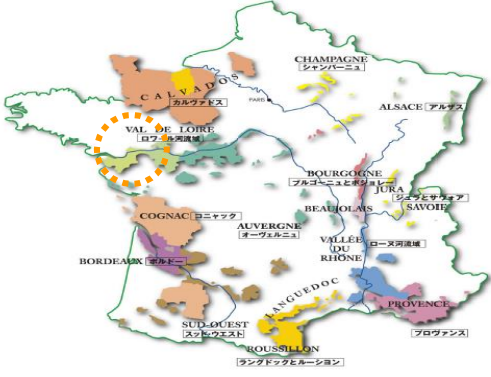

地図提供: フランス食品振興会



生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執刀医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。
畑総面積	28 ha
農法	ビオロジック (2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

39.-1. AC Vouvray Methode Traditionnelle
Cuvee Les tuffieres brut 2014
ヴヴレー・メッド・トラディショナル
キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット(白泡)

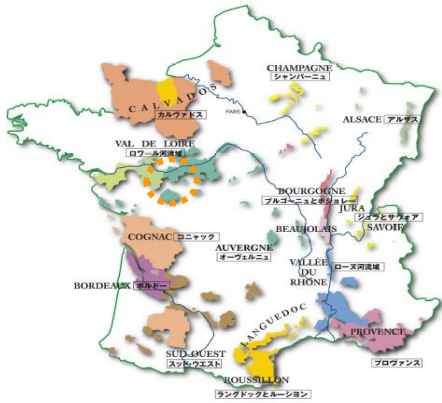
品種	シュナンブラン
樹齢	29年~54年
土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式
一次発酵・熟成	自然発酵で20日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月
デゴルジュマン	2016年12月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのブリオッシュ、 舌平目のクリーム煮
マリアージュ (日本向け)	空豆とイカの塩炒め カルダモン風味
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C
テイステイング コメント	リンゴ、レモンのコンポート、パッションフルーツ、ニワトコの花の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが細かくクリーミーで、鋭くキレのあるタイトな酸と塩辛く心地よい苦みを伴ったミネラルがきれいに融合する!
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は10月3日~6日。収量は45 hL/ha。ドザージュ12 g/L。前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドゥミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている! ワイン名はヴヴレー特有の堆積石灰土壌(Tuffiere)から取った!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Gilles Feray
	国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
	AOC	ヴヴレー
	歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントウール」を畑ごと買い、総面積120 haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメル・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
	気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300 mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらし、気候の変化は少ない。
	畑総面積	28 ha
	農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
	収穫方法	機械収穫、カーブで選果
	ドメヌのスタッフ	15人
	趣味	菜園、狩猟
	生産者のモットー	カーブ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンスの高いワインを造る！

**39.-1. AC Vouvray Méthode Traditionnelle
Cuvée Les Tuffières Brut 2013
ヴヴレー・メトッド・トラディショナル
キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット(白泡)**

品種	シュナンブラン
樹齢	28年~53年
土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式
一次発酵・熟成	自然発酵で14日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で20ヶ月
デゴルジュマン	2015年12月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ポロネギのマリネ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	青リンゴ、ニワトコの花、潮の香り。ワインはふくよかかつ泡立ちが滑らかで広がりがあり、キレのあるシャープな酸と心地よいミネラルの苦みが口の中でスッと溶ける！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月20日~23日。収量は25 hL/ha。ドザーージュ12 g/L。元々「ルメル・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドゥミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている！ワイン名はヴヴレー特有の堆積石灰土壌(Tuffiere)から取った！

ドメヌ・デュ・プティ・コトー (Domaine du Petit Coteau)



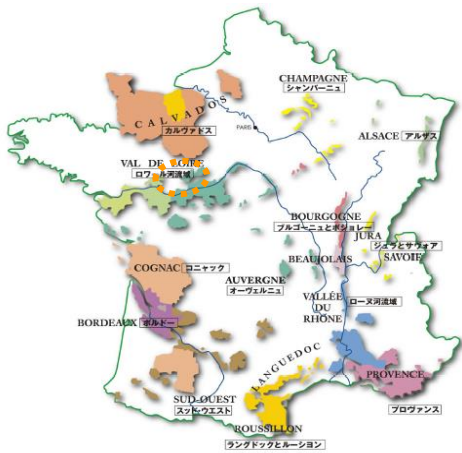
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120 haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300 mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらし、気候の変化は少ない。
畑総面積	28 ha
農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

39.-1. AC Vouvray Méthode Traditionnelle
Les tuffières brut 2012
ヴヴレー・メソッド・トラディショナル
キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット(白泡)

品種	シュナンブラン
樹齢	27年~52年
土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式
一次発酵・熟成	自然発酵で15日間 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で26ヶ月
デゴルジュマン	2015年6月
マリアージュ (生産者)	ポロネギのキッシュ、 ホタテのポワレ
マリアージュ (日本向け)	イワシのマリネ
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	黄リンゴ、梨のコンポート、白い花、ホワイトチョコレート、サプレーの香り。ワインは緻密かつ味わいが複雑でふくらみがあり、真っ直ぐな酸と潮のような心地よい苦みを含んだミネラルをまるやかな泡がやさしく包み込む!
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は10月17日~20日。収量は35 hL/ha。ドザージュ12 g/L。前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドゥミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている! ワイン名はヴヴレー特有の堆積石灰土壌(Tuffière)から取った!



フランス食品振興会



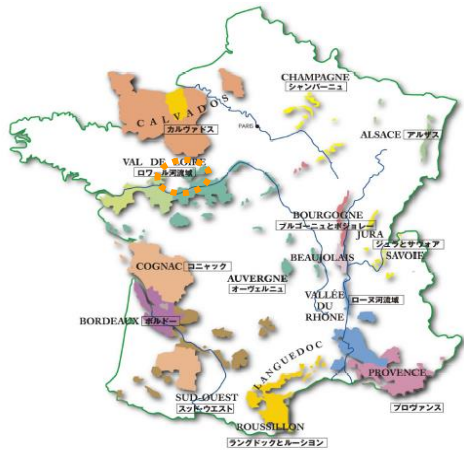
生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・ブレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執刀医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントウール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。
畑総面積	28ヘクタール
農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

**39.-1.AC Vouvray Methode Traditionnelle
 Cuvée Les tuffieres brut 2011
 ACヴヴレー・メソッド・トラディショナル
 キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット(白泡)**

品種	シュナンブラン
樹齢	26年~51年
土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式
一次発酵・熟成	自然発酵で15日間 ステンレスタンクで5ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月
デゴルジュマン	2013年8月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 スモークサーモンのブリニ
マリアージュ (日本向け)	カキのオイルマリネ
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C
テイस्टینگ コメント	白桃、アプリコット、梨のコンポート、白い花、黒豆の香り。ワインはシャープかつミネラリーで潮の風味があり、洗練された酸としょっぱいくらいのミネラルを繊細な泡がやさしく包み込む!
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は10月8日。収量は55hl/ha。ドザージュ11g/l。前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドウミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている!

VCN° 39

「Version, March-2013」
 Domaine du Petit Coteau (ドメヌ・デュ・プティ・コトー)



フランス食品振興会

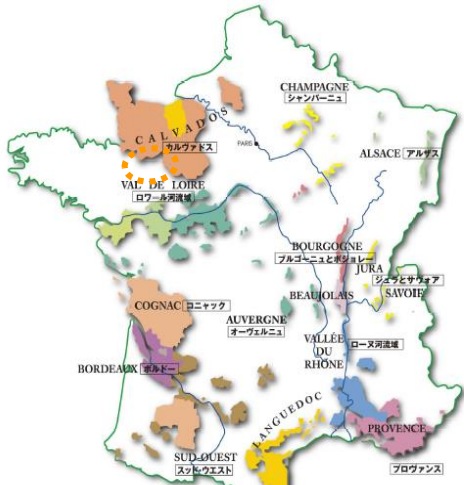


生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。
畑総面積	28ヘクタール
農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る！

39.-1.AC Vouvray Methode Traditionnelle Cuvee Les tuffieres brut 2010 ACヴヴレー・メトッド・トラディショナル キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	25年~50年
土壌	粘土質・石灰質
デゴルジュマン	2013年2月初旬
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
製法&熟成	シャンパーニュ方式 瓶内熟成23ヶ月 (瓶内二次発酵も含む)
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ
マリアージュ (日本向け)	蒸し海老餃子
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴやカシューナッツ、オレガノ、西洋ニワトコ、ミネラルの香り。泡立ちが繊細で、やわらかなムースに包まれるように線のある酸と塩気のある鉱物的なミネラルの味わいが口に広がる！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日は9月27日~29日。収量は57hl/ha。前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドウミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている！

VCN° 39

「Version, September-2011」
 Domaine du Petit Coteau (ドメヌ・デュ・プティ・コトー)



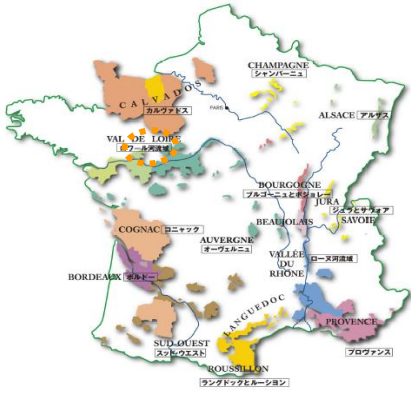
フランス食品振興会



生産者	Gilles Feray
国>地域>村	フランス>ロワール>ヴヴレー >ヴェルノー・シュール・プレーヌ
AOC	ヴヴレー
歴史	現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。
気候	ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。
畑総面積	28ヘクタール
農法	ビオロジック(2005年にエコセール認証)
収穫方法	機械収穫、カーブで選果
ドメヌのスタッフ	15人
趣味	菜園、狩猟
生産者のモットー	カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

39.-1.AC Vouvray Methode Traditionnelle
 Cuvee Les tuffieres brut 2009
 ACヴヴレー・メソッド・トラディショナル
 キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット

品種	シュナン
樹齢	24年~49年
土壌	粘土質・石灰質
デゴルジュマン	2011年3月中旬
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
製法	シャンパーニュ方式 瓶内熟成12ヶ月 (瓶内二次発酵も含む)
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 タラのブランダード
マリアージュ (日本向け)	アサリのワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴやカリン、ユーカリ、カシューナッツ、ミネラルの香り。ふくよかな味わいの中に、キレのある酸、ミネラル、複雑な苦味がマイルドな泡と共に上がってくる!余韻に心地よい苦味が残る!
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに!	収穫日は9月15日~17日。前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドゥミセックの区画が中心で、他にレバールの区画のブドウも入っている!



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Gilles Feray

国>地域>村

フランス>ロワール>ヴヴレー
>ヴェルノー・シュール・プレーヌ

AOC

ヴヴレー

歴史

現オーナーのジル・フェレイは、1971年にパリの病院で手術の執切医として活躍する。1994年、年齢60歳を迎えたのを機に退職し、シャトー「モンコントゥール」を畑ごと買い、総面積120haのワイナリーオーナーとなる。2005年、ルメール・フルニエの畑を買い、「ドメヌ・プティ・コトー」を新しく立ち上げる。

気候

ロワール川の右岸に位置し、南西と北に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、シレックスを含んだ粘土石灰岩土壌で標高は300mある。ロワール川と大陸性気候が、温暖な冬と快適な夏をもたらす、気候の変化は少ない。

畑総面積

28ヘクタール

農法

ビオロジック(2005年にエコセール認証)

収穫方法

機械収穫、カーブで選果

ドメヌのスタッフ

15人

趣味

菜園、狩猟

生産者のモットー

カーヴ内は常に衛生面にこだわり、品質のぶれないパフォーマンス高いワインを造る!

**39.-1.AC Vouvray Methode Traditionnelle
Cuvee Les tuffieres brut 2007
ACヴヴレー・メソッド・トラディショナル
キュヴェ・レ・テュフィエール・ブリュット**

品種	シュナン
樹齢	45年平均
土壌	粘土質・石灰質
デゴルジュマン	2009年6月終わり
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1~2ヶ月
製法	シャンパーニュ方式 瓶内熟成18ヶ月 (瓶内二次発酵も含む)
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 エビとアボガドのカクテル
マリアーージュ (日本向け)	カマンベールのチーズケーキ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイस्टینگ コメント	レモンやミネラルの爽やかな香り。キリッとしたキレのある泡立ちと酸がきれいで全体的に調和がとれている。余韻にレモンやアプリコットのフレーバーが微かに残る。
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに!	前ドメヌ「ルメール・フルニエ」の畑で、ロートル、セック、ドウミセックの区画が中心で、他にレパールの区画のブドウも入っている!