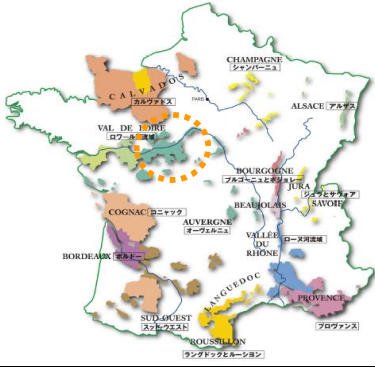


VCN° 4

Version July 2017

ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



品振興会



生産者

Michel & Arnaud Quenieux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェル・シュール・ビエール

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。

畑総面積

16 ha

農法

ビオダイナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

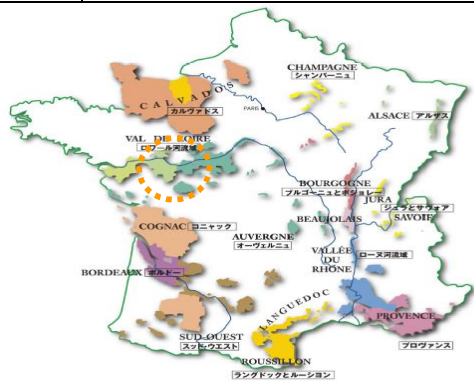
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2015 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. AC Cheverny 2015 シュヴェルニー(白)		4.-2. AC Cheverny 2014 シュヴェルニー(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	9年~44年	樹齢	22年~46年	樹齢	25年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで15日間
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2017年3月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	鯖のリエット、 鶏レバーのムース	マリァージュ (生産者)	車エビのプランチャ、 ローストチキン	マリァージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリァージュ (日本向け)	とうもろこしのかき揚げ	マリァージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き	マリァージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ライム、青リンゴ、ヴェルヴェンヌ、シトラス、ジンジャーの香り。ワインはミネラリーかつほのかにスパイシーで、ライムのような酸味と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルをわらかく広げるムースが包み込む!	テイステイング コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、シトラス、カンスの芽、鉄分、潮の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しく爽やかな酸と白いフルーツのエキス、ミネラルのほのかな苦味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、ミュール、スマレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまるやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日はシャルドネが9月4日、ムニユピノが9月25日と前回に比べて約1ヶ月早い! 収量は例年並みの50 hL/ha。ドザージュは2 g/L! プレス後、発酵終了後、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。	ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月28日~30日、ムニユピノが10月14日。収量は40 hL/ha。2015年は、水不足だったがブドウの房数が多く、近年では恵まれた収量となった! SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはビオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!

VCN° 4

「Version.October-2016」

ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Michel & Arnaud Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ピエーヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。

畑総面積

16 ha

農法

ビオダイナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

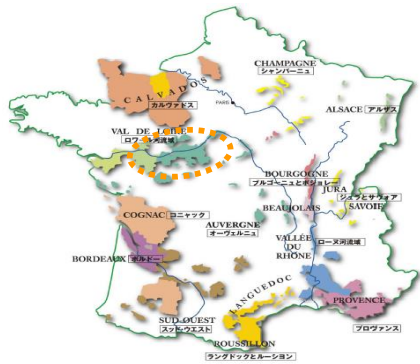
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを創意工夫して造ること



★new vintage★ 4.-1. AC Cheverny 2015 シュヴェルニー(白)		★new vintage★ 4.-3. AC Cremant de Loire 2014 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-2. AC Cheverny 2014 シュヴェルニー(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成	
品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%	品種	ムニユピノ50% シャルドネ50%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	22年~46年	樹齢	8年~43年	樹齢	25年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵熟成	自然酵母で3週間、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	セメントタンクで15日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	デゴルジュマン	2016年5月	熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	車エビのブランチャ、 ローストチキン	マリアーージュ (生産者)	ポロネギのポターージュ、 クエッチのタルト	マリアーージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアーージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き	マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース	マリアーージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、シトラス、カンスの芽、鉄分、潮の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しく爽やかな酸と白いフルーツのエキス、ミネラルのほのかな苦味とのバランスが絶妙!	テイasting コメント	りんご、クエッチ、ミラベル、白い花、メントール、ハチミツ、ビスケットの香り。ワインはタイトかつミネラリーで、細かく繊細な泡立ちとライムのように鋭い酸、ほろ苦いミネラルが味わいの骨格を引き締める!	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スマイル、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまろやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月28日~30日、ムニユピノが10月14日。収量は40 hL/ha。2015年は、水不足だったがブドウの房数が多く、近年では恵まれた収量となった! SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月22日、ムニユピノは10月6日。2014年は、2013年同様に花ぶるいのため収量は3割減の30 hL/ha! ドザージュは2.5 g/L! ノンフィルター! SO ₂ は収穫後と発酵終了後、デゴルジュマン後に少量添加。	ちなみに!	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!

「Version.November-2015」
ドメヌ・ド・ヴェイユ(Domaine de Veilloux)

VCN° 4



地図提供: フランス食品振興会

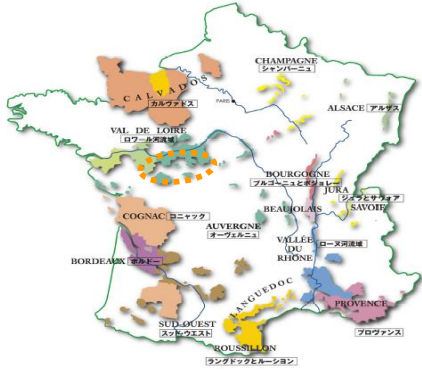


生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
畑総面積	25 ha
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-1.AC Cheverny 2014 Domaine de Veilloux blanc シュヴェルニー ドメヌ・ド・ヴェイユ(白) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成		4.-2.AC Cheverny 2014 Domaine de Veilloux rouge シュヴェルニー ドメヌ・ド・ヴェイユ(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成		★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2013 Domaine de Veilloux クレマン・ド・ロワール ドメヌ・ド・ヴェイユ(白泡)	
品種	ソーヴィニオンブラン80% ムニピノ20%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%	品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	21年~45年	樹齢	25年~35年	樹齢	7年~42年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで15日間	一次発酵熟成	自然酵母で4週間、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醗酵	自然酵母 セメントタンクで4週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	セメントタンクで4ヶ月	熟成	セメントタンクで4ヶ月	デゴルジュマン	2015年5月
マリージュ (生産者)	あさりの白ワイン煮、 甘鯛のポワレ	マリージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト	マリージュ (生産者)	アペリティフ プラムのタルト
マリージュ (日本向け)	鶏ささみときゅうりの中華風サラダ	マリージュ (日本向け)	鯖のグリル 粒マスタードソース	マリージュ (日本向け)	フグの唐揚げ
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:17℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	青リンゴ、シトラス、アロエ、青竹、カシスの芽、森の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しいフルーツの旨味と爽やかな酸、ミネラルのほのかな苦味が同調し、とてもバランスが良い!	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スマレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまろやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙!	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、洋ナシ、白い花、フュメの香り。ワインはふくよかで、硬質な酸と塩辛く苦みを伴ったミネラルの旨味、口の中でやわらかく広がるムースが複雑に絡み合う!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニオンが10月6日、ムニピノが10月15日。収量は35 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ は発酵後と瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは10月1日、ムニピノは10月23日。2013年は花ぶるいのため収量は3割減の30 hL/ha! ドザージュは3 g/Lと以前の半分まで減らした! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。

VCN° 4

「Version.May-2015」
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェル・シュール・ピエーヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年はSemis Planteなる農法でさらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。

畑総面積

18 ha

農法

ビオダイナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny blanc 2013
シュヴェルニー・ブラン(白)
※100%樽熟成

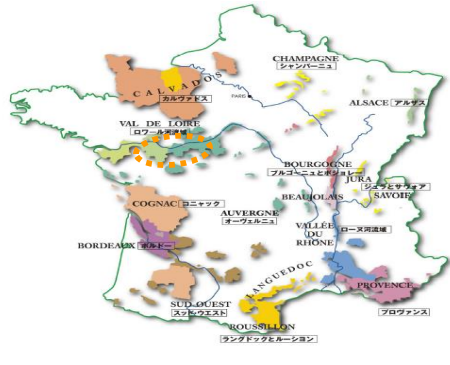
★new vintage★
4-2. AC Cheverny 2012
Domaine de Veilloux rouge
シュヴェルニー・ルージュ(赤)

4-3 .AC Cremant de Loire 2012
クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニユピノ20%	品種	ピノワール60%、ガメイ30%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年~60年	樹齢	12年~42年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリアーージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリアーージュ (生産者)	リードヴォーのセップ風味、 カマンベールチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 リンゴのタルト
マリアーージュ (日本向け)	シェーブルチーズとベーコンのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	牛ひき肉とナスのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	イカのフリット
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:16°C	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7°C
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの香り。 ワインはフルーティかつ上品なミネラルが 詰まっています、優しい酸と甘味にさえ感じ る豊かな旨味、心地よい苦みが絶妙なバ ランスのまま余韻にまで続く!	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、スマレ、白コ シヨウ、ラディッシュの香り。ワインはフレッ シュかつミネラリーで、柔らかくしなやかな 果実味をチャーミングな酸と緻密でやさし いタンニンが支える!	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアーモン ド、焼き立てのパン、潮の香り。ワインは フレッシュかつミネラリーで、張りのある 真っ直ぐな酸と繊細なミネラルをキメの細 かいムースがきれいに包み込む!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが10月1日、 ムニユピノが10月13日。収量は30 hL/ha。2013年の100%樽熟成バーゼ ン!樽発酵が遅れたため、タンクのワイ ンと樽のワインを別々に分けてリリース した!トップキュヴェのアルジロとヴェ イユールのブドウが入っている!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コーが25日で例年よ りも2週間早い!収量は35 hL/ha。2012年 はブドウが熟した年でタンニンの抽出も強 く、ワインの熟成はタンクではなく丸み を与えるために100%樽を使用している! SO ₂ は瓶詰め時に少々。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニユ ピノは10月16日。2012年は霜の影響で収 量が20 hL/haと6割減。ドザージュは 2011年の半分の3 g/L! 発酵終了後とティラーージュ、デゴルジュ マン後に少量のSO ₂ を添加。

「Version.January-2015」
ドメヌ・ド・ヴェイユ(Domaine de Veilloux)

VCN° 4

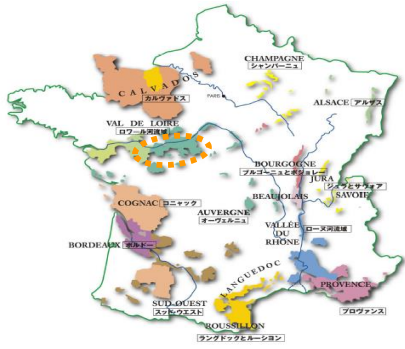



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
畑総面積	25 ha
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

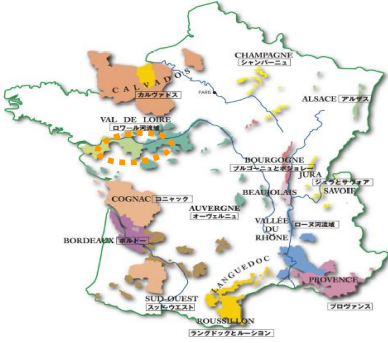

★new lot★ 4.-1 AC Cheverny blanc 2013 シュヴェルニー・ブラン(白) ※100%タンク熟成から、100%樽熟成に移行		★new vintage★ 4.-2.AC Cheverny Rouge 2011 シュヴェルニー・ルージュ(赤)		★new vintage★ 4.-3 .AC Cremant de Loire 2012 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニオンブラン80% ムニユピノ20%	品種	ピノノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年~60年	樹齢	11年~41年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 リンゴのタルト
マリージュ (日本向け)	シェーブルチーズとベーコンのサラダ	マリージュ (日本向け)	手羽先餃子	マリージュ (日本向け)	牡蠣とねぎのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7°C
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの香り。 ワインはフルーティかつ上品なミネラルが 詰まっていて、優しい酸と甘味にさえ感じ る豊かな旨味、心地よい苦みが絶妙なバ ランスのまま余韻にまで続く!	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅茶、 マカダミアナッツの香り。ワインはやさしく かつ凝縮味もあり、しなやかな果実味とタ ンニンの上に繊細な酸と落ち着いた旨味 がきれいに乗っている!	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアーモン ド、焼き立てのパン、潮の香り。ワインは フレッシュかつミネラリーで、張りのある 真っ直ぐな酸と繊細なミネラルをキメの細 かいムースがきれいに包み込む!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニオンブランが10月1日、ムニユピノが10月13日。収量は30 hL/ha。2013年の100%樽熟成バージョン!樽熟成が遅れたため、タンクのワインと樽のワインを別々に分けてリリースした!トッピングのアルジュロとヴェイユールのブドウが入っている!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コーが25日で全体的に例年よりも2週間早い!収量は35hL/ha。ノンフィルター!SO2は瓶詰め時に少々添加。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニユピノは10月16日。2012年は霜の影響で収量が20 hL/haと6割減。ドザージュは2011年の半分の3 g/L!発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO2を添加。

VCN° 4		「Version,September-2014」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Michel Quenieux	
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエール	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。	
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。	
	畑総面積	25ヘクタール	
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール	
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。	

4.-6.AC Cheverny blanc Agape 2009 シュヴェルニー アガペ(白)		★new vintage★ 4.-1 AC Cheverny blanc 2013 シュヴェルニー・ブラン(白)		★new vintage★ 4.-2.AC Cheverny Rouge 2011 シュヴェルニー・ルージュ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨン85% ムニピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ5%、カベルネフラン5%
樹齢	50年平均	樹齢	13年~45年	樹齢	11年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間
醱酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醱酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月
マリージュ (生産者)	マトウダイのグリエ、 熟成シェールチーズ	マリージュ (生産者)	小魚のフリット、 サバのソーテルモンソース	マリージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリージュ (日本向け)	サーモンのハーブムニエル	マリージュ (日本向け)	アンディーブとチーズのサラダ	マリージュ (日本向け)	鶏とキノコのマスタードクリーム煮
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:16°C
テイasting コメント	若いパイナップル、カリン、西洋菩提樹、 プリオッシュの香り。ワインはふくよかか つフルーティーでフィネスがあり、やさしい 酸と洗練されたダシのようなミネラルエキ スが余韻につれて徐々にせり上がる!	テイasting コメント	青りんご、グレープフルーツ、シトラスなど の白い花、カスタードクリーム、の香り。ワ インはフレッシュかつフルーティーで生き 生きした酸とミネラルとのバランスが良く、 余韻に心地よい苦みが残る!	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅茶、 マカダミアナッツの香り。ワインはやさし かつ凝縮味もあり、しなやかな果実味とタ ンニンの上に繊細な酸と落ち着いた旨味 がきれいに乗っている!
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は15hl/ha! 樹齢 平均50年の100%フランピエ(自根)のブ ドウで仕込んだヴェイユのトップキュ ヴェ! この2009年が最後のミレジム! (収量がとれないため若木に植え替 えられてしまった) ノンフィルター! So2は瓶詰め時に少量 添加。	ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが10月1日、ムニ ピノが10月13日。収量は35hl/ha。2013 年はブレンドすべき樽の発酵がまだ終わ っておらず、急ぎタンクのワインのみで 瓶詰めした! SO2はアルコール発酵終了 後、そして瓶詰め時に少々。フィルタ ー有。 ※2013年は2ロットあり、タンク熟成100% が完売した後、タンクと樽熟成ブレンドに 移行します! それぞれ異なる味わいで すので、移行の際ご注意ください!!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コが25日で全体的に 例年よりも2週間早い! 収量は35hl/ha。 ノンフィルター! SO2は瓶詰め時に少々。

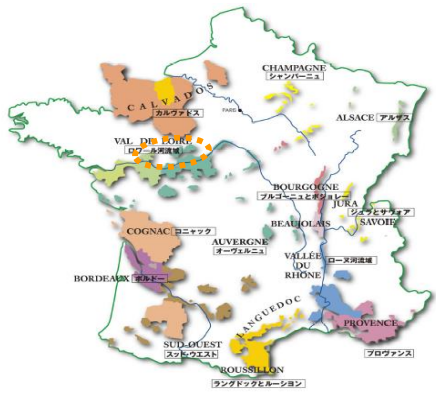
★new vintage★
 4-3 .AC Cremant de Loire 2011
 クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ムニユビノ50%、シャルドネ50%
樹齢	6年～41年
土壌	細かい砂の混じった粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で14日間、 セメントタンクで5ヶ月熟成
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で18ヶ月
デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	小エビのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポート、西洋ニワトコの香り。ワインはフルーティでフレッシュな酸とのバランスも良く、まろやかな旨味と繊細なミネラルを優しくキメの細かいムースが包み込む！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは8月31日、ムニユビノは9月15日と例年よりも2週間早い！収量は45hl/ha。ドザーージュは6g/l。発酵終了後とデゴルジュマン後に少量のSO2を添加。

VCN° 4		「Version July-2014」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Michel Quenieux	
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ピエーヴル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。	
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。	
	畑総面積	25ヘクタール	
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール	
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。	

★new vintage★ 4.-1 AC Cheverny blanc 2012 シュヴェルニー・ブラン(白)		4.-2 AC Cheverny Rouge 2010 シュヴェルニー・ブラン(赤)		★new vintage★ 4.-3 AC Cremant de Loire 2011 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン80%、ムニピノ20%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	12年~44年	樹齢	10年~40年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	一次発酵熟成	自然酵母で14日間、 セメントタンクで5ヶ月熟成
醗酵	自然酵母 セメントタンクで23日間	醗酵	自然酵母で15日間	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で18ヶ月
熟成	50%セメントタンク、50%古樽で13ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸と鶏肉のクリーム煮、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンのタルタル	マリアージュ (日本向け)	椎茸とペーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	小エビのアーヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8°C
テイasting コメント	ミカン、洋ナシ、ヴェルヴェンヌ、西洋ニワトコ、サプレーの香り。ワインはスパイシーで横に広がるボリュームがあり、落ち着いた酸と塩気のある凝縮した旨味エキス、心地よい苦みが長く余韻に残る!	テイasting コメント	スマイル、ミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える!	テイasting コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポート、西洋ニワトコの香り。ワインはフルーティでフレッシュな酸とのバランスも良く、まるやかな旨味と繊細なミネラルを優しくキメの細かいムースが包み込む!
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが10月3日、4日、ムニピノが10月16日。収量は25hl/haと50%減だったため、樽熟されたひとつ上のキュヴェ・ヴェイユールのワインがブレンドされている! SO2はアルコール発酵後、そして瓶詰め時に少々、フィルター有。	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター! 2010年はワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは8月31日、ムニピノは9月15日と例年よりも2週間早い! 収量は45hl/ha。ドザーージュは6g/l。発酵終了後とデゴルジュマン後に少量のSO2を添加。

VCN° 4 **「Version, December-2013」**
ドメヌ・ド・ヴェイユウ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★
4-1 AC Cheverny 2011
Domaine de Veilloux blanc
ドメヌ・ド・ヴェイユウ(白)

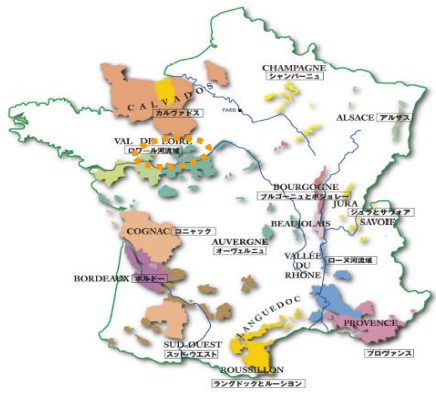
4-2.AC Cheverny 2010
Domaine de Veilloux rouge
ドメヌ・ド・ヴェイユウ(赤)

4-3 .AC Cremant de Loire 2010
クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	11年~26年	樹齢	10年~40年	樹齢	5年~40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月半	醱酵	自然酵母で15日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで5ヶ月、 シュ糖添加後瓶内二次発酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで16ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリージュ (生産者)	手長エビの香草焼き、 シェールチーズ	マリージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 生ガキ
マリージュ (日本向け)	チコリのサラダ	マリージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリージュ (日本向け)	ホタテのスマーク
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白桃、シトラス、フュメ香、フェネルなどのハーブの香り。ワインはフルーティかつふくよかで厚みがあり、フレッシュな酸と溶けこんだミネラルとのバランスが良く、余韻に青草と潮の風味が残る!	テイasting コメント	スマイル、ミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える!	テイasting コメント	レモンの皮のコンフィ、ユーカリ、ミネラル、潮の香り。ワインはフルーツかつ泡立に勢いがあり、互いに主張し合うほろ苦いミネラルとキレのある酸をまったりとした旨味とムースが優しく包み込む!
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)

ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが9月3日、4日、ムニユピノが10月2日。収量は45hl/ha。残糖2g。SO2はマロラクティック発酵後、そして瓶詰め時に少量添加。フィルター有。16ヶ月の熟成!	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター! 2010年はワインガイド「ゴーマヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月21日、ムニユピノは10月11日。収量は45hl/ha。09年にシュナン畑を閉鎖したため、10年にはシュナンがブレンドされていない! 10年のクレマンは一次発酵の途中にリキュール・ド・ティラージュを加えているので、ドサーージュは今までより少なく4g!
-------	---	-------	---	-------	---

VCN° 4 「Version, April-2013」
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		★new lot★ 4-2.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルーージュ		★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2010 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ-5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	10年~25年	樹齢	10年~40年	樹齢	5年~40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵&熟成	一次醗酵はセメントタンクで5ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内二次醗酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 鯛とアサリの白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 生ガキ
マリアーージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアーージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアーージュ (日本向け)	ホタテのスモーク
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴやレモングラス、ダーツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのボリューム、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る!	テイステイング コメント	スミレやミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える!	テイステイング コメント	レモンの皮のコンフィやユーカリ、ミネラル、潮の香り。ワインはブリュットかつ泡立に勢いがあり、互いに主張し合うほろ苦いミネラルとキレのある酸をまったりとした旨味とムースが優しく包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月18日、ムニユピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された!	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター! 2010年はワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた! ※※ピオ農法転換中のブドウで造られていたロットから、「完全ピオブドウ」のロットになりました。 バックラベルに「エコセール」「AB」の認証団体が記載されています。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月21日、ムニユピノは10月11日。収量は45hl/ha。09年にシュナンの畑を閉塞したため、10年にはシュナンがブレンドされていない! 10年のクレマンは一次醗酵の途中のワインにリキュール・ド・ティラージュを加えているのでシヨ糖は今までの半分! ドザージュは4g!

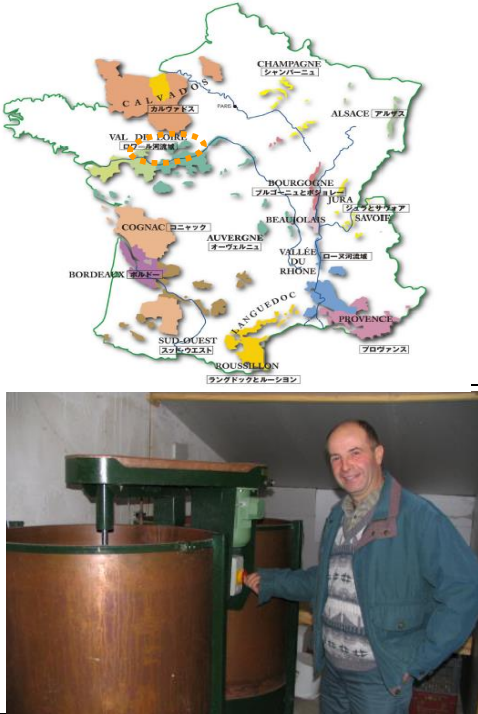
「Version, March-2012」
ドメヌ・ド・ヴェイユー (Domaine de Veilloux)

	生産者	Michel Quenieux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人	
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。	

★new vintage★ 4-1.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン		4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ5%	品種	ムニユピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	10年~25年	樹齢	9年~39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 シヨ糖添加後瓶内二次発酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 セップ茸のソテー	マリアージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 サバの香草グリル
マリアージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアージュ (日本向け)	ネギ味噌油揚げ	マリアージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴやレモングラス、デイツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのポリフェノール、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る!	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる!余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなどのハーブの香り。ワインはスマートかつミネラルで、キリッと締まる酸と心地よい苦味をふわっとはじけ消える泡が優しく包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)

ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月18日、ムニユピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された!	ちなみに!	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ピオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からピオ農法を実践しておりますが、エコセールの認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに!	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ月の熟成を経ている!ドザージュは6g。(07年はシャルドネが50%でムニユピノ、シュナンが各25%)
-------	--	-------	---	-------	--

「Version, December-2011」
ドメヌ・ド・ヴェイユー (Domaine de Veilloux)

	生産者	Michel Quenieux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人	
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。	

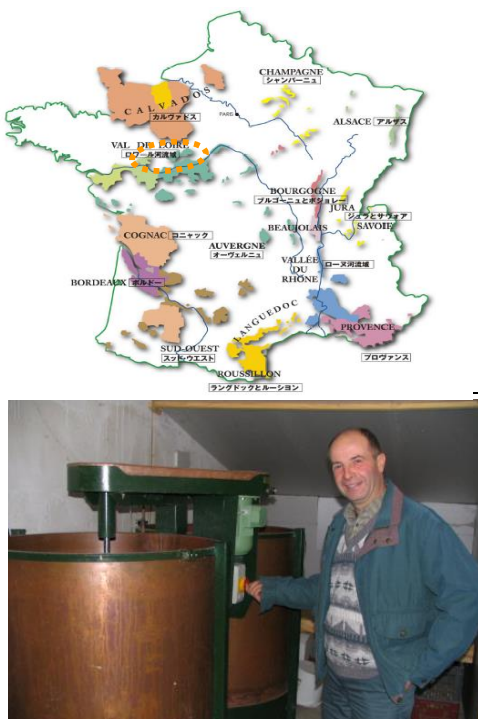
4-1.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン		4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ		★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ-5%	品種	ムニユピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	9年～24年	樹齢	9年～39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で13日間	醗酵&熟成	一次醗酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 ショ糖添加後瓶内二次醗酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリージュ (生産者)	ルージュの香草焼き、 シェブルチーズ	マリージュ (生産者)	プッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 サバの香草グリル
マリージュ (日本向け)	ホタテと青梗菜の油いため	マリージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴやライラック、ハーブ、ミネラルの 香り。酸はフレッシュでワインにボリュー ム感とふくらみがあり、後からハーブを噛 んだ時ような芳しい苦味が口に広がる！	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香 り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮 した果実の味わいの中にタンニンの収斂 味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが 残る。	テイasting コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなど のハーブの香り。ワインはスマートかつミ ネラリーで、キリッと締まる酸と心地よい苦 味をふわっとはじけ消える泡が優しく包み 込む！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月23日、ムニユ ピノが10月3日。2009年はワインガイド「ギ ドアシェット」と「ゴ-ミヨ」に掲載された！	ちなみに！	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係 で、「ピオ農法転換中のブドウ」で造られ たワインとなります。実際は2009年からピ オ農法を実践しておりますが、エコセール 等の認証団体の認可を受けるまで、3年 の期間を要します。	ちなみに！	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ 月の熟成を経ている！ ド-ージュは6g。 (07年はシャルドネが50%でムニユピ 、シュナンが各25%)

「Version, November-2010」
ドメヌ・ド・ヴェイユー (Domaine de Veilloux)

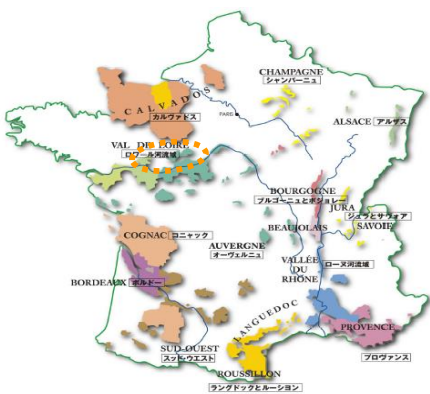
	生産者	Michel Quenieux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン		4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノノワール50%、 ガメイ45%、コ5%	品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、 シュナンブラン25%
樹齢	7年~22年	樹齢	9年~39年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティブ、 白身魚とエビのムース
マリージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8°C
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモン ガラスの香り。フルーティかつ味わいに締り があり酸とのバランスも良い。アフターに ほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香 り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮 した果実の味わいの中にタンニンの収斂 味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが 残る。	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カス タードクリームのような香りもある。泡は やわらかく味わいセックで、キレのある酸 と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑 に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッ と締まった柑橘系の味わいがミレジムの特 徴に表れている！(06年はボリュームが 前面に出ていた)	ちなみに！	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係 で、「ピオ農法転換中のブドウ」で造られ たワインとなります。実際は2009年からピ オ農法を実践しておりますが、エコセール 等の認証団体の認可を受けるまで、3年 の期間を要します。	ちなみに！	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感 を出すために、ビン内熟成を3年から1年 に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前に するように努めたとのこと！

「Version, September-2010」
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)

	生産者	Michel Quenieux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人	
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。	

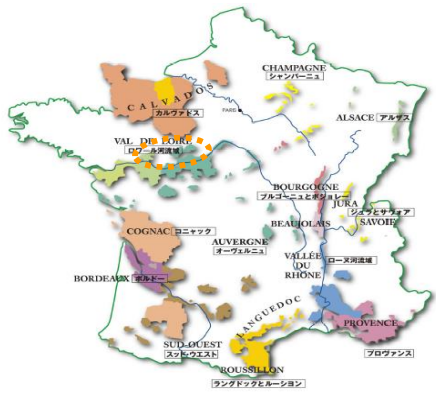
4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2008 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40% カベルネフラン5%、コセ5%	品種	ムニピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年~22年	樹齢	8年~38年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで6~8週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵&熟成	醗酵はセメントタンクで3ヶ月、 ショ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリージュ (日本向け)	和風ハンバーグきのこソース	マリージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8°C
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモン グラスの香り。フルーティかつ味わいに 締りがあり酸とのバランスも良い。アフターに ほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	グルナディンや赤い果実の香りが華やか。 ワインはピュアで、新鮮でやさしい果 実味と繊細な酸とのバランスがみごと！ 余韻にタンニンの収斂味とミネラルを感じ る！	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カス タードクリームのような香りもある。泡は やわらかく味わいセックで、キレのある酸 と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑 に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッと 締まった柑橘系の味わいがミレジムの特 徴に表れている！(06年はボリュームが 前面に出ていた)	ちなみに！	収穫日は9月22日~10月1日。2008年は ワインガイド「ギドアシェット」でcoup de coeur(ひとめぼれ)に選ばれた！ ※2008年からラベルデザインが変わ りました。	ちなみに！	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感 を出すために、ビン内熟成を3年から1年 に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前に するように努めたとのこと！

VCN° 4		「Version, May-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
	生産者	Michel Quenieux	
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ピエーヴル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。	
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。	
	畑総面積	25ヘクタール	
	農法	ビオダイナミ 98年エコセル	
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。		



4-5 .Methode traditionnelle (2006) メトッド・トラディショナル	
品種	ムニピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	20年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醱酵&熟成	一次醱酵は セメントタンクで20日間、 ショ糖添加後 瓶内二次発酵熟成24ヶ月
デゴルジュマン	2009年10月
マリアージュ (生産者)	エビのカクテル、 ホタテとキノコのバイ包み
マリアージュ (日本向け)	新じゃがのそぼろあんかけ
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	焼きたてのパンやカスタードレモン、ミネラルの香りもある。泡はやわらかく、ほんのりまろやかな口当たりで、ワインに奥行きがあり酸とのバランスも良い。アフターにうま味が残る。
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	これが最後のミレジム! 残糖は8g/l。発酵途中のワインにショ糖を加えてムースを作り、最後に味わいのバランス調整で4gのドザージュを加えた!

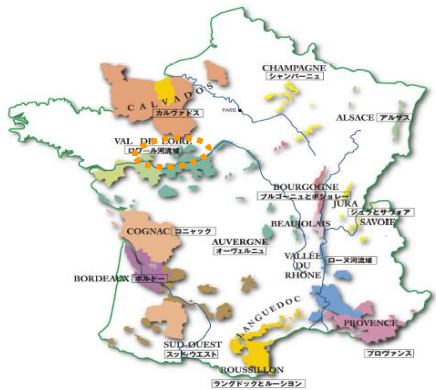
VCN° 4 「Version, March-2010」
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

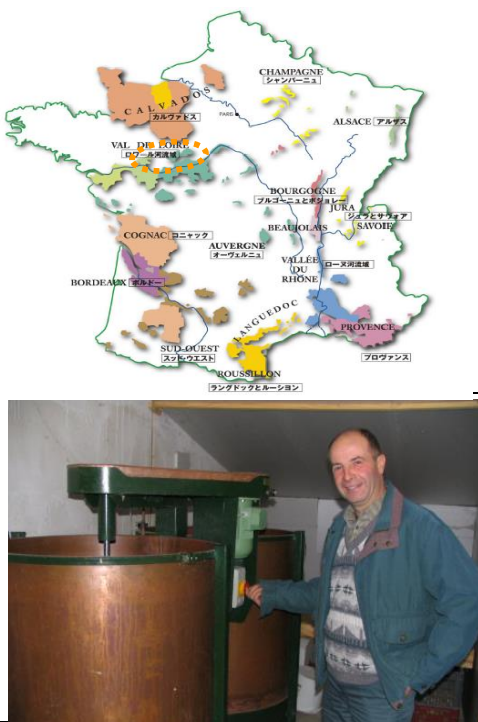
4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー	品種	ムニピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン 25%
樹齢	7年~22年	樹齢	6~36年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で10日間	醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 ショ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテグラタン	マリージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8°C
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモン グラスの香り。フルーティかつ味わいに締り があり酸とのバランスも良い。アフターに ほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなどフ ローラルな香り。ピュアな果実味のなか に、タンニンと酸から来る収斂味がうまく まとまっています。とてもバランスが良い。	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カス タードクリームのような香りもある。泡は やわらかく味わいセックで、キレのある酸 と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑 に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	2007年はロワールワインらしい、キリッと 締まった柑橘系の味わいがミレジムの特 徴に表れている! (06年はボリュームが 前面に出ていた)	ちなみに!	2006年のブレンド比率は、ピノ40%、ガ メイ45%、その他コー・カベルネ15%。ガ メイの樹齢は31~36年と古い!	ちなみに!	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ 感を出すために、ビン内熟成を3年から1年 に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前に するように努めたとのこと!

VCN° 4 **「Version, January-2010」**
ドメヌ・ド・ヴェイユー (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン		4-2.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルーージュ	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニビノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コー
樹齢	6年～21年	樹齢	6～36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリァージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ
マリァージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリァージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテトグラタン
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。アタックにボリューム感がありフルーティでふくよかな味わい。後味に心地よい苦味が残る辛口白。	テイasting コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなどフローラルな香り。ピュアな果実味のなかに、タンニンと酸から来る収斂味がうまくまとまっていてとてもバランスが良い。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに!	2006年は例年に比べブドウの熟しが早く、ワインのアルコールが乗った年。ミレジムの特徴が良く表れている。	ちなみに!	2006年のブレンド比率は、ピノ40%、ガメイ45%、その他コーカベルネ15%。ガメイの樹齢は31～36年と古い!

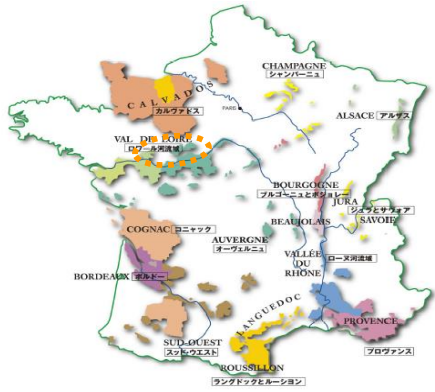
VCN° 4		「Version, July-2009」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
	生産者	Michel Quenioux	
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジエール・シュール・ピエーヴル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。	
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。	
	畑総面積	25ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセル	
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り	
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。		

**4-3 AC Cremant de Loire (2007)
クレマン・ド・ロワール**

品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	35年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 ショ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
デゴルジュマン	2009年5月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 白身魚とエビのムース
マリアージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと!

VCN° 4

「Version, January-2009」
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセル
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2006
Domaine de Veilloux blanc
ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン

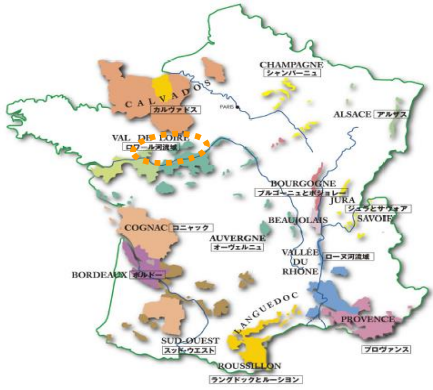
4-2.AC Cheverny 2005
Domaine de Veilloux rouge
ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ

4-4.VdP du Jardin de la France
Le Gamay de Veilloux 2005
ル・ガメイ・ド・ヴェイユ

品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コー	品種	ガメイ
樹齢	6年~21年	樹齢	5~35年	樹齢	6~36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	ホーロータンクで24ヶ月
マリァージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリァージュ (生産者)	牛のパヴェステーキ、 黒ブーダン、 シュールチーズ
マリァージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリァージュ (日本向け)	鳥の水炊き	マリァージュ (日本向け)	砂肝グリル(カレー風味)
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。アタックにボリューム感がありフルーティでふくやかな味わい。後味に心地よい苦味が残る辛口白。	テイステイング コメント	レッドカラントやスミレ、キルッシュの香り。果実味が豊かで、アフターに旨味を含んだしめりのあるフィニッシュを伴う! うんざすがは2005年!	テイステイング コメント	牛の赤肉、グルナディンや香ばしい香りもある。果実味が豊かで、後からジワっと鋭い酸が口に広がる。余韻に収斂味が残る。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに!	2006年は例年に比べドウの熟しが早く、ワインのアルコールが乗った年。ミレジムの特徴が良く表れている。	ちなみに!	2005年のブレンド比率は、ピノ35%、ガメイ50%、その他コー・カベルネ15%。ガメイの樹齢は30~35年と古い!	ちなみに!	ホーロータンクで2年間、長期で寝かせた分、前回輸入したガメイよりもワインにまろやかさがある!

「Version, November-2008」
ドメヌ・ド・ヴェイユー (Domaine de Veilloux)

VCN° 4



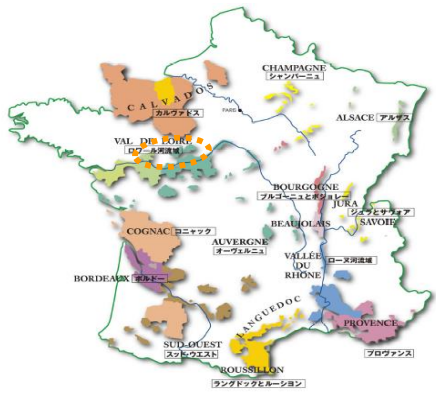
生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

**4-1. Domaine de Veilloux
blanc 2005
ヴェイユー・ブラン2005**

**4-2. AC Cheverny Domaine de Veilloux Rouge
2005
ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ**

品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コ
樹齢	5年~20年	樹齢	5~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2~3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリアージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	鳥の水炊き
ワインの 飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香りもある。ポリウムがありフレッシュな酸とほのかな甘みとのバランスが良い。	テイasting コメント	レッドカラントやスミレ、キルツシュの香り。果実味が豊かで、アフターに旨味を含んだしまりのあるフィニッシュを伴う！う～んさすがは2005年！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	ヴァンクウールが誇る最強のうまやすワイン！ ※来年1月にヴィンテージが2006年に変わります。	ちなみに！	2005年のブレンド比率は、ピノ35%、ガメイ50%、その他コカベルネ15%。ガメイの樹齢は30~35年と古い！ ※ヴィンテージが2005年になりました。

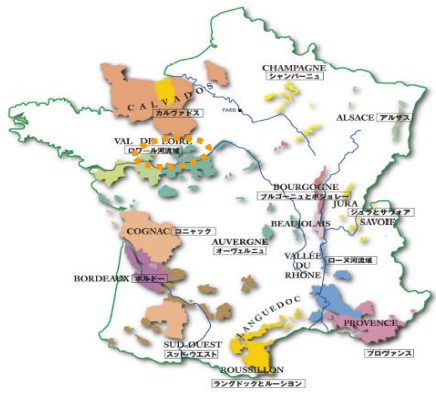
VCN° 4 **「Version, October-2007」**
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1. Domaine de Veilloux blanc 2005 ヴェイユ・ブラン2005		4-2. AC Cheverny Domaine de Veilloux Rouge 2004 ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3. AC Cremant de Loire (2000) クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、コー ピノワール	品種	ムニピノ、シュナンブラン、シャルドネ
樹齢	5年~20年	樹齢	30~35年	樹齢	7年~37年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	アルジロ・サブルー、 アルジロ・リモヌー
マセラシオン	シュール・リリー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リリー3ヶ月
醗酵	自然酵母で2~3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	80%セメントタンクで10ヶ月 20%古樽で10ヶ月	熟成	瓶内で4年間
マリアージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリアージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 鴨のコンフィ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ホワイトアスパラ
マリアージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	ミートボール	マリアージュ (日本向け)	焼きとうもろこし
ワインの 飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8℃
テイasting コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香りもある。ポリウムがありフレッシュな酸とほのかな甘みとのバランスが良い。	テイasting コメント	ブルーベリーやプルーン、香ばしい香りもほのかにする。口当たりが良く、しなやかな果実味と酸がこじんまりまとまったミディアムボディの赤。	テイasting コメント	ミネラルやライム、かすかにドライアプリコットの香りもある。やさしいムースが口の中に広がりがきのある酸とアフターの苦味が絶妙な辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	ヴァンクウールが誇る最強のうまやすワイン♪	ちなみに!	ヴァンクウールが誇る最強のうまやすワイン♪	ちなみに!	ヴィンテージは2000年で、デゴルジュマンは2005年。1年間ビンで寝かせて出荷。手が込んでいます!

VCN° 4 **「Version. 2006」**
ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジェル・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のピオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いピオワインを合理的につくり出すこと。

4-1. Domaine de Veilloux blanc 2004 ヴェイユ・ブラン2004		4-2. Domaine de Veilloux rouge 2003 ヴェイユ・ルージュ2003		4-3. Cremant de Loire クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン、ムニピノ	品種	ガメイ、ピノワール、カベルネフラン、コ	品種	ムニピノ、シュナンブラン、シャルドネ
樹齢	5年~20年	樹齢	5年~20年	樹齢	5年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リー3ヶ月
醱酵	自然酵母で2~3週間	醱酵	自然酵母で3週間~1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	瓶内で3年間
マリァージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリァージュ (生産者)	軽いソースを使った鶏や豚の料理	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、冷製の前菜、デザート
マリァージュ (日本向け)	フレッシュチーズ	マリァージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰	マリァージュ (日本向け)	筍の素揚げ
ワインの飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2006年~2011年以内 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2006年~2011年以内 供出温度:9℃
テイastingコメント	白桃やマロンクリームの香りが豊かでフレッシュ&フルーティな辛口。	テイastingコメント	チェリーやフランボワーズがほのかに香るミディアムボディの赤。	テイastingコメント	パイナップルなどのトロピカルな香りと、やわらかくとろけるようなムースが口の中に広がる辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)

4.-4.VdP Rouge Gamay 2005
ヴァン・ド・ペイ・ルージュ
ガメイ 2005

品種	ガメイ
樹齢	約50年
土壌	アルジロ・サブルー
マセラシオン	ホーロタンクで2週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ホーロタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、ブーダン
マリアージュ (日本向け)	里芋の煮物
ワインの 飲み頃	2006年から2011年以内 供出温度:15°C
テイステイング コメント	青っぽいカシスやクローブの香り。味わいはフレッシュ&フルーティーでスパイスとハーブのフレーバーを感じる赤。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)