

地図提供: フランス食品振興会



生産者

Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME

国>地域>村

フランス>ロワール>シュヴェルニー
モンティル

AOC

シュヴェルニー

歴史

当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を立ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を立ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。

気候

ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

畑総面積

13.5 ヘクタール

農法

ビオロジック 1997年カリテ・フランス

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

5人、季節労働者数人

趣味

旅行、ワインを飲むこと

生産者のモットー

それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-6. AC Touraine Blanc 2013
 La Tesniere
 ACトゥーレーヌ
 ラ・テニエール(白)

12.-27. AC Pouilly Fume 2012
 プイ・フュメ(白)

12.-30. AC Touraine Blanc 2013
 L'Ormeau des Deux Croix
 トゥーレーヌ
 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)

品種	ムニピノ70%、シュナンブラン30%	品種	ソービニオンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	40年~45年	樹齢	15年平均	樹齢	34年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シスト・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 ヴァランセチーズ	マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鶏の栗詰め、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ブーダンブラン イワシの香草パン粉焼き
マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームのリゾット	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣と青梗菜のクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	ヒラメのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃、ミカン、アカシア、ハチミツ、若いアーモンド、シリアル、の香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、透明感のある白いフルーツの果実と灰かに苦味を伴ったミネラルエキスを洗練された酸が上品に整える!	テイステイング コメント	熟したアプリコット、タルトタタン、栗、さつまいも、松のハチミツ、ヨーグルトの香り。ワインは複雑で奥行きがあり、洗練された酸と凝縮したミネラルが濃厚な旨味エキスときれいに融合し余韻に長く続く!	テイステイング コメント	ライム、青リンゴ、西洋菩提樹、鉱物的なミネラル、潮の香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、まっすぐ伸びる鋭いタイトな酸と透明感のあるミネラルが味わいにキレを与える!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
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40 hL/ha。ブドウは100%自社畑! ブレンド比率はムニピノが70%、シュナンブランが30%。残糖は4gで再発酵防止のために軽くフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。買いブドウはアレクサンドル・パンから! 残糖は3 g/Lで再発酵防止のために軽くフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は例年よりも2週間遅い10月17日。収量は25 hL/ha。ブドウは100%自社畑! 2013年は樽発酵・熟成! 残糖0gの完全辛口! ワイン名は昔からある区画の名前。ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

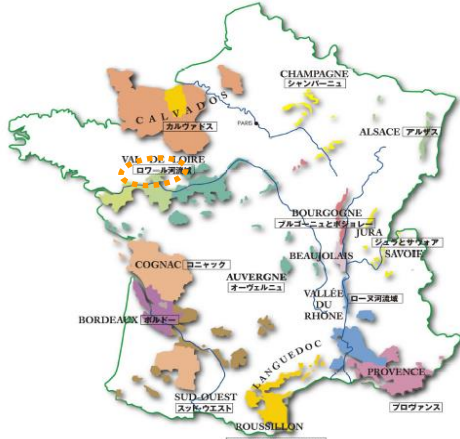
12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2013 トゥーレーヌ・ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesniere 2013 Pineau d'Aunis ラ・テニエール(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノドニス
樹齢	28年～33年	樹齢	18年
土壌	粘土質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	スミカルボニック 木桶タンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで13日間
醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	鶏肉のガランティース、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨スモークとクレソンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚肉とレンコンとクミン炒め
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、マッシュルーム、赤み その香り。ワインはピュアで洗練された酸とエレ ガントな果実味に統一感があり、後からダシの ような旨味と細かいタンニンの収斂味が長く余 韻に残る！	テイステイング コメント	オレンジピール、グリオット、コリアンダー、ピャ クダンの香り。ワインはピュアかつミネラリー で、上品な果実エキスに溶け込むキュートな 酸と細かく洗練されたタンニンの収斂味が余 韻を引き締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,158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4日。収量は30 hL/ha。2013年 は厳しいミレジムの中で収量は例年並みに確 保できた！ 買ひブドウはピオ生産者フランク・リ オから！ ノンフィルター！ SO ₂ はスーティラー ージュの後に10 mg/L、瓶詰め時に15 mg/L添 加。 ※マグナムサイズ(1500 mL)の希望小売価 格は8,316円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。2013 年は厳しいミレジムの中で収量は例年並みに 確保できた！ 買ひブドウはピオディナミ生産者 アランコクトーとブリュノー・アリオンから！ ノ ンフィルター！ SO ₂ はスーティラーージュの後に10 mg/L添加。 ※マグナムサイズ(1500 mL)の希望小売価 格は8,640円(税込)になります。

VCN° 12		「Version, July-2014」 ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)	
<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME	
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。	
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
	畑総面積	13.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人	
	趣味	旅行、ワインを飲むこと	
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2013 トゥーレーヌ・ヴァンクウール・ヴァンキュ(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Rose (2013) ヴァンクウール・ヴァンキュ(ロゼ)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2013) ヴァンクウール・ヴァンキュ(赤)	
品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ガメイ60%、コー20%、カベルネフラン20%
樹齢	41年平均	樹齢	35年平均	樹齢	35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	直接プレス(セニエなし)	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12日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月半	醱酵	自然酵母で2ヶ月半	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	500L、400L、225Lの古樽で5ヶ月
マリァージュ(生産者)	生ガキ、タラのムニエル	マリァージュ(生産者)	ピーズとトマトのサラダ、イチゴソルベ	マリァージュ(生産者)	牛肉のタルタルステーキ、香草入りソーセージのグリエ
マリァージュ(日本向け)	鯛の昆布じめ	マリァージュ(日本向け)	イワシのマリネ	マリァージュ(日本向け)	パブリカの肉詰め
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~2019年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2014年~2019年 供出温度:16℃
テイステイングコメント	黄リンゴや洋ナシ、シトラス、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュかつ勢いとキレがあり、タイトなミネラルと一緒にせり上がる真っ直ぐな酸が味わいをキリッと引き締める!	テイステイングコメント	イチゴキャンディー、青梅、タイム、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、やさしい果実味を突き抜けるように真っ直ぐな酸と硬質なミネラルが伸びる!	テイステイングコメント	ダークチェリー、グリオット、シナモン、ピーマンエスプレット、クラッカーの香り。アタックの果実味がみずみずしくスパイシーで、後からフレッシュな酸と若いタンニンの収斂味が余韻を引き締める!
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	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は10月1日、2日。収量は35hl/ha。残糖は0gの完全辛口! SO2はアッサンブラージュの時に10mg/L。軽くフィルター有。買いブドウはピオ生産者プリュノ・アリオンから!	ちなみに!	収穫日は10月3日、5日。収量は35hl/haで残糖は4gといつても辛口に仕上がっている! SO2無添加! 軽くフィルター有。買いブドウはガメイがオリビエ・ペランジェ、カベルネフランがフランクリオから!	ちなみに!	収穫日は10月6日、13日、15日。収量は35hl/ha。ノンフィルター! 2012年同様に熟成は全て樽を通して! 買いブドウはガメイがアラム・コクトー、コーがプリュノ・アリオンとボノームの自社畑、カベルネフランはボノームの自社畑から!

《8月リリースワイン！！ 6種類》

12.-3. AC Touraine Blanc 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ(白)		12.-8. VdF Romorantin 2012 ロモランタン(白)		12.-9. AC Touraine Blanc 2011 Sayonara pas pour tout le monde トゥーレーヌ “さよなら” パ・プール・トゥール・モンド(白)	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ロモランタン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	27年	樹齢	23年平均	樹齢	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・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で16ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズソース、 エイひれのムニエル	マリアーージュ (生産者)	鯛のカルパッチョ、 カサゴのボワレ	マリアーージュ (生産者)	オマール海老のパイ包み、 熟成コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	イカと夏野菜の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	カジキのガーリックステーキ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のハニーマスタード ソース
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～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	焼きパイナップル、干しイチジク、サブレ、バ ケットの香り。ワインの構成がしっかりしてい て、ほんのり優しいフルーツの甘味の中に繊細 な酸、鋭く洗練されたミネラルの旨味がぎゅ ぎゅ詰まっている！	テイステイング コメント	リンゴ、ブドウの花、杉の木、マシュマロの香 り。ワインはタイトで勢いと伸びがあり、線のある 真っ直ぐな酸とキレのある塩辛いミネラルの 旨味が味わいをドライに引き締める！	テイステイング コメント	リンゴ、リュウバブ、バゲット、ミネラルの香り。 ワインにはっきりとした輪郭があり、ふくよかな がらも洗練された骨格がある。凝縮された硬 質な酸とミネラルが、繊細でまろやかな甘味を 支える！
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)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20hl/ha！残糖は 5g！ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に2g。 2012年は醱酵期間が長かったため熟成に20ヶ 月も要した！買いブドウはピオディナミブドウ栽 培者アランコクトーから！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は10hl/ha！残糖は 0g！ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に2g。ブ ドウはティエリの自社畑から。100年以上を超 えたブドウの樹のマルコットとセレクションマ サールで2009年から徐々に植え替えをしてい る！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は35hl/ha。残糖は 13g！軽くフィルター有。SO2は瓶詰め時に2g。 買いブドウはアラン・コクトーとプリュノー・ア リオンから！「さよなら」(パ・プール・トゥール・モ ンド)は『これは世界中どこにでもある訳ではない 』という意味がある！
12.-34. AC Vouvray Sec Blanc 2010 ヴヴレー セック(白)		12.-35. VdF Petillant Naturel Rose 2012 ペティアン・ナチュレル(ロゼ)		12.-36. VdF Vercheny Rouge 2013 ヴェルシュニー(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン	品種	ガメイ70%、ピノワール30%
樹齢	41年平均	樹齢	30年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質
マセラシオン	なし	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	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9日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間
熟成	古樽で24ヶ月	デゴルジュマン	2014年1月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	リードヴォーのモリーユ茸ソース、 フルムダンパールチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 手長エビの香草焼き	マリアーージュ (生産者)	生ハム 牛肉のプロシエット
マリアーージュ (日本向け)	ジャガイモのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	アスパラの生ハム巻	マリアーージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージのグリル
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～2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	洋ナシ、リュウバブ、スイカズラ、カシューナッツ の香り。味わいが濃厚かつ立体的で勢いがあり、 刺すような小気味よい酸を甘みにも似たミネ ラルエキスが包み込む！余韻にナッツの風味 が長く残る！	テイステイング コメント	スモモ、黄桃、パイナップル、タイム、鉱物的な ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつふくよ かで、やさしく軽快に弾ける泡と細く真っ直ぐ な酸、繊細なミネラルがほのかなフルーツの 甘味と融合する！	テイステイング コメント	フランポワーズ、クランベリー、トマト、ジャク ク、白粉の香り。ワインはミネラリーかつ透明 感があり、みずみずしい果実味とフレッシュな 酸とのバランスが良く、細かく繊細なタンニン が余韻を整える！
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は35hl/ha。残糖は 3g！ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に2g。買 いブドウはピオ生産者セバスチャン・プリュノ から！ワインの醸造はセバスチャンのドメーヌ、熟 成はピュズラ・ポノームで行っている！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は例年の40%減で 20hl/ha！残糖は10g！SO2はデゴルジュマン 後に1g。ロゼの色はセニエではなく直接プレス による。買いブドウはピオ生産者フランク・リオ とオリビエ・ポノームの自社畑から！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は10hl/ha！ノンフィ ルター！SO2はスーティラーージュの後に1g。 2013年はガメイの比率が65%を超えていたの でAOCの申請をしなかった。買いブドウはピオ 生産者ダミアン・メリゴから！



品振興会



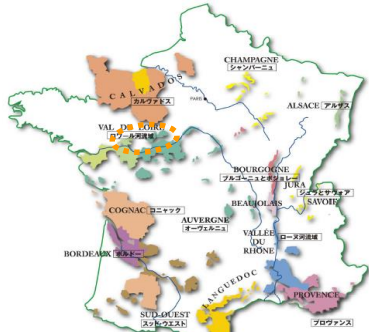
生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-24. VdF KURA Rouge 2013
 クラ(蔵)/赤

12.-28. VdF KURA Blanc 2013
 VdF クラ(蔵)/白

品種	ガメイ50%、カベルネフラン40%、コー10%	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクと 木桶タンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で35日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	50%ファイバータンクと 50%古樽で2ヶ月	熟成	ファイバータンクで2ヶ月半
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	生牡蛎 トマトとイワシのブルスケッタ
マリァージュ (日本向け)	牛挽肉のパプリカ詰め	マリァージュ (日本向け)	ホタテとアボカドのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2014年~2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2014年~2017年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、アロエ、シソの葉の香り。ワインはスレンダーで爽快感があり、みずみずしい果実味と若いタンニン、フレッシュな酸が軽快な味わいを奏でる！	テイスティング コメント	ライム、青リンゴ、白い花、メントール、ヨーグルトの香り。ワインはほんのりクリスピーかつミネラリーで、透明感のある旨味エキスとキラのある真っ直ぐな酸が余韻にまで続く！
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	収穫日は10月10日~21日と近年で最も遅い収穫！収量は20hl/ha！ブドウはガメイがボノームの自社畑、カベルネフランはフランク・リオール、コーはアラン・コクトーから！SO2無添加！ノンフィルター！ ※出来立てのフレッシュな果実感、酵母の風味を存分にお楽しみ頂くため、どうぞお早めにお飲みくださいませ。	ちなみに！	収穫日は9月30日~10月2日と近年で最も遅い収穫！収量は35hl/ha。残糖ゼロの完全辛口！買いいブドウはピオティナミブドウ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO2無添加！ノンフィルター！ ※出来立てのフレッシュな果実感、酵母の風味を存分にお楽しみ頂くため、どうぞお早めにお飲みくださいませ。

ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)

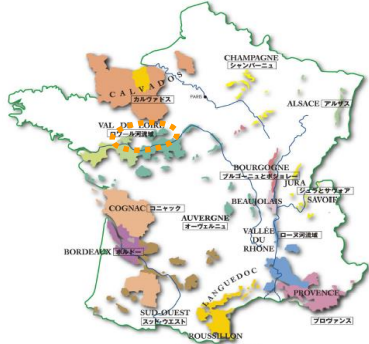


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2012) ヴァンクウール(赤)		12.-17. VdF Vincoeur Rose (2012) ヴァンクウール(ロゼ)		12.-34.VdF KO Rose (2011) コー ロゼ	
品種	ガメイ80%、コー20%	品種	ピノニス50%、ガメイ40%、カベルネフラン10%	品種	コー70%、カベルネフラン10%、ガメイ20%
樹齢	30年平均	樹齢	25年平均	樹齢	30年平均
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	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で4ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 ハムステーキマスタードソース	マリアーージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 カジキマグロのソテー、
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とオリーブのトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	サーモンの南蛮漬け	マリアーージュ (日本向け)	ベトナム風生春巻き
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	キルジシュ、ダークチェリー、スミレ、タイム、ローリエ、ミネラルの香り。果実味が豊かかつミネラルで、フレッシュな酸と、旨味のあるミネラル、若くやさしいタンニンがワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	さくらんぼのシロップ漬けや白粉、スモモ、ミネラルの香り。口当たりやさしく、染み入るようなミネラルとフレッシュな酸をネクターのようなチャーミングな甘味が包み込む！	テイステイング コメント	サクランボのシロップ漬けや黄桃、アプリコット、白粉の香り。ワインはピュアかつ口当たりがまろやかで、きめ細かなミネラルの旨味とじわっとせり上がるように広がる酸がバラの風味を伴い余韻に抜ける！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに!	収穫日は9月28日。 収量は30h/ha。ノンフィルター！ 2012年はピノが霜の被害に遭い、収量が少なかったため、ブレンドされていない。 全体の収量が少なく樽が余ったため2012年は100%樽発酵&熟成されている！ 買いブドウはガメイがブリュノ・アリオン、コーがアラン・コクトーから！	ちなみに!	収穫日は9月27日。 収量は25hl/haで残糖は17g。 2012年はピノニスとガメイが主体！ (2011年はカベルネフランが50%、ガメイが25%、グロローが25%) 全体の収量が少なく樽が余ったため2012年は100%樽発酵&熟成されている！ 買いブドウはブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！	ちなみに!	収穫日は9月20日。 収量は35hl/ha。残糖0g！フィルター有！SO2は瓶詰め時に1g。 買いブドウはブリュノ・アリオンから！



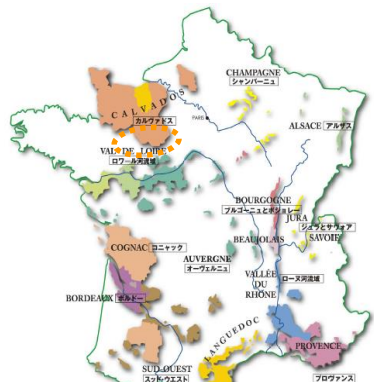
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4AC Touraine Pinot Noir 2012 AC トゥーレーヌ ピノ・ノワール(赤)		12.-11. AC Touraine La Tesnier 2012 AC トゥーレーヌ ラ・テニエール(赤)		12.-29. VdF Le Rouge est Mis (2012) VdF ル・ルーージュ・エ・ミ(赤)	
品種	ピノ・ノワール	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ムニエ
樹齢	27年~32年	樹齢	17年	樹齢	19年
土壌	粘土質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミカルボニック 木桶タンクで10日間	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14日間	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6日間
醗酵	自然酵母で34日間	醗酵	自然酵母で35日間	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	牛のパヴェステーキ、 鹿のグランヴヌールソース	マリアーージュ (生産者)	キジのガランティース、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	ベルドリのパイ包み、 仔羊の香草焼き
マリアーージュ (日本向け)	生ハムと洋梨	マリアーージュ (日本向け)	牛レバーと玉ねぎのトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のソテー バルサミソース
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ダークチェリーやミュール、バラ、ジンジャー、 ディルの香り。ワインは男性的で果実味にフィ ネスと凝縮感が備わっていて、スパイシーでピ ターな旨味と細かいタンニンの収斂味が味わい を引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズやザクロ、バラの花卉、ピャク ダンの香り。ワインはスパイシーかつミネラ リーで、ピュアな果実味に細かいタンニンの収 斂味と洗練し凝縮されたミネラルの旨味が巧 みに溶け込んでいる！	テイステイング コメント	グロゼイユやシャクヤク、シナモン、タバコの 葉、バニラの香り。透明感のある果実味と繊 細な酸に上品なハーモニーがあり、ダシのよう なピュアな旨味がミネラルの心地よい苦みと共 に綺麗に広がる！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は25hl/ha！ ノンフィルター！So2無添加！ 2012年は花ぶるいどミルデューの被害により、 結果的に収量は例年の40%減だった…。 買いブドウはピオ生産者フランク・リオから！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は30hl/ha！ ノンフィルター！So2無添加！ 2012年という厳しいミレジムの中で、唯一ピノ・ ドニスだけ病気の被害が少なく最低限の収量 が確保できている！買いブドウはピオディナミ 生産者アラン・クルトとプリュノ・アリオンか ら！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は霜の被害で80% 減って、たったの5hl/ha！ ノンフィルター！SO2は瓶詰め前に1g/hl。 「Le Rouge est Mis」は映画のタイトル名で、主 演俳優のジャン・ギャバンが大のピノムニエ好 きだったところからヒントを得て名づけたそう だ！

12.-8.VdF Romorantin 2011 VdF ロモランタン		12.-34.VdF KO Rose (2011) VdF コー(ロゼ)	
品種	ロモランタン	品種	コー70%、カベルネフラン10%、 ガメイ20%
樹齢	22年平均	樹齢	30年平均
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	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯛のボワレ、 クロタンドシャヴィニヨルチーズ	マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 カジキマグラのソテー、
マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	ベトナム風生春巻き
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	カリンやナシのコンポート、ジンジャー、カモミール、ナッツの香り。ワインは構成がしっかりとっていて勢いがあり、細く染み入る強かな酸が凝縮したミネラルの旨味を引き締める！	テイステイング コメント	サクランボのシロップ漬けや黄桃、アプリコット、白粉の香り。ワインはピュアかつ口当たりがまろやかで、きめ細かなミネラルの旨味とじわっとせり上がるように広がる酸がバラの風味を伴い余韻に抜ける！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。 収量は20hl/ha。 ブドウはティエリの自社畑から。100年以上を超えたブドウの樹は収量が見込めないため09年から徐々に植え替えを開始。植え替えの樹はフラン・ピエ(自根)！	ちなみに！	収穫日は9月20日。 収量は35hl/ha。残糖0g！フィルター有！SO2は瓶詰め時に1g。 買いブドウはブリュノ・アリオンから！

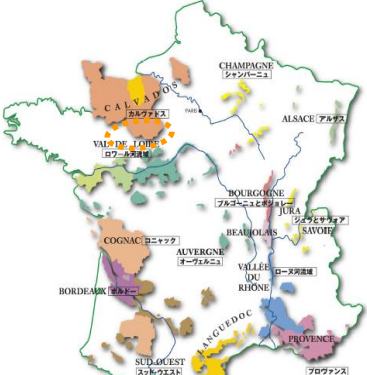

VCN° 12		「Version, August-2013」 ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)	
 <p>フランス食品振興会</p>	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME	
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。	
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
	畑総面積	13.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人		
趣味	旅行、ワインを飲むこと		
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。		



★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2012 AC トゥーレーヌ・ヴァンクウール白		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Rose (2012) VdF ヴァンクウールロゼ		12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2011) VdF ヴァンクウール赤	
品種	ソービニオンブラン	品種	ピノドニス50%、ガメイ40%、カベルネフラン10%	品種	ガメイ40%、ピノワール40%、コー20%
樹齢	40年平均	樹齢	25年平均	樹齢	30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	直接プレス(セニエなし)	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15日間
醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で4ヶ月	熟成	古樽で4ヶ月	熟成	ファイバータンクで6か月
マリアーージュ(生産者)	鱈のポワレブルブランソース、シェーヴルチーズ	マリアーージュ(生産者)	アペリティフ、ハムステーキマスタードソース	マリアーージュ(生産者)	生ハム、ソーセージ、若鶏の香草焼き
マリアーージュ(日本向け)	ズッキーニとタイムのクスクスサラダ	マリアーージュ(日本向け)	サーモンの南蛮漬	マリアーージュ(日本向け)	ナスとトマトのグラタン
ワインの飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8℃	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~2017年 供出温度:14℃
テイステイングコメント	青リンゴや白い花、アーモンドやマロンの香り。ワインはフレッシュで爽やかな酸とほのかな甘味、柑橘系のような苦みとのバランスが良く、余韻に香ばしい風味が残る!	テイステイングコメント	さくらんぼのシロップ漬けや白粉、スモモ、ミネラルの香り。口当たりやさしく、染み入るようなミネラルとフレッシュな酸をネクターのようなチャーミングな甘味が包み込む!	テイステイングコメント	グルナディンやチェリーのリキュール、ザクロ、タイムの香り。果実味がフレッシュかつピュアでみずみずしく、繊細な酸とミネラル、やさしいタンニンの収斂味全てが同調し絶妙なハーモニーを生み出す!
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	収穫日は9月28日。 収量は25hl/haで残糖は6g。 全体の収量が少なく樽が余ったため2012年は100%樽発酵&熟成されている! 買いブドウはフランク・リオから!	ちなみに!	収穫日は9月27日。 収量は25hl/haで残糖は17g。 2012年はピノドニスとガメイが主体! (2011年はカベルネフランが50%、ガメイが25%、グロローが25%) 全体の収量が少なく樽が余ったため2012年は100%樽発酵&熟成されている! 買いブドウはブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから!	ちなみに!	収穫日は9月10日~15日! 収量は35hl/ha 買いブドウは、ガメイがブリュノ・アリオン、ピノがクリスチャン・ドルレアン、そしてコーがティエリから!(2010年はガメイ70%、グロロー30%!)

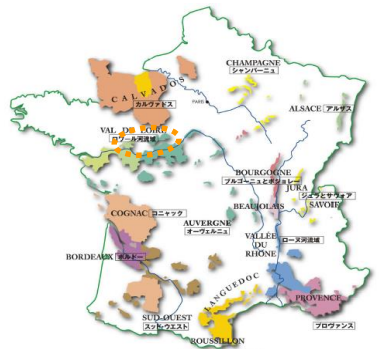

12.-6. AC Touraine Blanc 2011 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール		12.-8.VdF Romorantin 2011 VdF ロモランタン		12.-33.AC Vouvray Blanc 2009 AC ヴヴレー白	
品種	ムニユピノ70%、シュナンブラン30%	品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン
樹齢	38~43年	樹齢	22年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 カレイのムニエル	マリアージュ (生産者)	鯛のポワレ、 クロタンダジャヴィニョルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 熟成シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげん豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	豚のスペアリブ マーレード風味
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	パイナップルやメロン、クレームブリュレ、フюме 香、ミネラルの香り。ワインはフルーティで、ふく よかな果実味の中に立体的な酸と輪郭のはっ きりとしたミネラルが溶け込み、複雑なハーモ ニーを奏でる！	テイステイング コメント	カリンやナシのコンポート、ジンジャー、カモ ミュー、ナッツの香り。ワインは構成がしっかり としていて勢いがあり、細く染み入る強かな酸 が凝縮したミネラルの旨味を引き締める！	テイステイング コメント	焼きリンゴやハチミツ、白い花、ミネラル、吟醸 香のような香り。ワインに勢いとボリュームが あり表情豊かで、鋭くキレのある酸と複雑で凝 縮したエキスの旨味が口全体を満たす！余韻 にミネラルが残る！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。 収量は30hl/ha。 買いブドウはアラン・クルトールとティエリ所有の 畑から！	ちなみに！	収穫日は10月15日。 収量は20hl/ha。 ブドウはティエリの自社畑から。100年以上を 超えたブドウの樹は収量が見込めないため09 年から徐々に植え替えを開始。植え替えの樹 はフラン・ビエ(自根)！	ちなみに！	収穫日は10月1日。 収量は35hl/ha。残糖は3g！ ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に2g。 買いブドウはセバスチャン・ブリュノから！

12.-34.VdF KO Rose (2011) VdF コー ロゼ	
品種	コー70%、カベルネフラン10%、 ガメイ20%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	直接プレス (セニエなし)
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 カジキマグロのソテー、
マリアージュ (日本向け)	ベトナム風生春巻き
ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	サクランボのシロップ漬けや黄桃、アプリコット、 白粉の香り。ワインはピュアかつ口当たりがま ろやかで、きめ細かなミネラルの旨味とじわっと せり上がるように広がる酸がバラの風味を伴い 余韻に抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。 収量は35hl/ha。残糖0g！フィルター有！SO2 は瓶詰め時に1g。 買いブドウはブリュノ・アリオンから！

	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	13.5ヘクタール
	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	旅行、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

フランス食品振興会

12.-31. AC Touraine Gamay 2011 La Probielire AC トゥーレーヌ・ガメイ ラ・プロビリエール		12.-27. AC Pouilly Fume 2010 AC ブイイ・フュメ	
品種	ガメイ65%、 ガメイ・タンチュリエ35%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	80年~100年	樹齢	13年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シスト・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ホーロータンク&古樽で1ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリァージュ (生産者)	田舎風パテ ウサギの肉ブルーン煮込み	マリァージュ (生産者)	カサゴのポワレジロール茸添え、 ホロホロ鶏の栗詰め
マリァージュ (日本向け)	牡蠣の味噌焼き	マリァージュ (日本向け)	鱈とキノコのホイル焼き
ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:16℃	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	ダークチェリーやボンボン、カカオ、ナツメグ、なめし皮の香り。口当たり繊細かつタンニンが滑らかで、上品でコクのある果実味とチャーミングな酸とのバランスが良く、余韻に適度な収斂味が残る。	テイステイング コメント	焼きリンゴや干しブドウ、ヨーグルト、キャラメル、ノワゼットの香り。ワインはフルーティーかつ香ばしさとボリューム感があり、後から凝縮したミネラルの旨味と真っ直ぐな酸がくっきりとした輪郭をつくる！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は35hl/ha！ワイン名は畑の区画の名前。ブドウはボノームが2011年に取得したヴィエーユヴィーニュの畑から！（以前はエルヴェ・ヴィルマードが管理していた）ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。買いブドウはアレクサンドル・バンから！収量は25hl/ha！残糖3.5g。再発酵防止のために軽くフィルターをかけている。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
		畑総面積
	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	旅行、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

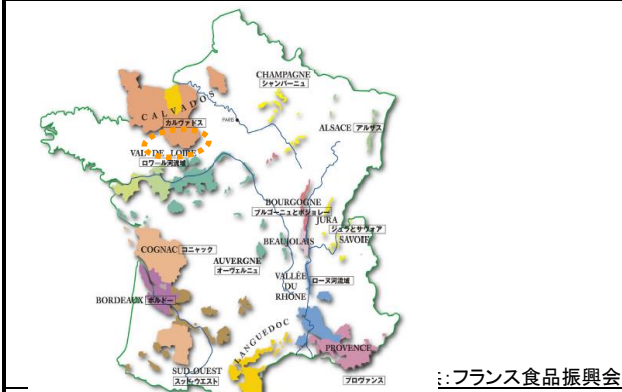
12.-4AC Touraine Pinot Noir 2011 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-6. AC Touraine Blanc 2010 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール		12.-11. AC Touraine Rouge 2011 La Tesnier AC トゥーレーヌ・赤 ラ・テニエール	
品種	ピノワール	品種	ムニユピノ60%、シュナンブラン40%	品種	ピノニス
樹齢	26年~31年	樹齢	38~43年	樹齢	16年
土壌	粘土質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	スミカルボニック 木桶タンクで14日間	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 ファイバータンクで13日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨のフランボワーズソース、 カマンベールチーズ	マリアーージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 クロタンドジャヴィニヨルチーズ	マリアーージュ (生産者)	白ブーダン、 ウサギの赤ワイン煮
マリアーージュ (日本向け)	鶏のバルサミコソース	マリアーージュ (日本向け)	鱈のマッシュポテト	マリアーージュ (日本向け)	豚肉の味噌焼き
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ブルーベリーやフランボワーズのジャム、赤い バラ、アニスの香り。ワインにフィネスがあり、み ずみずしい果実味と繊細な酸、骨格のあるミネ ラルの収斂味が見事に調和している！	テイスティング コメント	プラムやニワトコの花、アカシヤ、松やに、火 打石の香り。ワインはピュアかつミネラリーで、 洗練された酸とふくよかな旨味を直線的でス トラクチャーのあるミネラルが支える！	テイスティング コメント	バラやビャクダ、バニラ、黒こしょうの香り。 果実味がピュアかつフレッシュでエビスのよ うなスパイシーな風味があり、後から細かいタン ニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	2011年の収穫は去年よりも18日間早い9月5日 から！豊作だったが、腐敗したブドウを選果せ ねばならず、結果的に収量は30hl/haだった。 買いブドウはピオ生産者フランク・リオから！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月13日。収量は25hl/ha。買いブ ドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェと ティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から！ブ レンド比率はムニユピノが60%、シュナンブ ランが40%。	ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は35hl/ha！2011年の 買いブドウはピオディナミ生産者アランコクトー とリュノーアリオ、ミッシェルオジェから！ 熟成樽は500%の古樽を使用！ノンフィル ター！SO2ゼロ！

12.-8.VdF Romorantin(2010) VdF ロモランタン		12.-30. AC Touraine Blanc 2010 L'Ormeau des Deux Croix AC トゥーレーヌ 白 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ	
品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン
樹齢	70年平均	樹齢	31年
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	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ホーロータンクで1ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ホーロータンクで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 オマール海老のポイル	マリアーージュ (生産者)	カエルのもも肉のソテー、 ブリードモー
マリアーージュ (日本向け)	蒸し鶏	マリアーージュ (日本向け)	梨とブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2019年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	スモモや熟したバナナ、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワインはシャープで勢いがあり、凝縮した旨味を引き締めるように鋭い酸とミネラルがアフターを支配する！	テイステイング コメント	青リンゴやミスクの他、白い花や菩提樹など香りはとてもフローラル。ワインはピュアかつ酸がフレッシュで勢いと伸びがあり、後から透き通るようなミネラルのやさしい味が口を満たす！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は15hl/haで残糖は3g以下！ブドウは100%ティエリの自社畑から！100年以上を超えたブドウの樹は多くの収量を見込めないため09年からフランピエ(自根)での植え替えを開始！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。ブドウはティエリとピエール・オリヴィエから！収量は35hl/ha。2010年は完全発酵で辛口！残糖が0g！ワイン名は昔からある区画の名前。

VCN° 12	「Version, October-2012」 ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)	
		
生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME	
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティール	
AOC	シュヴェルニー	
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。	
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
畑総面積	13.5ヘクタール	
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人	
趣味	旅行、ワインを飲むこと	
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

フランス食品振興会

12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2011 AC トゥーレーヌ・ヴァンクウール白		12.-17. VdF Vincoeur Rose (2011) VdF ヴァンクウールロゼ		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2011) VdF ヴァンクウール赤	
品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ40%、コー30%、カベルネフラン30%	品種	ガメイ40%、ピノノワール40%、コー20%
樹齢	23年平均	樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
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・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	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15日間
醸酵	自然酵母 ホーロータンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母 ホーロータンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	70%ホーロータンク、30%古樽 で6ヶ月半	熟成	自然酵母 ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで6か月
マリアーージュ (生産者)	燻製ニンジンとポテトのサラダ、 ムールマリニエール	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 トマトファルシ	マリアーージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 若鶏の香草焼き
マリアーージュ (日本向け)	鶏のクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	鱈の南蛮漬	マリアーージュ (日本向け)	ナスとトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃	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	リンゴや梨、白い花、セージの香り。ワインはフレッシュで、白いフルーツのさわやかな旨味といきいきとした酸とのバランスが良く、アフターに感じる苦みが心地よい!	テイスティング コメント	クランベリーや梅しそ、ボンボンの香り。ワインはスマートで、フレッシュな果実味とシャープなミネラルとのバランスが良く、後から広がる真っ直ぐな酸が余韻を満たす!	テイスティング コメント	グルナディンやチェリーのリキュール、ザクロ、タイムの香り。果実味がフレッシュかつピュアでみずみずしく、繊細な酸とミネラル、やさしいタンニンの収斂味全てが同調し絶妙なハーモニーを生み出す!
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	収穫日は9月2日!(2010年は9月23日)収量は40hl/haで残糖は3g以下!フィルターあり。ブドウはピオディナミ生産者ブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトー、アランコクトー、オリヴィエ・ボノームから!	ちなみに!	今年のロゼは残糖が4g以下でほぼ辛口!収穫日は9月16日。(2010年は10月5日)収量は35hl/ha。ブドウはピオディナミ生産者ブリュノ・アリオンとジョエル・コクトー、ティエリ、オリヴィエ・ボノームから!	ちなみに!	収穫日は9月10日~15日!(2010年は9月29日)買ひブドウは、ガメイがブリュノ・アリオン、ピノがクリスチャン・ドルレアン、そしてコーがティエリから!(ちなみに去年はガメイ70%、グロロー30%!)

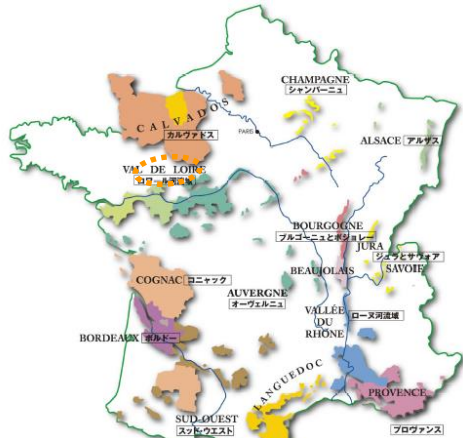


フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2010 Thesee AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-8.VdF Romorantin (2010) VdF ロモランタン		12.-30. AC Touraine Blanc 2010 L'Ormeau des Deux Croix AC トゥーレーヌ 白 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ	
品種	ソービニオンブラン	品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン
樹齢	25年	樹齢	70年平均	樹齢	31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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で1ヶ月	醗酵	自然酵母 ホーロータンクで1ヶ月
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ホーロータンクで12ヶ月
マリージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 仔牛のブランケット	マリージュ (生産者)	生ガキ、 オマール海老のポイル	マリージュ (生産者)	カエルのもも肉のソテー、 ブリードモー
マリージュ (日本向け)	エビと冬瓜炒め	マリージュ (日本向け)	蒸し鶏	マリージュ (日本向け)	梨とブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年~2032年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年~2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	洋ナンやバターキャラメル、焼きバナナ、潮の混じったミネラルの香り。ワインはピュアかつ酸がフレッシュで、ほのかに甘くふくよかな果実味の中に骨格のある鋭いミネラルがバランスよく溶け込む！	テイスティング コメント	スモモや熟したバナナ、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワインはシャープで勢いがあり、凝縮した旨味を引き締めるように鋭い酸とミネラルがアフターを支配する！	テイスティング コメント	青リンゴやミスクの他、白い花や菩提樹など香りはとてもフローラル。ワインはピュアかつ酸がフレッシュで勢いと伸びがあり、後から透き通るようなミネラルのやさしい味が口を満たす！
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	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。買いブドウはバイオディナミブドウ栽培者アランコクトーから。収量は35hl/ha。残糖は2g以下で去年よりも辛口だがとてもフルーティに仕上がっている！	ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は15hl/haで残糖は3g以下！ブドウは100%ティエリの自社畑から！100年以上を超えたブドウの樹は多くの収量を見込めないため09年からフランビエ(自根)での植え替えを開始！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。ブドウはティエリとピエール・オリヴィエから！収量は35hl/ha。2010年は完全発酵で辛口！残糖が0g！ワイン名は昔からある区画の名前。



品振興会

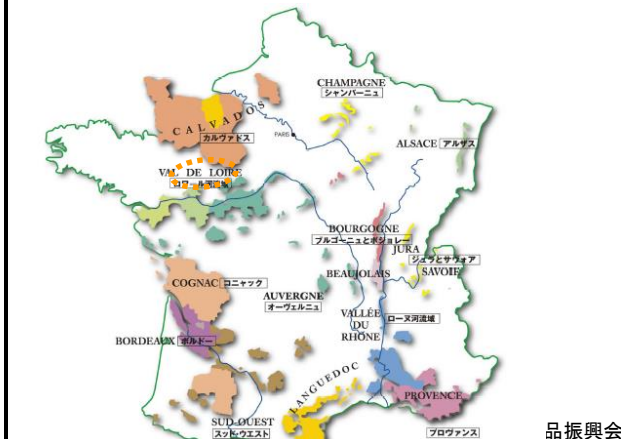


生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティール
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・フ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-15. VdF Petillant Naturel 2010 VdF ペティアン・ナチュレル		12.-24. VdF KURA Rouge 2011 VdF クラ(蔵)赤		12.-28. VdF KURA Blanc 2011 VdF クラ(蔵)白	
品種	シュナン・ブラン	品種	ピノワール40%、 ガメイ40%、グロロ20%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	41年平均	樹齢	20年平均	樹齢	11年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	泥土状の粘土質	土壌	粘土質・シレックス
製法	メード・リュール (田舎方式)	マセラシオン	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	なし
醱酵	ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母で33日間	醱酵	自然酵母で31日間
二次醱酵&熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで2ヶ月	熟成	ホーロータンクで3ヶ月、 ブレンドしたテゼは古樽3ヶ月
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 手長エビとホタテムース	マリージュ (生産者)	アンドウエイツ、 うずらのロースト葡萄葉包み、 サンネクテルチーズ	マリージュ (生産者)	カザゴのポワレサフランソース、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	手羽元とお酢のさっぱり煮	マリージュ (日本向け)	フェネル風味のラタトゥイユ	マリージュ (日本向け)	チコリとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2014年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	蜜入りリンゴやカリン、洋ナシのコンポート、ミネラルの香り。泡は繊細で味わいに広がりがあり、ふくよかなボディを勢いのある酸とほろ苦い旨味、ミネラルが引き締める!	テイステイング コメント	グロゼイユやレッドリエリー、バラ、ミネラルの香り。果実味がやさしく繊細かつ上品で、フレッシュな酸とのバランスが良く、ミネラルのうまみが繊細でみずみずしい!	テイステイング コメント	ナシや青リンゴ、モミの葉、フローラルな香りもある!ワインはフレッシュ&フルーティーで、さわやかな酸とほのかな甘苦み、アニスのような風味のハーモニーが心地よい!
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,100円(税込2,268円)	希望小売価格	2,100円(税込2,268円)
ちなみに!	収穫日は10月8日。収穫量は35hl/ha。2010はシュナン100%(08年はムニユピノ30%ブレンド)!ブドウはティエリとピエール=オリヴィエの自社畑から!デゴルジュマンは2011年11月18日!	ちなみに!	収穫日は9月7日。(去年の収穫は10月1日で品種はガメイ70%とグロロ30%)買いブドウはピオディナミブドウ栽培者ブリュノ・アリオンとシュヴェルニーのクリスチャン・ドレアンから!SO2無添加!ノンフィルター! ※出来立てのフレッシュな果実感、酵母の風味を存分にお楽しみ頂くため、どうぞお早めにお飲みくださいませ。	ちなみに!	収穫日は9月24日。買いブドウはピオディナミブドウ栽培者ブリュノ・アリオンから!最後に20%テゼのワインがアッサンブラージュされている!残糖は1.5g。SO2無添加、ノンフィルター! ※出来立てのフレッシュな果実感、酵母の風味を存分にお楽しみ頂くため、どうぞお早めにお飲みくださいませ。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2010 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-27. AC Pouilly Fume 2009 AC プイイ・フュメ	
品種	ピノワール	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	25年～30年	樹齢	12年平均
土壌	粘土質	土壌	シスト・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で23ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのイチジクソース、 キジのローストラッパ茸ソース	マリアーージュ (生産者)	鶏モモ肉のブランケット、 熟成コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	豚バラ肉とカブのコンソメ煮こみ	マリアーージュ (日本向け)	白子のフリット
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	グロゼイユやキルッシュ、甘草、ミネラルの香り。酸が繊細で果実味に奥行きと広がりがあり、後から感じるミネラルと細かいタンニンの収斂味がワインの骨格を支える！	テイスティング コメント	胡桃や干しアンズ、キャラメル、フュメ香もある。ワインはふくよかで力強く、粘着性のある果実味の中に凝縮した旨味がぎゅーと詰まっている！余韻にヘーゼルナッツの風味が長く残る！
希望小売価格	3,100円(税込3,348円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45hl/ha。買いブドウはマックスムニエからピオ生産者フランク・リオに代わった！ また特別な樽で仕込んだ「キュベ・スペシャル」は当分リリースがないとのこと。	ちなみに！	収穫日は9月25日。2009年は当たり年！買いブドウはアレクサンドル・バンから！（彼自身もプイイ・フュメで自然派ワインを仕込んでる！）収量は30hl！ノンフィルター！

ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)



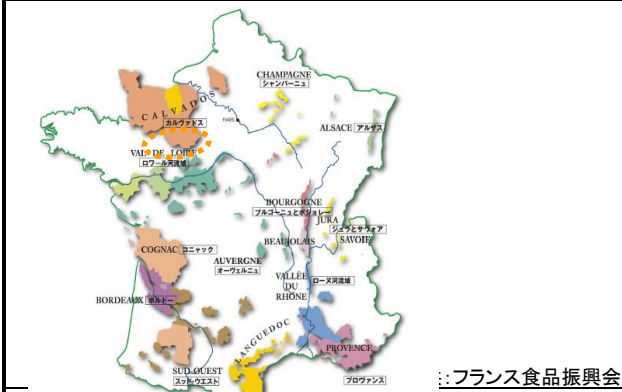
品振興会

生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティール
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-11. AC Touraine Pineau d'Aunis 2010 La Tesniere AC トゥーレーヌ・ピノドニス ラ・テニエール		12.-27. AC Pouilly Fume 2009 AC ブイイ・フュメ		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2010 AC トゥーレーヌ・ピノワール	
品種	ピノドニス	品種	ソービニヨンブラン	品種	ピノワール
樹齢	15年	樹齢	12年平均	樹齢	25年~30年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シスト・石灰質	土壌	粘土質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15日間
醱酵	自然酵母で40日間	醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で23ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリァージュ (生産者)	フォアグラのバルサミソース、 エボワステーズ	マリァージュ (生産者)	鶏モモ肉のブランケット、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	フォアグラのイチジクソース、 キジのローストラッパ茸ソース
マリァージュ (日本向け)	鴨のラズベリーソース	マリァージュ (日本向け)	白子のフリット	マリァージュ (日本向け)	豚バラ肉とカブのコンソメ煮こみ
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:14℃	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:14℃
テイasting コメント	グロゼイユやプラム、ローズベッパー、タイムの香り。口当たりやさしくピュアで、ふくらみのある艶やかな果実味と繊細な酸とのハーモニーが見事！後から凝縮したミネラルの旨味が口を満たす！	テイasting コメント	胡桃や干しアンズ、キャラメル、フュメ香もある。ワインはふくよかで力強く、粘着性のある果実味の中に凝縮した旨味がぎゅーりと詰まっている！余韻にヘーゼルナッツの風味が長く残る！	テイasting コメント	グロゼイユやキルッシュ、甘草、ミネラルの香り。酸が繊細で果実味に奥行きと広がりがあり、後から感じるミネラルと細かいタンニンの収斂味がワインの骨格を支える！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,100円(税込3,348円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は30hl/ha！2010年の買いブドウはピオディナミ生産者アランコートーから！（ミッシェル・オジェからは5%のみ）熟成樽は500%の古樽を使用！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。2009年は当たり年！買いブドウはアレクサンドル・パンから！（彼自身もブイイ・フュメで自然派ワインを仕込んでいる！）収量は30hl！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45hl/ha。買いブドウはマックスムニエからピオ生産者フランク・リオに代わった！ また特別な樽で仕込んだ「キュベ・スペシャル」は当分リリースがないとのこと。

VCN° 12		「Version, November-2011」 ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)	
 <p style="text-align: right;">:: フランス食品振興会</p>	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME	
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。	
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
	畑総面積	13.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人		
趣味	旅行、ワインを飲むこと		
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。		

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2010 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-16. AC Cheverny Rouge 2009 AC シュヴェルニー赤		12.-29. VdF Le Rouge est Mis (2010) VdF ル・ルージュ・エ・ミ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール、ガメイ	品種	ピノムニエ
樹齢	25年~30年	樹齢	20年平均	樹齢	17年
土壌	粘土質	土壌	砂混じりの粘土質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミカルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで10日間	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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で16日間
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	225L、500Lの古樽で6か月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのイチジクソース、 キジのローストラッパ茸ソース	マリアーージュ (生産者)	ウズラのロースト、 サンネクテルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ウオッシュチーズのスフレ、 鴨のフランポワーズソース
マリアーージュ (日本向け)	豚バラ肉とカブのコンソメ煮こみ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のロティ バルサミコソース	マリアーージュ (日本向け)	レンコンとこんにゃくのきんぴら
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グロゼイユやキルシュ、甘草、ミネラルの香り。酸が繊細で果実味に奥行きと広がりがあり、後から感じるミネラルと細かいタンニンの収斂味がワインの骨格を支える！	テイスティング コメント	クランベリーやバラ、アニス、赤味噌の香ばしい香りもある。フレッシュな酸と艶やかな赤い果実の味わいとバランスが良く、ミネラルの旨味とうまく調和している！	テイスティング コメント	グルナディンやアールグレイ、ミネラルの香り。酸が繊細かつ上品で、深みのある豊かな果実味の中に細かいタンニンの収斂味とミネラルの旨味が溶け込んでいる！
希望小売価格	3,100円(税込3,348円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45hl/ha。買いブドウはマックスムニエからピオ生産者フランク・リオに代わった！ また特別な樽で仕込んだ「キューベ・スペシャル」は当然リリースがないとのこと。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は45hl/ha。2010年の買いブドウは、ピオ生産者クリスチャン・ドルレアンから！ブレンド比率はピノワールが70%、ガメイが30%(前年は80:20)。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は15hl/ha！ 「Le Rouge est Mis」は映画のタイトル名で、主演俳優のジャン・ガバンが大のピノムニエ好きだったところからヒントを得て名づけたそうだ！

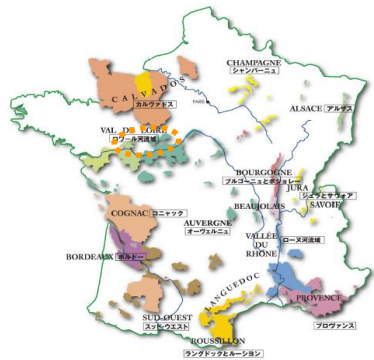



フランス食品振興会

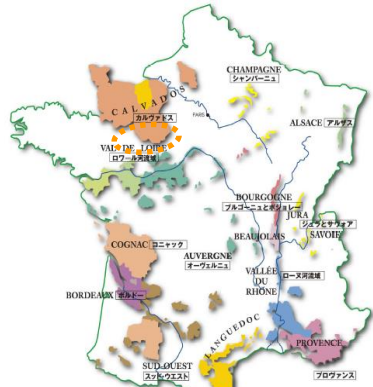


生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリヴィエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2010) ヴァン・ド・フランス ヴァンクウール赤		12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2010 AC トゥーレーヌ・ヴァンクウール白		12.-17. VdF Vincoeur Rose (2010) ヴァン・ド・フランス ヴァンクウールロゼ	
品種	ガメイ70%、グロロー30%	品種	ソービニオンブラン	品種	カベルネフラン、ガメイ、グロロー
樹齢	32年平均	樹齢	22年平均	樹齢	31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・シレックス
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2週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	80%ファイバータンク、 20%古樽で8ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのクリームソース、 フロマーージュブラン	マリアージュ (生産者)	豚足のガランティース、 ポトフ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 タルタタン
マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	アンチョビと新キャベツのくた煮	マリアージュ (日本向け)	トマトと玉子のチリソース
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	ミュールのジャムやグロゼイユ、コンショウのスパイシーな香り。果実味がピュアでフレッシュな酸とミネラルの旨味とのバランスが良く、アフターにやさしいタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイスティング コメント	スモモや洋ナシ、ラディッシュ、ミネラルの香り。はじめにフレッシュでやさしい白い果実の甘みを感じ、後から線のある酸が広く口全体にじわっと染み渡る！	テイスティング コメント	さくらんぼやスモモ、ローズ、レモングラス、化粧粉の香り。口当たりクリスピーで、ほんのりとした果実の甘さとフレッシュな酸とのバランスが良く、喉越しもスッキリしている！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	2010年の収穫日は9月29日。買いブドウのガメイはブリュノ・アリオンとオリヴィエ・ボノームから、グロローはブリュノ・アリオンから！2010年は果実味を生かすために100%カルボニックで仕上げた！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は4,700円(税込5,076円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は30hl/haで残糖は8g。買いブドウはビオディナミ生産者ブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトー、アランコクトー、そしてティエリの共同経営者オリヴィエ・ボノームから！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は30hl/haで残糖は7g。買いブドウはビオディナミ生産者ブリュノ・アリオンとオリヴィエ・ボノームから！ブレンド比率はカベルネフランが50%、ガメイが25%、グロローが25%。

VCN° 12	「Version, July-2011」 ピュズラ=ボノーム (Puzelat=Bonhomme)												
	 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	<table border="1"> <tr> <td>生産者</td> <td>Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME</td> </tr> <tr> <td>国>地域>村</td> <td>フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル</td> </tr> <tr> <td>AOC</td> <td>シュヴェルニー</td> </tr> <tr> <td>歴史</td> <td>当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・フ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。</td> </tr> <tr> <td>気候</td> <td>ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。</td> </tr> </table>	生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル	AOC	シュヴェルニー	歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・フ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME												
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル												
AOC	シュヴェルニー												
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・フ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。												
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。												
	<table border="1"> <tr> <td>畑総面積</td> <td>13.5ヘクタール</td> </tr> <tr> <td>農法</td> <td>ビオロジック 1997年カリテ・フランス</td> </tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td> </tr> <tr> <td>ドメーヌのスタッフ</td> <td>5人、季節労働者数人</td> </tr> <tr> <td>趣味</td> <td>旅行、ワインを飲むこと</td> </tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。</td> </tr> </table>	畑総面積	13.5ヘクタール	農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人	趣味	旅行、ワインを飲むこと	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。
畑総面積	13.5ヘクタール												
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス												
収穫方法	100%手摘み、畑で選果												
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人												
趣味	旅行、ワインを飲むこと												
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。												

12.-3. AC Touraine Thesee 2009 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-3. AC Touraine Thesee Magnum 2008 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-8. VdF Romorantin (2009) VdF ロモランタン	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ソービニヨンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	24年	樹齢	23年	樹齢	70年平均
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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリァージュ (生産者)	オマール海老の蒸し焼き、 ブルーチーズ	マリァージュ (生産者)	白子のムニエル、 シェールチーズ	マリァージュ (生産者)	シェールチーズサラダ、 鯛のあさりソース
マリァージュ (日本向け)	豚ロースのソテー マスタードソース	マリァージュ (日本向け)	スズキのレモンバターソース	マリァージュ (日本向け)	カキの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	パイナップルのコンポート、レモングラス、カシューナッツの香り。ボリュームのある果実味、フレッシュな酸と深みのあるミネラル、ほろ苦い旨味が絶妙なハーモニーを奏でる！余韻にミネラルが残る！	テイステイング コメント	ハチミツやグレープフルーツのコンポート、ミネラル、燻した香り。ワインに透明感があり、凛とした酸に引き立てられるようにミネラルの凝縮したうま味がどンドン上がってくる！余韻にミネラルが長く残る。	テイステイング コメント	焼きパイナップルやプラム、フェネルの香り。ワイン全体に勢いがあり、凝縮した果実の旨味とミネラルを凛とした酸が内側からきれいにまとめる！余韻に焼き栗のフレーバーが長く残る！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。買ひブドウはバイオダイナミブドウ栽培者アランコクトーから。収量は30hl/ha。残糖は2g！SO2は瓶詰め時に2g添加。	ちなみに！	SO2ゼロ！（通常のボトルは2g添加されている）買ひブドウはバイオダイナミブドウ栽培者アランコクトーとプリュノアリオン。収穫日が9月末で通常よりも1週間から10日ほど遅い！	ちなみに！	ブドウはティエリの自社畑から。100年以上を超えたブドウの樹は収量が見込めないため09年から徐々に植え替えを開始。植え替えの樹はフラン・ピエ（自根）！残糖1g！



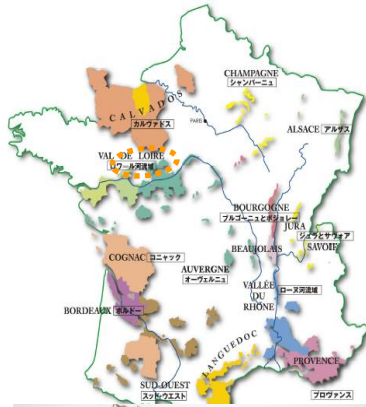
フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピュズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2009) ヴァンド・フランス ヴァンクウール赤		12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2010 ACトゥーレーヌ・ヴァンクウール白		12.-17. VdF Vincoeur Rose (2010) ヴァンド・フランス ヴァンクウールロゼ	
品種	ガメイ50%、コエ25%、ピノニス25%	品種	ソービニオンブラン	品種	カベルネフラン、ガメイ、グロロー
樹齢	25年平均	樹齢	22年平均	樹齢	31年平均
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
マセラシオン	木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷蔵アンドウエイツ、鴨肉とフォアグラのバイ包み	マリアージュ (生産者)	豚足のガランティース、ポトフ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、タルタタン
マリアージュ (日本向け)	鶏のハーブ焼き	マリアージュ (日本向け)	アンチョビと新キャベツのくた煮	マリアージュ (日本向け)	トマトと玉子のチリソース
ワインの飲み頃	2010年~2015年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃
テイステイングコメント	グルナディンやスイカ、黒コショウのスパイシーな香りもある。ワインはピュアで骨格があり、ミネラルと果実味とのバランスも良い！余韻に心地よい苦味が残る！	テイステイングコメント	スモモや洋ナシ、ラディッシュ、ミネラルの香り。はじめにフレッシュでやさしい白い果実の甘みを感じ、後から線のある酸が広く口全体にじわっと染み渡る！	テイステイングコメント	さくらんぼやスモモ、ローズ、レモンガラス、化粧粉の香り。口当たりクリスピーで、ほんのりとした果実の甘さとフレッシュな酸とのバランスが良く、喉越しもスッキリしている！
希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)	希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)	希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)
ちなみに！	買いブドウはミッシェル・オジェ、アランコクトー、ブリュノ・アリオン、オリビエ・ボノーム。2009年はピノニスが入っている！収穫したブドウの質が良く、樽が余っていたので樽で熟成させた贅沢な赤！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は30hl/haで残糖は8g。買いブドウはピオディナミ生産者ブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトー、アランコクトー、そしてティエリの共同経営者オリビエ・ボノームから！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は4,700円(税込5,076円)になります。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は30hl/haで残糖は7g。買いブドウはピオディナミ生産者ブリュノ・アリオンとオリビエ・ボノームから！ブレンド比率はカベルネフランが50%、ガメイが25%、グロローが25%。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は4,700円(税込5,076円)になります。

12.-6. AC Touraine Blanc 2008 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール		12.-9. AC Touraine Blanc 2008 Sayonara AC トゥーレーヌ白 サヨナラ		12.-30. AC Touraine Blanc 2009 L'Ormeau des Deux Croix AC トゥーレーヌ白 ロルモー・デ・ドゥック・クロワ	
品種	ムニユピノ、シュナンブラン	品種	ソービニヨンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	36～41年	樹齢	25年	樹齢	30年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヵ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 スズキのポワレカレー風味、 ブルゴーニュ風エスカルゴ	マリアージュ (生産者)	えびのカクテル、 ホタテと白アスパラのグリエ
マリアージュ (日本向け)	小魚のエスカベッシュ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	アスパラとイカの塩炒め
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	リンゴや白い花、マロン、フュメ香もある。酸が真っ直ぐでキレがあり、心地よい苦味を伴ったミネラルの味わいとピュアな旨味を引き締める！余韻にミネラルと酸が残る！	テイステイング コメント	白い花やリュウパープ、はちみつや香ばしい香りがある。味わいスパイシーで力強く、ワインのふくらみと凝縮味をストレートに感じる！余韻にほのかな甘さと旨みが長く残る！	テイステイング コメント	焼きリンゴや水飴、アブリコットジュースの香り。口当たりにみずみずしい酸と透明感のあるミネラル、ほのかに染み入るようなやさしい甘みを感じとても心地がよい！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は30hl/ha。買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェとティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から！ブレンド比率はムニユピノが60%、シュナンブランが40%。	ちなみに！	収穫日は9月26日。買いブドウはアラン・コクトーから！収量は15hl/haで残糖は約15g！『「サヨナラ」(パ・ブル・トゥール・モンド)』は『これは世界中どこにでもある訳ではない』という意味がある！	ちなみに！	収穫日は10月5日。ブドウはティエリとネゴシアン共同経営者ビエール・オリヴィエから！収量は35hl/haで残糖は6g！ワイン名は昔からある区画の名前。



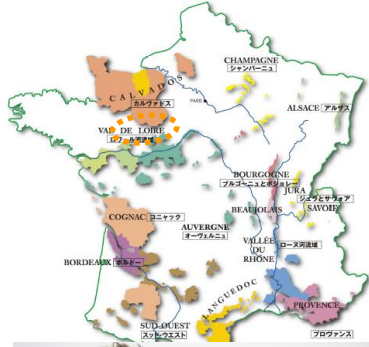
:: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT & Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニーモンティール
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピズラ」を起ち上げる。2009年からはオリビエ・ボノームとの共同経営になり、「ピズラ・ボノーム」に社名変更し現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-15. VdF Petillant Naturel (2008)
VdF ペティアン・ナチュレル12.-24. VdF Cuvee KURA Rouge (2010)
VdT クラ「蔵」赤12.-28. VdF Cuvee KURA Blanc (2010)
VdT クラ「蔵」白

品種	シュナン70%、ムニユピノ30%	品種	ガメイ70%、グロロ30%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	41年平均	樹齢	30年平均	樹齢	11年平均
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	メトド・リユーラル (田舎方式)	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	なし
醱酵	ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で2ヶ月
二次醱酵&熟成	瓶内で24ヶ月	熟成	古樽で1ヶ月	熟成	ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、真鯛のグリエ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、テット・ドゥオー	マリアージュ (生産者)	生ガキ、白子のムニエル
マリアージュ (日本向け)	レンコンとくわいの素揚げ	マリアージュ (日本向け)	豚のカツレツ	マリアージュ (日本向け)	白菜とベーコンのクリームグラタン
ワインの飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2011年~2016年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2011年~2014年 供出温度:7℃
テイステイングコメント	カラメルやピュパーブ、たけのこや微かに醤油のような香りもある。泡は繊細で、キレの良い味わいと鋭い酸がワインにフレッシュ感を与え、後味にミネラルが長く残る!	テイステイングコメント	ダークチェリーやバラ、ミネラルの香り。味わいがやさしくまるやかで果実に凝縮感もあり、フレッシュな酸とのバランスが絶妙!ワイン全体がうまくとまとまっている!	テイステイングコメント	青リンゴやヴェルヴェンヌ、マジパンの香り。アタックに軽快な酸とネクターのようなやさしい甘味を感じ、後からハチミツのようなフレーバーがミネラルと同調し口に広がる!
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10月3日でブドウはシュナンがティエリ&ピエール=オリヴィエの自社畑でムニユピノはミカエル・ブージュから!デゴルジュマンは2010年9月8日!	ちなみに!	収穫日は10月1日。(去年の収穫は9月24日で品種はガメイ80%とソー20%)買いブドウはピオディナミブドウ栽培者ブリュノ・アリオンから!	ちなみに!	収穫日は9月24日。買いブドウはピオディナミブドウ栽培者ブリュノ・アリオンから!残糖が8gでフィルターは緩めにfiltration sur plaque(プレートフィルター)を使用!



フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

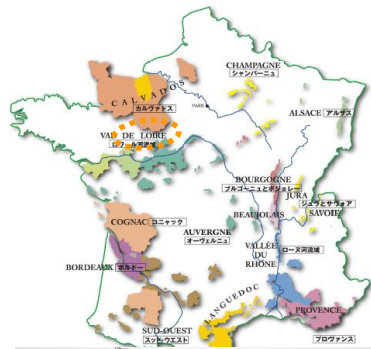
12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2009 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-6. AC Touraine Blanc 2007 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール		12.-9. AC Touraine Blanc 2008 Sayonara AC トゥーレーヌ白 サヨナラ	
品種	ピノワール	品種	ムニユピノ、シュナンブラン	品種	ソービニオンブラン
樹齢	51年平均	樹齢	40年	樹齢	25年
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミカルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で2ヶ月半	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	225Lと500Lの古樽で10ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鹿のグランヴヌールソース	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 カマスのグリエ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラムース、 スズキのボワレカレー風味、 ブルゴーニュ風エスカルゴ
マリアーージュ (日本向け)	青カビチーズとリンゴのオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	玉ねぎのパイ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	キルッシュやオレンジピール、シナモン、ミネラルの香り。味わいはスパイシーで力強く、輪郭のしっかりとしたミネラルと果実の幅広いボリューム感が口を満たす！	テイスティング コメント	レモンクリームやカシスの芽、マジパンやミネラルの香り。ピュアな果実味の中に繊細なうまみとミネラル、真っ直ぐな酸がみごとに融合しあう！余韻に酸が長く残る。	テイスティング コメント	白い花やリュパーブ、はちみつや香ばしい香りがある。味わいはスパイシーで力強く、ワインのふくらみと凝縮味をストレートに感じる！余韻にほのかな甘さと旨みが長く残る！
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	3,850円(税込4,158円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。買いブドウはマックス・ムニエから。シェール側沿いの傾斜のある南向きの畑で、樹齢がトゥーレーヌのピノの中では最も古い樹の部類に入るそうだ！	ちなみに！	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェとティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から。ブレンド比率はムニユピノが65%、シュナンブランが35%。	ちなみに！	収穫日は9月26日。買いブドウはアラン・コクトーから！収量は15hl/haで残糖は約15g！『「サヨナラ」(パ・ブール・トゥール・モンド)』は『これは世界中どこにでもある訳ではない』という意味がある！

12.-16. AC Cheverny Rouge 2008 AC シュヴェルニー赤		12.-28. AC Pouilly Fume 2008 AC ブイイ・フュメ		12.-29. VdF Le Rouge est Mis (2009) VdF ル・ルージュ・エ・ミ	
品種	ピノワール、ガメイ	品種	ソービニオンブラン	品種	ピノムニエ
樹齢	13~33年	樹齢	11年平均	樹齢	16年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シスト・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで20日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバータンクで16日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで1年間	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	ファイバータンクで7か月
マリアージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	燻製生ハム、 ジロール茸のソテー	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 子羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚の燻製、ヴァネガースソース	マリアージュ (日本向け)	豚肉とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースパスタ
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~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	グルナディンや梅、すもも、微かにタバコの葉の 香りがある。透き通るような果実味とこなれたタン ニン、繊細な酸、ミネラルが一体となったとても 官能的な味わい！	テイステイング コメント	マロンクリーム、パッションフルーツ、バラのよ うな芳しい香り。味わい複雑で、圧倒的なミネ ラルの凝縮味と旨味、それを支える骨格をもつ た酸が見事に調和している！	テイステイング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、ミネラル、ハー ブの香り。豊かな果実味の中にしっかりとした ミネラルとタンニンの収斂味があり、繊細な酸 が味わいのバランスを整える！
希望小売価格	2,250円(税込2,430円) ※今回入荷分のみ特別価格	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェルケニ オから。ブレンド比率はピノワールが80%、ガ メイが20%(前年は60:40)。	ちなみに！	収穫日は10月27日。買いブドウはアレクサンド ル・バンから！(彼自身もブイイ・フュメで自然 派ワインを仕込んでいる！)収量は25hl/haと 少なく、フィルターは一切なし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。「Le Rouge est Mis」は映 画のタイトル名で、主演俳優のジャン・ガバン が大のピノムニエ好きだったところからヒントを 得て名づけたそうだ！

12.-30. AC Touraine Blanc 2009 L'Ormeau des Deux Croix AC トゥーレーヌ白 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ	
品種	シュナンブラン
樹齢	30年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで9か月
マリアージュ (生産者)	えびのカクテル、 ホタテと白アスパラのグリエ
マリアージュ (日本向け)	サムゲタン
ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	焼きリンゴや水飴、アプリコットジュースの香り。 口当たりにもずみずしい酸と透明感のあるミネ ラル、ほのかに染み入るようなやさしい甘み を感じとても心地がよい！
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。ブドウはティエリとネゴシ アの共同経営者ピエール・オリヴィエから！収 量は35hl/haで残糖は6g！ワイン名は昔から ある区画の名前。

VCN° 12

「Version, October-2010」
ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2009
AC トゥーレーヌ・ピノワール

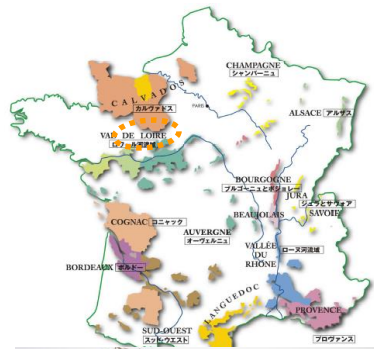
12.-6. AC Touraine Blanc 2007
La Tesniere
AC トゥーレーヌ白
ラ・テニエール

12.-16. AC Cheverny Rouge 2008
AC シュヴェルニー赤

品種	ピノワール	品種	ムニユピノ、シュナンブラン	品種	ピノワール、ガメイ
樹齢	51年平均	樹齢	40年	樹齢	13~33年
土壌	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	スミカルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで20日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月半	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	225Lと500Lの古樽で10ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	ファイバータンクで1年間
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鹿のグランヴヌールソース	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 カマスのグリエ	マリアーージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 モンドールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	青カビチーズとリンゴのオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	玉ねぎのパイ	マリアーージュ (日本向け)	秋刀魚の燻製、ヴィネガーソース
ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:14℃
テイasting コメント	キルッシュやオレンジピール、シナモン、ミネラルの香り。味わいはスパイシーで力強く、輪郭のしっかりとしたミネラルと果実の幅広いボリューム感が口を満たす！	テイasting コメント	レモンクリームやカシスの芽、マジパンやミネラルの香り。ピュアな果実味の中に繊細なうまみとミネラル、真っ直ぐな酸がみごとに融合しあう！余韻に酸が長く残る。	テイasting コメント	ゲルナディンや梅、すもも、微かにタバコの葉の香りがある。透き通るような果実味とこなれたタンニン、繊細な酸、ミネラルが一体となったとても官能的な味わい！
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	2,250円(税込2,430円) ※今回入荷分のみ特別価格
ちなみに！	収穫日は9月23日。買いブドウはマックス・ムニエから。シェール側沿いの傾斜のある南向きの畑で、樹齢がトゥーレーヌのピノの中では最も古い樹の部類に入るそうだ！	ちなみに！	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェとティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から。ブレンド比率はムニユピノが65%、シュナンブランが35%。	ちなみに！	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェルケオから。ブレンド比率はピノワールが80%、ガメイが20%(前年は60:40)。

VCN° 12

「VinCoeur VinCul 2009！」
ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



フランス食品振興会

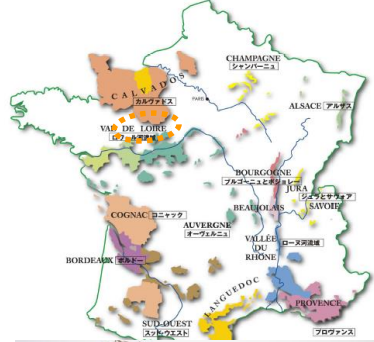


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-5. VdF Vincoeur Rouge (2009) ヴァンド・フランス ヴァンククール赤		12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2009 AC トゥーレーヌ・ヴァンククール白		12.-17. VdF Vincoeur Rose (2009) ヴァンド・フランス ヴァンククールロゼ	
品種	ガメイ50%、コー25%、 ピノニス25%	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ50%、カベルネフラン50%
樹齢	25年平均	樹齢	21年平均	樹齢	30年平均
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
マセラシオン	木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷蔵アンドウエイツ、 鴨肉とフォアグラのパイ包み	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 エビホタテのムース	マリアージュ (生産者)	ホタテのクリームソース、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	ラタトゥイユ	マリアージュ (日本向け)	鯖の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	トマトとモッツァレラチーズの カプレーゼ
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:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	グルナディンやスイカ、黒コショウのスパイシーな香りもある。ワインはピュアで骨格があり、ミネラルと果実味とのバランスも良い！余韻に心地よい苦味が残る！	テイステイング コメント	ミネラルやヴェルヴェンヌ、レモングラスなどのハーブの香り。ワインにポリウムがあり、フレッシュな酸とやさしい果実の甘みがほんのりピターな味わいを優しく包み込む！	テイステイング コメント	フランボワーズやメイプルシロップ、レモングラスの香り。酸が軽快かつフレッシュで、やさしい甘みがミネラルとほのかな苦みをやわらかく包みこむ！
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)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	買いブドウはミッシェル・オジェ、アランコクトー、ブリュノ・アリオン、オリビエ・ポノーム。2009年はピノニスが入っている！収穫したブドウの質が良く、樽が余っていたので樽で熟成させた贅沢な赤！	ちなみに！	買いブドウはブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトーから。畑はピオディナミ。残糖が6gでフィルターは緩めにfiltration sur plaque(プレートフィルター)を使用！	ちなみに！	買いブドウはブリュノ・アリオンとオリビエ・ポノームから。残糖が10gでフィルターは緩めにfiltration sur plaque(プレートフィルター)を使用！SO2は1g/hl。

VCN° 12

「Version, May-2010」
 ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



フランス食品振興会

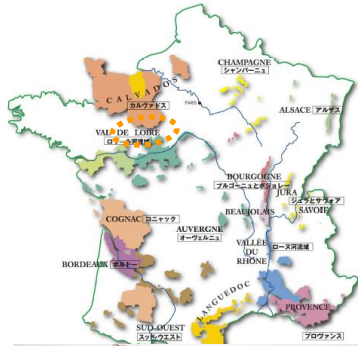


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Thesee 2008 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-6. AC Touraine Blanc 2007 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール		12.-8. VdT Romorantin (2008) VdT ロモランタン	
品種	ソービニオンブラン	品種	ムニユピノ、シュナンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	23年	樹齢	40年	樹齢	36年~104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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ガキ、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	白子ムニエル カマスのグリエ	マリァージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 真鯛のグリエ
マリァージュ (日本向け)	いろんな豆のサラダ	マリァージュ (日本向け)	新玉ねぎのパイ	マリァージュ (日本向け)	豚肉のカツレツ バターソース
ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	ハチミツやグレープフルーツのコンポート、ミネラル、燻した香り。真っ直ぐで伸びのある酸がミネラルのうま味を引き立て、ワイン全体が凛としている！余韻にミネラルが長く残る。	テイスティング コメント	レモンクリームやカシスの芽、マジパンやミネラルの香り。ピュアな果実味の中に繊細なうまみとミネラル、真っ直ぐな酸がみごとに融合しあう！余韻に酸が長く残る。	テイスティング コメント	ハーブや焼き栗、とうもろこしやバニラの香りもある。ワインに骨格と厚みがあり、力強く真っ直ぐに伸びる酸が凝縮したミネラルを支える！余韻にミネラルを長く残る。
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	買いブドウはピオディナミブドウ栽培者アラン・クートーとプリュノアリオ。収穫日が9月末で通常よりも1週間から10日ほど遅い！	ちなみに！	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェとティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から。ブレンド比率はムニユピノが65%、シュナンブランが35%。	ちなみに！	ブドウはティエリの自社畑から。ブドウの樹の40%がフラン・ビエ(自根)。収穫日は10月5日と通常よりも1週間から10日遅い！

12.- AC Touraine Vincoeur Blanc
2009
AC トゥーレーヌ・ヴァンククール白

品種	ソービニヨンブラン
樹齢	21年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 エビホタテのムース
マリアージュ (日本向け)	エビ入りエスニック クスクス
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	ミネラルやヴェルヴェニス、レモングラスなどの ハーブの香り。ワインにボリュームがあり、フ レッシュな酸とやさしい果実の甘みがほんのり ピターな味わいを優しく包み込む！
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに！	買いブドウはブリュノ・アリオン、ジョエル・コク トーから。畑はビオディナミ。残糖が6gでフィル ターは緩めにfiltration sur plaque(プレートフィ ルター)を使用！



出: フランス食品振興会

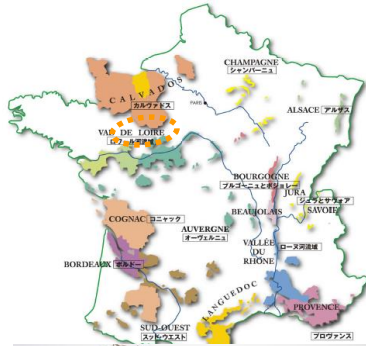


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-24. VdT Cuvee KURA Rouge (2009) VdT クラ(蔵)赤		12.-28. VdT Cuvee KURA Blanc (2009) VdT クラ(蔵)白		12.-6. AC Touraine Blanc 2007 La Tesniere AC トゥーレーヌ白 ラ・テニエール	
品種	ガメイ、コー	品種	ソービニオンブラン	品種	ムニユピノ、シュナンブラン
樹齢	21~31年	樹齢	10年平均	樹齢	40年
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・シレックス
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8日	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	ファイバータンクで2か月半	熟成	ファイバータンクで2か月半	熟成	古樽で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛肉ステーキ	マリァージュ (生産者)	豚ロース肉のグリエ フレッシュシェーブルチーズ	マリァージュ (生産者)	生ガキ、 カマスのグリエ
マリァージュ (日本向け)	ベーコンとレンズマメのサラダ	マリァージュ (日本向け)	野菜の天ぷら	マリァージュ (日本向け)	玉ねぎのパイ
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:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	ブラックチェリーやミネラルやハーブの香りもある。果実味豊かでボディはしっかりあるが味わいは軽快で、タンニンの収斂味と爽快な酸とのバランスが非常に良い!	テイステイング コメント	ドライパイナップルやハチミツ、バナナ、微かに栴の香りがある。ワインに骨格があり酸とボリュームとのバランスがみごと! 飲み応えがありながら決して飲み疲れしない!	テイステイング コメント	レモンクリームやカシスの芽、マジパンやミネラルの香り。ピュアな果実味の中に繊細なうまみとミネラル、真っ直ぐな酸がみごとに融合しあう! 余韻に酸が長く残る。
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	3,000円(税込3,240円)
ちなみに!	ブレンド比率はガメイが80%でコーが20%。ラベルの「蔵」のイメージは、日本の杜氏とle chef de la cave(醸造責任者)をシンフォナイズしたもの。	ちなみに!	100%ソービニオンブラン。ティエリ曰く、09年の蔵は日本酒の純米香に通ずるふんわりと甘い香りがあるとのこと! これぞまさに「蔵」の真骨頂!	ちなみに!	買いブドウはピオディナミ生産者ミッシェル・オジェとティエリ所有の畑(どちらもブイエ村)から。ブレンド比率はムニユピノが65%、シュナンブランが35%。

12.-16. AC Cheverny Rouge 2008
AC シュヴェルニー赤

品種	ピノノワール、ガメイ
樹齢	13～33年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで1年間
マリアージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨肉のロースト
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	グルナディンや梅、すもも、微かにタバコの葉の 香りがある。透き通るような果実味とこなれたタ ンニン、繊細な酸、ミネラルが一体となったとて も官能的な味わい！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	買いブドウはバイオダイナミ生産者ミッシェルケニ オから。ブレンド比率はピノノワールが80%、ガ メイが20%(前年は60:40)。



フランス食品振興会

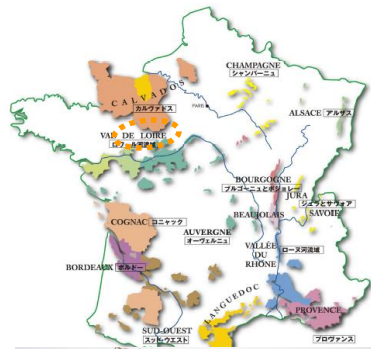


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Thesee 2007 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2008 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール		12.-26. AC Touraine Pinot Noir 2008 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール (キュベ・スペシャル)	
品種	ソービニオンブラン	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	22年	樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス	土壌	シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15日間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリァージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 豚のロースト	マリァージュ (生産者)	鳩のロースト、 牛肉とセップ草の煮込み
マリァージュ (日本向け)	豚バラと白菜の蒸し煮	マリァージュ (日本向け)	鶏のハーブグリル	マリァージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ハチミツや、プリオッシュ、洋ナシのコンポートの 香り。味わいフルーティで真っ直ぐな酸とのバラン スが良く、後からまろやかな旨味がゆっくりと 口に広がる！余韻が長い。	テイスティング コメント	ミュールやチェリー、火打ち石などの燻した香 り。果実味豊かで繊細な酸とのバランスも良 く、細かなタンニンやミネラルがやさしくピュ ア！スツと染み渡るような味わい！	テイスティング コメント	ミュールやグリオット、杉のような香りもある。 ふくよかな果実味と上品な酸がとてとチャーミ ングで調和がとれている。タンニンもしなやか で絹のように滑らかな旨味がある！
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	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	買いブドウはアランコトーとブリュノアリオン。 07年のテゼはワインが真っ直ぐでバランスがと ても良い！ティエリ曰く個性は04年に似ている とのこと。	ちなみに！	買いブドウはマックス・ムニエから。シェール川 沿いの傾斜のある南向きの畑で、樹齢が トゥーレーヌのピノの中で最も古い樹の部類 に入るそうだ。	ちなみに！	2008年は、ティエリも思わず唖った納得のピ ノ！買いブドウはマックスムニエから。DRC (ロマネコンティ社)の4年樽のみで熟成させた スペシャルキュヴェ！

VCN° 12

「Version, October-2009」
ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-1. AC Cheverny Blanc 2007
AC シュヴェルニー・ブラン

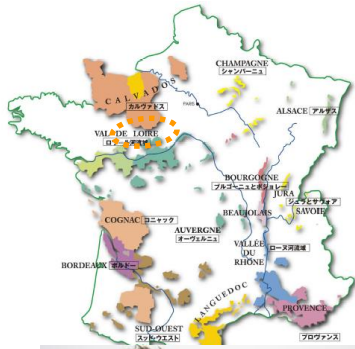
12.-11. AC Touraine Pineau d'Aunis 2008 La Tesnier
AC トゥーレーヌ・ピノドニス
ラ・テニエール

12.-29. VdT Le rouge est mis (2008)
VdT ル・ルージュ・エ・ミ

品種	ソービニオンブラン、ムニョピノ	品種	ピノドニス	品種	ピノムニエ
樹齢	12年~15年	樹齢	30年平均	樹齢	15年
土壌	砂混じりの粘土質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで8日間	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバータンクで2週間
醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	スズキのグリエ、 ムールマリネール	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 野鳩の赤ワインソース、	マリアージュ (生産者)	リエット、鴨のテリヌ、 シェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	豚もつ煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の竜田揚げ
ワインの 飲み頃	2009年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ミントや黄リンゴ、ミネラルの香り。味わいは酸がはっきりしていて、さらっとしたミネラルの旨味とのバランス良く、アフターに上品な旨味が残る。	テイステイング コメント	フレッシュなイチゴやフランボワーズの香り。ワインは軽快で、爽やかな酸と繊細な果実味の中にほのかにピターな大人のタンニンを感じる。余韻に心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	グルナディンやグリオット、ローリエの香り。果実味とミネラルが豊かでとても洗練された味わい。後から伸びるスマートな酸がワインの骨格を支える。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)
ちなみに!	買いブドウはピオディナミブドウ生産者ミッシェル・ケニオから。07年のブレンド比はソービニオンブラン60%、ムニョピノ40%(前年は70:30)	ちなみに!	買いブドウはピオディナミブドウ生産者ミッシェル・オジェから6割、アランコト4割。熟成樽は500%の古樽を使用	ちなみに!	キュヴェ名「Le rouge est mis」は映画のタイトルから取った。名前の由来は、主演のジャン・ガバンが大のピノムニエ好きだったのをヒントにして名付けたそう!

VCN° 12

「VinCoeur VinCul 2008 !」
ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



供：フランス食品振興会



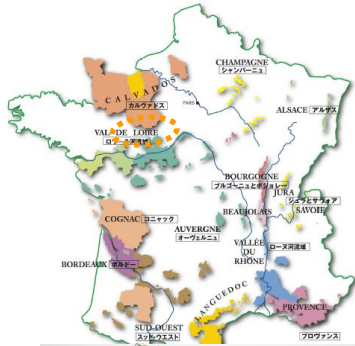
生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-5. VdT Vincoeur Rouge (2008)
VdT ヴァンクウール・ルージュ

12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc
2008
トゥーレーヌ ヴァンクウール・ブラン

12.-17. VdT Vincoeur Rose 2008
VdT ヴァンクウール・ロゼ

品種	ガメイ90%、グロロー10%	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ
樹齢	40年平均	樹齢	20年平均	樹齢	16年
土壌	シレックス・カリケール	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3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	バスランのプレス内で1時間
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンク、古樽で5ヶ月	熟成	ホーロータンク、古樽で7ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのロティ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	サーモンテリーヌ タラのムニエル	マリアージュ (生産者)	食前酒、 チェリーパイ
マリアージュ (日本向け)	赤ワインでポーチ・ド・エッグ	マリアージュ (日本向け)	スモークチキンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	甘エビとアボガドのサラダ
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	ブラックチェリーやカシス、ローリエの香り。酸がフレッシュでフランボワーズのプレーパーを伴った果実味にあふれている！	テイステイング コメント	マンダリン、青リンゴやヴェルヴェンヌの香り。ほのかな甘みとフレッシュな酸とバランスが良く、アフターにキレのある酸がワインを引き締める。	テイステイング コメント	すももやミネラル、白粉の香り。クリスピーで、爽やかな酸とほのかな甘味がとてもチャーミング♪キリッと冷やしてクイクイいける軽快なロゼ。
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)	希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)
ちなみに！	今年の買いブドウはアラン・コクトー、ブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトーから。畑はピオディミ。2008年は50%古樽熟成をしてワインの味わいを落ち着かたということ。	ちなみに！	今年の買いブドウはブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトーから。畑はピオディミ。2008年は35%を古樽熟成させワインを落ち着かせている。残糖は8g。	ちなみに！	今年のロゼは、ジョエル・コクトーのガメイ100%。残糖は15g、再醱酵を防止のためフィルター処理をしている。



供：フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・チュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc

2008
トウーレーヌ ヴァンククール・ブラン

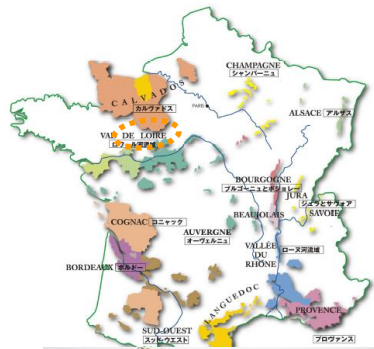
12.-8. VdT Romorantin (2007)
VdT ロモランタン

12.-15.VdT Petillant Naturel 2007
ペティアン・ナチュレル

品種	ソービニオンブラン	品種	ロモランタン	品種	ムニピノ60%、 シュナン40%
樹齢	20年平均	樹齢	35～103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	メード・リユール (田舎方式)
醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	ファイバータンクで2ヶ月～
熟成	ホーロータンク、古樽で7ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	ビン内醱酵も含めて16ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンテリヌ タラのムニエル	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フレッシュシェールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 柑橘系のシャーベット
マリアージュ (日本向け)	スモークチキンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	スズキの塩焼き	マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツと生ハム
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:7℃
テイasting コメント	マンダリン、青リンゴやヴェルヴェンヌの香り。ほのかな甘みとフレッシュな酸とバランスが良く、アフターにキレのある酸がワインを引き締める。	テイasting コメント	フルーツケーキやシナモン、パイナップルの香り。ワインに骨格があり、アタックにミネラルの凝縮味を感じる。シャープでキレのある酸が最後までワインの上品さを保つ。	テイasting コメント	焼きたてのパンやミネラル、ハチミツの香り。ドライかつミネラルな口当たりで、繊細な泡が鋭く締りのある酸を優しく包み込む。
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	今年の買いブドウはブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトーから。畑はピオデミ。2008年は35%を古樽熟成させワインを落ち着かせている。残糖は8g。	ちなみに!	ブドウはティエリの所有の畑から。40%がフラン・ピエ(自根)。07年のロモランタンは、「酸のバランスが絶妙!」とティエリ本人が絶賛するイチオシの白♪	ちなみに!	デゴルジュマンは2009年3月。ブドウは、ムニピノはミカエル・ブージュ、そしてシュナンはクロ・デュ・チュエ・プフから。

VCN° 12

「Version, June-2009」
 ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



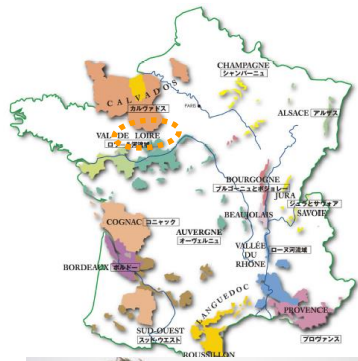
フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-17. VdT Vincoeur Rose 2008
 VdT ヴァンククール・ロゼ

品種	ガメイ
樹齢	16年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	バスランのプレス内で1時間
醗酵	自然酵母で6カ月
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	食前酒、 チェリーパイ
マリージュ (日本向け)	甘エビとアボガドのサラダ
ワインの飲み頃	2009年~2012年 供出温度:7°C
テイステイングコメント	すももやミネラル、白粉の香り。クリスピーで、爽やかな酸とほのかな甘味がとてもチャーミング♪キリッと冷やしてクイクイいける軽快なロゼ。
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	今年のロゼは、ジョエル・コクトーのガメイ100%。 残糖は15g、再醗酵を防止のためフィルター処理をしている。

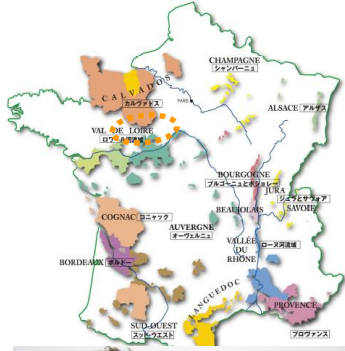


供：フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Thesee 2006 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-5. VdT Vincoeur Rouge (2008) VdT ヴァンクゥール・ルーージュ	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ガメイ90%、グロロー10%
樹齢	21年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス・カリケール
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母で19ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	ファイバータンク、古樽で5ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォールチーズ	マリージュ (生産者)	ウズラのロティ、 シェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	春キャベツとアンチョビのくた煮	マリージュ (日本向け)	赤ワインでポーチ・ド・エッグ
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ハチミツやマロン、熟したパイナップルの香り。ボリューム豊かで、酸とワインのエキスが超凝縮したドッシリと贅沢な味わい！余韻が長い。	テイスティング コメント	ブラックチェリーやカシス、ローリエの香り。酸がフレッシュでフランポワーズのプレーパーを伴った果実味にあふれている！
希望小売価格	2,800円 (税込3,024円)	希望小売価格	2,500円 (税込2,700円)
ちなみに！	06年のテゼのボリューム感は超破壊的！ワインの潜在アルコール度数は15.4度！残糖が4gとほぼセック！醱酵熟成に2年の歳月がかかったパワフルワイン！	ちなみに！	今年の買いブドウはアラン・コクトー、ブリュノ・アリオン、ジョエル・コクトーから。畑はピオディミ。2008年は50%古樽熟成をしてワインの味わいを落ち着かたということ。



共興会

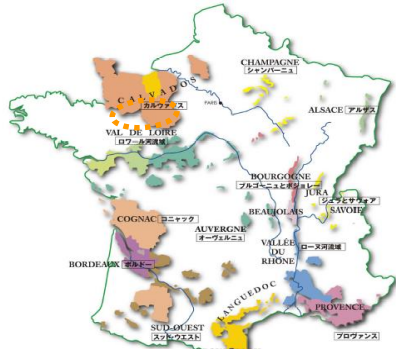


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡り歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-24. VdT Cuvee KURA Rouge
(2008)
VdT クラ・ルージュ

12.-28. VdT Cuvee KURA Blanc
(2008)
VdT クラ・ブラン

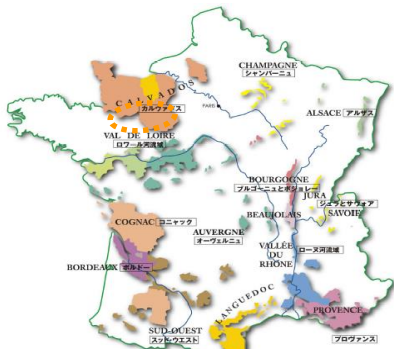
品種	ガメイ	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	20~30年	樹齢	10年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14~20日	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で14~20日間	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで3ヶ月	熟成	ファイバータンクで3ヶ月
マリージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハム、豚肉と野菜のプロシェット	マリージュ (生産者)	アペリティブ、 ムール・マリネール
マリージュ (日本向け)	ニラ餃子	マリージュ (日本向け)	小魚のフリット
ワインの 飲み頃	2009年~2011年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年~2011年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	グルナディンやチェリーの香り。ピュアでやさしい果実味と繊細なミネラルが口の中にすっと染み入る！これぞまさにヴァン・ド・ソワフ(喉の渴きをうるおすワイン)！	テイスティング コメント	カンスの芽やミント、グラッシーな香りもある。味わいフルーティで、微かな甘さにも似た旨味とフレッシュな酸とのバランスがよい。若さがはじけるような軽快なワイン！
希望小売価格	2,150円 (税込2,322円)	希望小売価格	2,150円 (税込2,322円)
ちなみに！	今年がガメイ100% (07年はガメイ70%、コ30%)。ラベルの「蔵」のイメージは、日本の杜氏とle chef de la cave(醸造責任者)をシンフォナイズしたもの。	ちなみに！	去年好評を帰したKuraの白バージョンが初登場！ 買いブドウはブリュノー・アリオン・ジョエルコクトー。(蔵の赤はアランコクトー、ブリュノー・アリオン)



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2007 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール		12.-12. AC Touraine Pinot Noir Magnum 2007 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール マグナム (1500ml)		12.-26. AC Touraine Pinot Noir 2007 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール (キュベ・スペシャル)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	16年	樹齢	16年	樹齢	16年
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・シレックス
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで14日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 ファイバータンクで1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)	仔牛の胸腺肉の煮込み、 子羊のパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	子羊のパイ包み焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	鳩のローストきのソース、 牛の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとトマトの Pasta	マリアージュ (日本向け)	鳥の丸焼き	マリアージュ (日本向け)	和牛ハンバーグ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、フェネル、甘草の香り。味わいは酸が爽やかで果実味があり瑞々しく、ワインが喉をすっと通るピュアなやさしさがある！	テイスティング コメント	グルナディン、フェネル、ミネラルの香り。線の通ったフレッシュな酸と果実味とのバランスが良く、滑らかでやさしい味わい。	テイスティング コメント	熟したフランボワーズ、甘草、香ばしい香り。味わいはティエリの通常のピノ07よりも骨格があり、タンニンとワインの厚みを感じる。余韻が微かに長い。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	7,200円(税込7,776円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに！	マッチョな2005年、2006年(PN)に比べ、2007年はより軽やかだが、「これぞティエリらしいピノ！」と感じられる仕上がりに！2007年ワインテージ買いブドウはフランソワ・メリオから。	ちなみに！	久々の登場！120本限定！ 買いブドウはフランソワ・メリオから。	ちなみに！	DRC(ロマネコンティ社)の3年樽で熟成させたスペシャルキュヴェ！一樽限定！！

12.-1. AC Cheverny Blanc 2006 AC シュヴェルニー・ブラン		12.-27 AC Pully Fume 2007 AC ピュイイ・ピュメ	
品種	ソービニオンブラン、 ムニュピノ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	20年～40年	樹齢	20年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	リエット、ソーセージ、 車えびの鉄板焼き	マリアージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 牡蠣のグラタン
マリアージュ (日本向け)	キッシュロレーヌ	マリアージュ (日本向け)	ふぐのから揚げ
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ドライパイナップルやプリオッシュ、ミントの香り。味わいはミネラリーで旨味があり、後半はワインのボリュームを引き立てながら酸味がバランスよく伸びてくる。	テイasting コメント	鉱物的なミネラル、ライム、レモングラスの香り。味わい豊かで旨味が凝縮されている。酸とのバランスが良く、余韻に微かに収斂味が残る。
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)
ちなみに！	買いブドウはミッシェル・ケニオ。06年のブレンド比はソービニオンブラン70%、ムニュピノ30% (前年はソービニオン60%、ムニュピノ40%)	ちなみに！	初リリースのピュイイ・ピュメ！ 買いブドウは自然派の新星アレクサンドル・パンから！（彼自身もピュイイ・ピュメでワインをつくっている）



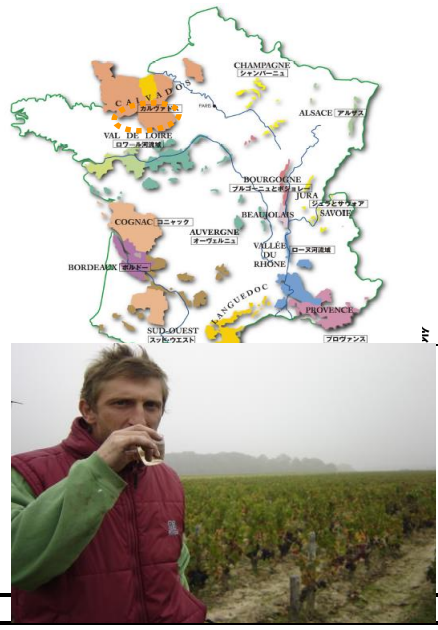
生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2007 AC トゥーレーヌ・ピノ・ノワール		12.-8. VdT Romorantin (2006) VdT ロモランタン		12.-9. AC Touraine Sayonara 2006 AC トゥーレーヌ・サヨナラ	
品種	ピノワール	品種	ロモランタン	品種	ソービニオンブラン
樹齢	16年	樹齢	34~102年	樹齢	30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・シレックス
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で18ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月
マリージュ (生産者)	仔牛の胸腺肉の煮込み、 子羊のバイ包み焼き	マリージュ (生産者)	魚介のマリネ、 スズキの鉄板焼き	マリージュ (生産者)	イベリコ生ハム、 シュールルート
マリージュ (日本向け)	ベーコンとトマトのパスタ	マリージュ (日本向け)	ローストチキン	マリージュ (日本向け)	マッシュルームタルト
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、フェネル、甘草の香り。味わいは酸が爽やかで果実味があり瑞々しく、ワインが喉をすっと通るビュアなやさしさがある！	テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、ハチミツの香り。アタックにふくよかさでボリューム感があり、後からジワっと伸びる酸がワインを引き締める。余韻に香ばしい風味が長く残る。	テイスティング コメント	ミネラルやハチミツツリゴの香り。口の中にスツと広がるほのかにやさしい甘味と控えめで上品な酸とのバランスが良い。アフターにプリオッシュのフレーバーが鼻を抜ける。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	マッチョな2005年、2006年(PN)に比べ、2007年はより軽やかだが、「これぞティエリらしいピノ！」と感じられる仕上がり！2007年ワインテージ買いブドウはフランスソワ・メリオから。	ちなみに！	ブドウはティエリの所有の畑から。40%がフラン・ピエ(自根)。ロモランタンはもともとブルゴーニュ品種だったものがロワールに移植され、現在はロワールにだけ唯一存在する貴重な土着品種。	ちなみに！	06年はソービニオンブラン100%。買いブドウはアラン・コクトー、プリュノ・アリオンから。20gの残糖。「サヨナラ・バ・プール・トゥール・モンド」は『これは世界中どこにでもある訳ではないよ!』という意味。

12.-25. VdT Vercheny Rouge (2006) VdT ヴェルシュニー・ルージュ	
品種	ピノワール、ガメイ
樹齢	11～31年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15～20日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	リエット、生ハム、 骨付き子羊肉の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	ポークジンジャー
ワインの 飲み頃	2008年～2012年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	フランボワーズやバラの花、ペッパー等のスパイスの香り。透明感のあるやさしい味わい。エレガントな酸と果実味のバランスが絶妙。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	2006年のブレンド比率はピノワール60%、ガメイ40%。本来シュヴェルニーとしてリリースされる予定が、AOCの認定を落とされたのでcheとveを逆に命名した。恐らく最初で最後の超お買い得ワイン！

VCN° 12

「Version, August-2008」
 ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



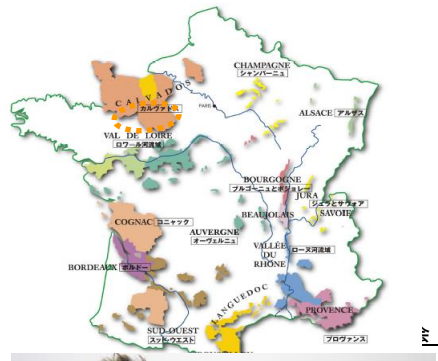
生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・チュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-15.VdT Petillant Naturel 2006
 ペティアン・ナチュレル

品種	ムニユピノ60%、 シュナン40%
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メード・リユーラル (田舎方式)
醱酵	ファイバータンクで2ヶ月～
熟成	ビン内醱酵も含めて18ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 タルトタタン
マリアージュ (日本向け)	ネギマ塩焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	プリオッシュや熟れたリンゴ、ハチミツの香り。 泡は少なめで口当たりとてもやさしく、酸とワインのうまみとのバランスが良い繊細なペティアン。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	デゴルジュマンは2008年5月。ブドウは、ムニユピノはミカエル・プージュ、そしてシュナンはクロ・デュ・チュエ・プフから。

VCN° 12

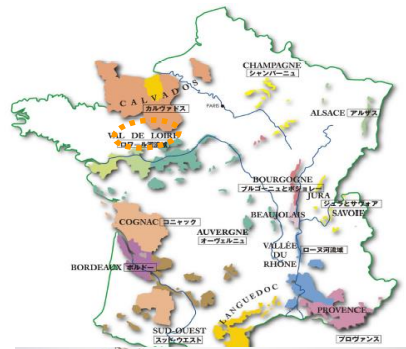
「Version, June-2008」
 ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-24. VdT Vercheny Rouge
 (2006)
 VdT ヴェルシュニー・ルーージュ

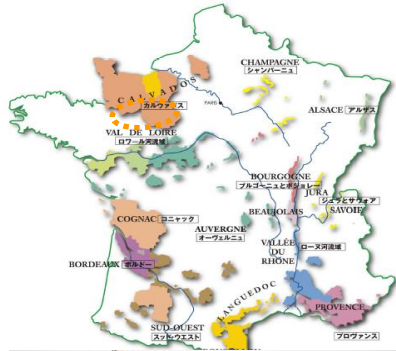
品種	ピノノワール、ガメイ
樹齢	11~31年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15~20日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	リエット、生ハム、 骨付き子羊肉の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	ポークジンジャー
ワインの 飲み頃	2008年~2012年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	フランボワーズやバラの花、ペッパー等のスパイスの香り。透明感のあるやさしい味わい。エレガントな酸と果実味のバランスが絶妙。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに!	2006年のブレンド比率はピノノワール60%、ガメイ40%。本来シュヴェルニーとしてリリースされる予定が、AOCの認定を落とされたのでcheとveを逆にして命名した。恐らく最初で最後の超お買い得ワイン!



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡り歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はビオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-5. AC Touraine Vincoeur Rouge 2007 AC トゥーレーヌ ヴァンククール・ルージュ		12.-13. AC Touraine Vincoeur Blanc 2007 AC トゥーレーヌ ヴァンククール・ブラン		12.-17. VdT Vincoeur Rose (2007) VdT ヴァンククール・ロゼ	
品種	ガメイ、コー	品種	ソービニヨンブラン	品種	ガメイ、カベルネフラン
樹齢	20年平均	樹齢	20年平均	樹齢	7~15年
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	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	バスランのプレス内で1時間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	リエット、生ハム、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	ムール貝の白ワイン蒸し、 スズキのムニエル	マリァージュ (生産者)	グリーンアスパラ ラタトゥイユ
マリァージュ (日本向け)	豚バラのアスパラ巻き	マリァージュ (日本向け)	ホタテのマリネ	マリァージュ (日本向け)	イチゴと生ハムのサラダ
ワインの 飲み頃	2008年~2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2008年~2010年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年~2010年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	スイカや花の香水のような香り。若く嫌みのないタンニンとフレッシュな果実味、そして酸とのバランスがよく、クイクイいける！	テイスティング コメント	ミネラルやプラム、青リンゴの香り。フレッシュでキリッと爽やかな酸と、やさしくミネラルにも似た味わいがとても軽快で飲みやすい！	テイスティング コメント	桜餅やミネラル、白粉の香り。酸がキリッとしていて、ワインの味わいもシャープなミネラル感があり、スッキリ爽やかな辛口！
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)	希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)
ちなみに！	今年の買いブドウはアラン・コクトーから。ブレンド比率はガメイ50%、コー50%。畑はビオディナミ農法。	ちなみに！	今年の買ブドウはフィリップ・ブルゴから以前買っていたアラン・コクトーに戻す！アラン・コクトーのビオディナミの畑で作られたブドウで仕込む。	ちなみに！	今年のロゼは、ジョエル・コクトーのガメイ70%とティエリの自社畑でとれたベルネフラン30%のブレンド。

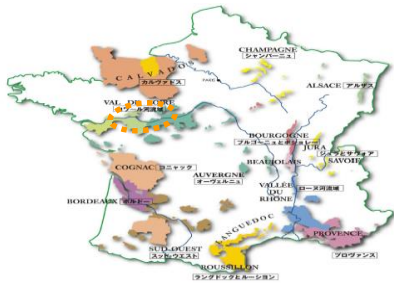
12.-3. AC Touraine Thesee 2005 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-15.VdT Petillant Naturel 2005 ペティアン・ナチュレル		12.-23. VdT Cuvee PN (2006) VdT ピー・エヌ	
品種	ソービニオンブラン	品種	ムニユピノ	品種	ピノノワール
樹齢	20年	樹齢	40年平均	樹齢	15年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	製法	メード・リユール (田舎方式)	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで20日間
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	ファイバータンクで2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	ビン内醱酵も含めて17ヶ月	熟成	古樽で1年間 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ 魚貝のクリームソース	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リエット、生ハム	マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 熟成シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	棒々鶏	マリアージュ (日本向け)	キスの天ぷら	マリアージュ (日本向け)	チキンの黒胡椒焼き
ワインの 飲み頃	2006年～2013年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ハチミツやパイナップルの香り。ワインに骨格と ボリューム感がありミネラルな凝縮感とエキス が口を満たす。	テイスティング コメント	熟れたリンゴや黒蜜、カラメルの香り。味わい は口当たりまろやかでミネラル感があり、ボ リューム豊かな辛口。	テイスティング コメント	メロンやタバコの葉の香り。味わいはスパイ シーで、後からくるボリューム感と収斂性を もったミネラル感がワインの味全体をグッと引 き締める。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	ティエリの最上級ソービニオン・ブラン。テゼとは トゥーレーヌ地方の村の名前。	ちなみに!	買ひブドウはミカエル・ブージュ。 デゴルジュマンは2007年4月中旬。	ちなみに!	もとはACTトゥーレーヌのピノノワール。いつも のようにINAOから「トゥーレーヌのピノの特徴 がない！」というお墨付きをいただいた荣誉あ るテーブルワイン!



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-23. VdT Cuvee PN
VdT ピー・エヌ12.-24. VdT Cuvee KURA Rouge
(2007)
VdT クラ・ルージュ

品種	ピノワール	品種	ガメイ、コー
樹齢	15年平均	樹齢	15~40年
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	スミ・カルボニック 木桶タンクで20日間	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバータンクで2週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で1年間 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで3ヶ月
マリァージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 熟成シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	食前酒、リエット、 鶏のもも肉のグリエ
マリァージュ (日本向け)	チキンの黒胡椒焼き	マリァージュ (日本向け)	ハムとチーズの サンドイッチ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2008年~2010年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	メロンやタバコの葉の香り。味わいはスパイ シーで、後からくるボリューム感と収斂性をもつ たミネラル感がワインの味全体をグッと引き締 める。	テイスティング コメント	すももやイチゴキャンディの香り。口当たりや わらかくミネラルジュースのようなビュア感、か つフレッシュ&フルーティを兼ねた、これぞまさ に渴きを潤すワイン!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに!	もとはACTウーレーヌのピノワール。いつもの ようにINAOから「トゥーレーヌのピノ」の特徴が ない!」というお墨付きをいただいた荣誉ある テーブルワイン!	ちなみに!	ブレンド比率はガメイが70%、コーが30%。 ラベルの「蔵」のイメージは、日本の杜氏とle chef de la cave(醸造責任者)をシンフォナイズ したもの。



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12-1. AC Cheverny Blanc 2005 AC シュヴェルニー・ブラン		12-17. AC Cheverny Rouge 2006 AC シュヴェルニー・ルージュ		12-3. AC Touraine Thesee 2005 AC トゥーレーヌ・テゼ	
品種	ソービニオンブラン、 ムニョピノ	品種	ピノワール、ガメイ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	20年~40年	樹齢	11~31年	樹齢	20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	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック 木桶タンクで15~20日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	カキのバター焼き ホワイトアスパラ キッシュ・ロレーヌ	マリァージュ (生産者)	リエット、生ハム、 子羊のクリーム煮、 ブリー、カマンベール	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ 魚貝のクリームソース
マリァージュ (日本向け)	小柱のかきあげ	マリァージュ (日本向け)	ラザニア	マリァージュ (日本向け)	山芋のステーキ
ワインの 飲み頃	2006年~2012年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2006年~2013年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	桐やミントのスイツとする香り。味わいはキリツとした酸の中にミネラルとほのかな甘みがバランスよく溶け込んでいる。	テイステイング コメント	フランボワーズやバラの花、ベッパ等のスパイスの香り。透明感のあるやさしい味わい。エレガントな酸と果実味のバランスが絶妙。	テイステイング コメント	ハチミツやパイナップルの香り。ワインに骨格とボリューム感がありミネラルな凝縮感とエキスが口を満たす。
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!	2004年と比べ、2005年はブレンドの品種が変わっている。2005年はソービニオンブラン60%、ムニョピノ40%(前年はソービニオン86%、シャルドネ14%)	ちなみに!	2006年のブレンド比率はピノワール60%、ガメイ40%。	ちなみに!	ティエリの最上級ソービニオン・ブラン。テゼとはトゥーレーヌ地方の村の名前。

12.-5. VdT Vincoeur Rouge 2006 VdT ヴァンククール・ルーージュ		12.-21.AC Cour-Cheverny 2002 AC クール・シュヴェルニー		12.-22. VdP du Jardin de la France Cuvee Rezin Blanc 2005 VdP ジャルダン・ド・ラ・フランス キュヴェ・レザン・ブラン	
品種	ガメイ、グロロ、ピノドニス	品種	ロモロンタン	品種	ソービニオンブラン
樹齢	20年平均	樹齢	30年平均	樹齢	10~50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、シレックス
マセラシオン	木桶タンクで15~20日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	木桶タンクで4ヶ月	熟成	古樽で1年	熟成	ファイバータンクで3ヶ月
マリージュ (生産者)	リエット、生ハム、 鶏のブランケット、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	オマールエビ、 リー・ド・ヴォー、 熟成シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	生ガキ、 サーモンタルタル、 魚介類のクリームソース
マリージュ (日本向け)	ほうれん草の中華炒め	マリージュ (日本向け)	エビのマヨネーズソース	マリージュ (日本向け)	クリームチーズ
ワインの 飲み頃	2007年~2010年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年~2009年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	フローラルでスイカのようなみずみずしい香り。 ミネラルで果実味が口の中で上品に広がる。 まさに美味しいエキスが喉を抜ける爽快感がある！	テイスティング コメント	モカクリーム、バニラ、ピスタチオ、微かに火打ち石の香りもある。ワイン全体にどっしりとした落ち着きがあり、酸の切れもよくエキスの凝縮味が口に広がる。余韻が長い！	テイスティング コメント	ライム、ミネラルの香り。味わいは心地の良いミネラルの苦味とキリッとするフレッシュな酸が特徴の白の辛口。
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	2006年のブレンド比率は ガメイ55%、ピノ・ドニス25%、グロロー20% (去年はガメイ100%)	ちなみに！	ロモロンタンはフィリップ・テシエからの買いブドウを使用。ドメーヌのワイン貯蔵庫で4年以上のビン熟成を経ている！ まさに掘り出し物！！	ちなみに！	買ブドウはフィリップ・ブルゴ。カナダ用にリリースされた早飲み用の白ワイン。2006年限りの限定モノ！

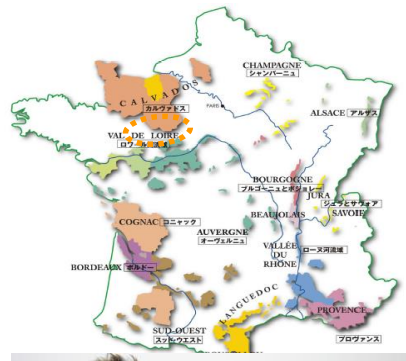


提供: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Thesee 2005 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2005 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-15.VdT Petillant Naturel 2005 ペティアン・ナチュレル	
品種	ソービニオンブラン	品種	ピノワール	品種	ムニピノ
樹齢	20年	樹齢	15年平均	樹齢	40年平均
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	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで19日間	製法	メード・リユール (田舎方式)
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で14ヶ月	醱酵	ファイバータンクで2ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ビン内醱酵も含めて17ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ 魚貝のクリームソース	マリージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 サーロインステーキ	マリージュ (生産者)	アペリティブ、 リエット、生ハム
マリージュ (日本向け)	棒々鶏	マリージュ (日本向け)	マグロのステーキ	マリージュ (日本向け)	パイナップルカレー
ワインの 飲み頃	2006年~2013年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ハチミツやパイナップルの香り。ワインに骨格とボリューム感がありミネラルな凝縮感とエキスが口を満たす。	テイスティング コメント	プラムやダークチェリー、甘いアニスの香り。味わいはスパイシーで骨格があり筋肉質だが、全体的にエレガントにまとまったフルボディの赤。	テイスティング コメント	熟れたリンゴや黒蜜、カラメルの香り。味わいは口当たりまるやかでミネラル感があり、ボリューム豊かな辛口。
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	ティエリの最上級ソービニオン・ブラン。テゼとはトゥーレーヌ地方の村の名前。	ちなみに!	最近評価が上昇中のトゥーレーヌのつくり手、フランソワ・メリオの買いブドウから仕込んだワイン!	ちなみに!	買いブドウはミカエル・ブージュ。デゴルジュマンは2007年4月中旬。

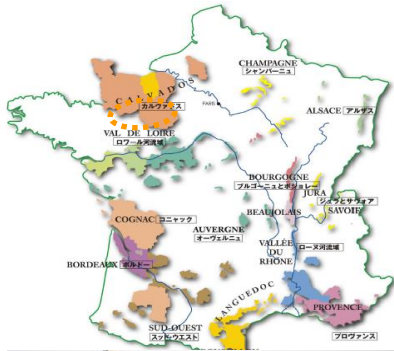


提供: フランス食品振興会



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Thesee 2005 AC トゥーレーヌ・テゼ		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2005 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-12. AC Touraine Pinot Noir MAGNUMS 2005 AC トゥーレーヌ・ピノワール マグナム	
品種	ソービニオンブラン	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	20年	樹齢	15年平均	樹齢	15年平均
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	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで19日間	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで19日間
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で14ヶ月	醱酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ 魚貝のクリームソース	マリージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 サーロインステーキ	マリージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 熟成コンテチーズ
マリージュ (日本向け)	棒々鶏	マリージュ (日本向け)	マグロのステーキ	マリージュ (日本向け)	骨付き肉のグリル
ワインの 飲み頃	2006年~2013年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ハチミツやパイナップルの香り。ワインに骨格とボリューム感がありミネラルな凝縮感とエキスが口を満たす。	テイステイング コメント	プラムやダークチェリー、甘いアニスの香り。味わいはスパイシーで骨格があり筋肉質だが、全体的にエレガントにまとまったフルボディの赤。	テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス等の赤い果実の香り。ワインに骨格があり繊細な酸とボリューム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	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	6,900円(税込7,452円)
ちなみに!	ティエリの最上級ソービニオン・ブラン。テゼとはトゥーレーヌ地方の村の名前。	ちなみに!	最近評価が上昇中のトゥーレーヌのつくり手、フランソワ・メリオの買いブドウから仕込んだワイン!	ちなみに!	

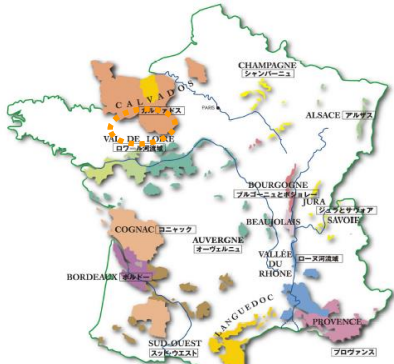


生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ピオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-5. VdT Vincoeur Rouge 2006 VdT ヴァンククール・ルージュ		12.-13. AC Touraine Blanc 2006 AC トゥーレーヌ ヴァンククール・ブラン		12.-17. VdT Vincoeur Rose 2006 VdT ヴァンククール・ロゼ	
品種	ガメイ、グロロ、ピノドニス	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ50%、 ソー50% (マルベック)
樹齢	20年平均	樹齢	35~50年	樹齢	40年平均
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	木桶タンクで15~20日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	バスランのプレス内で1時間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	木桶タンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで3ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	リエット、生ハム、 鶏のブランケット、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	ローストチキン 魚介類のクリームソース	マリァージュ (生産者)	ラトウイユ、リエット ブイヤベース トマト・ファルシ
マリァージュ (日本向け)	筍の土佐煮	マリァージュ (日本向け)	鱈の西京焼	マリァージュ (日本向け)	エビチリ
ワインの 飲み頃	2007年~2010年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2009年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2007年~2008年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	フローラルでスイカのようなみずみずしい香り。ミネラルイで果実味が口の中で上品に広がる。まさに美味しいエキスが喉を抜ける爽快感がある！	テイステイング コメント	香りはライチ、洋ナシ。味わいは心地の良い苦味とニュートラルだがボリュームのあるミネラル感が複雑に入り交じり大人の味を作り出す。	テイステイング コメント	熟れる前のマンゴーやミネラルの鉱物的な香り、酸と味わいとのバランスが良く、噛めば噛むほど口の中で旨みがグングン出てくる辛口ロゼ。
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)	希望小売価格	2,400円 (税込2,592円)
ちなみに！	2006年のブレンド比率は ガメイ55%、ピノ・ドニス25%、グロロー20% (去年はガメイ100%)	ちなみに！	今年の買ブドウはフィリップ・ブルゴに変更！ (去年はアラン・コクトー) 去年よりも樹齢の高いブドウ仕込んだので味わいに深みがあるとのコト！	ちなみに！	ティエリが捧げるヴァンククールワインの第3弾！今年2種類のロゼをつくったなかで、ティエリ自身がお気に入りの辛口をセレクト！

12.-8. VdT Romorantin 2005 VdT ロモランタン		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2005 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-16. AC Cheverny Rouge 2005 AC シュヴェルニー・ルージュ	
品種	ロモランタン	品種	ピノワール	品種	ピノワール、ガメイ
樹齢	33~101年	樹齢	15年平均	樹齢	10~30年
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	スミ・カルボニック ホーロータンクで19日間	マセラシオン	木桶タンクで15~20日間
醱酵	自然酵母で13ヶ月	醱酵	自然酵母で14ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で16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
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 ブランケット・ド・ポー	マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 フォアグラのソテー、 サーロインステーキ	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタル プッフブルギニョン リエット、生ハム
マリアージュ (日本向け)	グリーンアスパラのフライ	マリアージュ (日本向け)	手羽先大根	マリアージュ (日本向け)	きんぴらごぼう
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:14°C
テイasting コメント	青リンゴやミネラルの香りが華やか。味わいは ミネラリーで、酸と奥行きのある厚み、凝縮感、 そして力強さを兼ね備えた辛口白。	テイasting コメント	プラムやダークチェリー、甘いアニスの香り。 味わいはスパイシーで骨格があり筋肉質だ が、全体的にエレガントにまとまったフルボ ディの赤。	テイasting コメント	赤い熟れた果実やオールスパイスの香り。全 体としてスパイシーだがエレガントな酸と果実 味のバランスが絶妙。
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	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	2005年のロモランタンはティエリーの自信作! 彼自身のイチ押しで、個人的にもっともお気に入り のワインのひとつのコト!	ちなみに!	最近評価を上昇中の トゥーレーヌのつくり手、 フランソワ・メリオの買い ブドウから仕込んだワイン!	ちなみに!	2005年のブレンド比率はピノワール60%、ガ メイ40%(前年はガメイが60%、ピノワール が40%)

ティエリ・ピュズラ (Thierry PUZELAT)



生産者	Thierry PUZELAT
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄と共に継ぎ「クロ・デュ・テュエ・プフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、現在はピオワインの寵児として注目を浴びる。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	13.5ヘクタール
農法	ビオロジック 1997年カリテ・フランス
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	旅行、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12-1. AC Cheverny Blanc 2005 AC シュヴェルニー・ブラン		12-2. AC Touraine Thesee 2005 AC トゥーレーヌ・テゼ		12-3. AC Touraine KO 2004 AC トゥーレーヌ・KO	
品種	ソービニオンブラン、ムニユピノ	品種	ソービニオンブラン	品種	コー
樹齢	20年~40年	樹齢	20年	樹齢	10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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで15~20日
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で15~20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で1年 ファイバータンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カキのバター焼き ホワイトアスパラ キッシュ・ロレーヌ	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ 魚貝のクリームソース シェーブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	子羊のグリルコック、 ブーダン・ノワール
マリアーージュ (日本向け)	春菊の天ぷら	マリアーージュ (日本向け)	ブリ大根	マリアーージュ (日本向け)	焼鳥 (内臓系)
ワインの飲み頃	2006年~2012年 供出温度:11℃	ワインの飲み頃	2006年~2013年 供出温度:12℃	ワインの飲み頃	2006年~2011年 供出温度:14℃
テイステイングコメント	桐やミントのスイツとする香り。味わいはキリツとした酸の中にミネラルとほのかな甘みがバランスよく溶け込んでいる。	テイステイングコメント	ハチミツやパイナップルの香り。ワインに骨格とボリューム感がありミネラルな凝縮感とエキスが口を満たす。	テイステイングコメント	赤い果実とオールスパイス、漢方などのエキゾチックな香りが合い交える。ティエリのワインの中でも最もマッチョなフルボディの赤ワイン。
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)	希望小売価格	3,500円 (税込3,780円)
ちなみに!	2004年と比べ、2005年はブレンドの品種が変わっている。2005年はソービニオンブラン60%、ムニユピノ40% (前年はソービニオン86%、シャルドネ14%)	ちなみに!		ちなみに!	パンチの強い品種のコーをKOと(ノックアウト)とつけている。飲めば美味しさのあまりにKO!

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2004 AC トゥーレーヌ・ピノワール		12.-13. ACTouraine Vincoeur Blanc (2005) トゥーレーヌ ヴァンククール・ブラン		12.-5. VdT VinCoeur Rouge (2005) VdT ヴァンククール・ルージュ	
品種	ピノワール	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ
樹齢	15年	樹齢	8~13年	樹齢	30年
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	スミ・カルボニック ホーロータンクで15~20日	マセラシオン	なし	マセラシオン	カルボニック ホーロータンクで15~20日
醱酵	自然酵母で15~20日間	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で15~20日間
熟成	古樽で1年 ファイバータンクで1ヶ月	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5ヶ月
マリアージュ (生産者)	コック・オー・ヴァン、 フオアグラのソテー	マリアージュ (生産者)	アペリティブ 魚介類の冷製アントレ	マリアージュ (生産者)	豚、鶏のロースト シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	きんぴらごぼう	マリアージュ (日本向け)	焼き蟹	マリアージュ (日本向け)	おろしハンバーグ
ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	プラムやダークチェリー、クルトンの香ばしい香り。味わいは果実味というよりもむしろがっしりとした骨格を感じる。	テイステイング コメント	焼パイナップルのような甘く香ばしい香り。味わいは、パイナップルジュースのような甘酸っぱさが口に広がる。	テイステイング コメント	フランボワーズの甘酸っぱい香りとコク、果実味があふれんばかりに口に広がり飲んで楽しいワイン。
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!		ちなみに!	ティエリが捧げるヴァンククールワインの第2弾! 飲んで楽しいワインをコンセプトに作られたクールなワイン!	ちなみに!	ヴァンククール限定商品!

12.-6. AC Touraine La Tesniere 2004 AC トゥーレーヌ・ラ・テニエール		12.-7. AC Montlouis 2004 AC モンルイ		12.-8. VdT Romorantin 2004 VdT ロモランタン	
品種	ムニューピノー	品種	シュナンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	40年	樹齢	20年	樹齢	40~100年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年間	醱酵	自然酵母で9ヶ月	醱酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で1年	熟成	古樽で1年
マリアージュ (生産者)	サーモンのカルパッチョ、 魚介のグリエレモンがけ	マリアージュ (生産者)	魚介類の冷製アントレ ホワイトアスパラ	マリアージュ (生産者)	白ブーダン、アスパラ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	季節のさつま揚げ	マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	グリーンアスパラとマヨネーズ
ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	微かな香ばしさと桃の香りが合い舞う。酸がキリッとし、ふくよかなボリュームとみごとに調和している。	テイステイング コメント	黄リンゴや鉱物的な香りと、口に広がる爽やかな酸とワインの厚みとのバランスが絶妙でミネラリーな白。	テイステイング コメント	柑橘系や鉱物的な香り、味わいはミネラリーティーで酸と厚みがしっかりとした辛口白。
希望小売価格	3,045円(税込)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	ムニューピノー品種はロワールの土着品種。シュナンに近い品種で、うまく熟さない酸だけが際立つ栽培が難しい品種。	ちなみに!		ちなみに!	ロモランタンはもともとブルゴーニュ品種だったものがロワールに移植され、現在はロワールにだけ唯一存在する貴重な品種。

12.-9. AC Touraine Sayonara 2004 AC トゥーレーヌ・サヨナラ		12.-10. VdT Le P'tit tannique 2004 VdT ル・プティ・タニック		12.-11. AC Touraine Pineau d'Aunis 2004 AC トゥーレーヌ・ピノ・ドニス	
品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ	品種	ピノ・ドニス
樹齢	25~40年	樹齢	40年~50年	樹齢	35年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・カルボニック ホーロータンクで10日	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバータンクで15~20日
醱酵	自然酵母で1年半	醱酵	自然酵母で10日間	製法	自然酵母で15~20日間
熟成	古樽で1年半 残糖30gの時点で一度澱引き	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	フォアグラ、ロックフォール クレーム・ブリュレ	マリァージュ (生産者)	豚、鶏のロースト シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	アンドウイェット、黒ブーダン、田舎風パテ
マリァージュ (日本向け)	酢豚	マリァージュ (日本向け)	イワシの香草焼き	マリァージュ (日本向け)	鳥のカシューナッツ炒め
ワインの 飲み頃	2006年~2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度:14℃
テイasting コメント	蜂蜜やパイナップルの香り。控えめに感じる甘さと酸、微かな苦みがワインに複雑さを与える中甘口の白ワイン。	テイasting コメント	フランボワーズの甘酸っぱい香りとクリスピーでフレッシュな果実味が口に広がる軽快な赤ワイン。	テイasting コメント	プラム、ダークチェリーのほのかな香りと、味わいは豊かなミネラル、繊細な酸、旨味たっぷりのエレガントな赤。
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	3,100円(税込3,348円)
ちなみに!	「サヨナラ・パトール・モンド」は「Ca,il n'y en a pas tout le monde」これは世界中どこにでもある訳ではないよ」という意味を掛けています。	ちなみに!	「ル・プティ・タニック・クール・ピヤン」は「P'tit Tannique」をタイトニック、喉ごしの良さを「Coule bien」『良く沈む』と掛けたもの!	ちなみに!	ピノ・ドニスは別名シュナンワールでロワールの土着品種。ブレンド品種として使われることが多いが、上手くつくると上品なピノワールを思わせるポテンシャルがある。

12.-14. VdT Rose (2005) VdT ロゼ		12.-15. Petillant naturel 2004 ペティアン・ナチュレル		12.-16. AC Cheverny Rouge 2005 AC シュヴェルニー・ルーージュ	
品種	ピノドニス、グロロ	品種	ムニピノ、メリエ	品種	ピノワール、 ガメイ
樹齢	35~100年	樹齢	100年	樹齢	20年
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	数時間	マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで15~20日間
醱酵	自然酵母で7ヶ月	製法	ペティアン・ナチュレル	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月 残糖15gの時点でフィルター	醱酵・熟成	ファイバータンクで2ヶ月 瓶内で13ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	ネム(ベトナム風春巻き) エスニック料理	マリァージュ (生産者)	フォアグラ、リエット シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	牛肉のタルタル プッフブルギニオン リエット、生ハム
マリァージュ (日本向け)	マーボー春雨	マリァージュ (日本向け)	岩がき	マリァージュ (日本向け)	牛肉スジの煮込み
ワインの 飲み頃	2006年~2008年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年~2011年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2006年~2012年 供出温度:15℃
テイasting コメント	スイカや桜餅、白粉の香り。味わいはやわらかな酸とほのかな甘みがボリュームのあるワインをやさしく包む。	テイasting コメント	ペッコウ飴などの香ばしい香り。口の中を適度に刺激する泡としっかりとした酸とのバランスがよい辛口ペティアン。	テイasting コメント	赤い熟れた果実やオールスパイスの香り。全体としてスパイシーだがエレガントな酸と果実味のバランスが絶妙。
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	3,250円(税込3,510円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	ティエリ初のロゼ! 本人もお気に入りの1本!!	ちなみに!	樹齢100年以上経ったブドウから作られた至極のペティアン!	ちなみに!	2005年のブレンド比率はピノワール60%、ガメイ40%(前年はガメイが60%、ピノワールが40%)