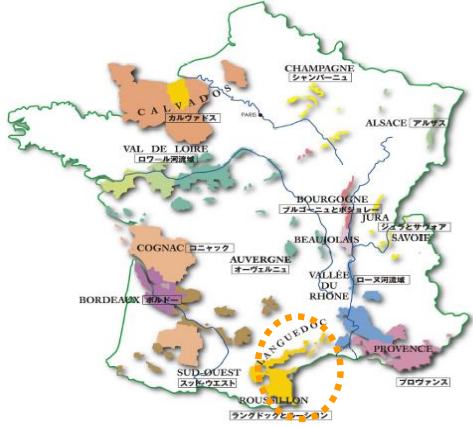


ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)

VCN°



地図提供: フランス食品振興会



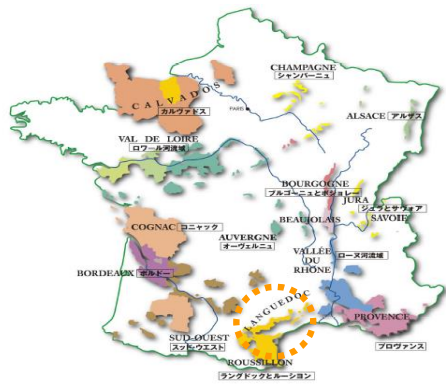
| | |
|----------|--|
| 生産者 | Laetitia OURLIAC |
| 国>地域>村 | フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル |
| AOC | VdF, コルビエール |
| 歴史 | ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え再スタートを切る。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。 |
| 畑総面積 | 18 ha |
| 農法 | ビオロジック |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメヌのスタッフ | 3人(季節労働者数人) |
| 趣味 | 子供の世話、ワイン生産者訪問 |
| 生産者のモットー | 完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！ |

| 52.-4. VdF Le Blanc 2014 des Garennes ル・ブラン デ・ガレンヌ(白) | | 52.-8. VdF Derrière les Fagots 2015 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白) | | 52.-7. VdF Premier Jus 2015 ブルミエ・ジュ(赤) | |
|---|---|---|---|---|---|
| 品種 | グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ20%、ルーサンヌ20% | 品種 | ミュスカブティグレン70%、 白のル・ブラン・デ・ガレンヌ30% | 品種 | グルナッシュ70%、 カリニャン30% |
| 樹齢 | 11年 | 樹齢 | 12年 | 樹齢 | 20年~68年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| ダブルバージュ | 8℃に冷却し5日間 | マセラシオン | 9 hLの卵型樹脂タンクで4週間 | マセラシオン | ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエのジュースの中に、カリニャンの全房を加え3日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 古樽225 Lと350 Lで6ヶ月 | 発酵 アッサンブラージュ | 自然酵母で3週間 途中発酵15日目に2015年のル・ブラン・デ・ガレンヌの発酵ワインをアッサンブラージュ | 発酵 | 自然酵母 プレスしたカリニャンとグルナッシュをアッサンブラージュし古樽で15日間 |
| 熟成 | 古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月 | 熟成 | プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成 | 熟成 | 古樽225 Lで9ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | アーティチョークのオープン焼き、 リードヴォーのムニエル | マリアージュ (生産者) | トリップのカーン風煮込み、 ミモレットチーズ | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 サンネクテルチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | アマダイのソテー 柑橘ソース | マリアージュ (日本向け) | 紅茶のシフォンケーキ | マリアージュ (日本向け) | トマトファルシ |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2036年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2022年 供出温度:14℃ |
| テイasting コメント | オレンジ、キンカン、白桃、洋ナシ、金木犀、青竹、ジャスミンティーの香り。ワインはフルーティーかつスパイシーで、芳醇な旨味エキスに緻密で筋肉質なミネラルと心地よい苦みがきれいに溶け込む！ | テイasting コメント | クエッチ、梅、シソ、カモミュー、ハチミツ、アールグレイの香り。ワインは芳醇かつ清涼感があり、ドライだがハチミツのように凝縮したエキスに紅茶の洗みのような細かいタンニンが融合し長く余韻に続く！ | テイasting コメント | クランベリー、ザクロ、プラリネ、カシューナッツの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーかつ果実味が滑らかで繊細な酸とのバランスも良く、キメ細かく優しいタンニンが味わいに輪郭を与える！ |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) | 希望小売価格 | 5,350円(税込5,778円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,916円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月8日！収量は20 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月6日。収量は18 hL/ha。2015年はたったの420 L(520本分)しかつくっていない！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」であるが、「秘蔵のもの」という意味が込められている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが9月20日。収量は35 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！SO ₂ はセニエ後に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 52.-2. VdF Le Carignan 2014 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤) | | 52.-3. VdF La Syrah 2014 de la Pinède ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤) | | 52.-6. AOC Corbières 2014 Le Corbières de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤) | |
|--|---|--|---|---|--|
| 品種 | カリニャン | 品種 | シラー | 品種 | カリニャン50%、シラー50% |
| 樹齢 | 52年~68年 | 樹齢 | 11年 | 樹齢 | 11年~68年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土) | 土壌 | 石灰質・粘土質・マルヌブルー |
| マセラシオン | セメントタンクで21日間 | マセラシオン | セメントタンクで22日間 | マセラシオン | セメントタンクで21~22日間 |
| 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで12日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで12日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで12日間 |
| 熟成 | 古樽600 Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽225 Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 シラーとカリニャンをアッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | キジとフォアグラのバイ包み、 マロワールチーズ | マリアージュ (生産者) | ロニョンドヴォー、 オツソイラティチーズ | マリアージュ (生産者) | 黒ブーダン、 リエーヴルアラロワイヤル |
| マリアージュ (日本向け) | 牡蠣のベーコン巻き | マリアージュ (日本向け) | 鯖とトマトの スパイスと香草パン粉焼き | マリアージュ (日本向け) | 牛肉のたたき |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:18°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2037年 供出温度:18°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2037年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | ミュール、カシス、スマレ、ドイツ、ピーツ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは優雅かつ上品なフィネスがあり、染み入るように柔らかな果実の凝縮味とキメの細かく優しいタンニンとのバランスが絶妙! | テイasting コメント | カシス、ドライブルーン、ユーカリ、モミの木、チョコレート香り。ワインは濃厚かつしなやかで、艶のある凝縮した果実味をキメの細かいタンニンの収斂味が整える! 余韻に葉巻のフレーバーが長く残る! | テイasting コメント | カシス、ブルーン、スマレ、ラディッシュ、ナツメグ、タバコの葉の香り。ワインは滑らかで艶があり、濃厚でありながら染み入るような上品な果実の凝縮味を緻密でキメの細かいタンニンがきれいに整える! |
| 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) | 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月20日。収量は32 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った! ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月12日。収量は30 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った! ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! | ちなみに! | 2014年は、グルナッシュの品質に納得が行かなかったという事で、シラー「ラ・ピネード」225 L 5樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 2樽、熟成状態の良い樽をセレクトしアッサンブラージュした! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! |

| 52.-1. VdF Le Grenache 2013 du bois Saint Jaume ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤) | |
|--|--|
| 品種 | グルナッシュ |
| 樹齢 | 67年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | セメントタンクで21日間 |
| 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで11日間 |
| 熟成 | 古樽228 Lで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮 |
| マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と白インゲン豆の煮込み |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2036年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | ドライブルーン、カシスのジャム、黒オリブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレート香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくよかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む! |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している! ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! |

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国>地域>村

フランス>ラングドック>コルビエール
>エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドが一から醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

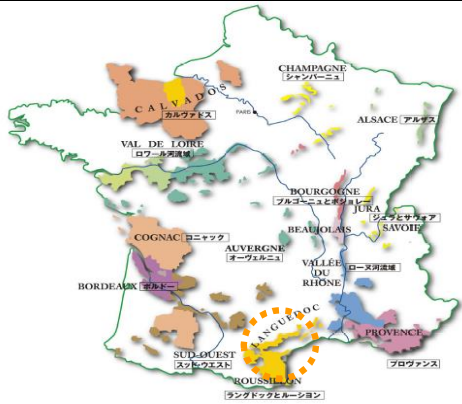

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2013
des Garennes
ル・ブラン
デ・ガレンヌ(白)**
**52.-1. VdF Le Grenache 2013
du bois Saint Jaume
ル・グルナッシュ
デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)**
**52.-2. VdF Le Carignan 2013
de la Source
ル・カリニャン
ド・ラ・ソース(赤)**

| 品種 | グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ40%、ルーサンヌ10% | 品種 | グルナッシュ | 品種 | カリニャン |
|-------------------|--|-------------------|--|-------------------|---|
| 樹齢 | 10年 | 樹齢 | 67年 | 樹齢 | 51年~67年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| ダブルバージュ | 3°Cに冷却し5日間 | マセラシオン | セメントタンクで21日間 | マセラシオン | セメントタンクで20日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 古樽500 Lで2ヶ月 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで11日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで8日間 |
| 熟成 | 古樽500 Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽228 Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽600 Lで9ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | かぼちゃのポターージュ、 オマールのグリエサフランソース | マリアーージュ (生産者) | 田舎風パテ、 ウサギのブルー煮 | マリアーージュ (生産者) | 牛肉のタルタルステーキ、 キジとフォアグラのパイ包み |
| マリアーージュ (日本向け) | 豚肉のハニーマスタード焼き | マリアーージュ (日本向け) | 鶏肉と白インゲン豆の煮込み | マリアーージュ (日本向け) | 鴨のロースト |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2016年~2036年 供出温度:18°C | ワインの 飲み頃 | 2016年~2036年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | 洋ナシのコンポート、ライチ、キンカン、ジャスミン、ラムケーキ、海藻の香り。ワインはクリスピーかつフルーティでボリュームがあり、ジンジャーのようなスパイスさとタイトなミネラルがしっかりとした骨格を形成する！ | テイasting コメント | ドライプルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレートの香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくよかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む！ | テイasting コメント | カシス、スミレ、杉の木、クローブ、ブラックベッパー、生肉、インクの香り。ワインは滑らかでフィネスと清涼感があり、旨味の詰まった艶やかな果実味を洗練された酸とミネラル、優しいタンニンの収斂味がスマートにまとめ上げる！ |
| 希望小売価格 | 4,200円(税込4,536円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) |
| ちなみに！ | 収穫日は前年と同じ9月5日！収量は32 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月22日。2013年はオイディウムの被害があったが、それでも前年同様に収量は40 hL/haを確保できた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ |


| 52.-3. VdF La Syrah 2013 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤) | | 52.-6. AOC Corbières 2013 Le Corbières de Fond cyprès コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤) | | 52.-5. VdF Le Grenache 2012 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク(赤) 【マグナム】 | |
|--|--|---|--|--|---|
| 品種 | シラー | 品種 | グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3 | 品種 | グルナッシュ |
| 樹齢 | 10年 | 樹齢 | 16年～67年 | 樹齢 | 15年～30年 |
| 土壌 | 石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土) | 土壌 | 石灰質・粘土質・マルヌブルー | 土壌 | 石灰質・粘土質・マルヌブルー |
| マセラシオン | セメントタンクで21日間 | マセラシオン | セメントタンクで21日間 | マセラシオン | セメントタンクで14日間 |
| 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで10日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで 8～10日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで8日間 |
| 熟成 | 古樽225Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽で9～10ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで8ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー | マリアージュ (生産者) | アンドウイエット、 リエーヴルアラロワイヤル | マリアージュ (生産者) | ウサギのリエット、 リヴァロチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | 牛ハラミのステーキ | マリアージュ (日本向け) | 牛肉と人参の赤ワイン煮 | マリアージュ (日本向け) | ソーセージの ローズマリーグリル |
| ワインの 飲み頃 | 2016年～2036年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年～2036年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年～2036年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | ブルーベリーのジャム、ミュール、チョコ コレート、甘草、なめし皮、海苔の香 り。ワインは男性的で構成がはっきり としていて、厚みのあるリッチな果実味 を鋭くタイトに洗練されたミネラルと 細かいタンニンの収斂味が引き締め 骨格を整える！ | テイasting コメント | カシス、スマイル、ラベンダー、イラクサ、 タバコの葉、なめし皮、カカオの香り。 ワインはスマートかつ凛としたストラク チャーとフィネスがあり、上品な果実の 凝縮味を緻密なミネラルと細かいタン ニンの収斂味が引き締める！ | テイasting コメント | ブルーベリー、プルーン、オレンジピー ール、サフランの香り。ワインは清涼感 がありスパイシーで勢いがあり、凝縮 した果実味にフレッシュな酸と骨格の あるミネラルが融合し、そのまま綺麗に 余韻に抜ける！ |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) | 希望小売価格 | 4,200円(税込4,536円) | 希望小売価格 | 6,700円(税込7,236円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月11日。2012年は蛾の幼虫の被害により壊滅だったが、2013年は35 hL/haと比較的量が取れた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 2013年は、グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」228 L 2樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 1樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」225 L 2樽それぞれ一番良い樽をセレクトし、瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュした(前年とほぼ同様のアッサンブラージュ比率！)SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナッシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルと掛けて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| | | |
|--|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Laetitia OURLIAC |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル |
| | AOC | VdF |
| | 歴史 | ドメーヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シブレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。 |
| | 気候 | 気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。 |
| | 畑総面積 | 18 ha |
|  | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 3人(季節労働者数人) |
| | 趣味 | 子供の世話、ワイン生産者訪問 |
| | 生産者のモットー | 完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！ |

| 52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2012 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白) | | 52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2012 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤) | | 52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2012 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤) | |
|--|---|---|--|---|---|
| 品種 | グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ20% | 品種 | グルナッシュ | 品種 | カリニャン |
| 樹齢 | 9年 | 樹齢 | 66年 | 樹齢 | 50年~66年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| デブルバージュ | 3°Cに冷却し5日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニック セメントタンクで20日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 古樽500Lで12ヶ月 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで15日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで8日間 |
| 熟成 | 古樽500Lで13ヶ月 | 熟成 | 古樽で10ヶ月 | 熟成 | 古樽500Lで9ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | オマールのグリエ トムチーズ | マリァージュ (生産者) | 田舎風パテ、 鴨胸肉のソテートリュフソース | マリァージュ (生産者) | 冷製ブーダンノワール、 イノシシのシヴェ |
| マリァージュ (日本向け) | ホタテとピーマンのサフラン煮 | マリァージュ (日本向け) | 鶏肉のグリル 黒オリーブとケッパーソース | マリァージュ (日本向け) | 牛薄切りステーキ バルサミコ風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2015年~2020年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2030年 供出温度:18°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2030年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | ピンクグレープフルーツ、ナシ、バナナ、ヴェルヴェンヌ、ミント、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、ふくよかなボディと豊かなコク、キレのあるタイトなミネラルが味わいの骨格をつくる！ | テイasting コメント | ダークチェリー、ミュール、クローブ、なめし皮、タバコの葉の香り。ワインはスマートでまとまりがあり、濃縮感のある滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメ細やかなタンニンがやさしく引き締める！ | テイasting コメント | カシス、ドライイチジク、海苔の香り。ワインはスマートかつ優雅で構成がはっきりとしていて、旨味の溶け込んだ艶やかな果実味をキメの細かいミネラル、タンニンの収斂味が引き締め骨格を整える！ |
| 希望小売価格 | 4,200円(税込4,536円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) |
| ちなみに！ | 収穫日は前年と同じ9月5日！収量は25 hL/ha。ワイン名は畑の区画名。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！大きな浮遊物を取る程度の目の粗いフィルターを使用！ | ちなみに！ | 収穫日は9月13日。2012年は花ぶるいに遭い収量は25 hL/haと例年の30%減。ワイン名は畑の区画名。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月18日。2012年は例年よりも豊作で収量は40 hL/ha！ワイン名は畑の区画名。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ |

| 52.-3. VdF La Syrah de la Longe de Puits 2012 VdF ラ・シラー ド・ラ・ロング・ド・ピュイ (赤) | | 52.-5. VdF Le Grenache Cuvee N°5 2012 VdF ル・グルナッシュ キュヴェ・ニユメロ・サンク (赤) 【マグナム】 | | 52.-6. AOC Corbieres Le Corbieres de Fond cypres 2012 AOC コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ (赤) | |
|--|---|---|---|--|--|
| 品種 | シラー | 品種 | グルナッシュ | 品種 | グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3 |
| 樹齢 | 15年 | 樹齢 | 15年～30年 | 樹齢 | 15年～66年 |
| 土壌 | 石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土) | 土壌 | 石灰質・粘土質・マルヌブルー | 土壌 | 石灰質・粘土質・マルヌブルー |
| マセラシオン | セメントタンクで21日間 | マセラシオン | セメントタンクで14日間 | マセラシオン | セメントタンクで 15～21日間 |
| 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで8日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで8日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで 8～15日間 |
| 熟成 | 古樽で10ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで8ヶ月 | 熟成 | 古樽で9～10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 牛のタルタルステーキ、 プーダンノワール | マリアージュ (生産者) | ウサギのリエット、 牛フィレのステーキ | マリアージュ (生産者) | 小鹿のテリーヌ、 リエールアラロワイヤル |
| マリアージュ (日本向け) | 牛肉の赤ワイン煮 | マリアージュ (日本向け) | ソーセージと白いんげん豆の 煮込み | マリアージュ (日本向け) | 牛のレバーのソテー 粒マスタードソース |
| ワインの 飲み頃 | 2015年～2025年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2030年 供出温度:17℃ | ワインの 飲み頃 | 2015年～2030年 供出温度:18℃ |
| テイasting コメント | グリオット、ダークチェリー、ローズマ リー、お香、醤油の香り。ワインはしな やかかつ果実が濃厚で凝縮感があり、 若くやわらかなタンニンと洗練されたミ ネラルの旨味が口いっぱいに広がり 余韻に続く！ | テイasting コメント | ブルーベリー、ブルー、オレンジピー プル、サフランの香り。ワインは清涼感 がありスパイスで勢いがあり、凝縮 した果実味にフレッシュな酸と骨格の あるミネラルが融合し、そのまま綺麗に 余韻に抜ける！ | テイasting コメント | ダークチェリー、ミュール、ユーカリ、モ ミの木、カカオ、ミネラルの香り。ワイン は力強くもしなやかかつ凛としたストラ クチャーがあり、果実の凝縮味をタイ トなミネラルと緻密なタンニンが引き 締める！ |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,158円) | 希望小売価格 | 6,700円(税込7,236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10日。収量は30 hL/ha。 ワイン名は畑の区画の名前。Puitsは 「井戸」の意味で、昔この区画に井戸 があった！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。通常ネゴシアンに売っているグ ルナッシュのうち、5番目のタンクがあ まりにも香り高く品質の良かったので、 例外的にドメヌで元詰めすることに なった。「シャネルのN°5」と掛けて命 名した！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！ マグナムサイズ限定！ | ちなみに！ | グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョー ム」2樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」 2樽、カリニャン「ラ・ソース」500 L1 樽、一番良い樽をセレクトし瓶詰め1ヶ 月前にアッサンプラージュした！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！ |

| | | |
|--|-----------|--|
|  | 生産者 | Laetitia OURLIAC |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル |
| | AOC | VdF |
| | 歴史 | ドメーヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シブレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。 |
| | 気候 | 気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。 |
| | 畑総面積 | 18ha |
| | 農法 | ビオロジック |
|  | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 3人(季節労働者数人) |
| | 趣味 | 子供の世話、ワイン生産者訪問 |
| | 生産者のモットー | 完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！ |

| 52.-4. VdF Le Blanc des Garennes (2011) ル・ブラン デ・ガレンヌ(白) | | 52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume (2011) ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤) | | 52.-2. VdF Le Carignan de la Source (2011) ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤) | |
|--|--|---|---|---|--|
| 品種 | ヴィオニエ40%、ルーサンヌ20%、 グルナッシュブラン40% | 品種 | グルナッシュ | 品種 | カリニャン |
| 樹齢 | 8年 | 樹齢 | 65年 | 樹齢 | 65年~80年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| ダブルバージュ | 3°Cに冷却し5日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 古樽500Lで1ヶ月 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで18日間 | 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで27日間 |
| 熟成 | 古樽500Lで7ヶ月 | 熟成 | 古樽で9ヶ月 | 熟成 | 古樽500Lで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | カジキマグロのバジルソース、 トムチーズ | マリアージュ (生産者) | 牛のモワルのロースト、 牛フィレのステーキ | マリアージュ (生産者) | テッドフロマージュ、 仔羊のロティリユフソース |
| マリアージュ (日本向け) | 鶏肉のレモンクリーム煮 | マリアージュ (日本向け) | 鴨のコンフィ | マリアージュ (日本向け) | 牛のたたき |
| ワインの 飲み頃 | 2013年~2020年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:17°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2028年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | 黄桃、マンゴー、松葉、メントール、プリ オッシュの香り。ワインはオイリーかつ 果実が力強くまるやかでボリュームが あるが、張りのあるミネラルと白桃のよ うな果実のエキスが味わいの骨格を 支える！ | テイasting コメント | ダークチェリー、ユーカリ、タイム、ガ リーグ、赤身肉の風味深い香り。ワイン はミネラリーかつテクスチャーが緻 密で、洗練された果実の凝縮味と繊細 な酸、細かいタンニンの収斂味が味わ いを引き締める！ | テイasting コメント | ダークチェリー、ミュール、ライチ、タバ コの葉、カカオの香り。口当たり滑らか かつ果実にたっぷりとしたボリュームと 凝縮感があり、若く細かいタンニンと洗 練されたミネラルの旨味が口をしめや かに満たす！ |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,320円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月5日。収量は20hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、Garenneには「ウ サギの生息する森」という意味がある！ | ちなみに！ | 収穫日は9月11日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、bois Saint Jaume の区画は昔キリスト教巡礼の通り道だ った！ | ちなみに！ | 収穫日は9月13日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、la Sourceの区画 は昔地下に水源があった！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| 52.-3. VdF La Syrah de la Pinede (2011) VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤) | |
|--|-----|
| 品種 | シラー |

| | |
|------------------|---|
| 樹齡 | 10年 |
| 土壤 | 石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土) |
| マセラシオン | マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間 |
| 発酵 | 自然酵母 セメントタンクで26日間 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | イノシシのシヴェ、 鹿肉のグランブヌールソース |
| マリアージュ (日本向け) | 仔羊の香草焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2013年～2028年 供出温度:17℃ |
| テイスティング コメント | ミュール、オレンジ、スマレ、モカコー ヒー、ナツメグの香り。ワインはとても スマートでまとまりがあり、しめやかな タンニン、凝縮した果実味、洗練され たミネラルなど全ての要素が柔らかく 同調する！ |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月11日。収量は30hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で la Pinedeには「松林」とい う意味がある！ |