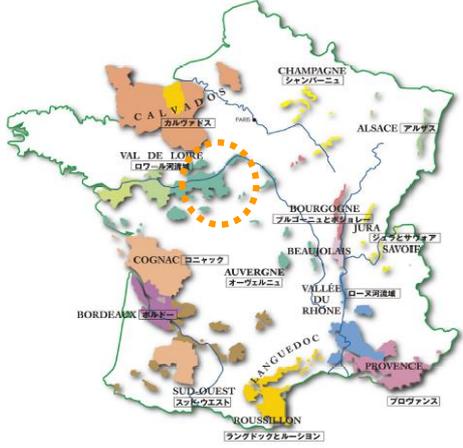


VCN° 54

「Version.February-2017」

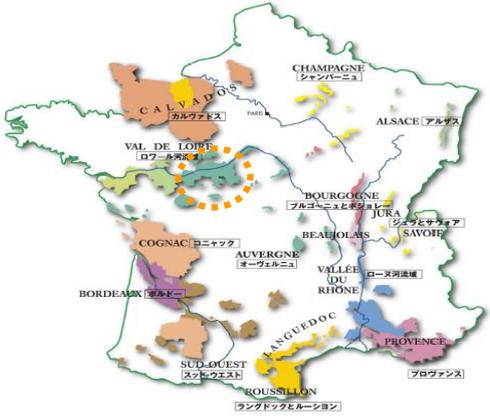
## ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laurent SAILLARD
	国>地域>村	フランス>ロワール>ピエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーンを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーンのスタッフ	1人
	趣味	キノコ狩り、料理
	生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

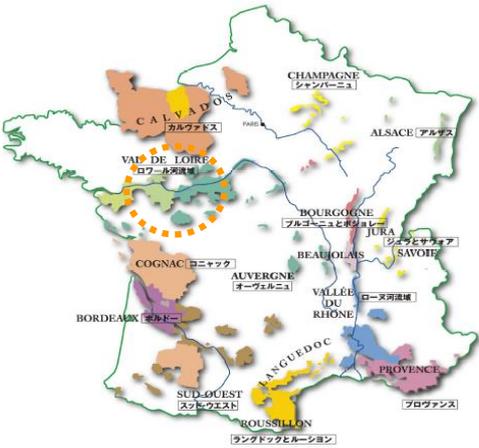
54.-3. VdF Pop 2015 ポップ(ロゼ泡)		54.-4. VdF La Valse 2015 ラ・ヴァルス(ロゼ)		54.-1. VdF Lucky You 2015 ラッキー・ユー(白)	
品種	カベルネソーヴィニオン90%、 ピノニス10%	品種	カベルネソーヴィニオン90%、 ピノニス10%	品種	ソーヴィニオンブラン
樹齢	30年	樹齢	30年	樹齢	43年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6週間
デゴルジュマン	2016年5月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	70%木桶タンク、 30%古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 クラフティ	マリアージュ (生産者)	豚肉のハニーマスタードソース、 リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	ホタテのバターソテー、 シェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	人参のケーキサレ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのタルタル	マリアージュ (日本向け)	キノコのホイル焼き
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9℃
テイasting コメント	サクランボ、アセロラ、リュバープ のジャム、ボンボン、パンケー キ、砂糖水の香り。ワインはキ リッタイトで収斂味があり、ピ ュアでほんのりとした優しい甘みと 鉱物的なミネラルを繊細な泡が 引き締める！	テイasting コメント	サクランボ、リュバープ、アー モンドの花、白粉、杏仁豆腐の香り。 ワインはフレッシュかつ微かにクリ スピーで、透明感のあるほのかな 甘みエキスを細く繊細な酸と鉱物 的なミネラルが引き締める！	テイasting コメント	黄桃のコンポート、ユーカリ、ス イカズラ、黒豆、あんみつの汁、火 打石の香り。ワインはフル ーティーかつ構成がしっかりしてい て、後からじわっと広がる強かな 酸と凝縮したミネラルが骨格を支 える！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は30 hL/ha。ワイン名は単純にペティ アン泡が弾けるという意味で ポップと名付けた！直接プレスで セニエではない。残糖分5g/L。ノ ンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は30 hL/ha。優雅でエレガントなワイン に仕上がったことから、優雅さを 表現するためにLa Valse=ワ ルスと命名した！直接プレスでセ ニエではない。残糖分は5g/L。ノ ンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前 のスーティラージュの時に10mg/L。	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLucky You！ 「ついでにね！」は、フランスで ゼロからスタートし、色々な人に 助けられて今にたどり着いた彼 自身の思いが込められている！ ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！

54.-2. VdF La Pause 2015 ラ・ポーズ(赤)		54.-5. VdF Scarlette 2015 スカーレット(赤)		54.-6. VdF Joy(full) 2015 ジョイフル(赤)	
品種	ガメイ	品種	ピノドニス70%、ガメイ30%	品種	カベルネフラン
樹齢	38年	樹齢	45年平均	樹齢	30年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	スマ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	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	木桶タンクで6ヶ月	熟成	木桶タンクで6ヶ月	熟成	木桶タンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキヤスのロティ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウナギの赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	鮪のソテー タブナードソース	マリアージュ (日本向け)	スパイスを効かせたロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースとごぼうのグリル 山椒風味
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 16°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 16°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 16°C
テイステイング コメント	チェリー、プラム、ドイツ、スマレ、 シソ、プーアル茶、キャラメル の香り。ワインは上品かつ滑らかで 質感が良く、柔らかくまろやかな 果実味ときれいに溶け込んだミ ネラルとタンニンが舌の上でとろ ける！	テイステイング コメント	ザクロ、クランベリー、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クレソンの香 り。ワインはフレッシュかつ果実が チャーミングで染み入るように優 しく、柔らかなタンニンと緻密なミ ネラルが味わいに輪郭を与える！	テイステイング コメント	カシス、スマレ、バラの花弁、山 椒、コショウの香り。ワインは滑ら かかつフローラルで染み入るよう なみずみずしい果実味があり、 鉱物的なミネラルと細かくしなや かなタンニンがきれいに融合す 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	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は30 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは 畑仕事の合間の「休憩」を意味 し、畑の中でパテを食べながら ヴァンドソワフで喉を潤すというイ メージがある！ノンフィルター！ SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスーテラー ジュの時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は30 hL/ha。ワイン名のScarletteは チャーミングでフェミニンなワイン という事からスカーレットという女 性のネーミングを取った！ノンフ ィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のス ーテラージュの時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は30 hL/ha。ワイン名のJoy(full)は Joyful「楽しい」とfull of joy「喜 びに満たされた」の2つの意味を掛 け合わせている！ノンフィル ター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のス ーテラージュの時に10 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laurent SAILLARD
	国>地域>村	フランス>ロワール>ピエ
	AOC	トゥーレーヌ
歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランCiciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーンを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。	
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロ気候をつくり出す。	
	畑総面積	7.5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーンのスタッフ	1人
	趣味	キノコ狩り、料理
	生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

54.-1. VdF Lucky You ! 2014 ラッキー・ユー! (白)		54.-2. VdF La Pause 2014 ラ・ポーズ(赤)	
	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	42年	樹齢	37年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ウズラのブドウの葉包み焼き	マリアージュ (生産者)	鳩のロティバルサミソース、 トムドサヴォワ
マリアージュ (日本向け)	鱈とキノコのホイル焼き	マリアージュ (日本向け)	焼きシェーヴルチーズと 生ハムのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	黄桃、洋ナンのコンポート、白い バラ、スイカズラ、黒豆、火打石 の香り。ワインはクリスピーかつ ボリューム豊かで勢いがあり、じ わっと上がる強かな酸と凝縮した ミネラルが味わいの骨格をしっかりと 支える!	テイasting コメント	ダークチェリー、カシス、スマレ、 プーアル茶、お香、海苔の香り。 ワインはフレッシュかつ口当たり 滑らかで、チャーミングな酸と染み 入るように優しい果実味、細かくし なやかなタンニンがきれいに融合 する!
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!	収穫日は9月23日。収量は27 hL/ha。ワイン名のLucky You ! 「ついでにね!」は、フランスで ゼロからスタートし、色々な人に 助けられて今にたどり着いた彼 自身の思いが込められている! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター。	ちなみに!	収穫日は9月21日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑 仕事の合間の「休憩」を意味し、 畑の中でパテを食べながらヴァン ドソワフで喉を潤すというイメージ がある! SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスー ペリアージュの時に20 mg/L添 加、ノンフィルター。

VCN° 54		「Version.February-2015」 ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laurent SAILLARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ピエ	
	AOC	トゥーレーヌ	
	歴史	<p>1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランICIを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲り、ニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モランタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 haの管理を引き受け現在に至る。</p>	
	気候	<p>夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロ気候をつくり出す。</p>	
		畑総面積	6.5 ha
農法		ビオディナミ	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ		1人	
趣味		キノコ狩り、料理	
生産者のモットー		感性を生かしたシンプルで美しい仕事	

54.-1. VdF Lucky You 2013 ラッキー・ユー (白)		54.-2. VdF La Pause 2013 ラ・ポーズ (赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	41年	樹齢	36年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で30日間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で5ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ルッコラのサラダ 鯛のカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ウズラのロティ
マリアーージュ (日本向け)	蒸し鶏とアボカドのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	マグロのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、生姜の香り。ワインはピュアで清涼感があり、フレッシュな酸と上品で爽やかなミネラルエキスがやさしく口の中に染み入る!	テイasting コメント	グリオット、レッドチェリー、白桃、バラの花卉、ボタンの香り。ワインはみずみずしく艶があり、チャーミングな酸とピュアな果実味がやさしいタンニンときれいに融合する!
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!	収穫日は10月13日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLucky You! 「ついでにね!」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている! ノンフィルター、SO <sub>2</sub> は発酵が終わった後20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月13日。収量は30 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある! ノンフィルター、SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスーティラーージュの時に10 mg/L。