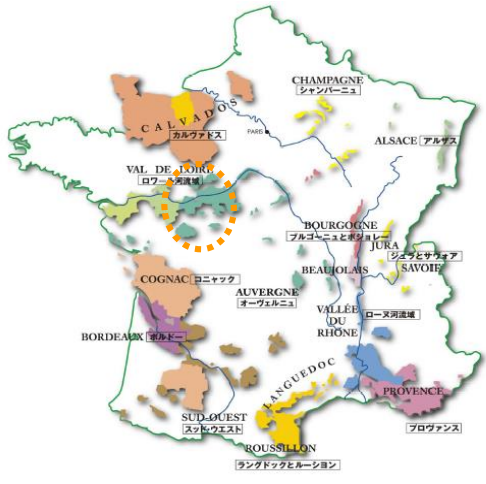



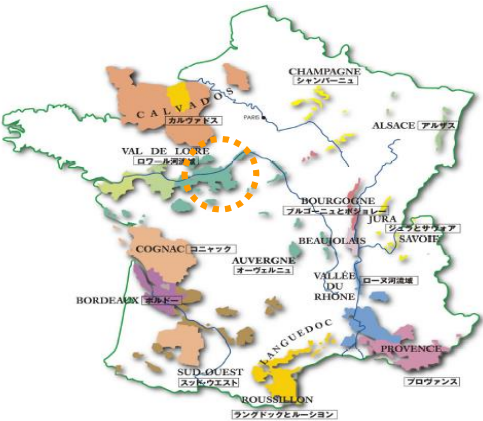

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	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	7 ha(自社畑)
	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、季節労働者数名
	趣味	釣り、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 2016 Vincœur Vincul Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクウル(白)		★new vintage★ 12.-. VdF Vincœur Rouge 2016 ヴァンクウル・ヴァンキュ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%
樹齢	37年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質・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	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3ヶ月	醱酵	自然酵母で35日間
熟成	225 Lの古樽50%、 ファイバータンク50%で6ヶ月	熟成	カベルネフランはファイバータンク ガメイは古樽で5ヶ月
マリアーージュ (生産者)	スズキのソテー・香草クリームソース、 シェーヴェルチーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ロニョンドヴォー
マリアーージュ (日本向け)	鶏のササミとパクチーのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	鯛とベーコンのパン粉焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	アプリコット、ネクタリン、ミカン、アカシア、アーモンドの花、クレソンの香り。ワインはフレッシュ&フルティーで白い果実にボリュームと広がりがあり、後から心地良いミネラルの苦味と強かな酸が複雑に合い舞う！	テイasting コメント	グリオット、ダークチェリー、グミ、イチゴのジャム、スマイル、セージの香り。ワインは芳醇かつ滑らかで、旨味の凝縮した柔らかな果実味とやさしいタンニンが同調し口の中に染み入る！
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)
ちなみに！	収穫日は9月24日、25日。2016年は霜の被害で収量は20 hl/ha！残糖は1.5 g/L。買いブドウはピオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量はガメイが30hl/ha、カベルネフランが20hl/ha。100%マセラシオンカルボニック！買ブドウはガメイがアラン・コクトー、カベルネフランがドルレアンから！SO ₂ は瓶詰め時に10mg/L添加。ノンフィルター！

12.-30. VdF L'Ormeau des Deux Croix 2016 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		12.-8. AC Cour-Cheverny 2015 クール・シュヴェルニー(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	37年	樹齢	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	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	500L古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 コルドンブルー	マリアージュ (生産者)	カニとほうれん草のキッシュ、 カサゴのポワレ
マリアージュ (日本向け)	帆立とアスパラのソテー	マリアージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	梨のコンポート、ミカン、スターフルーツ、シトラス、ジュニパーベリー、ユーカリの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで白い果実の優しくふくよかなエキスと線の細い酸、緻密なミネラルとのバランスが上品かつ絶妙！	テイステイング コメント	レモン、マンゴスチン、青いバナナ、アカシア、焼き栗、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ端正でキレの鋭い酸が柱にあり、後から塩辛く透明感のあるスパイシーなミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	3,200円(税込3,456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。2016年は霜の被害で収量は10 hL/ha！ブドウはポノームの自社畑から！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖1 g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は25hL/ha。ブドウは前年のドルレアンからバイオ栽培者ジェローム・ショケットに変更！残糖1g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。


ピエール=オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	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	7 ha(自社畑)
	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、季節労働者数名
	趣味	釣り、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.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2016 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF Cuvée KURA Rouge 2016 クラ(蔵)(赤)		12.-3. AC Touraine Blanc 2015 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	51年平均	樹齢	30年~40年	樹齢	30年
土壌	石灰質	土壌	粘土質・石灰質・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	ガメイがファイバータンクで12日間 マセラシオンカルボニック フランが木桶タンクで15日間 スミマセラシオンカルボニック	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で40日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	70%古樽、 30%ファイバータンクで2ヶ月半	熟成	古樽で13ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とアボガドのトマトファルシ、 ムールマリネール	マリアーージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 オックステールシチュー	マリアーージュ (生産者)	チーズフォンデュ 鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮
マリアーージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンコンのソテー オレンジ風味	マリアーージュ (日本向け)	イサキのカルパッチョ
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:17℃	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リンゴ、はっさく、ミント、カモミール、 パンケーキの香り。ワインはクリスピーか つフレッシュ&フルーティで爽やかなキ レがあり、生き生きとした酸と清涼感 のあるミネラルが味わいを引き締め る!	テイasting コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、タイ ム、オランジュット、カカオの香り。ワイ ンはフレッシュかつ旨味の詰まった滑 らかな果実味があり、ミネラルの心地 よい苦みと若いタンニンとのバランス が良い!	テイasting コメント	黄桃、アプリコット、カリン、パイナップ ル、キャラメル、火打石の香り。ワイン はピュアかつミネラリーで骨太な骨格 が柱にあり、透明感のある濃厚なエキ スをチョコのような緻密なミネラルが 上品に支える!
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日は9月27日。2016年は霜の被害で収量は15 hL/ha! 買いブドウはピオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジェールとドルレアンから! 残糖0.5 g/Lの辛口! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は10月11日。収量は霜の影響で15 hL/ha! 買いブドウはガメイがピオディナミ生産者ブリュノ・アリオンとボノームの自社畑、カベルネフランがフランソワ・サン=レジェールから! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は9月17日。2015年は当たり年で収量は40 hL/ha! 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! 残糖は0.8 g/Lの完全辛口! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

12.-30. AC Touraine Blanc 2015 L'Ormeau des Deux Croix トゥーレーヌ ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2015 ヴァンククール(赤)		12.-13. AC Touraine 2015 Vinceur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ60%、ピノワール40%	品種	ソーヴィニヨンブラン100%
樹齢	36年	樹齢	20年~40年	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質、 砂の混じった粘土質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
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12日間、 スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	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1ヶ月	醱酵	自然酵母で1~2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で8ヶ月	熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 スズキのポワレ	マリアージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 鴨の生ハム	マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し
マリアージュ (日本向け)	グリーンアスパラのソテー パルメザンチーズがけ	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトのスパイシーグリル	マリアージュ (日本向け)	豚肉のしそ巻き
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~2026年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8℃
テイasting コメント	パイナップル、みかんのコンポート、ニ ワトコの花、ユーカリ、ヌガーの香り。 ワインはフレッシュで勢いがあり、凝縮 したピュアな旨味エキスと強かな酸、 心地よい苦みのあるミネラルがきれい に同調する！	テイasting コメント	野イチゴ、バラの花弁、白胡椒、タイ ム、杏仁の香り。ワインは柔らかかみ ずみずしく、透明感があり、タッチの優 しい酸と艶のある果実味を、キメの細 かいタンニンがまとめあげる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！
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	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は30 hl/ha。 ブドウはボノームの自社畑から！ワイ ン名は昔からある区画の名前。残糖 0.5 g/Lの完全辛口！フィルターは瓶 詰め前に軽くかけている。SO ₂ は発酵 中に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月14日、15日。収量は35 hl/ha。ガメイは100%マセラシオンカ ルボニック！熟成は全て樽を通してい る！買ブドウはガメイがアラン・コク トーとブリュノ・アリオン、ピノワール がドルレアンから！ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hl/ha。残糖は4 g/L！買ブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の強弱あり

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	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	7 ha (自社畑)
	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
	趣味	釣り、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 La Tesnière 2015 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-11. VdF La Tesnière 2015 Pineau d'Aunis ラ・テニエール ピノニス(赤)		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2015 トゥーレーヌ ピノワール(赤)	
品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%	品種	ピノニス	品種	ピノワール
樹齢	42年～47年	樹齢	20年	樹齢	29年～34年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12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7日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月半	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月
マリージュ (生産者)	トマトとモッツァレラチーズ、 オイルサーディンのマリネ	マリージュ (生産者)	テッドポー、 リードヴォー	マリージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 モンドールチーズ
マリージュ (日本向け)	ホタテとかぶのコンソメ煮	マリージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆煮込み	マリージュ (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℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	洋ナシ、熟したグレープフルーツ、メロンの皮、ニフトコの花、ところんりの香り。ワインはピュアで透明感のある上品なミネラルエキスがあり、強かな酸と白い果実の甘味が優しく口に染み入る！	テイasting コメント	クランベリー、フランボワーズ、ダーズリンティエ、バラの花弁、シャクヤクの香り。ワインはピュアかつスマートで、艶やかな果実味を繊細な酸と若く洗練されたタンニンの収斂味が上品に締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、フレッシュなイチゴ、クランベリー、シャクヤクの花の香り。ワインはフレッシュで透明感があり、みずみずしく赤い果実の艶やか旨味エキスと洗練されたミネラルがぎゅぎゅまと詰まっている！
希望小売価格	3,600円(税込3,888円)	希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	5,850円(税込6,318円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35 hL/ha。2015年は当たり年！ブドウは100%ボノームの自社畑！残糖は2.5 g/L。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40 hL/ha。買いブドウはビオディナミ生産者アランコクトーとピオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶詰め時の1ヶ月前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2015年は鹿にブドウを食べられ収量は10 hL/haと75%減！400 Lの樽1樽しかできなかった！買いブドウはピオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

12.-13. AC Touraine 2015 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクүүл(白)		12.-17. VdF Vincœur Rose 2015 ヴァンクүүл(ロゼ)		12.-5. VdF Vincœur Rouge 2014 ヴァンクүүл(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年~45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・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	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醱酵	自然酵母で1~2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025 供出温度:16℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ パーブ、白粉の香り。ワインはフルー ティーでほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキスが口の中でスッと溶け る！	テイasting コメント	ダークチェリー、スマイル、シシトウ、チョコ レートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで活き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
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9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L！買いブドウはガメイが ファール・サレとボノームの自社畑、カ ベルネフランはサン・レジェールから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはビエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクトー、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	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	ピオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	釣り、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 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ(白) ※ピュズラ＝ボノーム名義		12.-16. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー(赤)	
品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール70%、ガメイ30%
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ピノワール: スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 ガメイ: マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母で16ヶ月	醗酵	自然酵母で23日間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のテルミドール	マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ジロール茸のソテー
マリージュ (日本向け)	トウモロコシとズッキーニのかき揚げ	マリージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
テイasting コメント	パイナップル、みかん、黄桃のコンポート、キャラメル、プリオッシュ、潮の香り。ワインはネクターのように濃厚かつ滑らかで、凝縮した旨味エキスと繊細なミネラルが口いっぱいに広がる！	テイasting コメント	フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、タバコの葉、クラッカーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、ピュアな果実味にチャーミングな酸とほんのりピターなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,950円(税込3,186円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。残糖は5 g/L。ボノームのカーヴで瓶熟2年を経て再びリリース！2012年は醗酵期間が長く熟成に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トーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は35 hL/ha。2015年は、自社畑のピノワールが全て鹿と鳥に食べられてしまったため、ブドウは全てピオ生産者ドルレアンから購入している！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2015 Vinoceur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクүүл(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Rose 2015 ヴァンクүүл(ロゼ)		12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2014 ヴァンクүүл(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年~45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・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	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醱酵	自然酵母で1~2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025 供出温度:16°C
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う!	テイasting コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ パーブ、白粉の香り。ワインはフルー ティーでほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキスが口の中でスッと溶け る!	テイasting コメント	ダークチェリー、スマイル、シシトウ、チョコ レートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで生き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る!
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9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L! 買いブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに!	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L! 買いブドウはガメイが ファール・サレとボノームの自社畑、カ ベルネフランはサン・レジェールから! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに!	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック! 熟成は全て樽を通して いる! ピノとグロローはピエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクトー、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター!

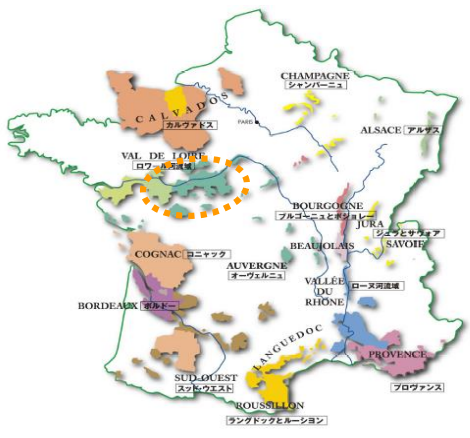

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
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	7 ha(自社畑)
	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、季節労働者数名
	趣味	釣り、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 Cuvée KURA Rouge 2015 クラ(蔵)(赤)		12.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2015 クラ(蔵)(白)		12.-6. AC Touraine Blanc 2014 La Tesnière トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	ピノノワール60%、ガメイ40%	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	36年平均	樹齢	50年平均	樹齢	41年～46年
土壌	砂交じりの粘土質	土壌	石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクと 木桶タンクで8日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で30日間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で28日間
熟成	古樽とファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで4月	熟成	古樽で9ヶ月
マリージュ (生産者)	白ブーダン、 豚足のオープン焼き	マリージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 フォアグラのプリオッシュ包み	マリージュ (生産者)	オマール海老のバイ包み、 カンタルチーズ
マリージュ (日本向け)	しいたけのスパイス肉詰	マリージュ (日本向け)	アサリとキャベツのオイル煮	マリージュ (日本向け)	アスパラとシェーヴルチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、ザクロ、グミ、パッションフルーツ、シソ、ボンボンの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、ピュアな果実味とフレッシュな酸、若くやさしいタンニンが喉を軽快に駆け抜ける！	テイスティング コメント	青りんご、マスカット、クエッチ、白い花、若いアーモンドの香り。ワインはフレッシュで、桃ジュースのような優しいエキスとピュアな酸とのバランスが良く、ユーカリのような清涼感のある風味が鼻に抜ける！	テイスティング コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、西洋菩提樹の花、アカシア、フユメ香、蜜蝋の香り。ワインはエネルギーがあふくパイシーで骨格があり、後から鋭く強かな酸と骨太なミネラルがせり上がる！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646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17日～19日。収量はピノが豊作で45 hL/ha、ガメイが30 hL/ha。2015年は50%タンク熟成、50%樽熟！ 買ひブドウはピノがボノームの自社畑とガメイがドルレアンから！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月6日、8日。収量は29 hL/ha。2015年の買ひブドウはピオブドウ栽培者フランソワ・サン＝レジェールとドルレアンから！残糖8 g/L。再発酵防止のために発酵終了間際にフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畑！残糖は1 g/L以下の完全辛口！軽くフィルター有。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。

12.-8. AC Cour-Cheverny 2014 クール・シュヴェルニー(白)		12.-33. VdF Tuffau 2013 テュフォー(白)		12.-27. AC Pouilly Fumé 2013 プイ・フュメ(白)	
品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	35年平均	樹齢	16年平均
土壌	砂交じりの粘土質	土壌	石灰質	土壌	シスト・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24日間	醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ草のソテー、 ヴァランセチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鱈のポワレレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	鶏のソテー・グランマニエソース、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアージュ (日本向け)	セロリとホタルイカのソテー	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とジャガイモのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
テイasting コメント	蜜リンゴ、洋ナシのコンポート、キャラメル、ドライフルーツケーキの香り。口当たり滑らかかつスマートでボリュームがあり、洗練された酸とピュアな旨味エキス、緻密なミネラルがワインの輪郭を整える！	テイasting コメント	レモン、グレープフルーツ、西洋菩提樹の花、フュメ香、杉の木の香り。ワインはピュアかつ上品でフィネスがあり、透明感のある繊細なミネラルの旨味とシャープな酸が余韻につれて徐々に口を満たす！	テイasting コメント	完熟オレンジ、アマレット、ハチミツ、カシューナッツ、ペッコウ飴の香り。ワインはまるやかで粘着性とふくよかさがあり、細く長い強かな酸とエキスの凝縮味が複雑に合い舞い味わいに立体感を与える！
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)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は45 hL/ha。今までのネゴスのロモランタンに匹敵するワインをつくりたいというボノームの思いがこもった逸品！買いブドウはビオ栽培者ドルレアンから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日。収量は29 hL/ha。ワイン名はTuffau(白亜質の石灰岩)とTu Faute(あなたは間違っている)を掛けている！買いブドウはビオ生産者タンギー・ペローから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日と例年よりも2週間遅い！収量は25 hL/ha。ブドウ栽培者アレクサンドル・バンとボノームが共同でワインを仕込み、ボノームの元で熟成・瓶詰されている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。
12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノニス,ガメイ(赤)					
品種	ピノニス70%、ガメイ30%				
樹齢	25年平均				
土壌	シレックス、粘土質・石灰質				
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6日間				
醱酵	自然酵母で1ヶ月半				
熟成	古樽で7ヶ月				
マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニョンドウォー				
マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテトのオープン焼き				
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃				
テイasting コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花卉、シャクヤク、白胡椒、お香の香り。ワインはフレッシュかつスマートでまとまりがあり、優しい果実味を染み入るようなミネラルと若く繊細なタンニンが支える！				
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)				
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha！2014年はガメイが30%ブレンドされている！ミルデュエとショウジョウバエの「スズキ」の影響で収量が5割ほど落ちてしまった！買いブドウはビオダイナミ生産者アランクルトーから！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノンフィルター！				

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	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
	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	4人
	趣味	釣り、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 2014 トゥーレーヌ・ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノニス,ガメイ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノニス70%、ガメイ30%
樹齢	29年～34年	樹齢	25年平均
土壌	粘土質	土壌	シレックス、粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間	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6日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリァージュ (生産者)	フォアグラとセップ茸のソテー エボラスチーズ	マリァージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニョンドウォー
マリァージュ (日本向け)	筑前煮	マリァージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃
テイasting コメント	フランボワーズ、ローズヒップ、ジュニ パーベリー、シャンピニオンの香り。果 実味が艶やかかつ滑らかで繊細な酸 とのバランスが良く、ダシのような旨味 とミネラルの収斂味がワインの骨格を 整える！	テイasting コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花弁、シャ クヤク、白胡椒、お香の香り。ワインは フレッシュかつスマートでまとまりがあ り、優しい果実味を染み入るようなミネ ラルと若く繊細なタンニンが支える！
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3,850円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は30 hL/ha。 2014年はミルデュエとショウジョウバ エの「スズキ」の影響で収量が4割ほど 落ちてしまった！買いブドウはピオ生 産者フランク・リオから！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha！2014年はガメイが30%ブレ ンドされている！ミルデュエとショウ ジョウバエの「スズキ」の影響で収 量が5割ほど落ちてしまった！買い ブドウはピオディナミ生産者アラ ンコクトーから！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。ノン フィルター！

12.-13. AC Touraine 2014 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクウール(白)		12.-17. VdF Vincœur Rose 2014 ヴァンクウール(ロゼ)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincœur Rouge 2014 ヴァンクウール(赤)	
品種	ソーヴィニオン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ピノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	40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14日間、 スミマセラシオンカルボニック 未濾かきで12日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7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、 揚げイワシのマリネ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 イチゴのタルト	マリアーージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアーージュ (日本向け)	エビとレモンガラスのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	タイ風マグロのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	イワシのベーコン焼きトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025 供出温度:16℃
テイステイング コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモンド、西洋ニワトコの香り。ワインはピュアかつ爽やかで、白い果実のジュースのような優しい甘さと優しい酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中にきれいに広がる！	テイステイング コメント	青リンゴ、リュバープ、サクランボ、桜餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで輝きがあり、爽やかな酸と繊細なミネラルの苦みをほんのりとした果実の甘味が優しく包み込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スマレ、シシトウ、チョコレートペースト、乾パンの香り。ワインはフレッシュで生き活きとした酸とみずみずしい果実味とのバランスが良く、アフターの優しいタンニンが口に染み入る！
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9月21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはピオ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コクトーから！再発酵防止のために少し強めに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9月27日。収量は25 hL/ha。残糖は6 g/L！買いブドウはガメイがオリビエ・ベランジェ、ポノームの自社畑、カベルネフランはフランクリオから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオンカルボニック！熟成は全て樽を通して！ピノとグロローはピエロの自社畑から、ガメイがアラン・コクトー、コーがブリュノ・アリオンとポノームの自社畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメーヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、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	7 ha (自社畑)
	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	4人
	趣味	釣り、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 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ (白) ※ピュズラ・ボノーム名義		12.-37. VdF Vercheny 2014 ヴェルシュニー (赤)	
品種	ソーヴィニヨン・ブラン	品種	ピノワール
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醱酵	自然酵母で16ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で8か月
マリージュ (生産者)	燻製ニシンのサラダ、 エイひれのムニエル	マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 豚のロースト香草風味
マリージュ (日本向け)	ツブ貝とブロッコリーのオイル煮	マリージュ (日本向け)	茄子とトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2015年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイasting コメント	洋ナシ、干シアンズ、カリン、パネトーネ、潮の混じったミネラルの香り。ワインはピュアかつ緻密でエキスに凝縮感があり、骨太なミネラルと伸びのある強かな酸が複雑に合い舞い長く余韻に続く!	テイasting コメント	グロゼイユ、リュパーブ、スターフルーツ、バラ、フュメ香、クルミの香り。ワインはみずみずしく、フレッシュな果実味とやさしいタンニン、心地よいミネラルの苦みが同調しすっきりと喉を抜ける!
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9月26日。収量は20 hL/ha! 残糖は5 g/L。カーヴで瓶熟1年を経て再リリース! 2012年は醱酵期間が長く熟成に20ヶ月も要した! 買ひ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! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は9月27日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畑から! 2014年は、シュヴェルニーのガメイが見つからなく、結局100%ピノワールで仕込んだためAOCが取れなかった! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2014 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincœur Rose 2014 ヴァンククール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincœur Rouge 2013 ヴァンククール・ヴァンキュ(赤) ※ピュズラ・ボノーム名義	
品種	ソーヴィニヨン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ガメイ60%、コー20%、カベルネフラン20%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	35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12日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で5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、 揚げイワシのマリネ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 イチゴのタルト	マリアーージュ (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
マリアーージュ (日本向け)	エビとレモンガラスのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	台風マグロのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:16℃
テイasting コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモンド、西洋ニワトコの香り。ワインはピュアかつ爽やかで、白い果実のジュースのような優しい甘さと優しい酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中にきれいに広がる！	テイasting コメント	青リンゴ、リュubarブ、サクランボ、桜餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで輝きがあり、爽やかな酸と繊細なミネラルの苦みをほんのりとした果実の甘味が優しく包み込む！	テイasting 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9月21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはピオ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コクトーから！再発酵防止のために少し強めに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9月27日。収量は25 hL/ha。残糖は6 g/L！買いブドウはガメイがオリビエ・ベランジェ、ボノームの自社畑、カベルネフランはフランクリオから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月6日、13日、15日。収量は35 hL/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ン・コクトー、コーがブリュノ・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！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	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	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメヌヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、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度差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	7 ha (自社畑)
農法	ピオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌヌのスタッフ	4人
趣味	釣り、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.-28. VdF Cuvee KURA Blanc 2014 クラ(蔵) (白)		12.-24. VdF Cuvee KURA Rouge 2014 クラ(蔵) (赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ60%、ピノワール40%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
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
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で45日間
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	古樽で2ヶ月
マリァージュ (生産者)	フォアグラの冷製、 リンゴのタルト	マリァージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 カマンベールチーズ
マリァージュ (日本向け)	鯖の南蛮漬け	マリァージュ (日本向け)	ベーコンと人参の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	青リンゴ、ライチ、シトラス、白あん、 アーモンドの香り。ワインはフレッシュ で、桃ジュースのような甘味と微かに 苦味を伴ったミネラル、細く真っ直ぐな 酸とのバランスが良い!	テイステイング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、バナナ、 ボンボンの香り。ワインはフレッシュか つクリスピーで、みずみずしい果実味 とやさしいミネラルが喉を軽快に抜ける !
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに!	収穫日は9月24日~28日。収量は35 hL/ha。買ひブドウはビオディナミブド ウ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コ クトーから! 発酵が終わらず残糖8 g/Lの時点でフィルターをかけている。 SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は10月1日~3日。収量は35 hL/ha。2014年は100%樽熟! 買ひブ ドウはガメイがボノームの自社畑、ピノ ワールはフランク・リオから! ノンフ ィルター。SO ₂ 無添加!