
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Tony BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	Vin de France
	歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フィリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	2.5 ha
	農法	2017年からビュローベリタス
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	オートバイ、スキー
	生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2014 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2014 ouvre L'esprit ル・ヴァンド・ブルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-3. VdF le PINOT noir 2014 ル・ピノ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ブルサル	品種	ピノワール
樹齢	24年~42年	樹齢	28年~42年	樹齢	28年
土壌	石灰質	土壌	赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	灰色と赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	クルミとキノコのサラダ、 スモークサーモン	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	仔羊のパイ包み焼き、 アンドウイエット
マリアージュ (日本向け)	うなぎの白焼き	マリアージュ (日本向け)	カツオのたたき	マリアージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
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~2021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、パイナップル、干しレーズン、クルミ、プリオッシュ、カスタードの香り。ワインはピュアでやさしいミネラルと強かな酸とのバランスが良く、塩辛い旨味エキスとクルミの風味が長く余韻に残る！	テイasting コメント	ザクロ、シャクヤク、ヘーゼルナッツ、メントール、ブラリネ、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつスパイシーで透明感があり、ダシのような澄んだ旨味にキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	アセロラ、バラ、シャクヤク、ジンジャー、海藻、シャンピニオンの香り。ワインはフレッシュでかつみずみずしく艶やかで、ピュアな果実味をキュートな酸と細かいタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536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22日。収量は24 hL/ha。ワイン名Le Chardo GaiはシャルドネとGai「愉快的、楽しい」をかけている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウをプレス後20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月19日。2014年はスズキの影響で収量は50%減の16 hL/ha！ワイン名は「ブルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にももっと注目してほしい願いが込められている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウを除梗後20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は20 hL/ha。ワイン名はそのままピノワールで、まさにこれぞ「The ピノワール！」と言えるようなワインが出来たことから命名した！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウを除梗後20 mg/L添加。

トニー・ポールナル (Tony BORNARD)

VCN° 57		
	生産者	Tony BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュプラン
	AOC	Vin de France
	歴史	トニー・ポールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フィリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	2.5 ha
	農法	ビオロジック(2017年ビューローベリタス認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	オートバイ、スキー
	生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！
	品振興会	

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2013 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2013 ouvre L'esprit ル・ヴァン・ド・プルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-3. VdF le PINOT noir 2013 ル・ピノ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	プルサル	品種	ピノワール
樹齢	23年~41年	樹齢	27年~41年	樹齢	27年
土壌	石灰質	土壌	赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	灰色と赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで11日間	マセラシオン	ステンレスタンクで17日間
醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽(400 L)で11ヶ月
マリージュ(生産者)	牡蠣のコンソメジュレ、カマンベールチーズ	マリージュ(生産者)	キッシュロレーヌ、フレッシュコンテチーズ	マリージュ(生産者)	牛肉フィレステーキ、仔牛すね肉の煮込みミラノ風
マリージュ(日本向け)	イカとセロリのソテー 生姜風味	マリージュ(日本向け)	焼きパプリカと生ハムのマリネ	マリージュ(日本向け)	アンディーブとコンテのグラタン
ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15℃	ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15℃
テイastingコメント	リンゴ、グレープフルーツ、梨のコンポート、白い花、火打石のようなミネラルの香り。ワインは繊細かつ透明感があり、やさしい酸とピュアなエキスの旨味、チョークのような緻密なミネラルがきれいに融合する！	テイastingコメント	洋ナシ、白桃、バラ、ボンボン、セージ、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が限りなくピュアでみずみずしく、細かいタンニンの収斂味がアフターの余韻を締める！	テイastingコメント	フランボワーズ、クランベリー、スミレ、西洋菩提樹、アニス、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつエレガントで、みずみずしい果実味を骨格のあるミネラルとやさしいタンニンが支える！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は13 hL/ha！ワイン名Le Chardo GaiはシャルドネとGai(ゲ)「愉快的な、楽しい」をかけている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は6 hL/ha！ワイン名は「プルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にもっと注目してほしい願いが込められている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は16 hL/ha！ワイン名はそのままピノワールで、まさにこれぞ「The ピノワール！」と言えるようなワインが出来たことから命名した！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！