
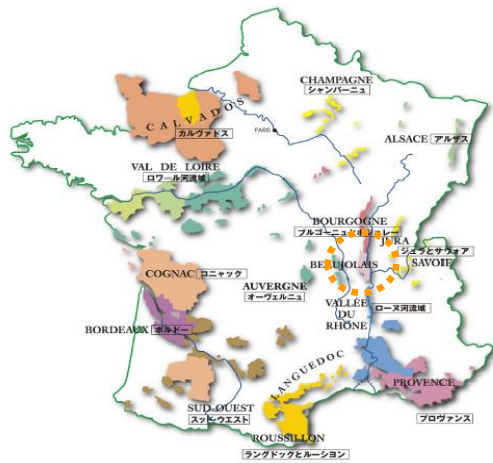
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Kewin DESCOMBES
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー、モルゴン	
歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメーヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑(ACボジョレーとACモルゴン)の4 haを譲り受け、自らのドメーヌをスタートする。また同年にドメーヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。	
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。	
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
	趣味	旅行、オンロードバイク
	生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う!

58.-1. AC Beaujolais 2015 Cuvée kéké ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤)		58.-3. AC Morgon 2014 Vieille Vigne モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	40年平均	樹齢	70年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	黒花崗岩
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10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23日間
醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で33日間
熟成	セメントタンクで5ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリァージュ (生産者)	オイルフォンデュ、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリァージュ (生産者)	黒ブーダン、 骨付き子羊のロースト
マリァージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン豆の煮込み	マリァージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:17°C
テイasting コメント	ダークチェリー、グリオット、オレンジット、ハイビスカスティー、スモークチップの香り。果実味はフレッシュでコクがあり、凝縮したミネラルとキメの細かいタンニン、繊細な酸がワインに輪郭を与える!	テイasting コメント	カシス、ユーカリ、クレソン、お香、タバコの葉の香り。ワインにフィネスとしっかりとした骨格があり、旨味の詰まった上品な果実味を収斂性のある硬質なミネラルと強かな酸、ほろ苦いタンニンが支える!
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	3,750円(税込4,050円)
ちなみに!	収穫日は例年よりも10日間早い8月30日! 収量は30 hL/ha。ワイン名のKeKelはケヴィンの愛称! エチケットの絵は、父ジョルジュの畑にある幼い頃の遊び場だったバラック小屋をデザインしている! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に15 mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに!	収穫日は9月25日。収量は42 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュは、標高が500 mと通常のモルゴンよりもさらに高い場所にある! 黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター!



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Kewin DESCOMBES
国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
AOC	ボジョレー、モルゴン
歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑(ACボジョレーとACモルゴン)の4 haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック(認証無し)
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	旅行、オンロードバイク
生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う!

**58.-1. AC Beaujolais 2014**  
**Cuvée KeKe**  
ボジョレー  
キュヴェ・ケケ(赤)

**58.-2. AC Morgon 2014**  
モルゴン(赤)

**58.-3. AC Morgon 2013**  
**Vieille Vigne**  
モルゴン  
ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)

品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	40年平均	樹齢	50年平均	樹齢	70年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	黒花崗岩
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12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	自然酵母で27日間	醗酵	自然酵母で34日間	醗酵	自然酵母で32日間
熟成	セメントタンクで4ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ 牛肉のプロシエット	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 骨付き子羊のロースト
マリアージュ (日本向け)	カキのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのバルサミコソテー	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
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℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ブルーベリー、ミュール、イチジク、トマト、黒オリーブ、白胡椒、粘土の香り。ワインはフレッシュかつ果実味が豊かでボディにメリハリがあり、チャーミングな酸と細かく優しいタンニンがきれいに融合する!	テイステイング コメント	カシスのジャム、ドライプルーン、デイツ、フェンネル、甘草、漢方薬の香り。ワインはスマートで輪郭があり、エレガントな果実味を緻密なミネラルと細かいタンニンの収斂味、じわっと広がる酸が引き締める!	テイステイング コメント	カシス、ドライプルーン、シソ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは男性的でストラクチャーがあり、凝縮した果実味と硬質なミネラル、カカオのようなほろ苦いタンニンをじわっと染み入る強かな酸が引き締める!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500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11日。収量は45 hL/ha。ワイン名のKeKeはケヴィンの愛称! エチケットの絵は、父親の畑にある幼い頃の遊び場だったバラック小屋をデザインしている! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に15 mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに!	収穫日は9月24日。収量は35 hL/ha。モルゴンの畑は標高が450 mとコルスレットの丘の高い場所であり、ACボジョレーよりも収穫日が2週間遅い! 花崗岩の砂地がエレガントな果実味をつくり上げる! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に15 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は例年よりも2週間遅い10月13日! 収量は27 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュは、標高が500 mと通常のモルゴンよりもさらに高い場所にある! 黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター!