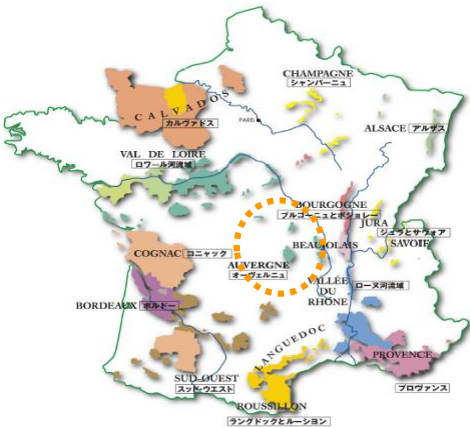


|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Vincent MARIE   |
|   | 国>地域>村  | フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー  |
|   | AOC   | ヴァンド・フランス   |
|   | 歴史  | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。 |
| 気候  | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サンタルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。 |   |
|                         | 畑総面積  | 4.5 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(季節労働者数人)   |
|   | 趣味  | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞  |
|   | 生産者のモットー  | オペレーションに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！  |

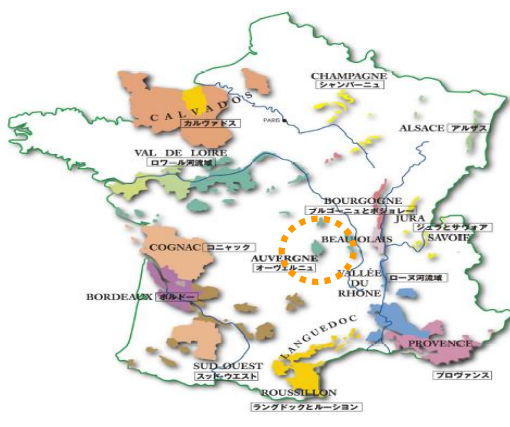

| 59.-4. VdF Blanc 2016<br>Cuvee Les Crosses<br>レ・クロス(白) |  | 59.-2. VdF Rouge 2016<br>Cuvee Magma Rock<br>マグマ・ロック(赤) |  | 59.-7. VdF Rouge 2016<br>Cuvee Tournel Riot<br>トゥールノエル・ライオット(赤) |  |
|--|--|---|--|---|--|
| 品種   | シャルドネ  | 品種  | ガメイ  | 品種  | ピノワール  |
| 樹齢   | 14年  | 樹齢  | 27年  | 樹齢  | 16年~41年  |
| 土壌   | 風化した砂状の長石  | 土壌  | 花崗岩  | 土壌  | 砂状の花崗岩、玄武岩   |
| 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<br>ファイバータンクで1ヶ月   | マセラシオン  | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで1ヶ月   |
| 醱酵   | 自然酵母で6ヶ月   | 醱酵  | 自然酵母で2ヶ月   | 醱酵  | 自然酵母で21日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成  | ファイバータンクで6ヶ月   | 熟成  | 50%ステンレスタンク、<br>50%400Lの古樽で6ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)   | 野菜のテリーヌ、<br>カンタルチーズ  | マリージュ<br>(生産者)  | テットドコション、<br>サンネクテルチーズ   | マリージュ<br>(生産者)  | フォアグラのソーテ、<br>鴨のオレンジソース  |
| マリージュ<br>(日本向け)  | 鱈とジャガイモのサラダ  | マリージュ<br>(日本向け)   | レンズ豆とソーセージの煮込み   | マリージュ<br>(日本向け)   | モンドールチーズ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2027年<br>供出温度:15℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2027年<br>供出温度:15℃  |
| テイasting<br>コメント                                       | 梨のコンポート、黄桃、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、サワークリーム、シイタケの香り。ワインはピュアで限りなく透明感のあるダシのような旨味エキスの中に優しくじわっと広がる強かな酸、優しいミネラルがきれいに溶け込む！ | テイasting<br>コメント  | ダークチェリー、ブルーベリー、イチゴジャム、ゼスト、スミレ、鉱石の香り。ワインはみずみずしくジュシーでコクがあり、染み入るように滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める！  | テイasting<br>コメント  | フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、シソ、タイム、ジュニパーベリーの香り。ワインはピュアで明るくビビッドで、ダシのように澄んだ果実の旨味をチャーミングな酸、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに支える！  |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,158円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込3,996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17日。2016年は豊作で収量は60 hL/ha！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！        | ちなみに！   | 収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。元々コンブララとしてリリースされたワインが前回からマグマ・ロックに名称変更された！（元々のマグマ・ロックはシラーとガメイのアッサンブラージュだった）SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |   | 収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ワイン名は畑の所有者のドメーヌ名「Domaine sous Tournel」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Vincent MARIE  |
|   | 国>地域>村  | フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー   |
|   | AOC   | ヴァン・ド・フランス   |
|   | 歴史  | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
| 気候  | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。 |  |
|                        | 畑総面積  | 4.5 ha   |
|   | 農法  | ビオダイナミ   |
|   | 収穫方法  | 100%手摘み、畑で選果   |
|   | ドメヌのスタッフ  | 1人(季節労働者数人)  |
|   | 趣味  | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞   |
|   | 生産者のモットー  | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる!  |

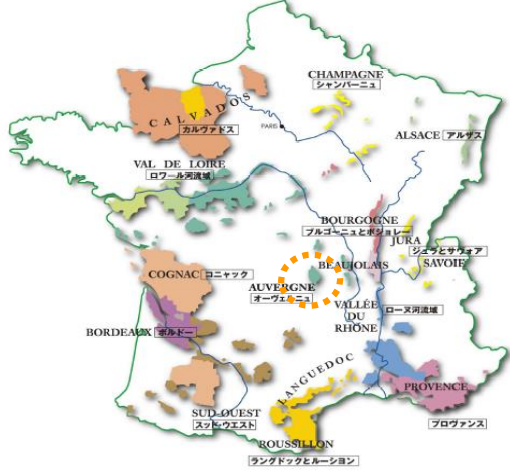

| 59.-5. VdF<br>Cuvee Bullette dans ta tete 2015<br>ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡) |  | 59.-6. VdF Rouge<br>Cuvee Rockaille Billy 2015<br>ロカイユ・ピリー(赤) |   | 59.-7. VdF Rouge<br>Cuvee Tournoeil Riot 2015<br>トゥールノエル・ライオット(赤) |  |
|---|--|---|---|---|--|
| 品種  | ガメイ90%、シラー5%、<br>ミュスカ、シャスラ5%   | 品種  | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%   | 品種  | ピノワール  |
| 樹齢  | 40年~111年   | 樹齢  | 50年   | 樹齢  | 15年~40年  |
| 土壌  | 砂状の花崗岩、玄武岩   | 土壌  | 花崗岩   | 土壌  | 砂状の花崗岩、玄武岩   |
| 一次発酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで15日間  | マセラシオン  | スマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21日間  | マセラシオン  | スマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21日間   |
| 二次発酵・熟成   | 瓶内で18ヶ月+α  | 醗酵  | 自然酵母で10日間   | 醗酵  | 自然酵母で12日間  |
| デゴルジュマン   | なし   | 熟成  | 40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月   | 熟成  | 228 Lの古樽で12ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)  | 豚バラ肉のリヨン、<br>リンゴのタルト   | マリアーージュ<br>(生産者)  | 豚のリエット、<br>シューファルシ  | マリアーージュ<br>(生産者)  | フォアグラのソテー、<br>シャウルステーキ   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)   | ハムとチーズのクレープ  | マリアーージュ<br>(日本向け)   | 鶏肉と黒オリーブの煮込み  | マリアーージュ<br>(日本向け)   | 鴨のロースト   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2022年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2027年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2027年<br>供出温度:15℃  |
| テイステイング<br>コメント   | リンゴ、ルバーブ、アセロラ、ハチミツ、<br>砂糖水、乾パンの香り。ワインはクリス<br>ピーかつ透明感のある優しい甘みとま<br>ったりとした旨味エキスがあり、シャープな<br>酸とミネラルの心地よい苦みが骨格を<br>形成する。   | テイステイング<br>コメント   | ダークチェリー、ミュール、スミレ、ルッコ<br>ラ、タバコの葉、メントールの香り。ワイ<br>ンはスパイシーかつ軽快で野趣味にあ<br>ふれていて、ピュアな果実味を繊細な酸<br>とキメの細かいタンニンの収斂味がじ<br>わっと引き締める!  | テイステイング<br>コメント   | ダークチェリー、グリオット、白桃、シャク<br>ヤク、タバコの葉の香り。素朴ながら、ワイ<br>ンは滑らかでしっとりとしている。桃や<br>花のような甘みが鼻を抜け、鉱物的なミ<br>ネラルとキメの細かいタンニンがワイン<br>に溶け込む!   |
| 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)  | 希望小売価格  | 4,000円(税込4,320円)   |
| ちなみに!   | 収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。<br>残糖は6 g/L。ワイン名はヴァンサンの<br>好きなオルタナティブロックバンドRage<br>Against The Machineの曲「Bullet in<br>the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle<br>(気泡)、Bullette(イタリア語で画鋲)」を<br>掛けている! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィル<br>ター! | ちなみに!   | 収穫日は9月22日、23日。収量は25<br>hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ)<br>という「大きな岩」という意味を持つオー<br>ヴェルニュの方言とロカピリー<br>(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名<br>付けている! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィル<br>ター! |   | 収穫日は9月12日。収量は25 hL/ha。熟<br>成中ウイヤーージュは一切していない! ワ<br>イン名は畑の所有者のドメヌ名<br>「Domaine sous Tournoeil」から取り、そ<br>のクラシックなワインスタイルと全く異な<br>るヴァンサンのナチュラルスタイルをRiot<br>「革命」と捉え、また同時に彼の反体制<br>のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも<br>兼ねて命名した! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィル<br>ター! |

59.-8. VdF Rouge  
Cuvee La Coulee 2015  
ラ・クウレ

|                  |  |
|------------------|--|
| 品種               | シラー80%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%  |
| 樹齢               | 10年～80年  |
| 土壌               | 粘土質、玄武岩  |
| マセラシオン           | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで15日間  |
| 醱酵               | 自然酵母で15日間  |
| 熟成               | 500 Lの古樽で18ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 田舎風パテ、<br>仔羊の香草焼き  |
| マリアージュ<br>(日本向け) | 牛ハラミステーキ   |
| ワインの<br>飲み頃      | 2017年～2027年<br>供出温度:17℃  |
| テイステイング<br>コメント  | ダークチェリー、カシス、ドライイチジク、<br>バラの花弁、ルッコラ、メントールの香<br>り。ワインは柔らかく滑らかで、野趣に富<br>む染み入るような果実味があり、キメの<br>細かいミネラルとタンニンが優しく余韻を<br>まとめる！  |
| 希望小売価格           | 4,500円(税込4,860円)   |
|                  | 収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。<br>ヴァンサンが唯一所有する区画で、ガメ<br>イ・ド・オーヴェルニュとセレクションマ<br>サールのシラーが混植されている！ワ<br>イン名は「溶岩流」という意味があり、畑<br>のある場所は昔オーヴェルニュの最後<br>の火山噴火で流れた溶岩で形成された<br>土壌から名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノ<br>ンフィルター！ |

|   |          |   |
|---|----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Vincent MARIE   |
|   | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー  |
|   | AOC      | ヴァン・ド・フランス  |
|   | 歴史       | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。 |
|   | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。   |
|   | 畑総面積     | 5 ha  |
|                        | 農法       | ビオダイナミ  |
|   | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果  |
|   | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)   |
|   | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング  |
|   | 生産者のモットー | オペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!   |

| 59.-4. VdF Blanc 2015<br>Cuvée Les Crosses<br>レ・クロス(白) |  | 59.-2. VdF Rouge 2015<br>Cuvée Magma Rock<br>マグマ・ロック(赤) |  | 59.-3. VdF Rouge 2015<br>Cuvée Fusion<br>フュージョン(赤) |  |
|--|--|---|--|--|--|
| 品種   | シャルドネ  | 品種  | ガメイ  | 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢   | 13年  | 樹齢  | 26年  | 樹齢   | 26年~111年   |
| 土壌   | 風化した砂状の長石  | 土壌  | 花崗岩  | 土壌   | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩   |
| 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<br>ファイバータンクで3週間   | マセラシオン   | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間   |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ステンレスタンクで10日間  | 醱酵  | 自然酵母で10日間  | 醱酵   | 自然酵母で12日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成  | ファイバータンクで6ヶ月   | 熟成   | 15 hLのフードル(大樽)と<br>ファイバータンクで6ヶ月  |
| マリージュ<br>(生産者)   | カワカマスのクネルリオン風、<br>サレルルチーズ  | マリージュ<br>(生産者)  | 鴨のリエット、<br>牛肉のプロシェット   | マリージュ<br>(生産者)                                     | 骨付き仔羊の香草焼き、<br>フルムダンボールチーズ   |
| マリージュ<br>(日本向け)  | 芽キャベツのクリーム煮、   | マリージュ<br>(日本向け)   | ヒヨコマメのクロケット  | マリージュ<br>(日本向け)                                    | 牛肉の赤ワイン意   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2021年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2016年~2021年<br>供出温度:15℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2026年<br>供出温度:15℃  |
| テイステイング<br>コメント  | 黄桃のコンポート、熟したパイナップル、<br>カリン、ハチミツ、ミントの香り。ワインは<br>クリスピーで構成がしっかりしていて、透<br>明感のある白い果実のエキスに心地よ<br>い苦みを伴った鉱物的なミネラルが溶け<br>込む!                                   | テイステイング<br>コメント   | フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク<br>の花、黒糖、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワイン<br>はフレッシュかつ軽快で、優しく染み入<br>るような果実味に洗練されたミネラルと<br>キメの細かいタンニンがきれいに溶け込<br>む!  | テイステイング<br>コメント                                    | ダークチェリー、グリオット、クレソン、シャ<br>ンピニオン、牧草の香り。ワインはピュア<br>かつしなやかで、チャーミングな果実味と<br>ダシのように優しく染み入るような旨味、<br>鉱物的なタンニンが見事に調和する!  |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込3,996円)   | 希望小売価格  | 3,500円(税込3,780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14日。2015年は豊作で収<br>量は50 hL/ha! 残糖1 g/L以下の辛口<br>で、貴腐が20%入っている! ワイン名<br>Les Crossesは畑の名前で、カトリック<br>司教の持つ「杖」の意味もある! SO <sub>2</sub> 無<br>添加、ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日は9月20日。2015年は豊作で収<br>量は50 hL/ha! ボジョレー品種のガメイ<br>100%。前回、コンブララとしてリリースさ<br>れたワインが今回からマグマ・ロックに<br>名称変更された!(前回のマグマ・ロック<br>はシラーとガメイのアッサンブラージュ<br>だった) SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は9月15,16日。2015年は収量が<br>40 hL/haと比較的収量が取れた年! ワ<br>イン名は灰色泥灰土の若木の畑と玄武<br>岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)<br>という意味と、彼自身がフュージョンロ<br>ックが好きということもあってこの名前が付<br>けられた! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター! |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Vincent MARIE  |
|   | 国>地域>村    | フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー   |
|   | AOC       | ヴァンド・フランス  |
|   | 歴史        | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールでヴァンナチュールに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒にワインサロンを立ち上げたりしながら、徐々にヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。 |
|   | 気候        | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。  |
|                        | 畑総面積      | 5 ha   |
|   | 農法        | ビオダイナミ   |
|   | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果   |
|   | ドメーヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)  |
|   | 趣味        | トレイルランニング、サイクリング   |
|   | 生産者のモットー  | オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!   |

| 59.-1. VdF Rouge 2014<br>Combralha<br>コンブララ (赤) |  | 59.-2. VdF Rouge 2014<br>Magma Rock<br>マグマ・ロック (赤) |   | 59.-3. VdF Rouge 2014<br>Fusion<br>フュージョン (赤) |   |
|---|--|--|---|---|---|
| 品種  | ガメイ  | 品種   | シラー50%、ガメイ50%   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢  | 25年  | 樹齢   | 15年~25年   | 樹齢  | 25年~110年  |
| 土壌  | 花崗岩  | 土壌   | 玄武岩、花崗岩   | 土壌  | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩  |
| マセラシオン  | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで12日間   | マセラシオン   | シラーはファイバータンクでマセラシオン<br>カルボニックを、ガメイは木桶タンクで<br>セミマセラシオンをそれぞれ12日間  | マセラシオン  | ステンレスタンクで1ヶ月  |
| 醗酵  | 自然酵母で10日間  | 醗酵   | 自然酵母で10日間   | 醗酵  | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月  |
| 熟成  | 23 hLのフールド(大樽)で5ヶ月   | 熟成   | シラーとガメイをアッサンブラージュ後<br>ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成  | 15 hLのフールド(大樽)で5ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                 | 田舎風パテ、<br>リードヴォーとセップ茸のポワレ  | マリアージュ<br>(生産者)                                    | マグレドカナル、<br>シェーヴルチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                               | ウズラのブドウの葉包み焼き、<br>鴨腿肉のローストオリーブ添え  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                | カジキマグロのソテー<br>トマトケチャソース  | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | ベーコンとレンズ豆の煮込み   | マリアージュ<br>(日本向け)                              | イベリコ豚の生ハムと干柿  |
| ワインの<br>飲み頃                                     | 2016年~2026年<br>供出温度: 14℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2026年<br>供出温度: 14℃  | ワインの<br>飲み頃                                   | 2016年~2031年<br>供出温度: 16℃  |
| テイasting<br>コメント                                | ダークチェリー、グリオット、ポタン、スミレ、シソ、ミネラルの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、染み入るような優しい果実味と穏やかに繊細な酸、洗練されたミネラルが口の中で綺麗に溶け落ちる!                               | テイasting<br>コメント                                   | ダークチェリー、ハイビスカスの葉、お香、白コショウの香り。ワインはみずみずしく鮮やかで果実味が染み入るように入りやすく、チャーミングな酸と洗練されたミネラルが口の中で軽快に弾ける!  | テイasting<br>コメント                              | ダークチェリー、グリオット、モロヘイヤ、スミレ、ブラリネ、牧草の香り。ワインはピュアかつ滑らかで味わい深く、染み入るようなしなやかな果実味の中に、線の細い強かな酸と洗練されたミネラルが溶け込む!   |
| 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  | 4,500円(税込4,860円)  |
| ちなみに!   | 収穫日は10月4日。収量は45 hL/haと豊作だった! ワイン名 Combralhaは、オーヴェルニュ北西地域の昔の呼び名 la Combraille(ラ・コンブライ)をオック語で表したもの! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日はガメイ10月4日、シラー10月15日。収量は40 hL/ha。ガメイはコンブララの畑から! ワイン名は、玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好き音楽のRockをかけて命名した! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた! SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター! |

59.-4. VdF Blanc 2014  
Les Crosses  
レ・クロス (白)

|                  |  |
|------------------|--|
| 品種               | シャルドネ  |
| 樹齢               | 12年  |
| 土壌               | 風化した砂状の長石  |
| マセラシオン           | なし   |
| 醗酵               | 自然酵母<br>ステンレスタンクで15日間  |
| 熟成               | 古樽で8ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 牡蠣のコンソメジュレ、<br>熟成カンタルチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け) | 焼き蛤  |
| ワインの<br>飲み頃      | 2016年～2026年<br>供出温度:11℃  |
| テイステイング<br>コメント  | 黄桃のコンポート、カリン、ハチミツ、バ<br>ター、ペッコウ飴の香り。ワインにパワ<br>ーと勢いがあり、詰まった旨味と凝縮したミ<br>ネラルのエキスをしっかりした酸が引き<br>締める！  |
| 希望小売価格           | 4,200円(税込4,536円)   |
| ちなみに！            | 収穫日は10月7日。収量は25 hL/ha。ワ<br>インは残糖1 g/L以下の辛口だが、貴腐<br>葡萄が30%入っている！ワイン名Les<br>Crossesは畑の名前で、カトリック司教<br>の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添<br>加、ノンフィルター！ |