
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	John Schmitt
	国>地域>村	フランス>ルーション>フィットウ> カスカステル・デ・コルビエール
	AOC	VdF
	歴史	オーナーのジョン・シュミットは2001年、父親とマキシム・マニョンがマリア・フィタを立ち上げたのを機に、翌年ドメヌのメンバーに加わる。2005年、マキシムがドメヌを離れた後2年間は責任者に従事したが、父親と目指すワインの相違から一時マリア・フィタを離れる。だが2011年、父親の大げががきっかけで、再びマリア・フィタに戻ってくる。父からマリア・フィタの畑と醸造を再び管理することを条件に4haの畑を譲り受け、翌年2012年正式に自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で、冬に一定の降雨があるが、夏は日ざしが強く乾燥しやすい。さらに、1年のうち平均200日はピレネーから吹き降ろす強い北風タラモンターニュが乾いた風を運ぶおかげで、ブドウの病気は繁殖しにくい。	
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で房レベルでの選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数名
	趣味	ガーデニング、羊の世話
	生産者のモットー	多様性

61.-1. VdF P4 2014 ペー・キャトル(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		61.-2. VdF Fuzitu 2014 フジトウ(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		61.-3. VdF Mamette 2014 マメット(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】	
品種	グルナッシュ、リヤドネ・ブル	品種	グルナッシュ、グルナッシュブラン、グルナッシュグリ、リヤドネ・ブル、カリニャン、マカブー、テレット、アリカント	品種	カリニャン(7種類)
樹齢	70年~80年	樹齢	70年~140年	樹齢	140年
土壌	シスト	土壌	シスト・石灰質	土壌	シスト
マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ(生産者)	生ハム・チョリソー、テットドヴォー	マリアージュ(生産者)	イノシシのパテ、野ウサギのシヴェ	マリアージュ(生産者)	鴨の生ハム、ベキヤスのロティベリグソース
マリアージュ(日本向け)	コンビーフとリンゴのオープンサンド	マリアージュ(日本向け)	鴨挽肉とマッシュポテトのグラタン	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	2017年~2032年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18℃
テイastingコメント	フランボワーズ、メロン、シャクヤク、白粉、潮の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで果実味にみずみずしさが、後から広がるキメの細かいタンニンの収斂味と鉱物的なミネラルが骨格を形成する!	テイastingコメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、ユーカリ、ヨモギ、ナツメグ、黒ゴマの香り。ワインはフレッシュで染み入るようなしなやかな果実味を鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく引き締める!	テイastingコメント	グロゼイユ、ザクロ、スミレ、ロケット、ユーカリの香り。ワインはフレッシュで力強さの中に艶やかさがあり、ピュアな果実味の中に溶け込んだ鋭くタイトなミネラルの収斂味が長く余韻に続く!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996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4日、5日。収量は20 hL/ha。ワイン名のP4は本来は軍で使う能力診断の用語だが、フランスでは組織に適應できない人を揶揄する意味合いで使われている。ジョン自身「彼がつくるワインはおかしい!」と村の人たちに揶揄されているため、自虐的に「P4」と名付けた! SO ₂ 無添加!ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月7日~9日。収量は18 hL/ha。ワイン名のFuzituは俗語で「付け足して混ぜ合わせる」「全部一緒に混ぜる」という意味がある!ジョンの持つシラー以外のすべての品種が混ざっているのため名付けた! SO ₂ 無添加!ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は15 hL/ha。ワイン名のMametteはオック語で「おばあちゃん」の意味があり、本来の区画名はロング・ガルドだが、100年を超えるブドウ畑にみんながマメットと親しみを込めて呼んでいるため、そのままワイン名にした! SO ₂ 無添加!ノンフィルター!

61.-4. VdF Aberra 2014 アベラ(赤) 【コルクなし,王冠】		61.-5. VdF 3G 2014 トロワ・ジェー(赤) 【コルクなし,王冠】	
品種	ブルブー、グルナツシュ、グルナツシュブラン、グルナツシュグリ、リヤドネ・プル、カリニヤン、マカブー、テレット、アルカント	品種	グルナツシュ、グルナツシュブラン、グルナツシュグリ
樹齢	25年～140年	樹齢	70年～80年
土壌	シスト・石灰質	土壌	シスト
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月半
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで15ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーソーテ、 熟成ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏ハツのソーテと春菊のサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とレンコンの五香粉炒め
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、ザクロ、 青いバナナ、ヨモギ、カカオの香り。 ワインはスマートかつミネラリーで、じ わっと染み入る酸と鉱物的なミネラ ル、キメの細かいタンニンがピュアな 果実にきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、干しイチジ ク、クレソン、牧草の香り。ワインは 艶やかで柔らかく果実味が染み入る ように優しく、鉱物的なミネラルとキメ の細かいタンニンがじわっと優しく引 き締める！
希望小売価格	3,700円(税込3,996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12日。収量は15 hL/ha。Aberraは畑の名前。シラー 60%をベースにフジトゥのブドウを 40%ブレンドし仕込んでいる！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は15 hL/ha。全房のまま3ヶ月半のロング マセラシオンを行っている！ワイン名 の3Gは、3種類のグルナツシュが約 同じ割合で入っていることから名付け られた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！