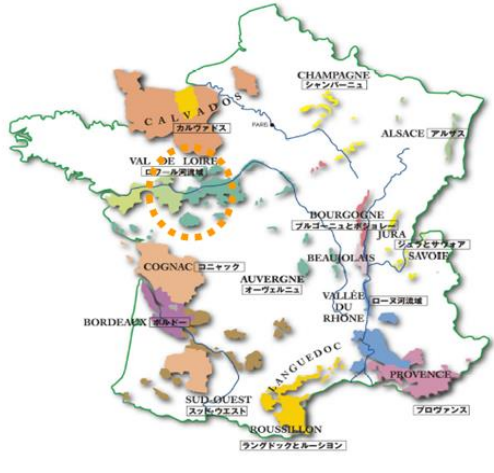

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、プリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。
	畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)	
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	音楽鑑賞	
生産者のモットー	「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。	



60.-1. VdF Faia 2017 ファイア(白)		60.-3. VdF La Grande Piece 2017 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	グロロー70%、ガメイ30%
樹齢	33年~103年	樹齢	34年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	砂状泥土質
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 ファイバータンクで3週間
醱酵	自然発酵で9ヶ月	醱酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月半
熟成	225L、500Lの古樽で12ヶ月	熟成	225Lの古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タコのセビーチェ、 鯛の塩釜焼	マリアーージュ (生産者)	トマトファルシ、 牛肉のプロシェット
マリアーージュ (日本向け)	ほうれん草と牡蠣のグラタン	マリアーージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	洋ナシ、白桃のコンポート、アンゼリカ、西洋菩提樹、ハチミツ、ラム酒、ピートの香り。ワインはスパイシーで透明感のエキスにボリュームがあり、滋味豊かでドライなミネラルと伸びのある強かな酸がしわっと口に広がる!	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、バジル、ハイビスカスティー、白胡椒の香り。ワインはジュースーかつスパイシーで、みずみずしい果実味を骨格のある酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが優しく引き締める!
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに!	収穫日は9月5日。収量は霜の影響で15hl/haと大幅減! ワイン名のFaiaは、Faye d'Anjou村のFayeをラテン語であらわしたもので! 残糖は1g/L以下。SO2無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はガメイが9月6日。グロローが9月15日。収穫量は30hl/ha。2017年は前年に比べてグロローの比率が20%多い! (前年はガメイ50:グロロー50だった)。ワイン名は以前所有していた畑の名前で、すでにグロローのワインは「グランド・ピエス」で通っていたので、名前をそのまま残した! SO2無添加! ノンフィルター!

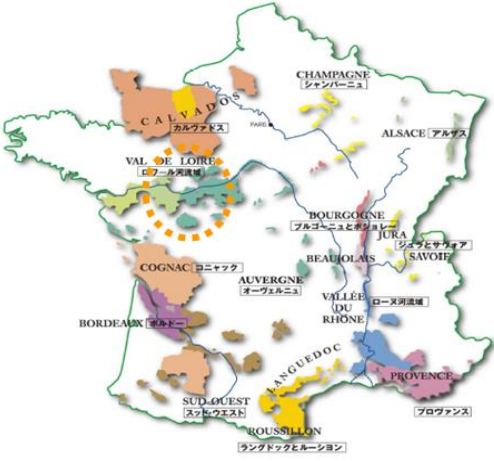

## マイ&amp;ケンジ・ホジソン (Mai &amp; Kenji Hodgson)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)
	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	音楽鑑賞
	生産者のモットー	「テロワール、品種、ミレジム、人」をリスペクトすること。

60.-6. VdF P'tit Luchini 2015-2017 プティ・ルッチーニ(白)		60.-4. VdF Les Aussigouins 2016 レ・ゾシゴアン(白)		60.-3. VdF La Grande Piece 2016 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロロー50%、ガメイ50%
樹齢	60年平均	樹齢	10年~37年	樹齢	33年平均
土壌	砂状泥土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	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 ファイバータンクで3週間
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで7ヶ月	醗酵	自然発酵で13ヶ月	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月 古樽で2年熟成させたレ・ゾシゴアン2015を20%アッサンブラージュ	熟成	225 L、500 Lの古樽で11ヶ月 ファイバータンクで9ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカのボワレ、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	コック貝の白ワイン蒸し、 コック・オー・ヴァン	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ウズラのファルシ
マリアージュ (日本向け)	焼きシェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	ツブ貝と椎茸のエスカルゴ風	マリアージュ (日本向け)	鯖のグリル ベーコンのトマトソース
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、クエッチ、梨、ミモザ、ユリの花、蜜蝋、ジンジャー、フュメ香、火打石の香り。ワインはピュアかつスモーキーで塩辛さを感じるタイトに凝縮した旨味があり、ほろ苦いミネラルと複雑に合い舞う!	テイスティング コメント	黄リンゴ、カリン、ニワトコの花、蜜蝋、フュメ香、コーンフレーク、ソーダー水の香り。ワインは端正かつスマートで、ダシのようなピュアな旨味エキスを緻密で鉱物的なミネラルと骨格のある酸が支える!	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ローズマリー、ハイビスカスティー、モミの木、白コショウの香り。ワインは明るくチャーミングで、優しい旨味の溶け込んだ艶やかな果実味と繊細なタンニンとのバランスが絶妙!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	収穫日は9月4日、18日。収量は50 hL/ha! コルクには2015年と刻印されているが実際は2017年のワインがメイン! 2016年に新たに手に入れた区画のシュナンが80%、そこにレ・ゾシゴアン2015年が20%アッサンブラージュされている! ワイン名はケンジの好きなヒップポップグループCamp Loの曲Luchini "This Is It"から取った! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月3日。収量は霜とミルデュー、夏の日照りの影響で18 hL/haと大幅減! Les Aussigouinsはホジソンの白のトップキュヴェ! ワイン名は畑の区画名! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はガメイが9月21日。グロローが10月1日。収穫量は25 hL/ha。2016年はガメイがアッサンブラージュされている! ワイン名は以前所有していた畑の名前で、すでにグロローのワインは「グランド・ピエス」で通っていたので、名前をそのまま残した! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

60.-2. VdF Galarneau 2016 ガラルノー(赤)	
品種	カベルネフラン
樹齢	22年～52年
土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	1/3セミマセラシオンカルボニック 2/3除梗破碎 ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウッフムレット、 ウナギのマトロート
マリアージュ (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	2018年～2028年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、ピーツ、スミレ、バラの花弁、山椒、ミスク、お香の香り。ワインはスマートかつほのかに甘みのある果実味がまるやかでコクがあり、繊細なミネラルと柔らかく染み入るようなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は10月17日。収量は霜とミルデュー、夏の日照りの影響で15hL/haと大幅減！3区画あるカベルネのうち2区画は除梗破碎、1区画をスマセラシオンで仕込んでいる！ワイン名前Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味がある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

## マイ&amp;ケンジ・ホジソン (Mai &amp; Kenji Hodgson)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)
	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	音楽鑑賞
	生産者のモットー	「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。

60.-1. VdF Faia 2015 ファイア(白)		60.-2. VdF Galarneau 2015 ガラルノー(赤)		60.-3. VdF La Grande Piece 2015 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン	品種	グロロー
樹齢	31年~101年	樹齢	21年~51年	樹齢	21年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	1/3マセラシオンカルボニック 2/3スミカルボニック ファイバータンクで4週間	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4週間
醱酵	自然発酵で20ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	225 L、500 Lの古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで8ヶ月	熟成	50% ファイバータンク 50% 225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タラの白子のフリット、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ビーツのローストスモーク鰻載せ、 アンドウイエットのグリエ	マリアーージュ (生産者)	牛肉のプロシュット、 カマンベールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	豚肉のソテーと 赤玉ねぎの酢漬け	マリアーージュ (日本向け)	ひよこ豆のスパイシーコロッケ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	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~2027年 供出温度:18℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシのコンポート、 マーマレード、カシューナッツ、 火打石、磯の香り。ワインはピュア かつ真すぐでキレがあり、透明 感のあるダシのようなエキスを苦 みのある鉱物的なミネラルと強か な酸が支える！	テイasting コメント	グリオット、トライブルー、ドライ マト、バラの花弁、ローズマリー、 お香、黒コショウの香り。ワインは 芳醇かつピロードのように滑らか で、後からコクのある果実味をキメ の細かいタンニンがじわっと優しく 引き締める！	テイasting コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミ レ、バラの花弁、モミの木、ビャクダ ン、黒コショウの香り。ワインは滑ら かで果実味がしっとり染み入るよう に優しく、繊細なミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに融合する！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は15 hL/ha！ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語で、あらわしたものだ！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は 25 hL/ha！ワインの名前 Galarneauはケベックの伝説で「太 陽」という意味がある！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha！ワイン名は以前所有してい た畑の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で通って いたので、名前をそのまま残した！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！



## マイ&amp;ケンジ・ホジソン (Mai &amp; Kenji Hodgson)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイオン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、カナダ滞在当時はワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マルク・アンジェリのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にロワール地方のベルヴィーニュ・アン・レイオンに畑を所有しドメヌをスタートする。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイオン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)
	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	音楽鑑賞
	生産者のモットー	「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトする

60.-1. VdF Faia 2014 ファイア(白)		60.-4. VdF Les Aussigouins 2014 レ・ゾシゴアン(白)		60.-3. VdF La Grande Pièce 2014 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロロー
樹齢	30年~100年	樹齢	8年~35年	樹齢	20年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醱酵	自然発酵で7ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	225 L、500 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 L、500 Lの古樽で10ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 マトウダイのポワレ	マリアーージュ (生産者)	ホウボウのムニエル、 仔牛のブランケット	マリアーージュ (生産者)	ウサギのガランティーヌ、 ブリーチーズ
マリアーージュ (日本向け)	焼きハマグリ	マリアーージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと スモークサーモンのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のトマトすき焼き
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~2021年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシのコンポート、マス カット、アカシア、火打石の香り。ワ インはピュアかつほのかにクリス ピーで塩辛いダシのような旨味 があり、後からせり上がる鉱物的なミ ネラルが骨格を支える!	テイスティング コメント	パイナップル、カリン、ジンジャー、 栗、ヨーグルト、ソーダーの香り。 ワインはスマートかつ洗練された 旨味エキスが詰まっています、スレ ンダーな酸と上品に溶け込んだミネ ラルがきれいに融合する!	テイスティング コメント	キンカン、ローズヒップ、ハイビスカ ス、ジャスミンティー、黒コショウの香 り。ワインはピュアでみずみずしく、 艶やかな果実味とフレッシュでしなや かな酸、若いタンニンが軽快なハー モニーを奏でる!
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫日は9月29日。収量は20 hL/ha! ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語にあらわしたもので! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月28日。収量は20 hL/ha! ワインの名前Les Aussigouinsは畑の区画名! 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。収穫量は20 hL/ha! ワイン名は以前所有してい た畑の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で認知され ていたため、区画が変わっても名前 をそのまま残している。SO <sub>2</sub> 無添 加! ノンフィルター!

60.-2. VdF Galarneau 2014 ガラルノー(赤)		60.-5. VdF Canal de Monsieur 2014 カナルド・ムッシュ(赤)	
品種	カベルネフラン	品種	カベルネフラン
樹齢	20年～50年	樹齢	40年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	1/3マセラシオンカルボニック 2/3セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	50%ファイバータンク7ヶ月 50%225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダンのリンゴピュレ添え、 ウナギのマトロート、 ウサギのブルーン煮込み
マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	仔羊とカブのシチュー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ミュール、カシスの芽、トマト、バラ、ナツメグ、黒コショウの香り。ワインのトーンは明るくフレッシュで、みずみずしく旨味のある果実味と若いタンニンとのバランスが良く、バラのフレーバーが余韻に抜ける！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グロゼイユ、スミレ、ローズヒップ、白コショウの香り。ワインはしなやかで、旨味の詰まった果実味が滑らかに口に広がり、アフターの優しいタンニンが味わいの輪郭を整える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は20 hL/ha！ワインの名前Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味である！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日。収量は15 hL/ha！ワインの名前Canal de Monsieurはレーヨン川の別名で、畑のすぐ近くをレーヨン川が流れているためこの名前を付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！