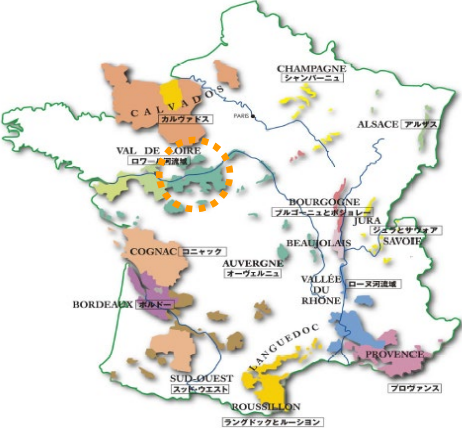

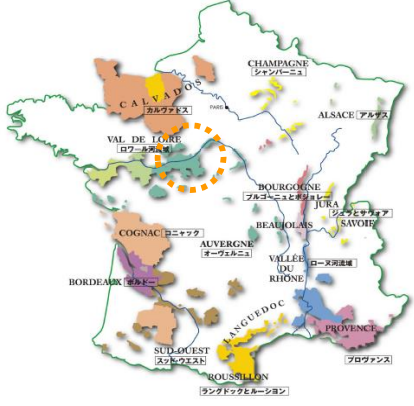



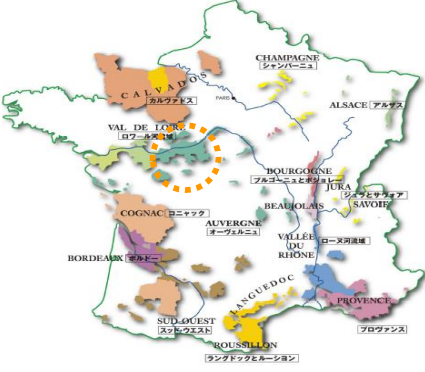

ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9 ha
	農法	ビオロジック
	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1人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

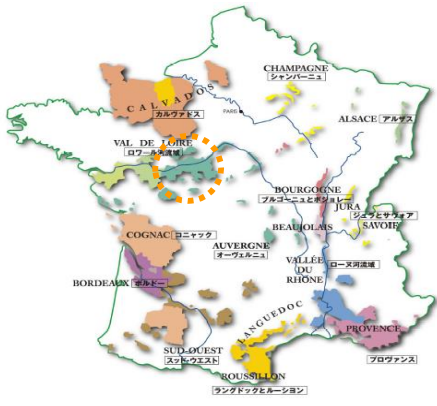

26.-12. VdF Patapon rouge 2017 パタポン(赤)		26.-4. VdF Kharakter blanc 2014 キャラクター(白)	
品種	ピノ・ドニス	品種	シュナンブラン
樹齢	42年平均	樹齢	50年~55年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで5週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ウナギのマトロート、 牛肉のプロシェット	マリアーージュ (生産者)	鶏肉のコルドン・ブルー クロタン・ド・シャヴィニョル
マリアーージュ (日本向け)	手羽先の黒胡椒焼き	マリアーージュ (日本向け)	ポトフ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2018年~2025年 供出温度: 10°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、クランベリー、バラ、 ローズマリー、黒コショウ、ボンボン の香り。ワインはフレッシュかつ果実 味がジューシーで染み入るように優 しく、ダシのような旨味と洗練された ミネラル、若く繊細なタンニンとのバ ランスが絶妙!	テイステイング コメント	マンゴー、リンゴのコンポート、ハチミ ツ、マロングラッセ、昆布出汁の香 り。ワインはスケールが大きく、控え めな甘さのドライマンゴーのような甘 酸っぱさで、強い旨味がアフターに 残る。
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに!	収穫日は9月28日。2017年も2016 年同様に霜の被害、そしてミル デューの猛威に晒され収量は7 hL/haと80%減! 2017年は収量が 少なかったため、全ての区画のピノ ドニスを含わせてパタポンをつくっ た! SO ₂ は収穫時に10 mg/L、マロ ラクティック発酵終了後に10 mg/L、 瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は10月15日。収穫は18 hL/ha。2014年はスズキの被害によ り一部選果が必要だったが、ほとん どのブドウは傷のほとんどないきれ いな状態で収穫できた! キャラク テールの区画は畑が東西に伸び、 日中の半分しか日が当たらないので 晩熟、酸の豊かなブドウできる! 残 糖分2 g以下。SO ₂ はマロラクティック 発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め時に 10 mg/L。軽くフィルター有。

VCN° 26		「Version:February-2018」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9 ha	
	農法	ビオロジック	
	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1人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-2. VdF Briseau 2015 ル・ブリゾー(白)		26.-18. VdF Côt et Coeur 2015 コ・テ・クワール(赤)		26.-11. VdF Les Mortiers 2015 レ・モルティエ(赤)	
品種	シュナン	品種	コー	品種	ピノドニス
樹齢	51年平均	樹齢	44年平均	樹齢	49年~59年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
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10日間	マセラシオン	ファイバータンクで5ヶ月
醱酵	自然酵母で5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12ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ガンパス海老のグリエ、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アンドウエイットのグリエ、 仔牛のレバー	マリアージュ (生産者)	テット・ド・ヴォー、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモングラス煮	マリアージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	白桃、パイナップル、ヴェルヴェンヌ、ニワトコの花、ホワイトチョコレート、潮の香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明感のある凝縮した旨味エキスが口に広がり、後から滋味深く鉱物的なミネラルが骨格を締める!	テイasting コメント	ダークチェリー、ドライブルーン、バラの花弁、ローズベツパー、黒コショウ、お香の香り。ワインは艶やかかつ口当たり滑らかで品があり、ジューシーな果実味と優しいタンニンとのバランスが絶妙! 余韻に優しいタンニンが残る。	テイasting コメント	グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、タイム、ブラリネ、白コショウ、お香の香り。ワインはジューシーで果実味が染み入るように優しく、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがじわっと骨格を締め余韻に続く!
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,350円(税込4,698円)
ちなみに!	収穫日は10月14日。2015年は全体的に収量の取れた当たり年だが、ブリゾーの畑は林に隣接しているため鹿の被害に遭い、結局収量は10 hL/haと70%減だった…。樽を使わずファイバータンクで全て醸造! 残糖は8 g/L。再発酵防止のフィルター有り。SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月10日。2015年はブドウが熟し収量が確保できた当たり年だが、それでも平均収量は20 hL/haだった。ワイン名には、品種のコー(Côt)とCôté傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。	ちなみに!	収穫日は10月15日。2015年は収量の確保できた当たり年だが、それでも平均収量は20 hL/haしか取れていない。熟成に樽を使わず5ヶ月のロングマセラシオンを施している! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。

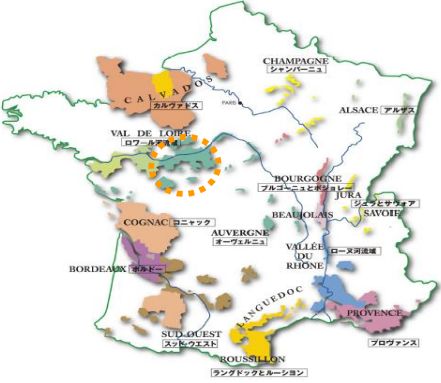

VCN° 26		「Version.December-2017」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9 ha	
	農法	ビオロジック	
	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1人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-12. VdF Patapon rouge 2016 パタポン(赤)		26.-21. VdF Lucky ! 2014 ラッキー!(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	41年平均	樹齢	25年~50年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で15日間
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9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウエイット、 ピーツのサラダ	マリアージュ (生産者)	鴨のロティトリュフソース、 エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆のサラダ	マリアージュ (日本向け)	ラザニア
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	イチジク、ラズベリー、クローブ、トリュフ、ブラックペッパーの香り。味わいは酸が豊かで瑞々しく、角の取れたタンニンが柔らかな果実に同調し、チョコレートの様な仄かな苦みが全体を引き締める!	テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スマイル、バラ、ブラリネ、ローズペッパーの香り。ワインはチャーミングかつしっとりとしなやかで、艶のある果実味に洗練された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	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は10月10日。2016年は霜の被害で収量は7 hL/haと80%減だった! 2014年よりも長い4ヶ月のロングマセラシオンを施している! ブドウはモルティエの畑とシャペルの畑から! SO2は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに!	収穫日は10月1日。2014年はスズキの被害があり収量は20 hL/ha! ブドウはサラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュの畑と石灰質の多いレ・ピエの畑から! SO2は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。

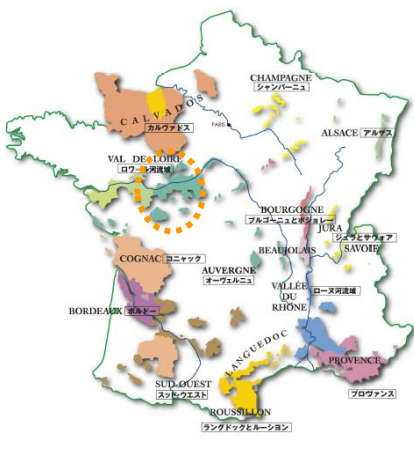

VCN° 26		「Version.August-2017」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9 ha
農法		ビオロジック	
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1人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-15. VdF Patapon Blanc 2015 パタポン(白)		26.-4. VdF Kharakter 2015 キャラクテル(白)		26.-12. VdF Patapon rouge 2015 パタポン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン100%	品種	ピノ・ドニス
樹齢	5年	樹齢	51年~56年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリァージュ (生産者)	焼き野菜のマリネ、 姫帆立の白ワイン蒸し	マリァージュ (生産者)	生ガキ、 アワビのソテー	マリァージュ (生産者)	鳩とフォアグラのパイ包み焼き、 ボンレヴェックチーズ
マリァージュ (日本向け)	シェールチーズと スモークサーモンの和え物	マリァージュ (日本向け)	ローストポーク	マリァージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 15°C
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、シトラス、 アカシア、ニフトコの花の香り。ワインは ヴィヴィッドで勢いがあり、ピュアでほの かな苦みのあるミネラルエキスをシャープ な酸がじわっと引き締める!	テイスティング コメント	カリン、西洋菩提樹、プリオッシュ、ホ ワイトチョコレート、フュメの香り。ワイ ンはピュアかつ筋肉質で、ほんのりとし た甘みのあるエキスを骨格のある 酸、塩辛く苦みのある鉱物的なミネラ ルが整える!	テイスティング コメント	グリオット、シャクヤク、バラの花弁、白 ゴショウの香り。ワインはチャーミングか つスバイシーで染み入るようにやさしい 果実味があり、後から洗練されたミネラ ルと細かいタンニンが余韻を引き締める !
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)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は20 hL/ha。 残糖1.5 g/Lの辛口! 畑は旧ブランドリ エールの区画で、2010年に植替えた若 木のブドウでつくっている! フィルター有 り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月2日。収穫は20 hL/ha。 残糖3 g/L。シュナンのフレッシュさを 活かすためにタンクで熟成! キャラク テルの区画は畑が東西に伸び、日 中の半分しか日が当たらないので晩 熟、酸の豊かなブドウできる! フィル ター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は9月25日。2015年は38 hL/ha と徐々に収量がとれた! ブドウはモル ティエの若木とシャベルがブレンドされ ている、2014年入っていたレ・ロング ヴィーニュのブドウは、今回は入ってい ない。フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に 20 mg/L。

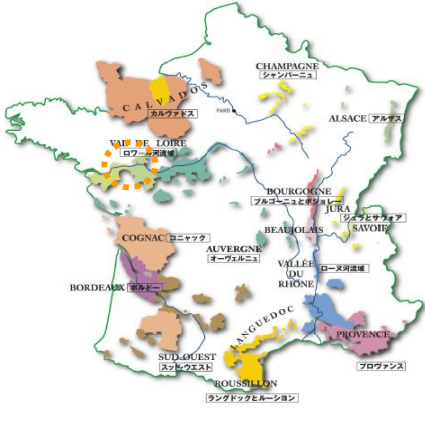

26.-21. VdF Lucky ! 2014 ラッキー！（赤）	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	25年～50年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のロテイトリュフソース、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とトマトの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スマレ、 バラ、プラリネ、ローズペッパーの香り。 ワインはチャーミングかつしっとりしな やかで、艶のある果実味に洗練されたミ 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	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2014年はスズキの 被害があり収量は20 hL/ha！ブドウは サラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュ の畑と石灰質の多いレ・ピィの畑から！ フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。

VCN° 26	<p style="text-align: center;">「Version.August-2016」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)</p>	
 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9 ha
	農法	ピオロジック
	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1人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

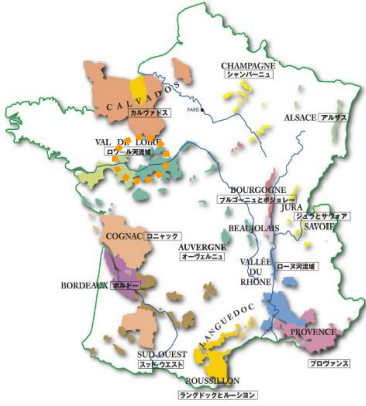

26.-12. VdF Patapon rouge 2014 パタポン(赤)		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge Les Mortier 2009 コトー・デュ・ロワール レ・モルティエ(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	24年~58年	樹齢	43年~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラと蕪のソテー、 ボンレヴェックチーズ	マリージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ペキャスのトリュフソース
マリージュ (日本向け)	鴨ロースとラズベリー	マリージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度: 18°C
テイasting コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、バラ、ブラ リネ、ローズペッパーの香り。ワインはみ ずみずしくチャーミングで、赤い果実の ピュアな果実味と緻密なミネラル、しな やかなタンニンのバランスが絶妙!	テイasting コメント	ミュール、ドライブルー、ミント、オレ ンジピール、カカオ、味噌の香り。ワイ ンはピュアかつ果実味がピロードのよ うに滑らかで、キメ細やかなミネラルと 繊細なタンニンがきれいに溶け込み 余韻に続く!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
ちなみに!	収穫日は9月29日、30日。収量は20 hL/ha! 2014年はスズキの被害で60% 減収だった。新たな試みとして2か月の ロングマセラシオンを施している! ブド ウはモルティエの畑とロングヴィーニュ の畑から! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰 め時に10 mg/L!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。故クリスチャンの超自信作! カーヴで保存されていた超貴重なモ ルティエの最後の蔵出し! ノンフィル ター! SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。

VCN° 26		「Version.August-2015」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD & Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き継ぎ、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9 ha	
	農法	ビオロジック	
	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1人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

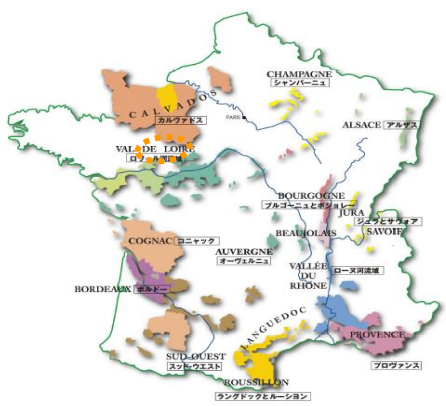

26.-4. VdF Kharakter 2012 キャラクター (白)		26.-12. VdF Patapon 2013 パタポン (赤)		★new release★ 26.-19.VdF Enjoy! 2010 エンジョイ! (赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	マルベック(コトー)
樹齢	48~53年	樹齢	23年~57年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スミマセラシオン ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで38ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのタルタル風、 オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	ウズラのローストハーブ風味、 鴨のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	スズキとアサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	砂肝の سموーク パクチー添え	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とレンコンのバルサミコ風味
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~2020年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	熟したミカン、グレープフルーツの皮、 リュバーク、フュメ香、カシューナッツの 香り。ワインは軽快かつフルーティーで 真っ直ぐな酸が柱にあり、アフターにミネ ラルの苦みと香ばしい風味が複雑に絡 み合う!	テイスティング コメント	グリオット、オレンジ、バラの花弁、お 香、ジンジャーの香り。ワインはピュア かつチャーミングで、艶やかな果実味 と繊細なミネラルとのバランスが良く、 余韻に緻密なタンニンがやさしく残 る!	テイスティング コメント	カシスのジャム、バラの花弁、百合の 花、メントール、ナツメグ、唐辛子の香 り。ワインに凝縮感と奥行きがあり、繊 細な酸とカカオのようなほろ苦さのある タンニンが柔らかな果実味を引き締め る!
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日は9月30日、10月1日。収穫は12 hL/ha! クリスチャンの亡き後ナタリーが 単独で仕込んだ最初のキャラクター! 残糖は3 g/L。フィルター有。SO ₂ は 瓶詰め時に20 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月2日、3日。収量は20 hL/ha! ブドウはモルティエの畑とロン グヴィーニユの畑から! ノンフィル ター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は10月1日~3日。収量は18 hL/ha! クリスチャンが遺した最後のワ イン! ファイバータンクで38ヶ月の長期 熟成! ワイン名は、ナタリーがクリス チャンの最後のワインを「Enjoy!」楽し んでもらいたいとの思いで命名され た! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

VCN° 26		「Version.February-2015」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Natalie GAUBICHER	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9 ha	
	農法	ビオロジック	
	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	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-15. Petillant Naturel Patapon Blanc 2013 ペティアン・ナチュレル・パタポン (白泡)		26.-2. VdF Le Briseau 2011 VdF ル・ブリゾー (白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	47年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 古樽で2ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	醗酵	自然酵母で26ヶ月
デゴルジュマン	2014年7月	熟成	古樽で26ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのムニエル、 白身魚のコルベール風	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラ、 サーモンのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	白ネギのマリネ	マリアージュ (日本向け)	鶏とアンディーブのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度: 9°C
テイスティング コメント	ライム、シトラス、白い花、タイム、ホワイトチョコレートの香り。ワインは硬質かつドライで締まりがあり、真直ぐな酸とシャープな泡立ち、硬質なミネラルが味わいにキレを与える！余韻に酸が残る！	テイスティング コメント	リューパーブ、洋ナシ、アカシア、ハチミツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはふくよかかつ輪郭がはっきりしていて、ハチミツのような甘さを洗練された酸と緻密なミネラルがしっかりと支える！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は12 hL/ha！ 残糖分4 g/L。ガス圧は6気圧！一次発酵に樽を使用！ブドウはブリゾーとブランドリエールの畑から！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は11月20日。収穫量10 hL/ha！ 残糖分37g/L。収穫したブドウの80%はバスリヤージュ、20%がボトリティスだった！再醗酵防止のためフィルターをかけている。SO ₂ は発酵後に30 mg/L。

VCN°26		「Version.August-2014」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Nathalie Gaubicher (Christian CHAUSSARD)	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがブドウで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメヌを引き継ぎ、現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. VdF Kharakter 2011 キャラクター (白)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2012 パタポン シャペル (赤)		26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011 VdF コテクœur (赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス100%	品種	コー50%、ガメイ50%
樹齢	47~52年	樹齢	46年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 オマール海老のアメリケーヌ	マリアージュ (生産者)	ウズラとフォアグラのパイ包み、 サンネクテールチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキヤスのロティサルミソース ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしとホタテのマリネ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのクミン焼き	マリアージュ (日本向け)	香草入りソーセージのグリル
ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	パイナップル、ニワトコの花、プリオッシュ、キャラメルのような甘い香り。ワインはフルボディかつビビッドで勢いがあり、ほのかな甘味と細く伸びる酸とのバランスが良い！余韻にミネラルが長く残る！	テイスティング コメント	グリオット、桃、ポタン、バラの花弁、お香、ジンジャーの香り。果実味はみずみずしく艶やかで清涼感があり、チャーミングな酸とやさしくしなやかなタンニン、溶け込んだ旨味エキスがきれいに融合する！	テイスティング コメント	カシスやスマシ、ナツメグ、カカオ、メントール、プーアル茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる！
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。収穫量18hl/ha！残糖4g。フィルター有。SO2は瓶詰め時に20mg/l。クリスチャンが仕込む最後のキャラクター！ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできるという意味を表している。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は19hl/ha！ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に10mg/l。クリスチャンが育てたブドウをナタリーが受け継いで、100%自分で仕込んだ最初のパタポン！ワイン名は畑の近くにチャペルがあり、そこから命名された！ブドウはシャペルの畑の向かいにあるロングヴィーニュの畑から！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,770円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。ワイン名は品種のコー(Cot)にハート(Coeur)の間に赤色でeのアクサンテギユを添えてet(and)の意味でつないでいるのと同時に、傍に(Cote)とハート(Coeur)で「愛する人のそばにいる」という意味も隠されている！

VCN°26		「Version.September-2013」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

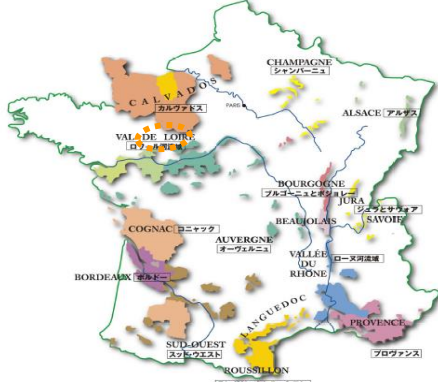

26.-15. VdF Patapon Blanc 2012 VdF パタポン白 (微発泡あり)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル		★new release★ 26.-18. VdF Cotecoeur Rouge 2011 VdF コテクール	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス100%	品種	ガメイ50%、コー50%
樹齢	48年平均	樹齢	45年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオンなし/醗酵→	自然発酵 2012、2011年共に古樽で4ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間
熟成	2012年は古樽で4ヶ月、 2011年は古樽で12ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で15日間
ブレンド	2013年1月にブレンドし、 ファイバータンクで1ヶ月熟成 (2012年が80%、2011年が20%)	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13ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 アワビのパターソテー	マリアージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	カボチャとエビのグラタン	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	シトラスや西洋菩提樹、白いバラ、ハチミツの香り。ワインはクリスピーかつミネラリーで、真っ直ぐな酸と硬質なミネラルがシャープでキレのある輪郭をつくる! 余韻に心地よいミネラルの苦みが残る!	テイasting コメント	バラの花卉やグリオット、生のアーモンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味がピュアかつふくらみがあり、チャーミングで上品な酸と醤油ダシのような旨味、細かいタンニンの収斂味が見事に同調しアフターの余韻を引き締める!	テイasting コメント	カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メントール、プーアール茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は2011年が10月10日で収量は15hl/ha。2012年が10月8日で収量は8hl/ha。ブドウはどちらも「ル・ブリゾー」の畑。残糖分10g。 瓶内発酵に備えペティアン瓶、王冠を使用。日本到着後の試飲で、ペティアンレベルのガス圧が確認されています ※今回のように複数年のワインがブレンドされている場合でも、比率によりレジム表記が許可されています	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha! ワイン名は畑の近くにチャペル(教会)があり、そこから命名された! ブドウは本来パタポンにアッサンブラージュされる予定だったが、モルティエ同様テロワールの個性があることから通常のパタポンと分けて仕込まれた!	ちなみに!	収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。 ワイン名は「Cot et Coeur(コーと心)」と「Cote Coeur(心のそば)=クリスチャンのそばに私はいつもいる!」というナタリーの思いが込められている。

26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Les Mortier ACコートー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	44～54年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで5週間
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め
ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	スマイレや青竹、お香、カカオ、プーアール 茶の香り。口当たりやさしくアタックの果 実のタッチが繊細で、後から上品な酸と 凝縮された旨味、洗練されたミネラルの 収斂味がワインの骨格をつくる！余韻に きれいな収斂味が残る。
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は15hl/ha！ 2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗 のリスクがある中、クリスチャンは量より 品質をとり、最終的にバランスの良い洗 練された見事なワインを作り上げた！味 わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月か けている！ノンフィルター！

VCN°26		「Version.March-2013」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

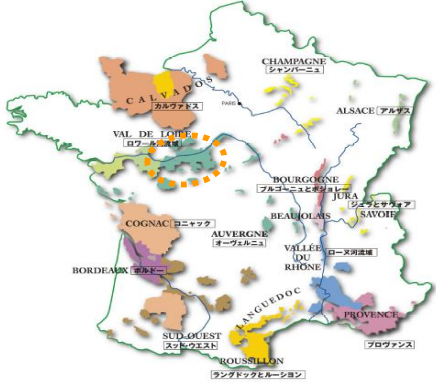

26.-4. AC Jasnières Blanc 2010 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		★new release★ 26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル	
品種	シュナン・ブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス100%
樹齢	46年~51年	樹齢	44~54年	樹齢	45年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで5週間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	リードヴォーモリーユソース、 エボワステーズ	マリージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン	マリージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め	マリージュ (日本向け)	鶏肉の山椒焼き
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度: 14℃
テイasting コメント	カリンやリュバープ、アプリコットの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラ リで勢いがあり、はじけるような酸とき れいにまとまったミネラルが余韻につれ て収斂されていく!	テイasting コメント	スマレや青竹、お香、カカオ、プーア ル茶の香り。口当たりやさしくアタック の果実のタッチが繊細で、後から上品 な酸と凝縮された旨味、洗練されたミ ネラルの収斂味がワインの骨格をつく る! 余韻にきれいな収斂味が残る。	テイasting コメント	バラの花弁やグリオット、生のアー モンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味 がピュアかつふくらみがあり、チャー ミングで上品な酸と醤油ダシのような旨 味、細かいタンニンの収斂味が見事に 同調アフターの余韻を引き締める!
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに!	収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha! 残 糖ゼロの完全辛口!(ちなみに2009 年は25g)フィルターなし! SO2は瓶詰 め時に1.5g!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は1 5hl/ha! 2010年は収穫中に雨が降り ブドウ腐敗のリスクがある中、クリ スチャンは量より品質をとり、最終的に バランスの良い洗練された見事なワ インを作り上げた! 味わいに丸みが出 るまで熟成に18ヶ月かけている! ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha! ワ イン名は畑の近くにチャペル(教会)があり、 そこから命名された! ブドウは本来パ タポンにアッサンブラージュされる予定だ ったが、モルティエ同様テロワールの個性が あることから通常のパタポンと分けて仕 込まれた!

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Cote d'Alerte ACコート・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの 香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝 縮感があり、湿ったやわらかいタンニン と繊細な酸、ふくよかな果実味とのバラ ンスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量 18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名に は「警戒水位」という意味があり、04年ワ インのボラティル値がAOCギリギリの値 だったことからこの名前が付けられた！

VCN°26		「Version.June-2012」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. AC Jasnières Blanc 2010 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2011 パタポン ルージュ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	46年~51年	樹齢	43~53年	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボワステーキ	マリアーージュ (生産者)	鴨のグラトン、 フロマーージュブラン
マリアーージュ (日本向け)	とうもろこしのさつま揚げ	マリアーージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル	マリアーージュ (日本向け)	手羽先煮込み
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度: 13℃
テイasting コメント	カリンやリュバープ、アプリコットの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラ リで勢いがあり、はじけるような酸とき れいにまとまったミネラルが余韻につれ て収斂されていく!	テイasting コメント	スマレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参 の香り。ピュアな果実の中に湿ったタ ンニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶 妙なバランスを持って溶け込んでい る! 余韻に収斂味が残る。	テイasting コメント	フランボワーズやブルーベリー、バラ、 お香の香り。果実味が艶やかで透明感 があり、フレッシュな酸と洗練されたミネ ラル、丸くふわりと広がる旨味とハーモ ニーが絶妙!
希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに!	収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha! 残 糖分ゼロの完全辛口! (ちなみに2009 年は25g)フィルターなし! SO2は瓶詰 め時に1.5g!	ちなみに!	収穫日は10月10日。クリスチャンの超 自信作! 09年のモルティエは力強く 中身がしっかりとあり、ワインの味わ いに丸みが出るまで熟成に18ヶ月か かったとのこと!	ちなみに!	収穫日は9月16日~20日。収量は 28hl/ha! 残糖4gでフィルターあり! 2011 年ピノ・ドニス100%、マセラシオンカルボニック 90%、スミマセラシオン10%。ブドウはレ ロングヴィーニュの畑から! ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,700円(税込6,156円) になります。

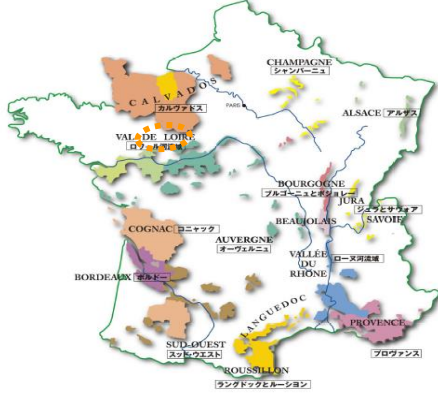

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Cote d'Alerte ACコート・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの 香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝 縮感があり、湿ったやわらかいタンニン と繊細な酸、ふくよかな果実味とのバラ ンスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量 18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名に は「警戒水位」という意味があり、04年ワ インのボラティル値がAOCギリギリの値 だったことからこの名前が付けられた！

VCN°26		「Version.June-2011」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

(2009年 ヴィンテージ)

26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2009 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnieres Blanc 2009 Kharakter ACジャンニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	45年平均	樹齢	45~50年	樹齢	43~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリージュ (生産者)	夏野菜と海老のゼリー寄せ、 熟成シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	フォアグラムース、 ロックフォールチーズ	マリージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボワステーズ
マリージュ (日本向け)	ジャガイモと鱈のグラタン	マリージュ (日本向け)	モツの白ワイン煮込み	マリージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル
ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやキャラメル、プリオッシュ、水飴の香り。ワインはふくよかで、果実のスマートな甘みが繊細な酸と苦味をやさしく包み込む！余韻にミネラルの旨味が長く残る！	テイasting コメント	熟したパイナップルやアカシヤ、アーモンドの香り。ネクタールのような豊かな甘さと、それを支える真っ直ぐな酸、ミネラルから来る苦味が見事に調和し複雑な味わいを奏でる！	テイasting コメント	スミレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参の香り。ピュアな果実の中に湿ったタンニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙なバランスを持って溶け込んでいる！余韻に収斂味が残る。
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212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15日。(ちなみに08年は10月31日。)収穫量10hl/ha！残糖分7g。再醱酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g！	ちなみに！	収穫日は最終日の10月14日。(ちなみに08年は10月29日。)収穫量8hl/ha！残糖分25g。再醱酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g！	ちなみに！	収穫日は10月10日。クリスチャンの超自信作！09年のモルティエは力強く中身がしっかりとあり、ワインの味わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月かかったとのこと！

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2009 パタポン ルージュ		26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2009 パタポン ブラン		26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Cote d'Alerte ACコトー・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	ガメイ60%、ピノドニス40%	品種	シュナン・ブラン	品種	コー
樹齢	31年平均	樹齢	31年平均	樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で12ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 牛テールのラゲー	マリアージュ (生産者)	アンコウのブランケット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	子羊のコートレットロティ、 サンネクテールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とネギの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	キャベツとソーセージのポトフ クミン風味	マリアージュ (日本向け)	豚足のカリカリ焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	カシスやバラの花弁、ペッパー、タバコの香り。アタックに感じるタンニンの収斂味とミネラルの凝縮味が酸豊かな果実味と溶け合い複雑な味わいのハーモニーを作り出す！	テイステイング コメント	リンゴや白桃、純米酒のような芳醇な香りがある。ワインはピュアでほのかにやさしい酸と甘みがあり、後に続くハーブのような爽やかなフレーバーとミネラルが複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	ブラックチェリーやアニス、アーモンド、ペッパーの香り。繊細な酸と滑らかな果実味、湿ったやわらかいタンニンとのバランスが絶妙で、余韻に旨味と細かいタンニンが残る！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は10月8日～9日。パタポン赤はいわばドメヌの顔！的代表ワインで、テロワールよりもむしろ、その年毎のドメヌ全体のキャラクターを表現した「看板ワイン」という位置づけだ！	ちなみに！	パタポン白は畑の植替えのためいったんお休み！（再開予定は3年後の2014年から）09年は数少なく貴重なワインになること間違いなし！収穫日は10月11日。残糖分5g。	ちなみに！	収穫日は10月10日。04以来久々の登場！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの値だったことからこの名前が付けられた！


VCN°26		「Version.July-2010」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2008 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnieres Blanc 2008 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2008 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	44年平均	樹齢	44~49年	樹齢	43~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母で15ヶ月	醱酵	自然酵母で15ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリージュ (生産者)	アーティチョークとトマト煮込み、 熟成シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	イカのガーリックソテー、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	子羊のモモ肉ロティ、 マンステールチーズ
マリージュ (日本向け)	スズキとアサリのアクアパッツァ	マリージュ (日本向け)	鶏の北京ダック風	マリージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2010年~2030年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度: 14°C
テイasting コメント	ハチミツやキャラメル、プリオッシュ、サ フランの香りもある。ワインに勢いがあり、 厚みのあるミネラルと複雑な味わい が酸を伴いながら口全体に広がる! 余 韻が長い!	テイasting コメント	花梨、ハチミツ、バター飴やホワイト チョコレートの香り。口当たりがとても ピュアだが、ワインにしっかりとした主 張があり、後からミネラルの旨味がど んとん上がってくる!	テイasting コメント	お香やセロリ、ペッパー、ドライローズ の香り。口当たりに果実とタンニンの凝 縮味を感じ、後からミネラルの収斂味 や酸が複雑な味わいのハーモニーを形 成する!
希望小売価格	4,400円(税込4,752円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	08年のブリゾーは完全辛口! 収穫日は 10月31日。(ちなみに09年は10月15 日)ブリゾー08年はクリスチャンの個人 的にお気に入りだそう!	ちなみに!	08年のキャラクターは完全辛口! 収穫日は10月29日~30日。(ちな みに09年は10月14日)10月30日に雪が 降り、雪の積もる中収穫を行なったそ うだ!	ちなみに!	収穫日は10月21日~22日。(ちなみに 09年は10月10日)08年はマロラク ティック発酵が終わるのに11ヶ月もか かった!

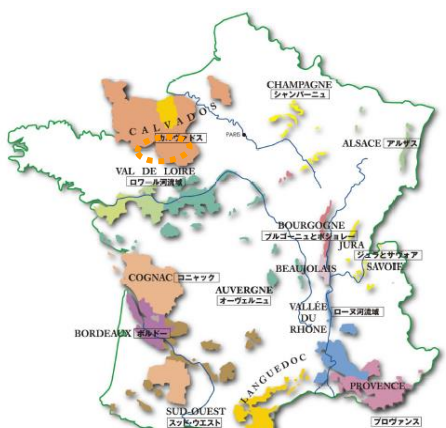

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ	
品種	ピノニス80%、 コー10%、ガメイ10%
樹齢	30年平均
土壌	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨の塩漬けハム
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァ ンスのハーブの香り。酸が繊細で、細か いタンニンと果実の凝縮味とのバランス が良く優しい味わい。余韻にカカオのよ うな苦味が残る。
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに！	クリスチャン曰く、パタポンのコンセプト はズバリ「ドメーヌを代表するワイン」で、 パタポンを飲めばドメーヌ全体のテロ ワールや特徴がわかるようにつくられて いるそうだ！

VCN°26		「Version.January-2010」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

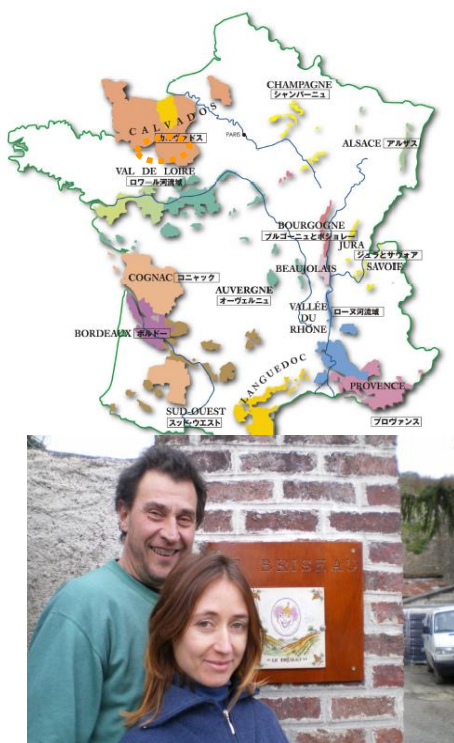
26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ		26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2008 パタポン ブラン	
品種	ピノドニス80%、 コー10%、ガメイ10%	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ	マリージュ (生産者)	鯛のカルパッチョ、 スズキのグリエ
マリージュ (日本向け)	鴨とせせりの鍋	マリージュ (日本向け)	鶏と白菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度: 10℃
テイステイング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァンスのハーブの香り。酸が繊細で、細かいタンニンと果実の凝縮味とのバランスが良く優しい味わい。余韻にカカオのような苦味が残る。	テイステイング コメント	熟した洋ナシやアカシヤのはちみつ、シトラスの花等の香り。味わいはミネラルイで酸にキレがありワインが引き締まっている。余韻にプリオッシュの香ばしさが長く残る!
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	クリスチャン曰く、パタポンのコンセプトはズバリ「ドメヌを代表するワイン」で、パタポンを飲めばドメヌ全体のテロワールや特徴がわかるようにつくられているそうだ!	ちなみに!	パタポンブランはブランドリエールのブドウが主体で、ほぼ日本だけの限定キュヴェ!(フランス国内では2~3軒のレストランにしか卸していない!)ドメヌの代表する白!

VCN°26		「Version.December-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26.-14. AC Coteaux du Loir Rouge La Derobee 2006 ラ・デロベ 赤	
品種	ピノニス85%、コー15%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 山鳩のサルミ仕立て
マリアージュ (日本向け)	鳥のミヅレ鍋
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ブルーン、オールスパイスやコショウなどのスパイシーな香り。まろやかで凝縮された果実味を感じた後、じわじわとタンニンの収斂味が口に広がりワインの味を引き締める。
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに!	la Derobee「盗人」という意味でモルティエのブドウが収穫前に半分盗まれたことから皮肉を込めてネーミングした。2006年唯一の赤! 全生産量はたったの15hl!

VCN°26		「Version.August-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コト・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温度差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26.-1. VdT Les Blandieres (2005) レ・ブランドリエール 白		26.-3. VdT Galimatias (2005) ガリマティア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	9~41年	樹齢	41年~46年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 リエット、生ニシンの燻製
マリアージュ (日本向け)	エビとトマトのカレー	マリアージュ (日本向け)	タイ風焼きそば (パッタイ)
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ミネラルや洋ナシ、潮の香りも少しする。 キリッとした骨格のなかに奥行きのある やさしいミネラル感が口に広がる。	テイasting コメント	ブリオッシュ、白い花の香り。ワインに 骨格がある。ミネラルが十分に溶け込 んでいるような凝縮感があり余韻が長 い。
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)
ちなみに!	残糖分は20g。クリスチャン曰く、04年に 比べて05年は残糖があるが、甘さに負 けないだけのしっかりした酸があるので 飲み疲れしないとのこと。	ちなみに!	残糖分は4g。2005年の白の中で唯一 辛口に仕上がった。(ロワールでは残 糖5g以下が辛口)

VCN°26		「Version.May-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コト・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
趣味	料理		
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

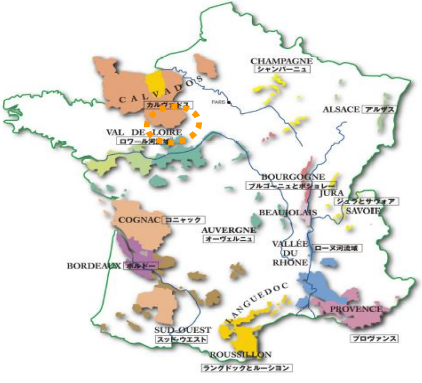

27.-2.VdT Le Briseau (2005) ル・ブリゾー 白		26.-4. AC Jasnières Kharakter 2005 キャラクター 白		26.-5. AC Jasnières Clos des longues vignes 2005 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	40年平均	樹齢	41~46年	樹齢	15年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 タルトタン	マリージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 海老のコンソメゼリー寄せ	マリージュ (生産者)	ほろほろ鳥の栗詰め、 鱈のアーモンド焼き
マリージュ (日本向け)	かに玉	マリージュ (日本向け)	しらすとミツバのかき揚げ	マリージュ (日本向け)	リコッタチーズ
ワインの 飲み頃	2008年~2038年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ハチミツや焼き立てのパンの香り。ア タックが柔らかくふくよかで、至極の旨み と上品な甘味が酸をやさしく包む。 余韻にブランデーの様なフレーバーが 長く残る!	テイasting コメント	香りは閉じている。微かにハチミツ等 の香りがある。凝縮した酸とミネラル のおかげで、ワインは甘すぎず、やさ しくすっきりとしたバランスの良い味わ いに収まっている!	テイasting コメント	はちみつや、黒砂糖、ミネラル、香ばし い香り。ワインの甘さがリッチでボ リュームはあり、酸とのバランスも良 い。
希望小売価格	5,200円(税込5,616円)	希望小売価格	3,900円(税込4,212円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)
ちなみに!	2005年は甘口!(2004年は中甘口)残 糖は80g。収穫量は2004年の半分以 下! 凝縮したブドウのみ使用! 醱酵防止のため目の細かいフィルター をかけている。	ちなみに!	2005年は中甘口!(2004年は辛口) 残糖が30g残った。収穫量は去年比 40%減!凝縮したブドウのみ使用!	ちなみに!	2005年は中甘口!残糖が44g残った。 収穫量は去年比30%減! 自然にバスリヤージュされたブドウ(貴 腐のつかない遅摘みブドウ)が50%。 醱酵防止のため目の細かいフィルター をかけている。

26.-7. AC Coteaux du Loir Blanc Petillant La Gaudriole 2006 ペティアン・ブラン ラ・ゴードリオール		26.-8. AC Coteaux du Loir Rose Les Pies...tites bulles!! 2006 ペティアン・ロゼ レ・ピ・ティート・ピュル		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス、ガメイ	品種	ピノ・ドニス
樹齢	15～50年	樹齢	60～70年	樹齢	15年～25年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で約1年
熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～	熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 田舎風パテ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 デザート全般	マリアージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬け)、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ゴーヤチャンプルー	マリアージュ (日本向け)	イチジクと白カビチーズ	マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげん煮込み
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾り たてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な 甘みがあり、ホツとするような美味しさ がある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香 り。ミネラリーで酸と甘みとのバラ ンスが良く、余韻も長い。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華や か。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸 のバランスが良く、ふくよかな味わい。
希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	キュベの名前である「La Gaudriole(ラ・ ゴードリオール)」は区画の名前	ちなみに!	キュベの名前である「Les Pies...tites bulles(レ・ピ・ティート ピュル)」 は、区画名の「Pies(ピ)」と、小さい泡 という意味の「Petit bulles(プティ ピュル)」を文字って付けられた。	ちなみに!	キュベの名前である「Les Longues Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画 の名前

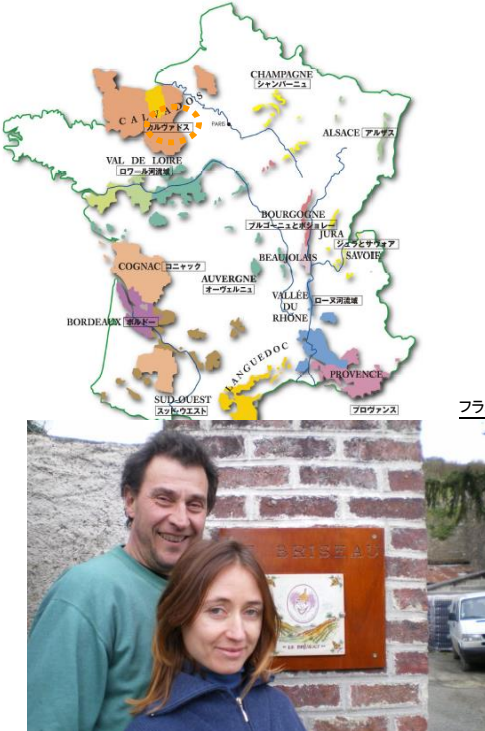
26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	40年～50年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母で約1年	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛ステーキ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナール
マリアージュ (日本向け)	すじ肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	照り焼きチキン
ワインの 飲み頃	2007年～2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	プルーン、お香などオリエンタルな香り。 ワインにくっきりとした輪郭があり、果実 味が洗練されている。余韻が長い。	テイスティング コメント	ミュールやスミレ、バラの香り。フルー ティでしっかりとしたボディがあり、酸 がとてエレガント。余韻が長く、後か らタンニンの収斂味を感じる。
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・ モルティエ)」は区画の名前	ちなみに!	2006年のパタポンはピノ・ドニス 100%! 通常パタポンは 5年以内 に楽しむフレッシュなワインだが、06 は力強くやや長熟タイプに仕上がって いるとのこと!

VCN°26		「Version.January-2008」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャンニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオダイナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン		26.-13. AC Jasnières Saint Jaques 2004 サン・ジャック 白	
品種	ピノニス	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	20年平均
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で19ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナール	マリアージュ (生産者)	チコリとビートのサラダ、 牡蠣のオリーブマリネ、
マリアージュ (日本向け)	鴨鍋	マリアージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ミュールやスミレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとでもエレガント。余韻が長く、後からタンニンの収斂味を感じる。	テイasting コメント	シトラスの花や柑橘系、プリオッシュ等の香り。ほのかな甘み、苦味にも似たエキス分、そしてやさしい酸がみごとに調和されている。
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	2006年のパタポンはピノニス100%! 通常パタポンは 5年以内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっているとのこと!	ちなみに!	南向きの斜面で最も日照量の多い畑のブドウから作られたワイン。クリスチャン曰く、凝縮したワインで、香りの開きが遅いためカラブで供出した方がよいとのこと。

VCN°26		「Version.September-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-9. VdT La Cerise Sur Le Gateau Rouge 2005 ラ・スリーズ・シュール・ガトー 赤		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤		26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤	
品種	コー50%、ガメイ50%	品種	ピノニス	品種	ピノニス
樹齢	20年	樹齢	15年~25年	樹齢	40年~50年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で約1年	醱酵	自然酵母で約1年
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム、サラミ、 赤い果実のタルトケーキ全般	マリァージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬)、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛ステーキ、 牛の赤ワイン煮込み
マリァージュ (日本向け)	スモークハムとチーズの サンドイッチ	マリァージュ (日本向け)	若鶏の野菜煮込み	マリァージュ (日本向け)	炭火で焼いた 内臓系焼とり
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	スイカやチェリーパイの香り。クリスピーで味はいはほんのり甘くフルーティ!アフターにクッキーフレーバーが残る。	テイasting コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。	テイasting コメント	プルーン、お香などオリエンタルな香り。ワインにくっきりとした輪郭があり、果実味が洗練されている。余韻が長い。
希望小売価格	3,300円(税込3,564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!	「スリーズ・シュール・ガトー」は「ケーキの上のさくらんぼ」の意。その名の通りワインのイメージがフルーツケーキをイメージしたくなるチャミングな果実見!	ちなみに!	キュベの名前である「Les Longues Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画の名前	ちなみに!	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・モルティエ)」は区画の名前

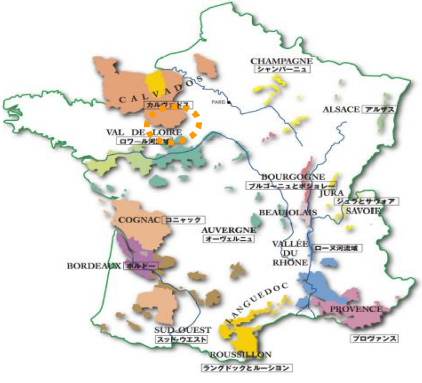

VCN°26		「Version.August-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畑総面積	9ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
ドメヌのスタッフ	4人		
趣味	料理		
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

26-4. AC Jasnières Kharakter 2004 キャラクター 白		26-5. AC Jasnières Clos des longues vignes 2004 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白		26-6. AC Coteau du Loir Rose Verre d'ete 2005 ヴェール・デテ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	40~45年	樹齢	15年平均	樹齢	45年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1年	醗酵	自然酵母で1年	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約6ヶ月
マリージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アーティチョーク、	マリージュ (生産者)	ウサギのリゼット、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 エスニック料理、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	イワシの香草焼き	マリージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み	マリージュ (日本向け)	パンパンジー
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	ミネラルやプリオッシュ等の香り。キリッとした酸と凝縮したミネラル、ワインエキスが口いっぱいに広がる。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。	テイスティング コメント	スイカやミネラルの香り。味わいはクリスピーで爽快! エキスがスツと体にしみこんでいく様な激ウマロゼワイン!
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに!	ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできるという意味を表している。	ちなみに!	クリスチャン曰く、キャラクターとクロ・デ・ロング・ヴィーニュのワインの味わいの特徴を図形に表すと前者は四角、後者はマルとのこと。	ちなみに!	ワイン名の「ヴェール・デテ」は、夏の暑い時にキリッと冷やして飲むのにふさわしいイメージのワインが出来上がったのでそう名づけたそうだ。

Copyright©VinsCœur & Co.

26-7. VdT La Gaudriole 2006 ラ・ゴードリオール 白		26-8. VdT Les Pies...tites bulles!! 2006 レ・ピエティート・ピュル ロゼ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス、ガメイ
樹齢	15~50年	樹齢	60~70年

土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～	熟成	古樽で約7ヶ月、 ビン熟1ヶ月～
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 田舎風パテ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 デザート全般
マリアージュ (日本向け)	アスパラのクリームソース	マリアージュ (日本向け)	すいかシャーベット
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾り たてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な 甘みがあり、ホッとするような美味しさ がある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香 り。ミネラリーで酸と甘みとの balan スが良く、余韻も長い。
希望小売価格	3,750円(税込4,050円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)
ちなみに!	テイスティングした時点ではまだほとん ど泡ができていなかったが、クリスチャン 曰く、日本に着くころには程よく醱酵が 進みきれいな泡ができるとのこと。	ちなみに!	ゴードリオール同様にまだほとんど泡 ができていなかった。クリスチャン曰 く、これも日本に着くころには程よく醱 酵が進みきれいな泡ができているとの こと。

VCN°26		「Version.May-2007」 ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Christian CHAUSSARD	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畑総面積	9ヘクタール
農法		ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法		100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ		4人	
趣味		料理	
生産者のモットー		テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

27.-1. AC Coteaux du Loir blanc Les Blandelieres 2004 レ・ブランドリエール 白		27.-2. AC Coteaux du Loir blanc Le Briseau 2004 ル・ブリゾー 白		27.-3. VdT blanc Galimatias 2004 ガリマティア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	10年~15年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年	醱酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年
マリージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 オマール海老の ソースアメリカヌ	マリージュ (生産者)	ポテ(根野菜の煮込み)、 洋ナシのコンポート、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	イカのフリットカレー風味	マリージュ (日本向け)	スペアリブの ママーレードソース	マリージュ (日本向け)	生ういの pasta
ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2007年~2034年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ミネラルやレモン、潮の香りも少しする。 キリッとした骨格のなかに奥行きのある やさしいミネラル感が口に広がる。	テイasting コメント	ハチミツや紅茶の甘い香り。目の覚める ような至極の旨みと上品な甘み酸 がじわっと口の中を満たす。感動モノ! !	テイasting コメント	アカシヤやハチミツの香り。ほんのりと 柔らかな甘みとやさしいミネラル、酸が すっと口の中に染み込んでいく!
希望小売価格	3,100円(税込3,348円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに!	Les Blandelieres は昔からある畑名。	ちなみに!	クリスチャン曰く「10年後のブリゾーは ぶっ倒れるくらいスゴイ味になっている そうだ! 今飲んででも熟成しても美味 い!	ちなみに!	畑はジャニエールにあるClos des longues vignesに隣接している。