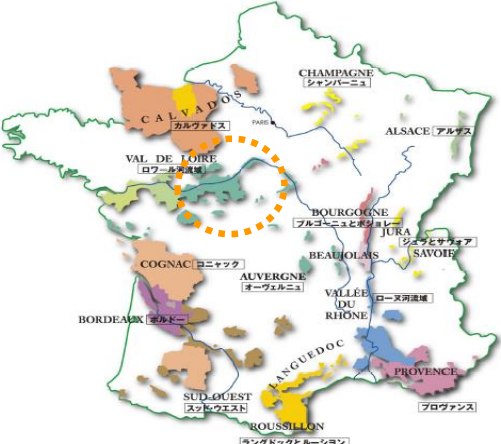
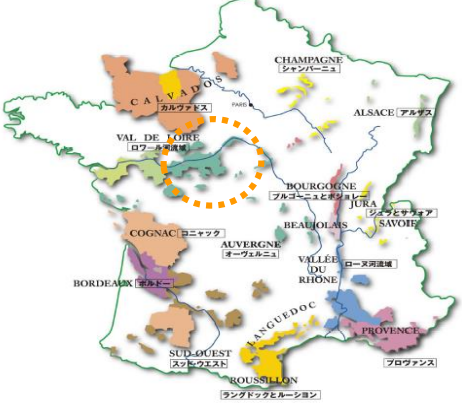


| VCN° 43                                                                                                  |  |  | 「Version.April-2019」<br>ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN) |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                | Noëlla MORANTIN                                                                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                             | フランス＞ロワール＞ブイエ                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                | トゥーレーヌ                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                 | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |
|                         |  |  | 気候                                                 | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                               | 6 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                           | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                                                            |

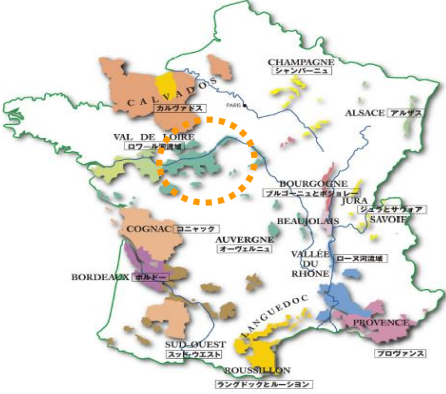
| 43.-4. VdF Les Pichiaux<br>Sauvignon 2017<br>レ・ピショーソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                                                               | 43.-1. VdF Chez Charles<br>Sauvignon 2017<br>シェ・シャルルソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                                                                                                                     | 43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes<br>Sauvignon 2015<br>LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ<br>ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                            | ソービニヨンブラン                                                                                                                                                                                     | 品種                                                             | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                                                                                                                          | 品種                                                                                 | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                                                                  |
| 樹齢                                                            | 15年～30年                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                             | 30年～39年                                                                                                                                                                                                                                             | 樹齢                                                                                 | 50年～72年                                                                                                                                                                                     |
| 土壌                                                            | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                                                                  | 土壌                                                             | シレックス・石灰混じりの粘土質                                                                                                                                                                                                                                     | 土壌                                                                                 | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                                                                |
| マセラシオン                                                        | 無し                                                                                                                                                                                            | マセラシオン                                                         | 無し                                                                                                                                                                                                                                                  | マセラシオン                                                                             | 無し                                                                                                                                                                                          |
| 醗酵                                                            | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                                                      | 醗酵                                                             | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                                                                                            | 醗酵                                                                                 | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                                                                   |
| 熟成                                                            | 1/3を400 Lの古樽、<br>2/3をファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                             | 熟成                                                             | 古樽400 Lで12ヶ月                                                                                                                                                                                                                                        | 熟成                                                                                 | 古樽400 Lで17ヶ月                                                                                                                                                                                |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                              | ツブ貝のアイオリソース、<br>手長海老の香草焼き                                                                                                                                                                     | マリアーージュ<br>(生産者)                                               | アサリの白ワイン蒸し、<br>ハウボウのパウレ                                                                                                                                                                                                                             | マリアーージュ<br>(生産者)                                                                   | アワビのソテー、<br>モルトソーセージのブリオッシュ包み                                                                                                                                                               |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                             | スモークサーモンと胡瓜の<br>ヨーグルト和え                                                                                                                                                                       | マリアーージュ<br>(日本向け)                                              | 鯛のカルパッチョ                                                                                                                                                                                                                                            | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                  | ホワイトアスパラのソテー                                                                                                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                                   | 2019年～2029年<br>供出温度: 10℃                                                                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                    | 2019年～2029年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                        | 2019年～2028年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                                                     |
| テイステイング<br>コメント                                               | 黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、ヴェル<br>ヴェンヌ、ジュニパーベリー、モミの<br>木、ブリオッシュの香り。ワインは<br>ピュアかつ照りのある芳醇なエキス<br>に広がりがあり、透明感のある白い<br>果実の凝縮した旨味に線の細い酸、<br>塩気のあるミネラルがきれいに溶け<br>込む！                                             | テイステイング<br>コメント                                                | パッションフルーツ、白桃、ライチ、ゼ<br>スト、シトラス、ココナッツ、ミスク、<br>杉の木の香り。ワインはピュアかつ静<br>謐でフィネスがあり、ダシのように澄<br>んだ旨味エキスと塩気の感じる上品<br>なミネラルが口の中にスッと染み入<br>る！                                                                                                                    | テイステイング<br>コメント                                                                    | リンゴ、パイナップル、シトラス、アカ<br>シア、マドレーヌケーキ、火打石の香<br>り。ワインはピュアかつエレガントで<br>フィネスと骨格があり、澄んだダシの<br>ような旨味エキスと洗練されたミネラ<br>ル、じわっと染み入るような酸がきれ<br>いに同調する！                                                      |
| 希望小売価格                                                        | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                                              | 希望小売価格                                                         | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                             | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                                                                            |
| ちなみに！                                                         | 収穫日は9月5日。2017年は春の遅<br>霜の被害で収量が少なく、ビオ生産<br>者ミカエル・ブージュからブドウを<br>買っている。ブドウの収量はノエラが<br>10 hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残<br>糖は1.4 g/Lの辛口！Pichiauxは昔<br>の畑の区画名。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に<br>10 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                                          | 収穫日は9月14日。2017年は春の遅<br>霜の被害で収量が少なく、ビオ生産<br>者ミカエル・ブージュからブドウを買<br>っている。ブドウの収量はノエラが<br>25hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残糖<br>1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、<br>昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏<br>で、その名前から取った。またChez<br>(～宅)はシェール川とも掛けている！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添<br>加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                              | 収穫日は9月2日。ブドウの収量は29<br>hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛<br>口！畑はボワルクヤの区画でワイン<br>名のLBLはLes Bois Lucasの略！<br>樽熟17ヶ月＋瓶熟26ヶ月(2019.3月<br>時点)を経た、ノエラの渾身のトップ・<br>キュヴェ！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10<br>mg/L添加、フィルター有。 |

| 43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2016<br>ラ・ブディヌリー ガメイ(赤) |                                                                                                                                                                                  | 43.-8. VdF Côte à Côte<br>Côte 2017<br>コー・タ・コー コー(赤) |                                                                                                                                                                                          | 43.-11. VdF Tango Atlantico 2017<br>タンゴ・アトランティコ(赤) |                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                     | ガメイ                                                                                                                                                                              | 品種                                                   | コー                                                                                                                                                                                       | 品種                                                 | カベルネフラン60%、コー40%                                                                                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                     | 50年平均                                                                                                                                                                            | 樹齢                                                   | 33年                                                                                                                                                                                      | 樹齢                                                 | 42年～50年                                                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                     | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                                                     | 土壌                                                   | シレックス混じりの<br>粘土質・石灰質                                                                                                                                                                     | 土壌                                                 | シレックス混じりの砂地・粘土質                                                                                                                                                                                                       |
| マセラシオン                                                 | ノエラのブドウは<br>マセラシオンカルボニック<br>買いブドウは除梗破碎<br>40 hLの木桶タンクで10日間                                                                                                                       | マセラシオン                                               | 全房と除梗をミルフィーユ状に<br>交互に積層<br>20 hLの木桶タンクで10日間                                                                                                                                              | マセラシオン                                             | カベルネは全て除梗し<br>ファイバータンク、コーは全房と<br>除梗をミルフィーユ状に交互に積層<br>20 hLの木桶タンクで19日間<br>その後アッサンブラージュ                                                                                                                                 |
| 醗酵                                                     | 自然酵母で1～3ヶ月                                                                                                                                                                       | 醗酵                                                   | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                                 | 醗酵                                                 | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                              |
| 熟成                                                     | ノエラのブドウは<br>ファイバータンクで7ヶ月<br>買いブドウはホーロータンクで7ヶ月<br>その後アッサンブラージュ                                                                                                                    | 熟成                                                   | ファイバータンクで8ヶ月、<br>古樽450 Lで6ヶ月<br>(フリーランのみ使用)                                                                                                                                              | 熟成                                                 | ファイバータンクで8ヶ月、<br>古樽450 Lで6ヶ月<br>(コーはコ・タ・コーのフリーランを抜い<br>た後のプレスワインを使用)                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                        | キジのパイ包み焼き、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                      | 卵と黒ラッパ苺のココット、<br>ロニョンドヴォー                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                    | ウサギレバーのバルサミソース、<br>仔羊のナヴァラン                                                                                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 豚挽肉とほうれん草のハンバーグ                                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                     | 鶏レバーと新じゃがのソテー                                                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 牛胃の煮込み                                                                                                                                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                            | 2019年～2028年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                          | 2019年～2034年<br>供出温度:19℃                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                        | 2019年～2029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、ブルーベリー、スミ<br>レ、ローズペッパー、ジンジャー、シ<br>ソ、インクの香り。ワインはエレガント<br>かつスマートで清涼感があり、みず<br>みずしく旨みのある果実味と洗練さ<br>れたミネラルとのバランスが絶妙！                                                         | テイステイング<br>コメント                                      | カシス、ドライプルーン、スミレ、バラ<br>の花弁、クローブ、黒コショウ、黒鉛<br>の香り。ワインはフルボディかつ柔ら<br>かくしなやかなコクに艶があり、濃縮感<br>のある果実味にキメ細かいタンニンと<br>洗練されたミネラルが優しく溶け込<br>む！                                                        | テイステイング<br>コメント                                    | カシス、スミレ、しし唐辛子、ビーツ、<br>甘草、クローブ、ブラックチョコレート<br>、腐葉土の香り。ワインは芳醇かつ<br>滑らかで、旨味の凝縮した柔らかい<br>果実味に、洗練されたミネラルとじ<br>わっと染み入る強かな酸がきれいに<br>溶け込む！                                                                                     |
| 希望小売価格                                                 | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                               | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                             | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                                  | 収穫日はノエラのブドウが9月26日、<br>買いブドウが9月27日。平均収量は<br>27 hL/ha。今回モン・シェール向け<br>のガメイと、買いブドウのガメイ(ミカ<br>エル・ブージュから)をブレンドし、ブ<br>ディヌリーとしてリリースしている！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノ<br>ンフィルター！ | ちなみに！                                                | 収穫日は9月15日。収量は30<br>hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの<br>買いブドウ100%で仕込んでいる！C<br>ôte à Côte"はCôte à Côte"(横並び、一<br>緒にいること)という熟語と品種である<br>コー(Côte)をかけている！SO <sub>2</sub> は瓶詰<br>め前に10 mg/L添加、ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                                              | 収穫日はコーが9月15日、カベルネ<br>が9月29日。平均収量は35 hL/ha。<br>ワイン名はノエラの好きなアーティス<br>トジョー・ジャクソンの曲から取った！<br>曲の感じとワインの味わいとがマッチ<br>したことからこの名前を付けた！カベ<br>ルネはシノンのマチュ・アヴリル、<br>コーはミカエル・ブージュから！SO <sub>2</sub><br>は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィ<br>ルター！ |

| VCN° 43                                                                                                 |  |  | 「Version.March-2018」<br>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN) |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                 | Noella MORANTIN                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                              | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                                 | トゥーレーヌ                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                                  | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |
|                                                                                                         |  |  | 気候                                                  | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |
|                         |  |  | 畑総面積                                                | 6 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                            | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                                                            |

| 43.-7. VdF Terre Blanche<br>Chardonnay 2015<br>テール・ブランシュ シャルドネ (白) |                                                                                                                                          | 43.-4. VdF Les Pichiaux<br>Sauvignon 2016<br>レ・ピショー ソーヴィニヨン (白) |                                                                                                                                               | 43.-4. VdF Les Pichiaux<br>Sauvignon 2015<br>レ・ピショー ソーヴィニヨン (白) |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | シャルドネ                                                                                                                                    | 品種                                                              | ソービニヨンブラン                                                                                                                                     | 品種                                                              | ソービニヨンブラン                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                 | 26年                                                                                                                                      | 樹齢                                                              | 14年                                                                                                                                           | 樹齢                                                              | 13年                                                                                                                          |
| 土壌                                                                 | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                             | 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                  | 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                             | 無し                                                                                                                                       | マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                                            | マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                           |
| 醗酵                                                                 | 自然酵母で11ヶ月                                                                                                                                | 醗酵                                                              | 自然酵母で7ヶ月                                                                                                                                      | 醗酵                                                              | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                     |
| 熟成                                                                 | 50%ファイバータンク、<br>50%古樽400 Lで13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<br>(生産者)                                                    | ホワイトアスパラ、<br>フレッシュコンテチーズ、                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | カサゴのポワレ、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | 豚のリエット、<br>チキンのトマト煮                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | サーモンのタルタル                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | ホタテとカリフラワーのマリネ                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | シェーヴルチーズとりんごのサラダ                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2018年～2023年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度: 9℃                                                                                                      |
| テイステイング<br>コメント                                                    | パイナップル、黄桃、洋ナシのコンポート、西洋菩提樹、ノワゼットの香り。ワインはピュアで透明感のあるエキ스가詰まっていて、塩気のあるクリスタルなミネラルと綺麗に融合する！                                                     | テイステイング<br>コメント                                                 | みかん、洋ナシ、ゼスト、アカシア、ジュニパーベリー、モミの木、ジンジャーの香り。ワインはピュアかつエレガントで、エキスを透明感と輝きがあり、ダシのように澄んだ旨味と線の細い酸がきれいに合い舞う！                                             | テイステイング<br>コメント                                                 | 白桃、洋ナシのコンポート、アロエ、西洋菩提樹、カシスの芽、モミの木、白コショウの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！                      |
| 希望小売価格                                                             | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                         | 希望小売価格                                                          | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                              | 希望小売価格                                                          | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                             |
| ちなみに！                                                              | 収穫日は9月7日、8日。ブドウの収量は45 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                           | 収穫日は9月24日。ブドウの収量はミルデューの被害で14hL/haと前年の45%減。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に15 mg/L添加、フィルター有 | ちなみに！                                                           | 収穫日は9月3日。ブドウの収量は24hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加、フィルター有。 |

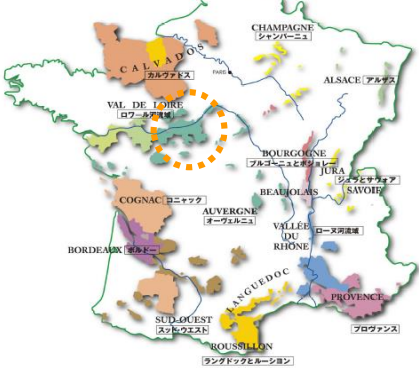
| 43.-1. VdF Chez Charles<br>Sauvignon 2016<br>シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                | 43.-1. VdF Chez Charles<br>Sauvignon 2015<br>シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                        | 43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes<br>Sauvignon 2015<br>LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ<br>ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                              | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                     | 品種                                                              | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                             | 品種                                                                                 | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                              | 38年                                                                                                                                            | 樹齢                                                              | 37年                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                                 | 50年～72年                                                                                                                                                                       |
| 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                   | 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                           | 土壌                                                                                 | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                                             | マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                             | 無し                                                                                                                                                                            |
| 醱酵                                                              | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                       | 醱酵                                                              | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                              | 醱酵                                                                                 | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                              | 古樽400 Lで13ヶ月                                                                                                                                   | 熟成                                                              | 古樽400 Lで13ヶ月                                                                                                                                           | 熟成                                                                                 | 古樽400Lで17ヶ月                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                 | 舌平目のムニエル、<br>シャウルステーキ                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | リードヴォー、<br>ホロホロ鳥のリンゴ詰めロースト                                                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                                    | アワビのソテー、<br>モルトソーセージのブリオッシュ包み                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                | 牡蠣の白ワイン蒸し                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | 蒸し豚のジンジャーソース                                                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                   | 鯛の岩塩焼き                                                                                                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度:9℃                                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                                        | 2018年～2028年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                        |
| テイステイング<br>コメント                                                 | 黄桃、洋ナシ、ライチ、パパイア、ハチミツ、砂糖水、火打石の香り。ワインはピュアかつ滑らかでフィネスがあり、ネクターのような優しい旨みエキスと塩気を感じる洗練されたミネラル、繊細な酸がきれいに溶け込む！                                           | テイステイング<br>コメント                                                 | 黄桃、ナシのコンポート、アカシア、黒豆、火打石の香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーで勢いがあり、凝縮したピュアな旨味エキスにヴィヴィッドな酸と洗練されたミネラルが合い舞いそのまま余韻に長く続く！                                                    | テイステイング<br>コメント                                                                    | リンゴ、パイナップル、シトラス、アカシア、マドレーヌケーキ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントでフィネスと骨格があり、澄んだダシのような旨味エキスと洗練されたミネラル、じわっと染み入るような酸がきれいに同調する！                                                                |
| 希望小売価格                                                          | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                          | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                             | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                           | 収穫日は9月29日。収量は29 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！       | ちなみに！                                                           | 収穫日は9月16日。収量は36 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。               | ちなみに！                                                                              | 収穫日は9月2日。ブドウの収量は29 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノエラの白ワインのトップ・キュヴェ！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。                                       |
| 43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2016<br>ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)          |                                                                                                                                                | 43.-8. VdF Cot a Cot<br>Cot 2015<br>コー・タ・コー コー(赤)               |                                                                                                                                                        | 43. 11. VdF Tango Atlantico 2015<br>タンゴ・アトランティコ(赤)                                 |                                                                                                                                                                               |
| 品種                                                              | ガメイ                                                                                                                                            | 品種                                                              | コー                                                                                                                                                     | 品種                                                                                 | カベルネフラン60%、コー40%                                                                                                                                                              |
| 樹齢                                                              | 50年平均                                                                                                                                          | 樹齢                                                              | 31年                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                                 | 40年～55年                                                                                                                                                                       |
| 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                   | 土壌                                                              | シレックス混じりの粘土質・石灰質                                                                                                                                       | 土壌                                                                                 | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                                          | ノエラのブドウはマセラシオンカルボニック<br>買いブドウは除梗破碎<br>40 hLの木桶タンクで10日間                                                                                         | マセラシオン                                                          | スミマセラシオンカルボニック<br>40 hLの木桶タンクで13日間                                                                                                                     | マセラシオン                                                                             | カベルネは全て除梗破碎、<br>コーは全房と除梗をミルフィーユのように重ねてマセラシオン<br>20 hLの木桶タンクで10～13日間                                                                                                           |
| 醱酵                                                              | 自然酵母で1～3ヶ月                                                                                                                                     | 醱酵                                                              | 自然酵母で25日間                                                                                                                                              | 醱酵                                                                                 | 自然酵母で10日間                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                              | ノエラのブドウは<br>ファイバータンクで7ヶ月<br>買いブドウはホーロータンクで7ヶ月<br>その後アッサンブラージュ                                                                                  | 熟成                                                              | 古樽225 Lで9ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                           | 熟成                                                                                 | 古樽225 Lで24ヶ月、<br>アッサンブラージュ後<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                 | キジのパイ包み焼き、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | 骨付き仔羊のハーブロースト、<br>牛肉のパヴェステーキ                                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                                                    | フォアグラのソテー<br>猪のロースト                                                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                | 芽キャベツと人参のグリル<br>クミン風味                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | 豚挽き肉とほうれん草のハンバーグ                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                   | 牛タン赤ワイン煮込み                                                                                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度:17℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2018年～2028年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                        | 2018年～2028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、ブルーベリー、スミレ、ローズベッター、ジンジャー、シソ、インクの香り。ワインはエレガントかつスマートで清涼感があり、みずみずしく旨みのある果実味と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！                                           | テイステイング<br>コメント                                                 | ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかに染み入るような果実の旨味があり、キメ細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！                                                                | テイステイング<br>コメント                                                                    | ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかに染み入るような果実の旨味があり、キメの細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！                                                                                      |
| 希望小売価格                                                          | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                          | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                             | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                           | 収穫日はノエラのブドウが9月26日、買いブドウが9月27日。平均収量は27 hL/ha。今回モン・シェール向けのブドウと、買いブドウ(ミカエル・ブージュから)をブレンドし、ブディヌリーとしてリリースしている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                           | 収穫日は9月17日。収量は45 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                              | 収穫日はコーが9月19日、カベルネが10月1日。平均収量は35 hL/ha。ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはジュリアン・ピノー、コーはミカエル・ブージュから！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！ |

| VCN° 43                                                                                                 |  |  | 「Version.June-2017」<br>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN) |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                | Noella MORANTIN                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                             | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                                | トゥーレーヌ                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                                 | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |
|                         |  |  | 気候                                                 | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |
|                                                                                                         |  |  | 畑総面積                                               | 7 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                           | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                                                            |

| 43.-6. VdF Marie Rose<br>Cabernet Sauvignon 2015<br>マリー・ローズ<br>カベルネソーヴィニヨン(ロゼ) |                                                                                                                                                      | 43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2015<br>モン・シェール ガメイ(赤) |                                                                                                                                                    | 43.-8. VdF Côte à Côte<br>Côt 2014<br>コー・タ・コー コー(赤) |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                             | カベルネソーヴィニヨン                                                                                                                                          | 品種                                               | ガメイ                                                                                                                                                | 品種                                                  | コー                                                                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                             | 23年                                                                                                                                                  | 樹齢                                               | 41年                                                                                                                                                | 樹齢                                                  | 44年平均                                                                                                                                                                                                 |
| 土壌                                                                             | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                         | 土壌                                               | シレックス混じりの粘土質                                                                                                                                       | 土壌                                                  | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                                                           |
| マセラシオン                                                                         | 無し                                                                                                                                                   | マセラシオン                                           | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで19日間                                                                                                                      | マセラシオン                                              | 40 hLの木桶タンクで8日間                                                                                                                                                                                       |
| 醗酵                                                                             | 自然酵母で1ヶ月半                                                                                                                                            | 醗酵                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                           | 醗酵                                                  | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                                             |
| 熟成                                                                             | ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                         | 熟成                                               | ファイバータンクで7ヶ月                                                                                                                                       | 熟成                                                  | 古樽225 Lで8ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                | トマトとバジルのサラダ、<br>海老のムースコンソメゼリー添え                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                  | ウズラのロティ、<br>サンネクテルチーズ                                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                     | ブーダンノワール、<br>仔羊のローストタッパナードソース                                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                               | 冷製ラタトゥイユ                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | マッシュルームとベーコンのソテー                                                                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                    | 牛挽肉とマッシュポテトの<br>オープン焼き                                                                                                                                                                                |
| 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                                         | 2016年～2031年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                                              |
| テイステイング<br>コメント                                                                | クランベリー、白桃、アセロラ、バラの花<br>弁、ローズベッツパーの香り。ワインは爽<br>やかかつほのかにクリスピーで、フレッシュな果実のエキスに軽快な酸と赤い<br>果実のフレーバーが合い舞う！                                                  | テイステイング<br>コメント                                  | レッドチェリー、クランベリー、プラム、バ<br>ラ、ジャクヤクの香り。ワインはジュ<br>シーかつピュアで明るく輝きがあり、チェ<br>リーの風味豊かな果実味と上品で繊細<br>なミネラルが優しく口に染み入る！                                          | テイステイング<br>コメント                                     | ドライブルーン、カシスのジャム、しその<br>葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。<br>ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタン<br>ニンの収斂味が味わいを引き締める！                                                                                              |
| 希望小売価格                                                                         | 2,800円(税込3,080円)                                                                                                                                     | 希望小売価格                                           | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                   | 希望小売価格                                              | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                                                          | 収穫日は9月18日。収量は20 hL/ha。<br>残糖分1.4 g/Lの辛口！ワイン名は、ノ<br>エラの母方の祖母ローズの名前とロゼ<br>を掛け、さらに父方の祖母マリーの名前<br>を掛け合わせている！軽くフィルター有<br>り、SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L。 | ちなみに！                                            | 収穫日は9月14日。収量は28 hL/ha！<br>2015年は100%マセラシオンカルボニッ<br>クで仕込んでいる！Mon Cherの名前<br>は「愛しい人」のCherとシェール川を掛<br>けている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰<br>め前に10 mg/L。 | ちなみに！                                               | 収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノ<br>エラのコーがミルデュで全滅だったた<br>め、ミカエル・ブージュの買いブドウ<br>100%で仕込んでいる！Côt à CôteはCô<br>te-à-Côte(横並び、一緒にいること)とい<br>う熟語と品種であるコー(Côt)をかけて<br>いる！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、<br>ノンフィルター。 |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 43                                                                             |  |  | 「Version.September-2016」<br>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN) |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------|-----------------|
|  |  |  | 生産者                                                     | Noella MORANTIN |

|                                                                                                                                                                                          |          |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p>  | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                          | AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                          | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |
|                                                                                                                                                                                          | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                          | 畑総面積     | 7.5 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                          | 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                                                            |

| 43.-4. Les Pichiaux Sauvignon 2014<br>ピショー ソービニオン(白) |                                                                                                                                        | 43.-1. VdF Chez Charles<br>Sauvignon 2014<br>シェ・シャルル ソーヴィニオン(白) |                                                                                                                                                                       | 43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes<br>Sauvignon 2014<br>LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ<br>ソーヴィニオン(白) |                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                   | ソービニオンブラン                                                                                                                              | 品種                                                              | ソーヴィニオンブラン                                                                                                                                                            | 品種                                                                                 | ソーヴィニオンブラン                                                                                                                               |
| 樹齢                                                   | 12年                                                                                                                                    | 樹齢                                                              | 36年平均                                                                                                                                                                 | 樹齢                                                                                 | 49年～71年                                                                                                                                  |
| 土壌                                                   | シレックス混じり粘土質                                                                                                                            | 土壌                                                              | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                           | 土壌                                                                                 | シレックス混じり粘土質                                                                                                                              |
| マセラシオン                                               | 無し                                                                                                                                     | マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                                                                    | マセラシオン                                                                             | 無し                                                                                                                                       |
| 醗酵                                                   | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                              | 醗酵                                                              | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                                 | 自然酵母で17ヶ月                                                                                                                                |
| 熟成                                                   | 古樽400Lで12ヶ月                                                                                                                            | 熟成                                                              | 古樽400Lで13ヶ月                                                                                                                                                           | 熟成                                                                                 | 古樽400L、225Lで18ヶ月                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                      | ムール貝のクリームソース、<br>舌平目のムニエル                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | 鶏のガランティース、<br>カサゴのポワレ                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                                    | ズッキーニの花のベニエ、<br>蟹とグレープフルーツのサラダ                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                     | 半熟卵とホワイトアスパラ                                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | エビの香草焼き                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                   | 鶏肉のグリルと洋ナシのソテー                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                          | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2016年～2031年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                        | 2016年～2031年<br>供出温度:9℃                                                                                                                   |
| テイスティング<br>コメント                                      | リンゴ、白桃、メロン、ヴェルヴェンヌ、白いバラの香り。ワインはピュアかつ鉱石のような硬いミネラルと凝縮した旨味がしっかりと詰まっていて、アフターに香るバラのようなフレーバーが心地よい！                                           | テイスティング<br>コメント                                                 | 黄桃、パイナップル、アカシア、ジンジャー、黒豆、ハーブの香り。ワインはピュアかつフルーティで白い果実のふくらみがあり、線の細い酸と苦みを含んだ洗練されたミネラルがみごとに調和する！                                                                            | テイスティング<br>コメント                                                                    | 洋ナシのコンポート、クエッチ、西洋菩提樹、ジンジャー、森の香り。ワインはピュアかつミネラルでフィネスがあり、ダシのように澄んだ旨味の中に洗練された酸と輪郭の整ったミネラルが上品に溶け込む！                                           |
| 希望小売価格                                               | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                       | 希望小売価格                                                          | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                                             | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                         |
| ちなみに！                                                | 収穫日は9月17日！収量は50%減で15 hL/ha。残糖は1g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）！フィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に15 mg/L添加。 | ちなみに！                                                           | 収穫日は例年よりも2週間遅い10月1日！収量は前年同様70%減で13 hL/ha。残糖は2 g/L以下の辛口！Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！フィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加。 | ちなみに！                                                                              | 収穫日は9月20日。収量は60%減で10 hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノエラの白ワインのトップ・キュヴェ！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加。 |

Copyright©VinsCœur & Co.

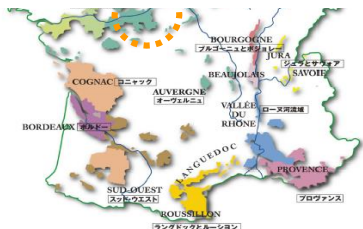
| 43.-7. VdF Terre Blanche<br>Chardonnay 2014<br>テール・ブランシュ シャルドネ(白) |       | 43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014<br>モン・シェール ガメイ(赤) |     | 43.-8. VdF Côte à Côte<br>Côte 2014<br>コー・タ・コー コー(赤) |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|-------|
| 品種                                                                | シャルドネ | 品種                                               | ガメイ | 品種                                                   | コー    |
| 樹齢                                                                | 25年   | 樹齢                                               | 40年 | 樹齢                                                   | 44年平均 |

|                  |                                                                                                                                           |                  |                                                                                                                                                         |                  |                                                                                                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                                                                               | 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                             | 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                               |
| マセラシオン           | 無し                                                                                                                                        | マセラシオン           | マセラシオンカルボニック50%<br>カルボニックなし50%を別々<br>ファイバータンクで10日間                                                                                                      | マセラシオン           | 40 hLの木桶タンクで8日間                                                                                                                                                           |
| 醗酵               | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                                 | 醗酵               | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                | 醗酵               | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                 |
| 熟成               | 50%ファイバータンク、<br>50%古樽400 Lで13ヶ月                                                                                                           | 熟成               | 古樽225 L、450 Lで9ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                      | 熟成               | 古樽225 Lで8ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(生産者)  | コック貝の白ワイン蒸し、<br>スズキのボワレ                                                                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)  | テッドフロマージュ<br>アンドウエイットのグリエ                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)  | ブーダンノワール、<br>仔羊のロースタッブナードソース                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け) | アンディーヴとコンテチーズの<br>オープン焼き                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け) | イワシのベーコン巻き                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け) | 牛挽肉とマッシュポテトの<br>オープン焼き                                                                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃      | 2016年～2026年<br>供出温度:9℃                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃      | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃      | 2016年～2031年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                   |
| テイステイング<br>コメント  | スモモ、黄桃、メントール、ミスク、キャラメル、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のあるやさしい旨味エキスの中に強かな酸と中身の詰まったミネラルがきれいに溶け込む！                                                   | テイステイング<br>コメント  | ドライブルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！                                                                | テイステイング<br>コメント  | ドライブルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！                                                                              |
| 希望小売価格           | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                          | 希望小売価格           | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                        | 希望小売価格           | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                          |
| ちなみに！            | 収穫日は9月19日。ブドウの収量は24 hL/ha。残糖は2 g/L以下の完全辛口！翌年2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！フィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加。 | ちなみに！            | 収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加。 | ちなみに！            | 収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côt)をかけている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加。 |

Copyright©VinsCœur & Co.

|         |                                                       |                 |
|---------|-------------------------------------------------------|-----------------|
| VCN° 43 | 「Version.February-2016」<br>ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN) |                 |
|         | 生産者                                                   | Noëlla MORANTIN |
|         | 国＞地域＞村                                                | フランス＞ロワール＞ピエ    |
|         | AOC                                                   | トゥーレーヌ          |





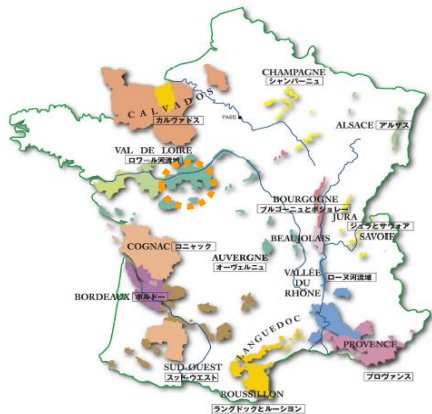
地図提供: フランス食品振興会



|          |                                                                                                                                                                            |  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |  |
| 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |  |
| 畑総面積     | 7 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |  |
| 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                                                            |  |

| 43.-6. VdF Marie Rose<br>Cabernet Sauvignon 2014<br>マリー・ローズ<br>カベルネソーヴィニヨン(ロゼ) |                                                                                                                                                                  | 43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014<br>モン・シェール ガメイ(赤) |                                                                                                                                                         | 43.-8. VdF Côte à Côte<br>Côte 2014<br>コー・タ・コー コー(赤) |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                             | カベルネソーヴィニヨン                                                                                                                                                      | 品種                                               | ガメイ                                                                                                                                                     | 品種                                                   | コー                                                                                                                                                                           |
| 樹齢                                                                             | 22年                                                                                                                                                              | 樹齢                                               | 40年                                                                                                                                                     | 樹齢                                                   | 44年平均                                                                                                                                                                        |
| 土壌                                                                             | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                      | 土壌                                               | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                             | 土壌                                                   | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                                                         | 無し                                                                                                                                                               | マセラシオン                                           | マセラシオンカルボニック50%<br>カルボニックなし50%を別々<br>ファイバータンクで10日間                                                                                                      | マセラシオン                                               | 40 hLの木桶タンクで8日間                                                                                                                                                              |
| 醗酵                                                                             | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                         | 醗酵                                               | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                | 醗酵                                                   | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                    |
| 熟成                                                                             | ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                     | 熟成                                               | 古樽225 L、450 Lで9ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                      | 熟成                                                   | 古樽225 Lで8ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                | 焼きパブリカのマリネ、<br>手長エビの香草焼き                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                  | テッドフロマージュ<br>アンドウエットのグリエ                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                      | ブーダンノワール、<br>仔羊のローストアップナードソース                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                               | サーモンときゅうりの<br>フロマージュブラン和え                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                 | 鶏レバーの甘辛煮                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                     | 牛挽肉とマッシュポテトの<br>オープン焼き                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                                    | 2016年～2021年<br>供出温度: 8℃                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                      | 2016年～2026年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                          | 2016年～2031年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                     |
| テイスティング<br>コメント                                                                | フランボワーズ、白桃、バラ、ローズペパー、ジンジャーの香り。ワインは爽やかかつほのかにクリスピーで、輪郭のあるフレッシュな果実味を生き生きとした酸味とキレのあるミネラルが浮き上がらせる！                                                                    | テイスティング<br>コメント                                  | ドライブルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！                                                                | テイスティング<br>コメント                                      | ドライブルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！                                                                                 |
| 希望小売価格                                                                         | 2,950円(税込3,245円)                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                           | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                        | 希望小売価格                                               | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                             |
| ちなみに！                                                                          | 収穫日は10月8日。2014年はブドウの粒が小さく、収量は7 hL/haと果汁が思うように取れなかった！残糖1 g/L未満の超辛口！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                            | 収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に20 mg/L添加、ノンフィルター。 | ちなみに！                                                | 収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côte à CôteはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côte)をかけている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター。 |

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供：フランス食品振興会



|          |                                                                                                                                                                            |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生産者      | Noella MORANTIN                                                                                                                                                            |
| 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ブイエ                                                                                                                                                              |
| AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                                                                     |
| 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。 |
| 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                                                          |
| 畑総面積     | 7.5 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、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                                                         |
| 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にすること                                                                                                                                                          |

| 43.-1. VdF Chez Charles<br>Sauvignon 2013<br>シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白） |                                                                                                                                                                                    | 43.-4. VdF Les Pichiaux<br>Sauvignon 2013<br>レ・ピショー ソービニヨン（白） |                                                                                                                                                                        | 43.-10. VdF Sauvignon 2013<br>ソーヴィニヨン（白） |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                              | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                                                         | 品種                                                            | ソービニヨンブラン                                                                                                                                                              | 品種                                       | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                                     |
| 樹齢                                                              | 35年平均                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                            | 11年                                                                                                                                                                    | 樹齢                                       | 48年～70年                                                                                                                                        |
| 土壌                                                              | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                                        | 土壌                                                            | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                            | 土壌                                       | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                    |
| マセラシオン                                                          | 無し                                                                                                                                                                                 | マセラシオン                                                        | 無し                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                   | 無し                                                                                                                                             |
| 醗酵                                                              | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                           | 醗酵                                                            | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                               | 醗酵                                       | 自然酵母で9ヶ月                                                                                                                                       |
| 熟成                                                              | 古樽400 Lで11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                      | 熟成                                                            | ファイバータンクで11ヶ月                                                                                                                                                          | 熟成                                       | 古樽400 L、225 Lで11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                            |
| マリアージュ<br>（生産者）                                                 | 手長エビの香草焼き、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>（生産者）                                               | 鶏肉の詰め物<br>フレッシュシェーヴルチーズ                                                                                                                                                | マリアージュ<br>（生産者）                          | ホワイトアスパラのムース、<br>オマール海老のグリエ                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>（日本向け）                                                | ブロッコリーとアンチョビのオイル煮                                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>（日本向け）                                              | 鰯とグレープフルーツのマリネ                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>（日本向け）                         | 牡蠣の香草焼き                                                                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                     | 2015年～2020年<br>供出温度：9℃                                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                   | 2015年～2020年<br>供出温度：9℃                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                              | 2015年～2025年<br>供出温度：9℃                                                                                                                         |
| テイステイング<br>コメント                                                 | ネクタリン、スモモ、ミモザ、ルッコラ、サ<br>ブレの香り。ワインはピュアかつ静謐で<br>酸に落ち着きがあり、アフターに連れて<br>凝縮したエキスの旨味がどんどん上<br>がってくる！                                                                                     | テイステイング<br>コメント                                               | マスカット、ライチ、白桃、白いバラ、カ<br>シスの芽の香り。ワインはピュアかつミ<br>ネラリーで勢いがあり、シャープな酸と<br>白いフルーツの風味、ダシのような旨味<br>がきれいに融合する！                                                                    | テイステイング<br>コメント                          | 白桃、ライチ、はっさく、白いバラ、杏仁<br>豆腐の香り。ワインはピュアかつスマー<br>トで透明感があり、繊細で清らかな酸と<br>ダシのような旨味エキ스가優しく融合し<br>口に染み入る！                                               |
| 希望小売価格                                                          | 3,700円（税込4,070円）                                                                                                                                                                   | 希望小売価格                                                        | 3,300円（税込3,630円）                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                   | 5,000円（税込5,500円）                                                                                                                               |
| ちなみに！                                                           | 収穫日は例年よりも3週間遅い10月9<br>日！収量は70%減で12 hL/ha！Chez<br>Charlesのワイン名は、昔の畑所有者が<br>シャルル・ブシュ氏で、その名前から<br>取った。またChez（～宅）はシェール川<br>とも掛けている！残糖2 g/L以下でフィル<br>ター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L。 | ちなみに！                                                         | 収穫日は例年よりも3週間遅い10月10<br>日！2013年は豊作で収量は36<br>hL/ha！Pichiauxは昔の畑の区画名！<br>ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin<br>de soif（喉を潤すワイン）！残糖2 g/L<br>以下でフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に<br>10 mg/L。 | ちなみに！                                    | 収穫日は3週間遅い10月12、14、15<br>日！収量は40%減で16 hL/ha！ボウル<br>力から引き継いだ区画の畑で、ノエラの<br>ソーヴィニヨンのトップキュヴェ！残糖2<br>g/L以下でフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め<br>前に10 mg/L。 |

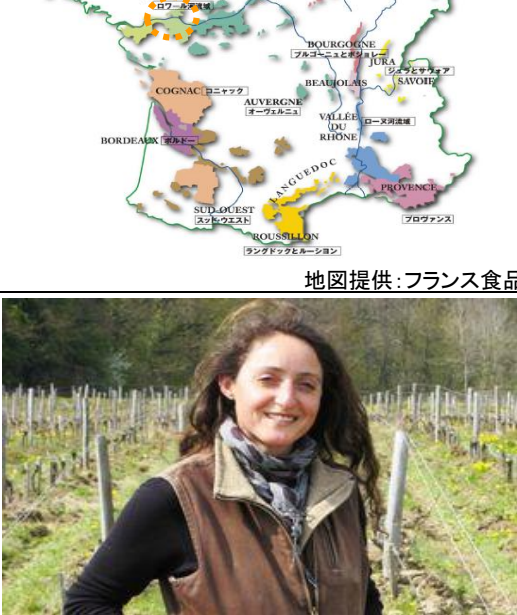
Copyright©VinsCœur & Co.

|                                                                    |                                                   |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 43.-7. VdF Terre Blanche<br>Chardonnay 2013<br>テール・ブランシュ シャルドネ (白) | 43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2013<br>モン・シェール ガメイ (赤) | 43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2013<br>コー・タ・コー コー (赤) |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|                  |                                                                                           |                  |                                                                                                                 |                  |                                                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種               | シャルドネ                                                                                     | 品種               | ガメイ                                                                                                             | 品種               | コー                                                                                                                                                            |
| 樹齢               | 24年                                                                                       | 樹齢               | 39年                                                                                                             | 樹齢               | 43年平均                                                                                                                                                         |
| 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                               | 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                                                     | 土壌               | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                   |
| マセラシオン           | 無し                                                                                        | マセラシオン           | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで10日間                                                                                   | マセラシオン           | スミマセラシオンカルボニック<br>4000 Lの木桶タンクで14日間                                                                                                                           |
| 醗酵               | 自然酵母で11ヶ月                                                                                 | 醗酵               | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                        | 醗酵               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                      |
| 熟成               | ファイバータンク50%、<br>古樽400 L 50%で11ヶ月                                                          | 熟成               | 古樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                        | 熟成               | 古樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 白身魚のカルパッチョ、<br>エスカルゴのバイ詰め                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)  | キノコのオリーブオイルソテー、<br>ジャンボンベルシエ                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)  | テットドヴォー、<br>ウサギの腿肉ブルー煮込み                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け) | エビとマッシュルームのアヒージョ                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け) | 筍とベーコンのチーズ焼き                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け) | ラム肉とジャガイモのハーブ煮込み                                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃      | 2015年～2020年<br>供出温度:9℃                                                                    | ワインの<br>飲み頃      | 2015年～2020年<br>供出温度:14℃                                                                                         | ワインの<br>飲み頃      | 2015年～2025年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                       |
| テイスティング<br>コメント  | ピンクグレープフルーツ、黄リンゴ、ハチミツ、ラムネの香り。ワインはビュアで透明感があり、繊細なエキスと静謐な酸がきれいに溶け込んでいる！余韻に優しい苦みが残る！          | テイスティング<br>コメント  | グロゼイユ、キャンディー、黄色いバラ、青海苔の香り。ワインはビュアで透明感があり、照りのある艶やかな果実味とダシのような旨味、繊細なミネラルがきれいに融合する！                                | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、イチジク、青いバナナ、ざくろ、ヨモギの香り。ワインは柔らかくしなやかで、染入のような果実の旨味を若くタイトなタンニンの収斂味が引き締める！                                                                                 |
| 希望小売価格           | 3,700円(税込4,070円)                                                                          | 希望小売価格           | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                | 希望小売価格           | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                              |
| ちなみに！            | 収穫日は例年よりも3週間遅い10月2日！2013年は大豊作で収量は46 hL/ha！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L。 | ちなみに！            | 収穫日は例年よりも2週間遅い10月15日！収量は70%減の12 hL/ha！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！フィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L。 | ちなみに！            | 収穫日は10月17日。収量は10 hL/ha！ブドウはノエラの畑から30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%。Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前に10 mg/L。 |

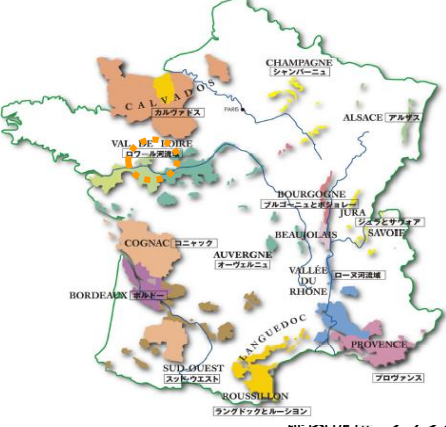
Copyright©VinsCœur & Co.

|        |                                                                                     |  |        |                 |  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|-----------------|--|
| VCN°43 | 「Version June-2014」<br>ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)                                   |  |        |                 |  |
|        |  |  | 生産者    | Noella MORANTIN |  |
|        |                                                                                     |  | 国＞地域＞村 | フランス＞ロワール＞ブイエ   |  |
|        |                                                                                     |  | AOC    | トゥーレーヌ          |  |

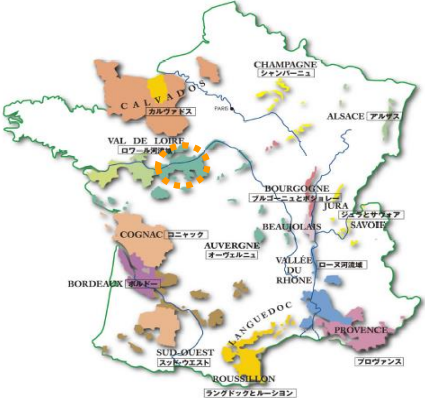
|                                                                                                        |          |                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                                        | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                                                                                                        | 畑総面積     | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                                                                                                        | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                        | 趣味       | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                                                                                                        | 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

| 43.-9. VdF Petillant Naturel<br>Terre Blanche Chardonnay 2011<br>ペティアン・ナチュレル<br>テール・ブランシュ シャルドネ(白泡) |                                                                                                                                                | 43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2012<br>シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                                             | 43.-10. VdF Sauvignon 2012<br>ソーヴィニヨン(白) |                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                  | シャルドネ                                                                                                                                          | 品種                                                           | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                                  | 品種                                       | ソーヴィニヨンブラン                                                                                                |
| 樹齢                                                                                                  | 22年                                                                                                                                            | 樹齢                                                           | 34年平均                                                                                                                       | 樹齢                                       | 47年～69年                                                                                                   |
| 土壌                                                                                                  | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                    | 土壌                                                           | シレックス混じり粘土質                                                                                                                 | 土壌                                       | シレックス混じり粘土質                                                                                               |
| 一次発酵                                                                                                | 自然酵母<br>ファイバータンクで43日間                                                                                                                          | マセラシオン                                                       | 無し                                                                                                                          | マセラシオン                                   | 無し                                                                                                        |
| 二次発酵・熟成                                                                                             | 瓶内で26ヶ月                                                                                                                                        | 醗酵                                                           | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                    | 醗酵                                       | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                 |
| デゴルジュマン                                                                                             | 2013年12月                                                                                                                                       | 熟成                                                           | 古樽400Lで12ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                | 熟成                                       | 古樽400Lで12ヶ月、<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                              |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                     | 蟹とアボガドのサラダ、<br>フルーツカクテル                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                              | カワカマスのクネル、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                          | ホタテのソテーあさりソース、<br>オマール海老のグリエ                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                    | グレープフルーツとタコのマリネ                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                             | アスパラのベーコン巻き                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                         | サーモンのムニエル<br>サフランソース                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                         | 2014年～2019年<br>供出温度: 8℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                  | 2014年～2024年<br>供出温度: 10℃                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                              | 2014年～2029年<br>供出温度: 10℃                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                                                                     | 洋ナシ、桃酢、白い花、フェネル、タイムの香り。ワインはフルーティでほんのり甘く粘着性がある。繊細でキレのある泡が、伸びるのある酸と硬質なミネラルを優しく包み込む！                                                              | テイスティング<br>コメント                                              | リンゴ、白桃、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつ緻密な旨味が詰まっ<br>ていて、清涼感のある風味と凝縮したミ<br>ネラル、上品な酸が絶妙なバランスで<br>調和する！                                    | テイスティング<br>コメント                          | 黄リンゴ、西洋菩提樹、アニス、キャラメル<br>の香り。ワインはダイナミックかつはっ<br>きりとした輪郭があり、洗練された酸、緻<br>密なミネラル、旨味のハーモニーが完<br>璧！              |
| 希望小売価格                                                                                              | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                       | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                            | 希望小売価格                                   | 5,000円(税込5,500円)                                                                                          |
| ちなみに！                                                                                               | 収穫日は8月31日。収量は34hl/ha。残糖<br>5g。SO2無添加、ノンフィルター！本来テール<br>ブランシュはスティルワインだが、収量が<br>とれた年だけ特別ペティアンで仕込む！ワイ<br>ン名は、元クロロッシュのテールブランシュ<br>に敬意を込めてそのまま残している！ | ちなみに！                                                        | 収穫日は9月24日。収量は例年の50%減で<br>18hl/ha！フィルター有。Chez Charlesのワイ<br>ン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏<br>で、その名前から取った。またChez(～宅)<br>はシェール川とも掛けている！ | ちなみに！                                    | 収穫日は9月21日、22日。収量はたったの<br>4hl/ha！ノンフィルター！畑はボワルカの区<br>画で、ワイン名はボワルカ以外に相応しい<br>名前が見当たらないとの理由で、あえて空白<br>にしている！ |

| 43.-5. VdF Marie Rose<br>Cabernet Sauvignon 2013<br>マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ) |                                                                                                                                       | 43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2013<br>ラ・ブディヌリー ガメイ(赤) |                                                                                                                                                | 43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2012<br>VdF コ・タ・コー コー(赤) |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                          | カベルネソーヴィニヨン                                                                                                                           | 品種                                                     | ガメイ                                                                                                                                            | 品種                                                | コー                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                          | 21年                                                                                                                                   | 樹齢                                                     | 44年平均                                                                                                                                          | 樹齢                                                | 42年平均                                                                                                                                                |
| 土壌                                                                          | シレックス混じり粘土質                                                                                                                           | 土壌                                                     | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                    | 土壌                                                | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                      | 無し                                                                                                                                    | マセラシオン                                                 | 50hl木桶タンクで6日間                                                                                                                                  | マセラシオン                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>40hlの木桶タンクで15日間                                                                                                                    |
| 醗酵                                                                          | 自然酵母で3週間                                                                                                                              | 醗酵                                                     | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                                       | 醗酵                                                | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                             |
| 熟成                                                                          | ファイバータンクで5ヶ月                                                                                                                          | 熟成                                                     | ファイバータンクで5ヶ月                                                                                                                                   | 熟成                                                | 古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                             | 香草入りソーセージ、<br>イチゴのマリネ                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                        | 生ハム、ソーセージ、<br>カマンベール                                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 塩豚バラ肉のポテ、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                            | クスクスのサラダ                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                       | ミートローフ                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | ナスのムサカ                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                                 | 2014年～2017年<br>供出温度:8℃                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                            | 2014年～2019年<br>供出温度:14℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                       | 2014年～2024年<br>供出温度:16℃                                                                                                                              |
| テイステイング<br>コメント                                                             | イチゴジャム、アプリコット、ラベンダー、<br>ミモザの香り。ワインは爽やかでみずみ<br>ずしく、やわらかな果実味にダシのよう<br>な旨味とミネラルの収斂味がやさしく溶<br>け込む！                                        | テイステイング<br>コメント                                        | チェリーのコンポート、キャンディー、よ<br>もぎ、カカオの香り。ワインはフレッシュ<br>でみずみずしく、ピュアな果実味と爽や<br>かな酸とのバランスが良く、軽快な喉越<br>しが心地よい！                                              | テイステイング<br>コメント                                   | ダークチェリー、スミレ、タイム、お香の<br>香り。ワインはしなやかかつ旨味豊かで<br>色気があり、洗練された果実味に艶やか<br>な酸、優しくしめやかなタンニンがきれい<br>に溶け込む！                                                     |
| 希望小売価格                                                                      | 2,800円(税込3,080円)                                                                                                                      | 希望小売価格                                                 | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                            | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                     |
| ちなみに！                                                                       | 収穫日は2011年よりも1ヶ月遅い10月24<br>日！収量は21hl/ha。残糖分ゼロの辛口！ノ<br>ンフィルター！ワイン名の「マリー・ローズ」<br>は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼ<br>を掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛<br>け合せている！ | ちなみに！                                                  | 収穫日は10月9日。収量は28hl/ha。ノンフイ<br>ルター！2013年はフレッシュな果実味を保<br>つために100%タンクで熟成している！La<br>Boudinerieのワイン名は、現在醸造所のある<br>場所が昔ブーダンが作られていた場所<br>で、そこから名前を取った！ | ちなみに！                                             | 収穫日は10月5日。収量はたったの8hl/ha！<br>ノンフィルター！ブドウはノエラの畑から30%、<br>ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！<br>Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にい<br>ること)という熟語と品種であるコー(Cot)を<br>かけている！ |

| VCN°43                                                                            |  | 「Version.October-2013」<br>ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN) |                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 生産者                                                  | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                                                                                   |  | 国＞地域＞村                                               | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                                                                                   |  | AOC                                                  | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                                                                                   |  | 歴史                                                   | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                   |  | 気候                                                   | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|   |  | 畑総面積                                                 | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                                                                                   |  | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                   |  | 趣味                                                   | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                                                                                   |  | 生産者のモットー                                             | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

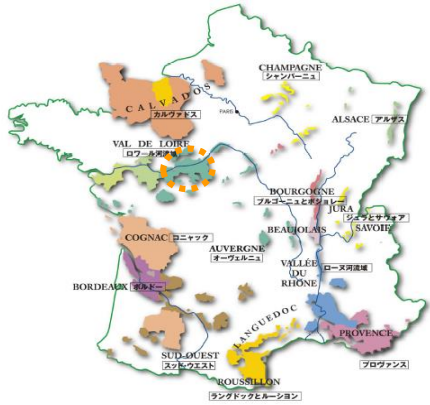
| 43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon (2011)<br>VdF シェ・シャルル ソーヴィニオン(白) |                                                                                    | 43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay (2012)<br>VdF テール・ブランシュ シャルドネ(白) |                                                                                | 41.-5. VdF Mon Cher Gamay (2012)<br>VdF モン・シェール ガメイ(赤) |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | ソーヴィニオンブラン                                                                         | 品種                                                                   | シャルドネ                                                                          | 品種                                                     | ガメイ                                                                              |
| 樹齢                                                                 | 33年平均                                                                              | 樹齢                                                                   | 23年                                                                            | 樹齢                                                     | 38年                                                                              |
| 土壌                                                                 | シレックス混じり粘土質                                                                        | 土壌                                                                   | シレックス混じり粘土質                                                                    | 土壌                                                     | シレックス混じり粘土質                                                                      |
| 収穫日                                                                | 9月15日                                                                              | 収穫日                                                                  | 9月15日                                                                          | 収穫日                                                    | 9月28日                                                                            |
| 収量                                                                 | 23hl/ha                                                                            | 収量                                                                   | 8hl/ha                                                                         | 収量                                                     | 12hl/ha                                                                          |
| マセラシオン                                                             | なし                                                                                 | マセラシオン                                                               | なし                                                                             | マセラシオン                                                 | マセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで13日間                                                       |
| 醗酵                                                                 | 自然酵母で12ヶ月                                                                          | 醗酵                                                                   | 自然酵母<br>古樽400Lで5ヶ月                                                             | 醗酵                                                     | 自然酵母で2ヶ月                                                                         |
| 熟成                                                                 | 古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                           | 熟成                                                                   | 古樽400Lで7ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                    | 熟成                                                     | 古樽で7ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                          |
| 残糖                                                                 | 3g/L                                                                               | 残糖                                                                   | 6g/L                                                                           | 残糖                                                     | -                                                                                |
| フィルター                                                              | あり                                                                                 | フィルター                                                                | あり                                                                             | フィルター                                                  | あり                                                                               |
| SO <sub>2</sub> 添加                                                 | 瓶詰め時に10mg/L                                                                        | SO <sub>2</sub> 添加                                                   | 瓶詰め時に10mg/L                                                                    | SO <sub>2</sub> 添加                                     | 瓶詰め時に10mg/L                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                    | ポロねぎのキッシュ、<br>フレッシュコンテチーズ                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                      | 生ハムメロン、<br>カレイのアーモンド焼き                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                        | 生ハム・ソーセージ、<br>オッツソイラティーチーズ                                                       |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | 鶏とキノコのホイル焼き                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                     | カニグラタン                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 豚フィレステーキ<br>オニオンソース                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2013年～2023年<br>供出温度:12℃                                                            | ワインの<br>飲み頃                                                          | 2013年～2018年<br>供出温度:10℃                                                        | ワインの<br>飲み頃                                            | 2013年～2023年<br>供出温度:17℃                                                          |
| テイasting<br>コメント                                                   | シトラスや黄リンゴ、リュバープ、ブラリネ、ハーブの香り。ワインはフルーティかつ優雅で、やさしい果実が繊細な酸ときれいに溶け込んだミネラル、シトラスの風味を包み込む！ | テイasting<br>コメント                                                     | 熟した桃や洋ナシのコンポートやレモングラス、ミネラルの香り。ワインは穏やかで落ち着いた旨味とほろ苦い鉱物的なミネラルが白い果物の風味を伴い優しく口に広がる！ | テイasting<br>コメント                                       | フランボワーズやスミレ、ボンボン、セロリの香り。ワインはチャーミングかつエレガントで艶やかな果実味の中に繊細な酸とキメの細かいタンニンがきれいに溶け込んでいる！ |
| 希望小売価格                                                             | 3,100円(税込3,410円)                                                                   | 希望小売価格                                                               | 3,000円(税込3,300円)                                                               | 希望小売価格                                                 | 3,000円(税込3,300円)                                                                 |
| ちなみに！                                                              | ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。また Chez(～宅)はシェール川とも掛けている！                        | ちなみに！                                                                | ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！                                       | ちなみに！                                                  | ワイン名は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！                                                    |

|                                                                                                          |                                                                   |                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN°43                                                                                                   | <b>「Version, June-2013」</b><br><b>ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN )</b> |                                                                                                                                    |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者                                                               | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村                                                            | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                                                                                                          | AOC                                                               | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                                                                                                          | 歴史                                                                | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                                          | 気候                                                                | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                                                                                                          | 畑総面積                                                              | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                          | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                          | 趣味                                                                | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                                                                                                          | 生産者のモットー                                                          | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

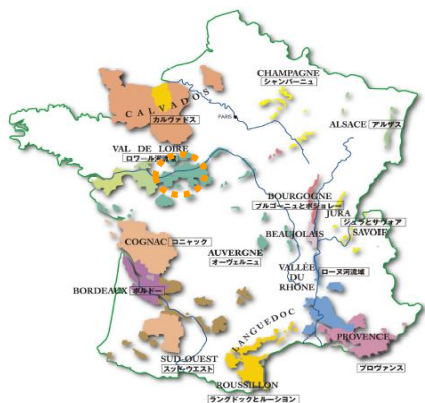
| 43.-8. Cot a Cot 2011<br>VdF コー・タ・コー |                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                   | コー                                                                                                                                                                     |
| 樹齢                                   | 41年平均                                                                                                                                                                  |
| 土壌                                   | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                            |
| マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニック<br>40hlの木桶タンクで14日間                                                                                                                                      |
| 醗酵                                   | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                               |
| 熟成                                   | 古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                      | 冷製ブーダン、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                     | アスパラベーコン                                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2013年～2023年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                      | お香やダークチェリー、スミレ、ハーブの香り。果実が優しく洗練されていて、かつ艶やかな酸と細かいタンニン、ミネラルの旨味とのバランスが良くワインに一体感がある！                                                                                        |
| 希望小売価格                               | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                | <p>収穫日は9月21日。ブドウはノエラの畑が30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！</p> <p>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。</p> |

Copyright©VinsCœur & Co.

|        |                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| VCN°43 | <b>「Version, October-2012」</b><br><b>ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN )</b> |
|--------|----------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                         |          |                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                                                                                                         | AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                                                                                                         | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                         | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                                                                                                         | 畑総面積     | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                                                                                                         | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                         | 趣味       | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
| 生産者のモットー                                                                                                |          | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

| 43.-4. VdF Pichiaux Sauvignon 2011<br>VdF ピショー ソーヴィニヨン |                                                                                                     | 43.-6. VdF Marie Rose 2011<br>VdF マリー・ローズ |                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                     | ソーヴィニヨンブラン                                                                                          | 品種                                        | カベルネソーヴィニヨン                                                                                        |
| 樹齢                                                     | 9年                                                                                                  | 樹齢                                        | 19年                                                                                                |
| 土壌                                                     | シレックス混じり粘土質                                                                                         | 土壌                                        | シレックス混じり粘土質                                                                                        |
| マセラシオン                                                 | 無し                                                                                                  | マセラシオン                                    | 無し                                                                                                 |
| 醗酵                                                     | 自然酵母で3ヶ月                                                                                            | 醗酵                                        | 自然酵母で8ヶ月                                                                                           |
| 熟成                                                     | ファイバータンク50%、<br>古樽50%で8ヶ月                                                                           | 熟成                                        | ファイバータンクで8ヶ月                                                                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                        | ウナギのグリエ、<br>シェーヴルチーズ                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                           | 生ハムメロン、<br>イチゴのムース                                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                       | イワシのオイル煮                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                          | タコス                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                            | 2012年～2017年<br>供出温度: 9℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                               | 2012年～2015年<br>供出温度: 8℃                                                                            |
| テイスティング<br>コメント                                        | 洋ナシやクミンシード、アカシア、ミネラルの香り。味わいはフレッシュ&ピュアで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！                   | テイスティング<br>コメント                           | バラの花弁やお香、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはとてもチャーミングで、ほんのりとした果実の甘さにフレッシュな酸と清涼感ある真っ直ぐなミネラルが優しく溶け込む！                  |
| 希望小売価格                                                 | 2,700円(税込2,970円)                                                                                    | 希望小売価格                                    | 2,300円(税込2,530円)                                                                                   |
| ちなみに！                                                  | 収穫日は去年よりも2週間早い9月1日！収量は40hl/ha！残糖2g以下でフィルター有。Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)！ | ちなみに！                                     | 収穫日は9月24日。ブドウの収量は19hl/ha。残糖7.5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてできた！ |



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞プイエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切にする

43-7. VdF Terre Blanche 2010  
VdF テール・ブランシュ

43-8. Cot a Cot 2010  
VdF コー・タ・コー

品種 シャルドネ

品種 コー

樹齢 21年

樹齢 40年平均

土壌 シレックス混じり粘土質

土壌 シレックス混じり粘土質

マセラシオン 無し

マセラシオン スミマセラシオンカルボニック  
50hlの木桶タンクで20日間

醗酵 自然酵母で1年

醗酵 自然酵母で3ヶ月

熟成 古樽400Lで12ヶ月、  
ファイバータンクで1ヶ月熟成 50%ファイバータンク、  
50%古樽で12ヶ月マリアージュ (生産者) 牡蠣のコンソメゼリー寄せ、  
シェーヴルチーズマリアージュ (生産者) フォアグラのソテー、  
熟成サレールチーズ

マリアージュ (日本向け) シェーヴルチーズのサラダ

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～2017年  
供出温度: 9℃ワインの  
飲み頃 2012年～2022年  
供出温度: 15℃

テイasting  
コメント ライラックやパッションフルーツ、ヨーグル  
トキャラメルの香り。ワインはビュアで  
透明感があり、繊細な酸とダシのような  
ミネラルの旨味がきれいに溶け込み口  
に染み入る！

テイasting  
コメント ダークチェリー、スミレ、バラの花弁、ミ  
ネラルの香り。ワインは華やかで奥ゆか  
しく、優しい果実味と繊細な酸、細かい  
タンニン、旨味に絶妙な一体感があ  
る！

希望小売価格 2,800円(税込3,080円)

希望小売価格 3,300円(税込3,630円)

ちなみに！

収穫日は9月18日。ブドウの収量は  
30hl/ha。ノンフィルター！ワイン名は、  
敬意を込めて元クロロッシュのテール  
ブランシュの名前をそのまま残している！  
2011年はベティアンとしてリリースされる  
予定！

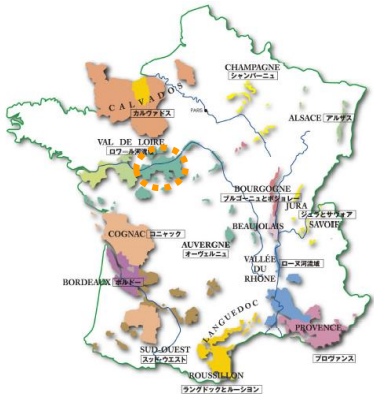
ちなみに！

収穫日は10月10日。ブドウはノエラの畑  
から30%、あとはジャンリュック・テシエと  
ブリュノー・アリオンから買っている！  
Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一  
緒にすること)という熟語と品種である  
コー(Cot)をかけている！

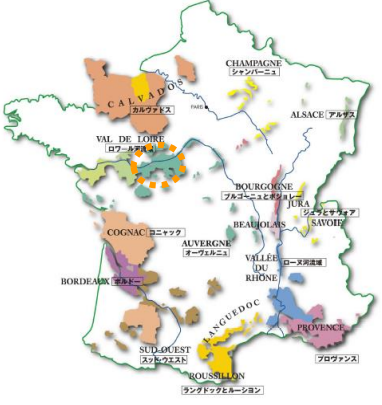
※マグナムサイズ(1500ml)の  
希望小売価格は6,700円(税込7,236円)  
になります。

| VCN°43              |  |  | 「Version, November-2011」<br>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN) |                                                                                                                                    |
|---------------------|--|--|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>地図提供: フランス食品振興会 |  |  | 生産者                                                     | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                     |  |  | 国＞地域＞村                                                  | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                     |  |  | AOC                                                     | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                     |  |  | 歴史                                                      | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                     |  |  | 気候                                                      | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                     |  |  | 畑総面積                                                    | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                     |  |  | 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                                                                                                                                 |
|                     |  |  | 趣味                                                      | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                     |  |  | 生産者のモットー                                                | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

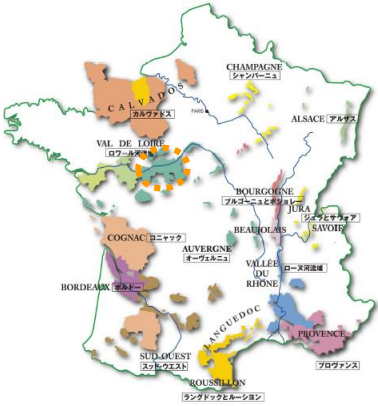
| 43.-1. AC Touraine Blanc 2009<br>Cuvée Chez Charles<br>ACトゥーレーヌ<br>シェ・シャルル |                                                                                                                                                                                                    | 43.-2. VdF Rouge 2010<br>La Boudinerie<br>ラ・ブディヌリー |                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                         | ソービニオンブラン                                                                                                                                                                                          | 品種                                                 | ガメイ                                                                                                                                                                            |
| 樹齢                                                                         | 31年平均                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                 | 41年平均                                                                                                                                                                          |
| 土壌                                                                         | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                                                        | 土壌                                                 | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                                    |
| マセラシオン                                                                     | 無し                                                                                                                                                                                                 | マセラシオン                                             | 50hl木桶タコンで20日間                                                                                                                                                                 |
| 醱酵                                                                         | 自然酵母で18ヶ月                                                                                                                                                                                          | 醱酵                                                 | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                       |
| 熟成                                                                         | 古樽で18ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                                           | 熟成                                                 | 50%ファイバータンク、<br>50%古樽で7ヶ月                                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                            | ホタテとオマールのパイ包み、<br>ブランケット・ド・ヴォー                                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 生ハム、ソーセージ、<br>ボン・レヴェックチーズ                                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | タラモサラダ                                                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 砂肝とキノコのソテー                                                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                | 2011年～2021年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                        | 2011年～2016年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                                       |
| テイステイング<br>コメント                                                            | 焼きリンゴやバターキャラメル、ミント、<br>ヨーグルトの香り。ワインはふくよかでボ<br>リュウムがあり、厚みのある果実の中に<br>塩辛いミネラルの凝縮した旨味が詰まっ<br>ている！                                                                                                     | テイステイング<br>コメント                                    | お香やスミレ、ナツメグ、タバコの葉の<br>香り。果実味が柔らかく、ミネラルの旨<br>味が溶け込んでいて、後からタンニンの<br>収斂味がワインを引き締める！余韻に<br>タンニンが残る！                                                                                |
| 希望小売価格                                                                     | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                                                                   | 希望小売価格                                             | 2,700円(税込2,970円)                                                                                                                                                               |
| ちなみに！                                                                      | <p>収穫日は9月18日。<br/>収量は26hl/ha！フィルター有。<br/>Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有<br/>者がシャルル・ブシュ氏で、その名前か<br/>ら取った。またChez(～宅)はシェール川<br/>と掛けている！</p> <p>※マグナムサイズ(1500ml)の<br/>希望小売価格は6,000円(税込6,480円)<br/>になります。</p> | ちなみに！                                              | <p>収穫日は9月27日。ブドウの収量は<br/>20hl/ha！<br/>La Boudinerieのワイン名は、現在醸造<br/>所のある場所が昔ブーダンが作られて<br/>いた場所で、そこから名前を取った！</p> <p>※マグナムサイズ(1500ml)の<br/>希望小売価格は5,400円(税込5,832円)<br/>になります。</p> |

| <div>VCN°43</div> <div>「Version, September-2011」<br/>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)</div>                       |          |                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者      | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                                                                                                              | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                                                                                                              | AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                                                                                                              | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                                              | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                                                                                                              | 畑総面積     | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                              | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                              | 趣味       | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                                                                                                              | 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

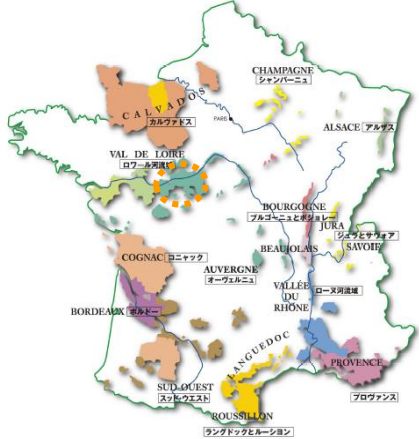
| 43.-6. VdF Marie Rose 2010<br>VdF マリー・ローズ |                                                                                                                                                               | 43.-7. VdF Terre Blanche 2009<br>VdF テール・ブランシュ |                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | カベルネソービニオン                                                                                                                                                    | 品種                                             | シャルドネ                                                                                                                                          |
| 樹齢                                        | 18年                                                                                                                                                           | 樹齢                                             | 20年                                                                                                                                            |
| 土壌                                        | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                   | 土壌                                             | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                    |
| マセラシオン                                    | 無し                                                                                                                                                            | マセラシオン                                         | 無し                                                                                                                                             |
| 醱酵                                        | 自然酵母で7ヶ月                                                                                                                                                      | 醱酵                                             | 自然酵母で1年                                                                                                                                        |
| 熟成                                        | ファイバータンクで7ヶ月                                                                                                                                                  | 熟成                                             | 古樽400Lで1年、<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | 生ハムメロン、<br>ブーダンブラン                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                | 鶏のキノコクリーム煮、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(日本向け)                          | アプリコットタルト                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(日本向け)                               | 鮭と大根の炊き合わせ                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2011年～2014年<br>供出温度: 8℃                                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                    | 2011年～2016年<br>供出温度: 10℃                                                                                                                       |
| テイステイング<br>コメント                           | グルナディンやバラの花弁、お香、カキンの香り。口当たりフルーティでやさしい酸とほのかな甘みとのバランスが良く、清涼感のあるミネラルの旨味が余韻にまで続く！                                                                                 | テイステイング<br>コメント                                | 洋ナシのコンポートや白い花、ミネラルの香り。ワインはビュアかつ上品で、旨味に立体感があり、繊細な酸とうまく調和されている！余韻に心地よい苦味が残る！                                                                     |
| 希望小売価格                                    | 2,500円(税込2,750円)                                                                                                                                              | 希望小売価格                                         | 2,800円(税込3,080円)                                                                                                                               |
| ちなみに！                                     | <p>収穫日は10月18日。ブドウの収量は16hl/ha。残糖5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてきた！</p> <p>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,000円(税込5,400円)になります。</p> | ちなみに！                                          | <p>収穫日は9月14日。ブドウの収量は30hl/ha。残糖3gでフィルター有。ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残したとのこと！</p> <p>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,500円(税込5,940円)になります。</p> |

| <div>VCN°43</div> <div>「Version, May-2011」</div> <div>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)</div>                      |          |                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者      | Noella MORANTIN                                                                                                                   |
|                                                                                                              | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                     |
|                                                                                                              | AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                            |
|                                                                                                              | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                                              | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                 |
|                              | 畑総面積     | 8.5ヘクタール                                                                                                                          |
|                                                                                                              | 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                                                                                                                                |
|                                                                                                              | 趣味       | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                |
|                                                                                                              | 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                   |

| 43.-4. AC Touraine Blanc 2009<br>Cuvée Pichiaux<br>ACトゥーレーヌ<br>ピシヨー |                                                                                                          | 43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2009<br>VdF モン・シェール ガメイ |                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                  | ソービニオンブラン                                                                                                | 品種                                                | ガメイ                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                  | 7年                                                                                                       | 樹齢                                                | 35年                                                                                                                             |
| 土壌                                                                  | シレックス混じり粘土質                                                                                              | 土壌                                                | シレックス混じり粘土質                                                                                                                     |
| マセラシオン                                                              | 無し                                                                                                       | マセラシオン                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで23日間                                                                                                    |
| 醗酵                                                                  | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                | 醗酵                                                | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                       |
| 熟成                                                                  | 古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                 | 熟成                                                | ファイバータンクで12ヶ月、<br>古樽で3ヶ月                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                     | ホタテの鉄板焼き、<br>シェーヴルチーズ                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 冷製ブーダン、<br>鹿肉のロティ赤ワイン煮                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                    | 白菜と豚挽肉の餃子                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | カツオのトマト煮込み                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                         | 2010年～2015年<br>供出温度: 10℃                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                       | 2011年～2026年<br>供出温度: 15℃                                                                                                        |
| テイasting<br>コメント                                                    | ミラベル、レモンガラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！                          | テイasting<br>コメント                                  | 梅や巨峰、黒胡椒、クローブなどの香り。アタックに爽快な果実味と芯のある酸を感じ、後から旨味とタンニンの収斂味が酸と一緒に口に広がる！                                                              |
| 希望小売価格                                                              | 2,700円(税込2,970円)                                                                                         | 希望小売価格                                            | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                |
| ちなみに！                                                               | 収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！ | ちなみに！                                             | 収穫日は9月15日。収量は27hl/haで、元クロロッシュブランシュの畑。Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！<br><br>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。 |

| 「Version, December-2010」<br>ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)                                              |          |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>地図提供: フランス食品振興会 | 生産者      | Noella MORANTIN                                                                                                                    |
|                                                                                                      | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                      |
|                                                                                                      | AOC      | トゥーレーヌ                                                                                                                             |
|                                                                                                      | 歴史       | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。 |
|                                                                                                      | 気候       | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                  |
|                                                                                                      | 畑総面積     | 8.5ヘクタール                                                                                                                           |
|                     | 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                                                                                                                                 |
|                                                                                                      | 趣味       | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                 |
|                                                                                                      | 生産者のモットー | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                    |

| 43.-2. AC Touraine Rouge 2009<br>Cuvée La Boudinerie<br>ACTトゥーレーヌ<br>ラ・ブディヌリー |                                                                                                                                                                           | 43.-4. AC Touraine Blanc 2009<br>Cuvée Pichiaux<br>ACTトゥーレーヌ<br>ピショー |                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                            | ガメイ                                                                                                                                                                       | 品種                                                                   | ソービニオンブラン                                                                                                               |
| 樹齢                                                                            | 40年平均                                                                                                                                                                     | 樹齢                                                                   | 7年                                                                                                                      |
| 土壌                                                                            | シレックス混じり粘土質                                                                                                                                                               | 土壌                                                                   | シレックス混じり粘土質                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                        | ステンレスタンクで15日間                                                                                                                                                             | マセラシオン                                                               | 無し                                                                                                                      |
| 醱酵                                                                            | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                  | 醱酵                                                                   | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                               |
| 熟成                                                                            | 50%ステンレスタンク、<br>50%古樽で8ヶ月                                                                                                                                                 | 熟成                                                                   | 古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                |
| マリージュ<br>(生産者)                                                                | ウサギのリエット、<br>ブーダンノワール                                                                                                                                                     | マリージュ<br>(生産者)                                                       | ホタテの鉄板焼き、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                   |
| マリージュ<br>(日本向け)                                                               | 豚レバーの甘辛炒め                                                                                                                                                                 | マリージュ<br>(日本向け)                                                      | 白菜と豚挽肉の餃子                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2010年～2020年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                          | 2010年～2015年<br>供出温度: 10℃                                                                                                |
| テイスティング<br>コメント                                                               | フランボワーズ、プルーン、ローリエなどの<br>香りがある。口当たりまるやかで、落<br>ち着いた酸と果実味、心地よい苦味が<br>あり、後から細かいタンニンの収斂味が<br>広がる！                                                                              | テイスティング<br>コメント                                                      | ミラベル、レモングラス、グレープフルー<br>ツやミネラルの香りもある。味わいフレッ<br>シュで、柑橘系のフレーバーと心地よい<br>酸、ピュアなミネラルが一体となって口<br>に広がる！                         |
| 希望小売価格                                                                        | 2,500円(税込2,750円)                                                                                                                                                          | 希望小売価格                                                               | 2,700円(税込2,970円)                                                                                                        |
| ちなみに！                                                                         | 収穫日は9月30日。<br>La Boudinerieは、現在醸造所のある場<br>所の地名で、昔、その場所でブーダンが<br>作られていたそう！ブーダンとこの赤<br>との相性が良いことからこの名前が付<br>けられた！<br>※マグナムサイズ(1500ml)の<br>希望小売価格は5,000円(税込5,400円)<br>になります。 | ちなみに！                                                                | 収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の<br>区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de<br>soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年<br>はミレジムは本来のコンセプトよりもマッ<br>チョなワインに仕上がったとのこと！ |

| VCN°43                                                                                                   |  |  | 「Version, May-2010」<br>ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN) |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                               | Noella MORANTIN                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                            | フランス＞ロワール＞プイエ                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                               | トゥーレーヌ                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                | ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。 |
|                         |  |  | 気候                                                | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                              | 8.5ヘクタール                                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                | ビオロジック                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                              | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | ドメーヌのスタッフ                                         | 2人                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                | 料理、他の自然派生産者を訪問すること                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                          | 直感やフィーリングを大切にする                                                                                                                     |

| 43-1. AC Touraine Blanc 2008<br>Cuvee Chez Charles<br>ACトゥーレーヌ<br>シェ・シャルル |                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | ソービニオンブラン                                                                                                          |
| 樹齢                                                                        | 30年平均                                                                                                              |
| 土壌                                                                        | シレックス混じり粘土質                                                                                                        |
| マセラシオン                                                                    | 無し                                                                                                                 |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で7～12ヶ月                                                                                                        |
| 熟成                                                                        | 古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                           |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | マーシュのサラダ、<br>ホタテのムニエル                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 春キャベツとソーセージの<br>オムレツ                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2010年～2015年<br>供出温度: 11℃                                                                                           |
| テイステイング<br>コメント                                                           | レーズンパン、ドライパイナップル、プリ<br>オッシュの香り。酸がキリッとして伸びが<br>あり、厚みのある果実の凝縮味とうま味<br>をバランスよく支える。余韻にプリオッ<br>シュが残る。                   |
| 希望小売価格                                                                    | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                     | Chez Charleの名前は、クロロッシュ・ブ<br>ランシュが所有する前の土地所有者が<br>シャルル・ブシュ氏で、その名前から<br>取った。またChez(～宅)は畑の近くを流<br>れるシェール川のCherと掛けている！ |