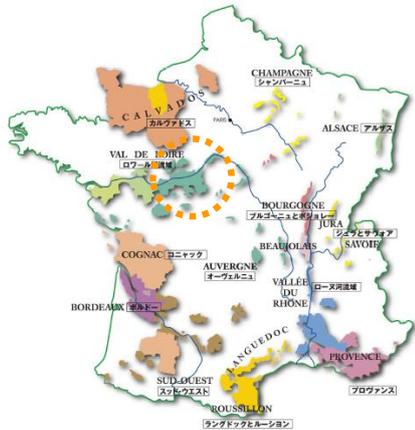


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Michel & Arnaud Quenieux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	22 ha
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-3. AC Crémant de Loire 2015 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2017 ヴァル・ド・ロワール ソーヴィニオン(白)		★new vintage★ 4-2. AC Cheverny Rouge 2017 シュヴェルニー (赤)	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール60%、ガメイ40%
樹齢	9年~44年	樹齢	35年平均	樹齢	28年~38年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で4週間、セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、瓶内で29ヶ月	醱酵	自然酵母 セメントタンクで25日間	醱酵	自然酵母で15日間
デゴルジュマン	2018年6月	熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝のガーリックパセリソース、ホタテのポワレレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のカルパッチョ、ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬	マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	レモン、青リンゴ、ヴェルヴェンヌ、シトラス、白い花、コリアンダーの香り。ワインはミネラリーかつ洗練された泡立ちがあり、芳醇でまったりとしたエキスをシャープな酸と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルがタイトに締める！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、スターフルーツ、シトラス、白い花、ハーブ、森の香り。ワインは上品かつフレッシュで清涼感があり、みずみずしく静謐で透明感のある旨味エキスと心地よい苦味のある優しいミネラルとのハーモニーが絶妙！	テイスティング コメント	グリオット、ザクロ、スマレ、バラ、ラディッシュ、エシャロット、ジンジャー、甘草、ブラウンカルダモンの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、照りのあるジュシーな果実味にチャーミングな酸、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月4日、ムニユピノは9月25日。今回入荷のロットは瓶熟期間29ヶ月！2015年は40hL/ha。ドザージュは2g/Lと前年よりもさらにブリュットに仕上げている！発酵終了後とティラーージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日と前年よりも2週間早い！収量は40hL/ha。2017年は、春の遅霜に遭ったが、霜対策を行ったおかげで被害は最小に済んだ！前年同様に親戚のビオのヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンで仕込んでいる！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月20日、ガメイが9月22日。春の遅霜の被害と夏の猛暑により収量は12hL/haと例年の80%減！2017年は極端に収量が少なく樽に余裕があったので、100%樽熟を行っている！SO ₂ は収穫後、マロラクティック発酵後、瓶詰後に少量添加。ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Michel & Arnaud Quenioux

国>地域>村 フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ピエーヴル

AOC シュヴェルニー

歴史 6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。

気候 海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。

畑総面積 22 ha

農法 ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法 80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ 4人、季節労働者数人

趣味 他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー 品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-3. AC Crémant de Loire 2015
クレマン・ド・ロワール(白泡)4-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2016
ヴァル・ド・ロワール・ソーヴィニオン(白)4-2. AC Cheverny Rouge 2015
シュヴェルニー(赤)

品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール70%、 ガメイ25%、コー5%
樹齢	9年~44年	樹齢	35年平均	樹齢	26年~36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で4週間、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で29ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2018年6月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝のガーリックパセリソース、 ホタテのポワレレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 豚のリエット	マリアージュ (生産者)	ウナギのブレッセ、 グリユイエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬	マリアージュ (日本向け)	いかとアスパラの塩炒め	マリアージュ (日本向け)	ごぼうと牛肉の山椒煮
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	レモン、青りんご、ヴェルヴェンヌ、シトラス、白い花、コリアンダーの香り。ワインはミネラリーかつ洗練された泡立ちがあり、芳醇でまったりとしたエキスをシャープな酸と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルがタイトに締める!	テイスティング コメント	グレープフルーツ、青りんご、シトラス、アカシア、アンゼリカ、ミスク、メントールの香り。ワインはみずみずしく滑らかで透明感のある優しい旨味エキスがあり、繊細な酸、ミネラルと一緒に口の中に溶けていく!	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、スマレ、シャクヤク、ジンジャー、タバコの葉、プラリネの香り。ワインはチャーミングかつジューシーで、柔らかな果実味をほのかに苦みのあるミネラルとキメ細やかなタンニンが引き締める!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月4日、ムニユピノは9月25日。今回入荷のロットは瓶熟期間29ヶ月! 2015年は40hL/ha。ドザージュは2g/Lと前年よりもさらにブリュットに仕上がっている! 発酵終了後とフィラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月28日、29日。収量は35hL/ha。2016年は、遅霜の被害でシュヴェルニーはほぼ壊滅! 代わりにシュヴェルニーに隣接する親戚のビオのヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンでドメヌのワインを仕込んだ! SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はピノが9月15日、16日で、ガメイが9月18日、コーが9月25日。収量は30hL/ha。果実味を活かすために100%セメントタンクで仕込んでいる! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後と瓶詰後に少量添加。ノンフィルター!

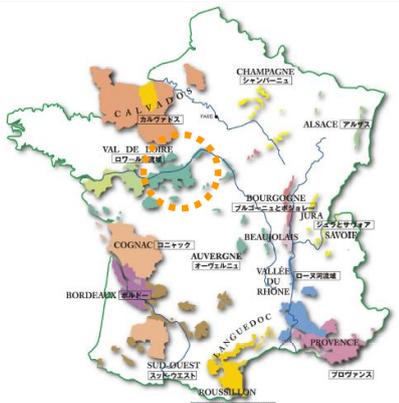


地図提供: フランス食品振興会

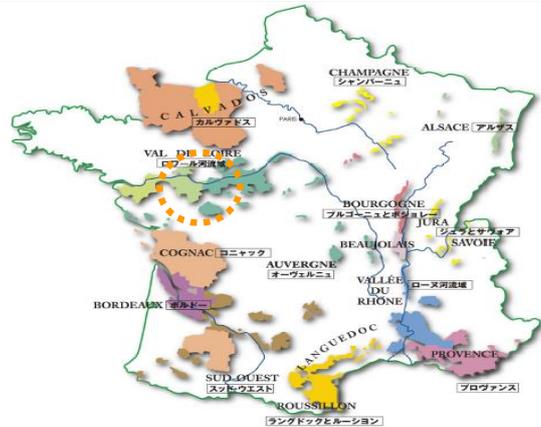


生産者	Michel & Arnaud Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ 98年エコセル
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2016 ヴァル・ド・ロワール・ソーヴィニオン(白)		★new vintage★ 4-2. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー (赤)	
品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール70%、 ガメイ25%、コー5%
樹齢	35年平均	樹齢	26年~36年
土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 豚のリエット	マリアーージュ (生産者)	ウナギのプレッセ、 グリュイエールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	いかとアスパラの塩炒め	マリアーージュ (日本向け)	ごぼうと牛肉の山椒煮
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青りんご、シトラス、アカシア、アンゼリカ、ミスク、メントールの香り。ワインはみずみずしく滑らかで透明感のある優しい旨味エキスがあり、繊細な酸、ミネラルと一緒に口の中に溶けていく!	テイasting コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、シャクヤク、ジンジャー、タバコの葉、ブラリネの香り。ワインはチャーミングかつジューシーで、柔らかな果実味をほのかに苦みのあるミネラルとキメ細やかなタンニンが引き締める!
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに!	収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。2016年は、遅霜の被害でシュヴェルニーはほぼ壊滅!代わりにシュヴェルニーに隣接する親戚のビオのヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンでドメヌのワインを仕込んだ! SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はピノが9月15日、16日で、ガメイが9月18日、コーが9月25日。収量は30 hL/ha。果実味を活かすために100%セメントタンクで仕込んでいる! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後と瓶詰め後に少量添加。ノンフィルター!

	生産者	Michel & Arnaud Quenioux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。
	品振興会	

★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2015 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. AC Cheverny 2015 シュヴェルニー(白)		4.-2. AC Cheverny 2014 シュヴェルニー(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	9年~44年	樹齢	22年~46年	樹齢	25年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで15日間
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2017年3月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯖のリエト、 鶏レバーのムース	マリアージュ (生産者)	車エビのブランチャ、 ロースチキン	マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ライム、青りんご、ヴェルヴェンヌ、シトラス、ジンジャーの香り。ワインはミネラリーかつほのかにスパイシーで、ライムのような酸味と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルをわらかく広げるムースが包み込む！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、シトラス、カシスの芽、鉄分、潮の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しく爽やかな酸と白いフルーツのエキス、ミネラルのほのかな苦味とのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スマレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまるやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月4日、ムニユピノが9月25日と前年に比べて約1ヶ月早い！収量は例年並みの50 hL/ha。ドザーージュは2 g/L！プレス後、発酵終了後、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。	ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月28日~30日、ムニユピノが10月14日。収量は40 hL/ha。2015年は、水不足だったがブドウの房数が多く、近年では恵まれた収量となった！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター！

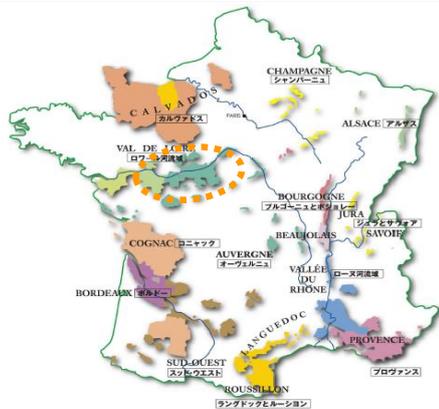


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Michel & Arnaud Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを創意工夫して造ること

★new vintage★ 4-1. AC Cheverny 2015 シュヴェルニー(白)		★new vintage★ 4-3. AC Cremant de Loire 2014 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4-2. AC Cheverny 2014 シュヴェルニー(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成	
品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%	品種	ムニユピノ50% シャルドネ50%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	22年~46年	樹齢	8年~43年	樹齢	25年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵熟成	自然酵母で3週間、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	セメントタンクで15日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	デゴルジュマン	2016年5月	熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	車エビのプランチャ、 ローストチキン	マリアーージュ (生産者)	ポロネギのポターージュ、 クエッチのタルト	マリアーージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアーージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き	マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース	マリアーージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、 シトラス、カシスの芽、鉄分、潮の香 り。ワインはフレッシュで清涼感があり、 優しく爽やかな酸と白いフルーツ のエキス、ミネラルのほのかな苦味 とのバランスが絶妙!	テイステイング コメント	リンゴ、クエッチ、ミラベル、白い花、 メントール、ハチミツ、ビスケットの香 り。ワインはタイトかつミネラリーで、 細かく繊細な泡立ちとライムのように 鋭い酸、ほろ苦いミネラルが味わい の骨格を引き締める!	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、キ ンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワ インはピュアかつまるやかで、繊細な 酸と細かくしなやかなタンニン、柔ら かな果実味とのハーモニーが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月28日 ~30日、ムニユピノが10月14日。収 量は40 hL/ha。2015年は、水不足 だったがブドウの房数が多く、近年で は恵まれた収量となった! SO ₂ はプ レス後と発酵後、瓶詰め後に少量添 加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月22日、ム ニユピノは10月6日。2014年は、 2013年同様に花ぶるいのため収量 は3割減の30 hL/ha! ドザージュは 2.5 g/L! ノンフィルター! SO ₂ は収 穫後と発酵終了後、デゴルジュマン 後に少量添加。	ちなみに!	収穫日はピノが9月29、30日で、ガ メイが10月3日、コーが10月13日。収 量は10 hL/ha。ブドウは ビオ認証取 得中の畑 から。2014年は、果実味を 活かすために100%タンクで仕込み、 熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わっ た後に少量添加。ノンフィルター!



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ビエール

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。

畑総面積

25 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

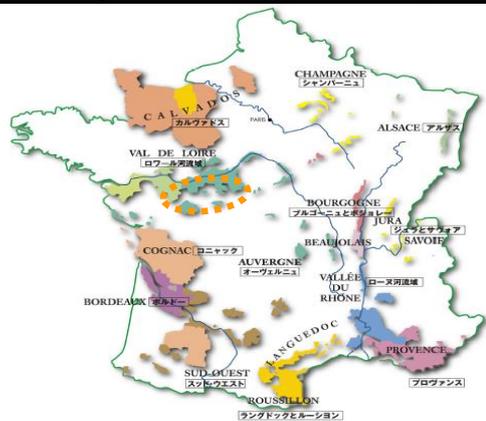
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-1.AC Cheverny 2014
Domaine de Veilloux blanc
 シュヴェルニー
 ドメヌ・ド・ヴェイユー(白)
 ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成

4.-2.AC Cheverny 2014
Domaine de Veilloux rouge
 シュヴェルニー
 ドメヌ・ド・ヴェイユー(赤)
 ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成

★new vintage★
4.-3. AC Crémant de Loire 2013
Domaine de Veilloux
 クレマン・ド・ロワール
 ドメヌ・ド・ヴェイユー(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニユピノ20%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コー10%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	21年~45年	樹齢	25年~35年	樹齢	7年~42年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで15日間	一次発酵熟成	自然酵母で4週間、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 セメントタンクで4週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	セメントタンクで4ヶ月	熟成	セメントタンクで4ヶ月	デゴルジュマン	2015年5月
マリアージュ (生産者)	あさりの白ワイン煮、 甘鯛のポワレ	マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	アペリティフ プラムのタルト
マリアージュ (日本向け)	鶏ささみときゅうりの中華風サラダ	マリアージュ (日本向け)	鯖のグリル 粒マスタードソース	マリアージュ (日本向け)	フグの唐揚げ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	青リンゴ、シトラス、アロエ、青竹、カシスの芽、森の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しいフルーツの旨味と爽やかな酸、ミネラルのほのかな苦味が同調し、とてもバランスが良い!	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スマレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまろやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙!	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、洋ナシ、白い花、フュメの香り。ワインはふくよかで、硬質な酸と塩辛く苦みを伴ったミネラルの旨味、口の中でやわらかく広がるムースが複雑に絡み合う!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが10月6日、ムニユピノが10月15日。収量は35 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ は発酵後と瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは10月1日、ムニユピノは10月23日。2013年は花ぶるいのため収量は3割減の30 hL/ha! ドザージュは3 g/Lと以前の半分にまで減らした! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ピエーヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年はSemis Planteなる農法でさらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。

畑総面積

18 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

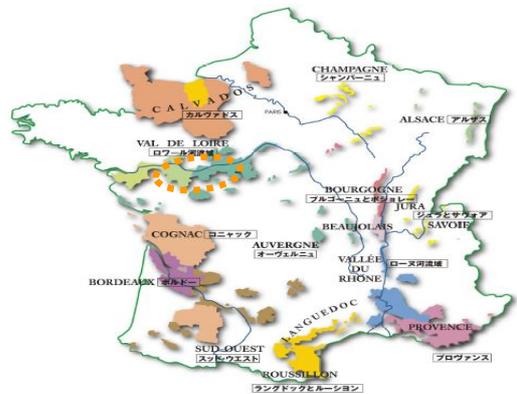
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny blanc 2013
 シュヴェルニー・ブラン(白)
 ※100%樽熟成

 ★new vintage★
4-2. AC Cheverny 2012
 Domaine de Veilloux rouge
 シュヴェルニー・ルージュ(赤)

4-3 .AC Cremant de Loire 2012
 クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニユピノ20%	品種	ピノノワール60%、ガメイ30%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年~60年	樹齢	12年~42年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリアージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのセップ風味、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	シューブルチーズとベーコンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牛ひき肉とナスのグラタン	マリアージュ (日本向け)	イカのフリット
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの 香り。ワインはフルーティかつ上品な ミネラルが詰まっていて、優しい酸と 甘味にさえ感じる豊かな旨味、心地 よい苦みが絶妙なバランスのまま余 韻にまで続く!	テイasting コメント	フランポワーズ、グロゼイユ、スマレ、 白コショウ、ラディッシュの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、柔ら かくしなやかな果実味をチャーミング な酸と緻密でやさしいタンニンが支え る!	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアー モンド、焼き立てのパン、潮の香り。 ワインはフレッシュかつミネラリーで、 張りのある真っ直ぐな酸と繊細なミネ ラルをキメの細かいムースがきれいに 包み込む!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが10月1日、ムニユピノが10月13日。収量は30 hL/ha。2013年の100%樽熟成バージョン! 樽発酵が遅れたため、タンクのワインと樽のワインを別々に分けてリリースした! トップキュヴェのアルジロとヴェイユールのブドウが入っている!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コーが25日で例年よりも2週間早い! 収量は35 hL/ha。2012年はブドウが熟した年でタンニンの抽出も強く、ワインの熟成はタンクではなく丸みを与えるために100%樽を使用している! SO ₂ は瓶詰め時に少々。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニユピノは10月16日。2012年は霜の影響で収量が20 hL/haと6割減。ドザージュは2011年の半分の3 g/L! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ピエーヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。

畑総面積

25 ha

農法

ビオダイナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new lot★

4-1 AC Cheverny blanc 2013

シュヴェルニー・ブラン(白)

※100%タンク熟成から、100%樽熟成に移行

★new vintage★

4-2.AC Cheverny Rouge 2011

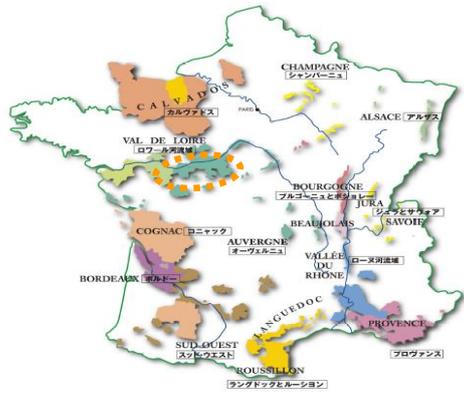
シュヴェルニー・ルージュ(赤)

★new vintage★

4-3 .AC Cremant de Loire 2012

クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニピノ20%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年~60年	樹齢	11年~41年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリアージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドジャヴィニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	シェーブルチーズとベーコンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	手羽先餃子	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とねぎのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの 香り。ワインはフルーティかつ上品な ミネラルが詰まっていて、優しい酸と 甘味にさえ感じる豊かな旨味、心地 よい苦みが絶妙なバランスのまま余 韻にまで続く!	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅 茶、マカダミアナッツの香り。ワインは やさしくかつ凝縮味もあり、しなやかな 果実味とタンニンの上に繊細な酸 と落ち着いた旨味がきれいに乗って いる!	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアー モンド、焼き立てのパン、潮の香り。 ワインはフレッシュかつミネラリーで、 張りのある真っ直ぐな酸と繊細なミネ ラルをキメの細かいムースがきれいに 包み込む!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが10月1 日、ムニピノが10月13日。収量は30 hL/ha。2013年の100%樽熟成バージョン! 樽発酵が遅れたため、タンクのワイン と樽のワインを別々に分けてリリース した! トップキュヴェのアルジロとヴェイ ユールのブドウが入っている!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コーが25日で全体的 に例年よりも2週間早い! 収量は 35hL/ha。 ノンフィルター! SO2は瓶詰め時に少々 添加。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニ ピノは10月16日。2012年は霜の影響で 収量が20 hL/haと6割減。ドザーージュは 2011年の半分の3 g/L! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュ マン後に少量のSO2を添加。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenioux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジュール・シュール・ピエーヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。

畑総面積

25ヘクタール

農法

ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-6.AC Cheverny blanc Agape 2009
シュヴェルニー アガペ(白)★new vintage★
4.-1 AC Cheverny blanc2013
シュヴェルニー・ブラン(白)★new vintage★
4.-2.AC Cheverny Rouge2011
シュヴェルニー・ルージュ(赤)

品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨン85% ムニピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%
樹齢	50年平均	樹齢	13年~45年	樹齢	11年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間
醗酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	マトウダイのグリエ、 熟成シェールチーズ	マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 サバのソテーレモンソース	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアージュ (日本向け)	サーモンのハーブムニエル	マリアージュ (日本向け)	アンディーブとチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのマスタードクリーム煮
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:16℃
テイasting コメント	若いパイナップル、カリン、西洋菩提樹、プリオッシュの香り。ワインはふくよかかつフルーティーでフィネスがあり、やさしい酸と洗練されたダシのようなミネラルエキスが余韻につれて徐々にせり上がる!	テイasting コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、シトラスなどの白い花、カスタードクリームなどの香り。ワインはフレッシュかつフルーティーで生き生きした酸とミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よい苦みが残る!	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅茶、マカダミアナッツの香り。ワインはやさしくかつ凝縮味もあり、しなやかな果実味とタンニンの上に繊細な酸と落ち着いた旨味がきれいに乗っている!
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)

ちなみに!

収穫日は9月15日。収量は15hl/ha! 樹齢平均50年の100%フランビエ(自根)のブドウで仕込んだヴェイユーのトップキュヴェ! この2009年が最後のミレジム!(収量がとれないため全て若木に植え替えられてしまった)ノンフィルター! So2は瓶詰め時に少量添加。

ちなみに!

ニピノが10月13日。収量は35hl/ha。2013年はブレンドすべき樽の発酵がまだ終わっておらず、急ぎよタンクのワインのみで瓶詰めした! SO2はアルコール発酵終了後、そして瓶詰め時に少々。フィルター有。
※2013年は2ロットあり、タンク熟成100%が完売した後、タンクと樽熟成ブレンドに移行します! それぞれ異なる味わいですので、移行の際ご注意ください!!

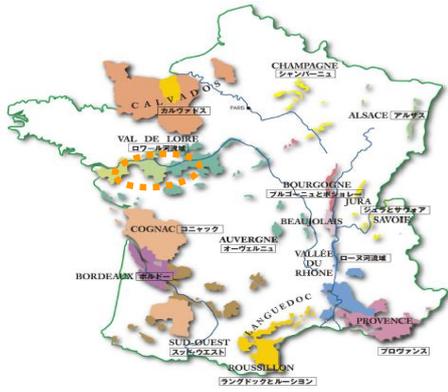
ちなみに!

収穫日は9月8日、コーが25日で全体的に例年よりも2週間早い! 収量は35hl/ha。ノンフィルター! SO2は瓶詰め時に少々。

★new vintage★

4.-3 .AC Cremant de Loire 2011
クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	6年～41年
土壌	細かい砂の混じった粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で14日間、 セメントタンクで5ヶ月熟成
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で18ヶ月
デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	小エビのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポ ート、西洋ニワトコの香り。ワインはフ ルーツィでフレッシュな酸とのバラ ンスも良く、まろやかな旨味と繊細なミ ネラルを優しくキメの細かいムースが 包み込む！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは8月31日、ム ニユピノは9月15日と例年よりも2週 間早い！収量は45hl/ha。ドザージュ は6g/l。発酵終了後とデゴルジュマン 後に少量のSO2を添加。

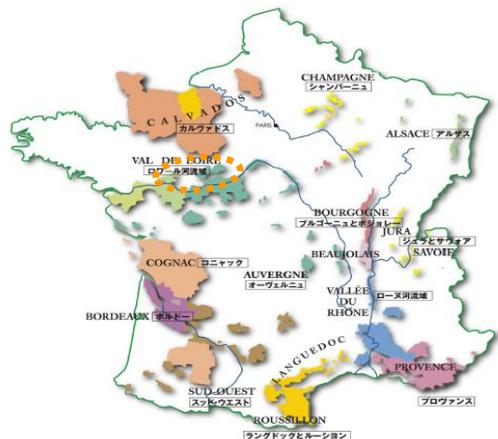


地図提供: フランス食品振興会



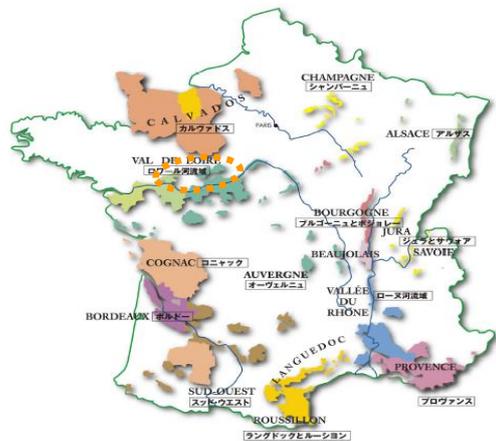
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4-1 AC Cheverny blanc2012 シュヴェルニー・ブラン(白)		4-2.AC Cheverny Rouge2010 シュヴェルニー・ブラン(赤)		★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2011 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニオンブラン80%、ムニユピノ20%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	12年~44年	樹齢	10年~40年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	一次発酵熟成	自然酵母で14日間、セメントタンクで5ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 セメントタンクで23日間	醱酵	自然酵母で15日間	二次発酵熟成	ショ糖添加後、瓶内で18ヶ月
熟成	50%セメントタンク、50%古樽で13ヶ月	熟成	セメントタンクとファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸と鶏肉のクリーム煮、コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、ポンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンのタルタル	マリアージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	小エビのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ミカン、洋ナシ、ヴェルヴェンヌ、西洋ニワトコ、サブレーの香り。ワインはスパイシーで横に広がるボリュームがあり、落ち着いた酸と塩気のある凝縮した旨味エキス、心地よい苦みが長く余韻に残る!	テイasting コメント	スマイル、ミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える!	テイasting コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポート、西洋ニワトコの香り。ワインはフルーティでフレッシュな酸とのバランスも良く、まるやかな旨味と繊細なミネラルを優しくキメの細かいムースが包み込む!
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニオンが10月3日、4日、ムニユピノが10月16日。収量は25hl/haと50%減だったため、樽熟されたひとつ上のキュヴェ・ヴェイユールのワインがブレンドされている! SO2はアルコール発酵後、そして瓶詰め時に少々、フィルター有。	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター! 2010年はワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは8月31日、ムニユピノは9月15日と例年よりも2週間早い! 収量は45hl/ha。ドザージュは6g/l。発酵終了後とデゴルジュマン後に少量のSO2を添加。



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

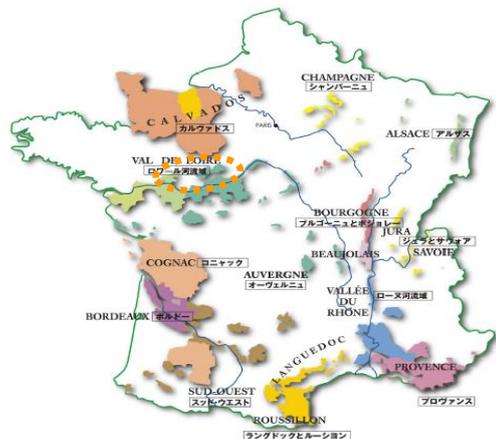
★ new vintage ★ 4.-1 AC Cheverny 2011 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー(白)		4.-2.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー(赤)		4.-3 .AC Cremant de Loire 2010 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ-5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	11年~26年	樹齢	10年~40年	樹齢	5年~40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月半	醱酵	自然酵母で15日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで5ヶ月、 ショ糖添加後瓶内二次発酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで16ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリアーージュ (生産者)	手長エビの香草焼き、 シェールチーズ	マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ
マリアーージュ (日本向け)	チコリのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアーージュ (日本向け)	ホタテのスマーク
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃、シトラス、フュメ香、フェネル などのハーブの香り。ワインはフルー ティかつふくよかで厚みがあり、フ レッシュな酸と溶けこんだミネラルと のバランスが良く、余韻に青草と潮 の風味が残る!	テイステイング コメント	スマイル、ミュール、クローブ、朝鮮人参 の香り。ワインはフレッシュで果実と 酸がみずみずしく、あとから優しいタ ニンと繊細で旨味のあるミネラル が味わいのバランスを支える!	テイステイング コメント	レモンの皮のコンフィ、ユーカリ、ミネ ラル、潮の香り。ワインはブリュットか つ泡立に勢いがあり、互いに主張し 合うほろ苦いミネラルとキレのある酸 をまったりとした旨味とムースが優し く包み込む!
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが9月3 日、4日、ムニユピノが10月2日。収 量は45hl/ha。残糖2g。SO2はマロラ クティック発酵後、そして瓶詰め時に 少量添加。フィルター有。 16ヶ月の熟成!	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は 48hl/ha。ノンフィルター! 2010年は ワインガイド「ゴーミヨ」と「ギド アシェット」他、新聞Le Parisien、RVF の4月号でも取り上げられた!	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月21日、ム ニユピノは10月11日。収量は 45hl/ha。09年にシュナンが閉塞 したため、10年にはシュナンがブレ ンドされていない! 10年のクレマン は一次発酵の途中にリキュール・ド ティラーージュを加えているので、ド サーージュは今までより少なく4g!



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適マイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン		★new lot★ 4-2.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ		★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2010 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	10年~25年	樹齢	10年~40年	樹齢	5年~40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で15日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで5ヶ月、 ショ糖添加後瓶内二次発酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 鯛とアサリの白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク、 ポンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ
マリアーージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアーージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアーージュ (日本向け)	ホタテのスマーク
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴやレモングラス、ダーツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのボリューム、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る!	テイステイング コメント	スミレやミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える!	テイステイング コメント	レモンの皮のコンフィやユーカリ、ミネラル、潮の香り。ワインはブリュットかつ泡立に勢いがあり、互いに主張し合うほろ苦いミネラルとキレのある酸をまったりとした旨味とムースが優しく包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月18日、ムニユピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された!	ちなみに!	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター! 2010年はワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた! ※※ビオ農法転換中のブドウで造られていたロットから、「完全ビオブドウ」のロットになりました。バックラベルに「エコセール」「AB」の認証団体が記載されています。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月21日、ムニユピノは10月11日。収量は45hl/ha。09年にシュナンの畑を閉鎖したため、10年にはシュナンがブレンドされていない! 10年のクレマンは一次発酵の途中のワインにリキュール・ド・ティラージュを加えているのでショ糖は今までの半分! ドザージュは4g!

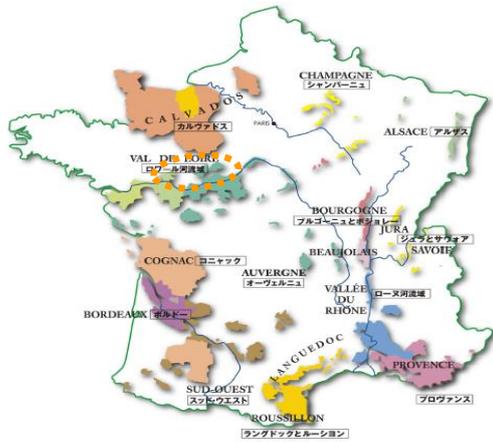
ドメヌ・ド・ヴェイユウ (Domaine de Veilloux)



★ new vintage ★

生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ		4-3.AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コー5%	品種	ムニピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	10年~25年	樹齢	9年~39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 ショ糖添加後瓶内二次発酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 セップ茸のソテー	マリアーージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 サバの香草グリル
マリアーージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアーージュ (日本向け)	ネギ味噌油揚げ	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	青リンゴやレモングラス、ドイツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのボリューム、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る!	テイスティング コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる! 余韻にタンニンが残る。	テイスティング コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなどのハーブの香り。ワインはスマートかつミネラリーで、キリッと締まる酸と心地よい苦味をふわっとはげけ消える泡が優しく包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンが9月18日、ムニピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された!	ちなみに!	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセール等の認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに!	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ月の熟成を経ている! ドザージュは6g。(07年はシャルドネが50%でムニピ、シュナンが各25%)



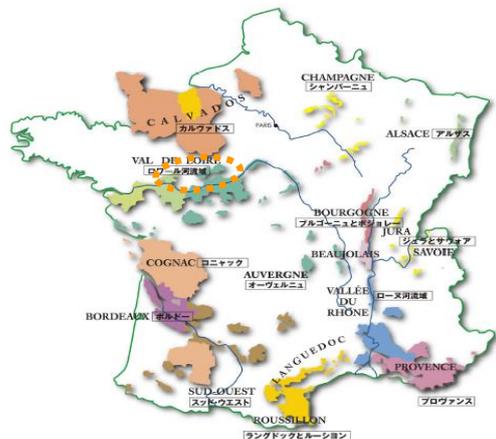
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン

4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ

★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール

品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ-5%	品種	ムニユピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	9年~24年	樹齢	9年~39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 シヨ糖添加後瓶内二次発酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアーージュ (生産者)	ルージュの香草焼き、 シェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 サバの香草グリル
マリアーージュ (日本向け)	ホタテと青梗菜の油いため	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴやライラック、ハーブ、ミネラルの香り。酸はフレッシュでワインにボリューム感とふくらみがあり、後からハーブを噛んだ時ような芳しい苦味が口に広がる!	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる! 余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなどのハーブの香り。ワインはスマートかつミネラリーで、キリッと締まる酸と心地よい苦味をふわっとはじけ消える泡が優しく包み込む!
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニオンが9月23日、ムニユピノが10月3日。2009年はワインガイド「ギドアシェット」と「ゴーミヨ」に掲載された!	ちなみに!	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセールの認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに!	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ月の熟成を経ている! ドザージュは6g。(07年はシャルドネが50%でムニユピ、シュナンが各25%)



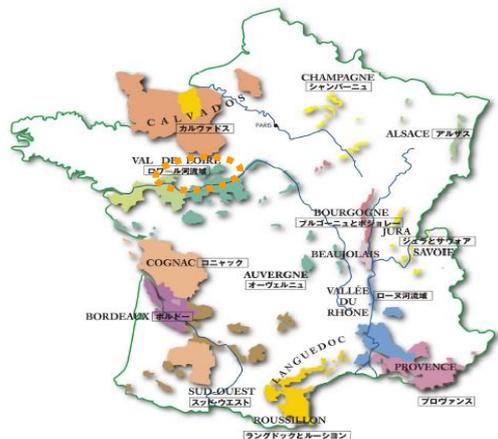
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン

4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ

4-3.AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール

品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コー5%	品種	ムニピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年~22年	樹齢	9年~39年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで5~6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリァージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリァージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリァージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリァージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモングラスの香り。フルーティかつ味わいに締りがあり酸とのバランスも良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	2007年はロワールワインらしい、キリッと締まった柑橘系の味わいがミレジムの特徴に表れている！(06年はボリュームが前面に出ていた)	ちなみに!	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセール等の認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに!	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！



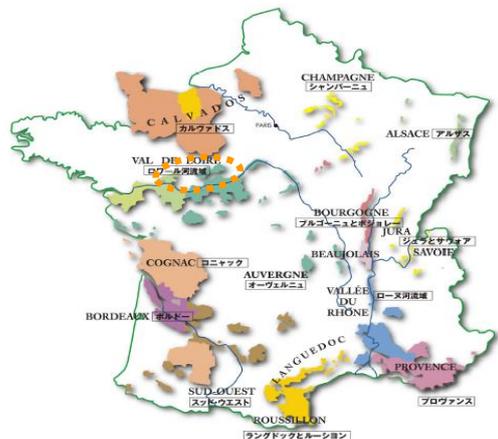
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユー・ブラン

4-2.AC Cheverny 2008 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ

4-3.AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール

品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40% カベルネフラン5%、コー5%	品種	ムニピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年~22年	樹齢	8年~38年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで6~8週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマーージュブラン	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリージュ (日本向け)	和風ハンバーグきのこソース	マリージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモングラスの香り。フルーティかつ味わいに締りがあり酸とのバランスも良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	グルナディンや赤い果実の香りが華やか。ワインはピュアで、新鮮でやさしい果実味と繊細な酸とのバランスがみごと！余韻にタンニンの収斂味とミネラルを感じる！	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッと締まった柑橘系の味わいがミレジムの特徴に表れている！(06年はポリウムが前面に出ていた)	ちなみに！	収穫日は9月22日~10月1日。2008年はワインガイド「ギドアシェット」で coup de coeur(ひとめぼれ)に選ばれた！ ※2008年からラベルデザインが変わりました。	ちなみに！	しっかりと泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！

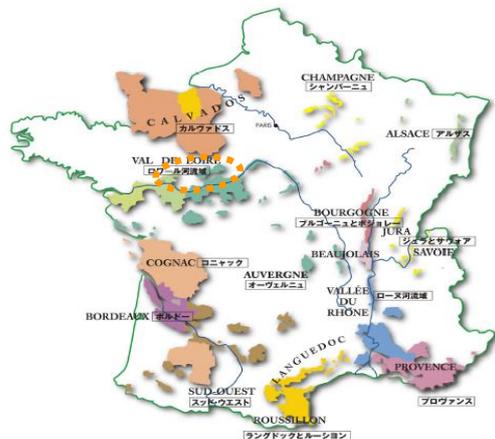


生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-5 .Methode traditionnelle (2006) メソッド・トラディショナル

品種	ムニピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	20年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醱酵&熟成	一次醱酵は セメントタンクで20日間、 シヨ糖添加後 瓶内二次発酵熟成24ヶ月
デゴルジュマン	2009年10月
マリアージュ (生産者)	エビのカクテル、 ホタテとキノコのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	新じゃがのそぼろあんかけ
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃
テイस्टینگ コメント	焼きたてのパンやカスタードレモン、 ミネラルの香りもある。泡はやわらかく、 ほんのりまろやかな口当たりで、 ワインに奥行きがあり酸とのバランスも良い。 アフターにうま味が残る。
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)
ちなみに!	これが最後のミレジム! 残糖は 8g/l。発酵途中のワインにシヨ糖を加えて ムースを作り、最後に味わいの バランス調整で4gのドザージュを加えた!

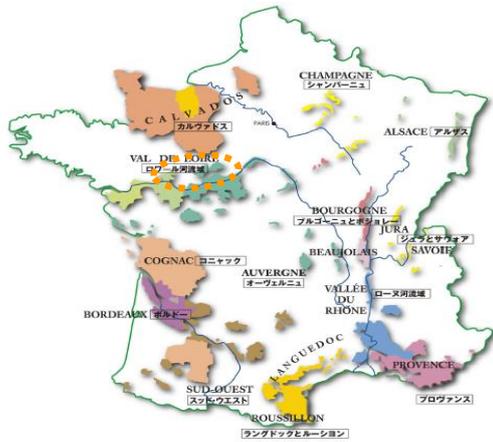
ドメヌ・ド・ヴェイユウ (Domaine de Veilloux)



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2007
Domaine de Veilloux blanc
ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン
4-2.AC Cheverny 2006
Domaine de Veilloux rouge
ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ
4-3 .AC Cremant de Loire 2007
クレマン・ド・ロワール

品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー	品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年~22年	樹齢	6~36年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵&熟成	醗酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテトグラタン	マリージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、 レモングラスの香り。フルーティかつ 味わいに締りがあり酸とのバランスも 良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなど フローラルな香り。ピュアな果実味の なかに、タンニンと酸から来る収斂味 がうまくまとまっていてとてもバランス が良い。	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カ スタードクリームのような香りもある。 泡はやわらかく味わいセックで、キレ のある酸と苦味、潮のフレーバーが 口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	2007年はロワールワインらしい、キ リッと締まった柑橘系の味わいがミ レジムの特徴に表れている!(06年は ポリウムが前面に出ていた)	ちなみに!	2006年のブレンド比率は、ピノ 40%、ガメイ45%、その他コー・カ ベルネ15%。ガメイの樹齢は31~36年 と古い!	ちなみに!	しっかりとした泡と、味わいにフレッ シュ感を出すために、ビン内熟成を3 年から1年に縮め、デゴルジュマンは 出荷の直前にするように努めたとの こと!



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン

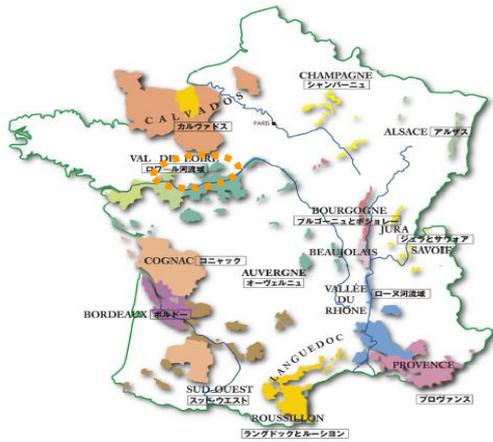
4-2.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ

品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー
樹齢	6年~21年	樹齢	6~36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ
マリージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテトグラタン
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。ア タックにボリューム感がありフルー ティでふくよかな味わい。後味に心地 よい苦味が残る辛口白。	テイasting コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなど フローラルな香り。ピュアな果実味の なかに、タンニンと酸から来る収斂味 がうまくまとまっていてとてもバランス が良い。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに!	2006年は例年に比べブドウの熟し が早く、ワインのアルコールが乗った 年。ミレジムの特徴が良く表れてい る。	ちなみに!	2006年のブレンド比率は、ピノ 40%、ガメイ45%、その他コー・カベ ルネ15%。ガメイの樹齢は31~36年 と古い!

VCN° 4

「Version.July-2009」

ドメヌ・ド・ヴェイユウ (Domaine de Veilloux)

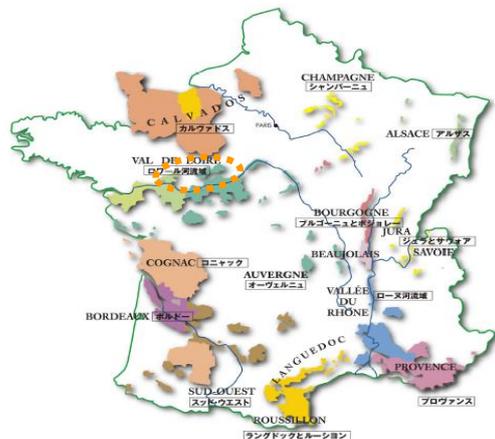


生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-3 .AC Cremant de Loire (2007)
クレマン・ド・ロワール

品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	35年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 ショ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
デゴルジュマン	2009年5月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリアージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに!	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと!

ドメヌ・ド・ヴェイユウ (Domaine de Veilloux)



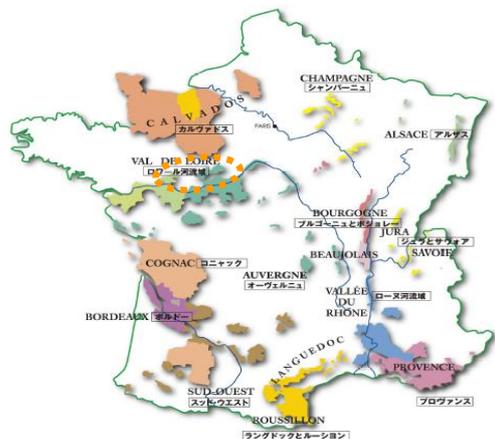
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ピエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Chevreuil 2005 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ブラン

4-2.AC Chevreuil 2005 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユウ・ルージュ

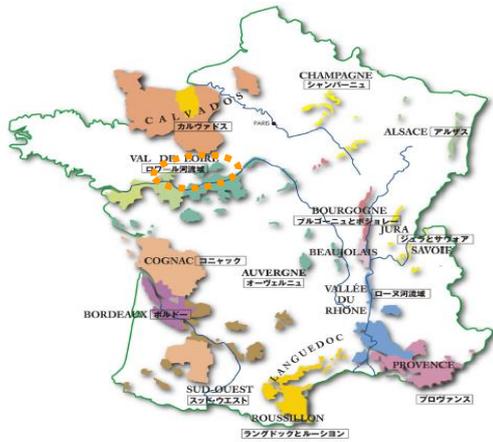
4-4.VdP du Jardin de la France Le Gamay de Veilloux 2005 ル・ガメイ・ド・ヴェイユウ

品種	ソーヴィニヨン75% ムニェピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー	品種	ガメイ
樹齢	6年~21年	樹齢	5~35年	樹齢	6~36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	ホーロータンクで24ヶ月
マリァージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリァージュ (生産者)	牛のパヴェステーキ、 黒ブーダン、 シェーヴルチーズ
マリァージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリァージュ (日本向け)	鳥の水炊き	マリァージュ (日本向け)	砂肝グリル(カレー風味)
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。ア タックにボリューム感がありフルー ティでふくよかな味わい。後味に心地 よい苦味が残る辛口白。	テイスティング コメント	レッドカラントやスミレ、キルッシュの 香り。果実味が豊かで、アフターに旨 味を含んだしまりのあるフィニッシュ を伴う！う〜んさすがは2005年！	テイスティング コメント	牛の赤肉、グルナディンや香ばしい 香りもある。果実味が豊かで、後から ジワっと鋭い酸が口に広がる。余韻 に収斂味が残る。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	2006年は例年に比べドウの熟し が早く、ワインのアルコールが乗った 年。ミレジムの特徴が良く表れてい る。	ちなみに！	2005年のブレンド比率は、ピノ 35%、ガメイ50%、その他コー・カベ ルネ15%。ガメイの樹齢は30~35年 と古い！	ちなみに！	ホーロータンクで2年間、長期で寝か せた分、前回輸入したガメイよりもワ インにまろやかさがある！



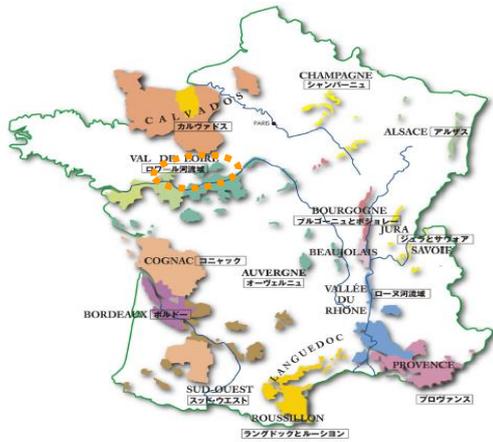
生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエーヴル
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.1. Domaine de Veilloux blanc 2005 ヴェイユー・ブラン2005		4.2. AOC Cheverny Domaine de Veilloux Rouge 2005 ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コー
樹齢	5年~20年	樹齢	5~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醱酵	自然酵母で2~3週間	醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み
マリージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	鳥の水炊き
ワインの 飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香りもある。ボリュームがありフレッシュな酸とほのかな甘みとのバランスが良い。	テイスティング コメント	レッドカラントやスミレ、キルッシュの香り。果実味が豊かで、アフターに旨味を含んだしめりのあるフィニッシュを伴う！う〜んさすがは2005年！
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	ヴァンクールが誇る最強のうまやすワイン♪ ※来年1月にヴィンテージが2006年になります。	ちなみに！	2005年のブレンド比率は、ピノ35%、ガメイ50%、その他コーカベルネ15%。ガメイの樹齢は30~35年と古い！ ※ヴィンテージが2005年になりました。



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 .AC Chevrny Domaine de Veilloux blanc 2005 ヴェイユー・ブラン2005		4-2 .AC Chevrny Domaine de Veilloux Rouge 2004 ドメヌ・ド・ヴェイユー・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire (2000) クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ガメイ、コー ピノワール	品種	ムニユピノ、シュナンブラン、シャルド ネ
樹齢	5年~20年	樹齢	30~35年	樹齢	7年~37年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	アルジロ・サブルー、 アルジロ・リヌヌー
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リー3ヶ月
醱酵	自然酵母で2~3週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	80%セメントタンクで10ヶ月 20%古樽で10ヶ月	熟成	瓶内で4年間
マリージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 鴨のコンフィ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 ホワイトアスパラ
マリージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	ミートボール	マリージュ (日本向け)	焼きとうもろこし
ワインの 飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香り もある。ボリュームがありフレッシュな 酸とほのかな甘みとのバランスが良い。	テイスティング コメント	ブルーベリーやプルーン、香ばしい 香りもほのかにする。口当たりが良 く、しなやか果実味と酸がこじんまり まとまったミディアムボディの赤。	テイスティング コメント	ミネラルやライム、かすかにドライア プリコットの香りもある。やさしいム ースが口の中に広がりがキレのある酸と アフターの苦味が絶妙な辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)
ちなみに!	ヴァンクールが誇る最強のうまや すワイン♪	ちなみに!	ヴァンクールが誇る最強のうまや すワイン♪	ちなみに!	ヴァンテージは2000年で、デゴル ジュマンは2005年。1年間ビンで寝 かせて出荷。手が込んでいます!



生産者	Michel Quenioux
国>地域>村	フランス>ロワール >フジュール・シュール・ビエール
AOC	シュヴェルニー
歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
畑総面積	25ヘクタール
農法	ビオダイナミ 98年エコセール
収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメヌのスタッフ	5人
趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-1. Domaine de Veilloux blanc 2004 ヴェイユウ・ブラン2004

4.-2. Domaine de Veilloux rouge 2003 ヴェイユウ・ルージュ2003

4.-3. Cremant de Loire クレマン・ド・ロワール

品種	ソーヴィニヨン、ムニピノ	品種	ガメイ、ピノワール、カベルネフラン、コー	品種	ムニピノ、シュナンブラン、シャルドネ
樹齢	5年~20年	樹齢	5年~20年	樹齢	5年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リー3ヶ月
醗酵	自然酵母で2~3週間	醗酵	自然酵母で3週間~1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	瓶内で3年間
マリァージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリァージュ (生産者)	軽いソースを使った鶏や豚の料理	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、冷製の前菜、デザート
マリァージュ (日本向け)	フレッシュチーズ	マリァージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰	マリァージュ (日本向け)	筍の素揚げ
ワインの飲み頃	2006年~2009年以内 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2006年~2011年以内 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2006年~2011年以内 供出温度:9℃
テイastingコメント	白桃やマロククリームの香りが豊かでフレッシュ&フルーティな辛口。	テイastingコメント	チェリーやフランボワーズがほのかに香るミディアムボディの赤。	テイastingコメント	パイナップルなどのトロピカルな香りと、やわらかくとろけるようなムースが口の中に広がる辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)

4.-4.VdP Rouge Gamay 2005
ヴァン・ド・ペイ・ルージュ
ガメイ 2005

品種	ガメイ
樹齢	約50年
土壌	アルジロ・サブルー
マセラシオン	ホーロタンクで2週間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	ホーロタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、ブーダン
マリアージュ (日本向け)	里芋の煮物
ワインの 飲み頃	2006年から2011年以内 供出温度:15℃
テイステイング コメント	青っぽいカシスやクローブの香り。味 わいはフレッシュ&フルーティーでス パイスとハーブのフレーバーを感じる 赤。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)