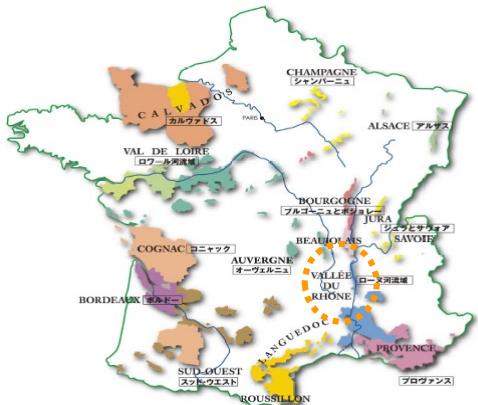
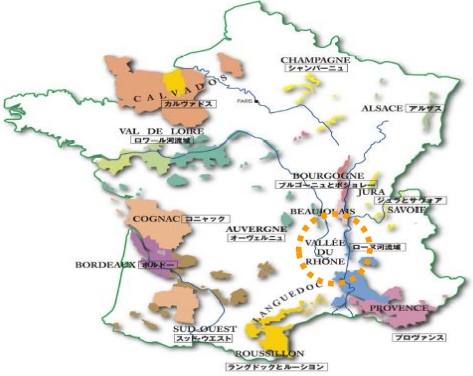


VCN° 49			「Version.March-2019」 ドメヌ・レ・ドゥーテル(Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
			国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
			AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
			歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
			気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
			畑総面積	13ha
			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	4人
			趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
			生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2017 ヴァン・ニュ(白)		49.-1. VdF L'Adret Blanc 2017 ラドレ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2017 ポラティム(白)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ
樹齢	22年~46年	樹齢	7年~22年	樹齢	49年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	デブルバージュ	10℃に冷却し24時間
醗酵	自然酵母 シャルドネはステンレスタンクで16日間、 ユニブランはファイバータンクで13日間、 発酵終了後1ヶ月置いてアッサンブラージュ	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間、 古樽で1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで11日間、 古樽で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ブランドード	マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズソース、 マトウダイのポワレ	マリアージュ (生産者)	カワメンタイのマスタードソース、 アボンダンスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとタコのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	スモークチキンのサラダ ヨーグルトソース	マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度: 10℃
テイasting コメント	洋ナシ、白桃、シトラス、アカシア、セージ、ハチミツ、潮の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、ポリュームのあるまったりと滑らかなエキスを旨味が詰まっています、潮の風味のあるミネラルの苦みと複雑に合い舞う！	テイasting コメント	青リンゴ、白桃、白いバラ、クレソン、ジンジャー、フェネル、ヨーグルトの香り。ワインはピュアでフィネスがあり、透明感のある白い果実のエキスの中で整った酸と洗練されたミネラル、鼻に抜ける桃の官能的なフレーバーがきれいに融合する！	テイasting コメント	グレープフルーツのコンポート、梨、カリン、シトラス、スイカズラ、ハチミツの香り。ワインは滑らかでポリュームがあり、透明感のあるまったりと厚みのあるエキスを凝縮したミネラルの旨味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが8月21日、ユニブランが9月5日と例年よりも2週間早い！収量はシャルドネが花ぶるいにより24hL/haと40%減。(ユニブランは30 hL/ha)ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月26日と例年よりも2週間早い！収量は若木が21 hL/ha、その他は日照りの影響で13hL/haと50%減。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月22日と例年よりも3週間早い！収量は32 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

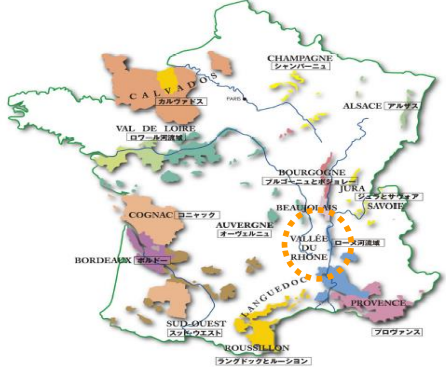
49.-14. VdF Jaja Rouge 2018 ジャジャ(赤)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2017 ラ・ルブール(赤)		49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2017 ヴァン・ニュ(赤)	
	メルロー60%、グルナッシュ20%、 サンソー20%		メルロー65%、サンソー20%、 グルナッシュ15%	品種	グルナッシュ95%、メルロー5%
樹齢	4年～37年	樹齢	30年平均	樹齢	21年～51年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック メルロー:セメントタンクで7日間 グルナッシュ:セメントタンクで8日間 サンソー:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	メルロー、グルナッシュ:100%除梗、 サンソー:マセラシオンカルボニック ファイバータンクで9～15日間	マセラシオン	85%除梗 15%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕込み8～10日間
醗酵	自然酵母 メルロー11日間、サンソー16日間、 グルナッシュ14日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 メルロー:22日間、サンソー:13日間、 グルナッシュ:24日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ24日間、 全房のブドウ30日間
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月 (最終の10日間は酒石酸を落とすために ワインの温度を8℃に維持)	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハム、ソーセージ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ジゴダニョー	マリアージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティース、 ベルドリのロティ
マリアージュ (日本向け)	パブリカの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとサーディンのグリエ トマトソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:16℃
テイasting コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ボンボン、蜜 蝋、お香の香り。ワインはピュアかつ果実 味がチャーミングで明るく、ダシのようなみ ずみずしい旨味をフレッシュな酸と洗練さ れたミネラル、繊細なタンニンが優しく引き 締める！	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、バラの 花卉、ハイビスカスティーの香り。ワインは しなやかで野趣に富む染み入るような果 実のコクがあり、キュートな酸と洗練され たミネラル、若くやさしいタンニンが骨格を 形成する！	テイasting コメント	クランベリー、グロゼイユ、ザクロ、バラ、 シャクヤク、ガリーグの香り。ワインは上品 かつチャーミングで、旨味が染み入るよう な艶やかな果実味があり、後からキメの細 かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月5日、グルナッ シュが9月14日、サンソーが9月19日と例 年よりも1週間早い！収量は35～ 55hL/ha。ブドウはラ・ルブールの畑か ら！ドゥーテルのプリムールでワイン名 Jajaには「安物のワイン(Pinard)」という 意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月28日、グルナッ シュが9月2日、サンソーが9月5日と例年 よりも2週間早い！収量はメルローが35 hL/ha。その他は花ぶるいにより16～ 18hL/haしか取れなかった。ワイン名は、 収穫が終わった後に催される宴、「収穫 祭」の意味で、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月1日と例年よりも2週間早 い！収量は花ぶるいと日照りにより18 hL/haと60%減。この年はグルナッシュの 収量が少なかったため、メルローが少しブ レンドされている！ワイン名は「ありのまま の(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァン サン VinとエマニュエルのNuの2人の名 前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！
49.-8. VdF Ripaille Rouge 2017 リーパイユ(赤)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2017 ジグ・ザグ(赤)		49.-4.VdF Rouge 2017 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー42%、グルナッシュ42%、 メルロー16%	品種	シラー
樹齢	3年～61年	樹齢	22年～45年	樹齢	41年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 7日間	マセラシオン	100%除梗 シラー:ステンレスタンクで22日間、 メルロー:ファイバータンクで15日間、 グルナッシュ:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウは14日間、 全房のブドウは22日間	発酵	自然酵母 シラー:28日間、メルロー:22日間、 グルナッシュ:18日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	84%古樽(グルナッシュ、シラー) 16%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテアンクルート、 塩漬け豚バラ肉とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 仔羊のパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	オックステールの赤ワイン煮込み、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のグリル はちみつスパイスソース	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉とパブリカのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、ブルーベリー、スミレ、ユーカ リ、黒糖、赤味噌、インクの香り。ワインは 静謐で上品なコクと野趣あふれるしっとり とした果実の凝縮味があり、若く繊細な タンニンと強かで控えめな酸がきれいに融 合する！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリージャム、シャクヤ ク、甘草、ヨーグルト、お香の香り。ワイン は滑らかかつしなやかで野趣あふれる果 実のコクが染み入るように優しく、後から 洗練されたミネラルとキメの細かいタンニ ンが骨格を形成する！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、タイム、 ユーカリ、黒オリーブ、甘草、バニラの香 り。ワインは上品かつ滑らかでコクのある 濃縮した果実味が染み入るように柔らか く、洗練されたミネラルとキメが細かくほ んのりびターなタンニンが骨格を形成す る！！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月11日と例年よりも2週間早 い！収量は28 hL/ha。除梗したブドウと全 房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッ サンブラージュ！ワイン名は「贅沢な食 事」という意味があり、通常のカリニャン とは思えない上品な味わいを奏でることか らこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月28日、シラーが9 月2日、グルナッシュが4日と例年よりも2 週間早い！収量はグルナッシュが花ぶる いと日照りにより20 hL/haだったが、他は 問題なく30～35hL/ha取れた！ワイン名は 「紅余曲折」で、初リリースのワインの状 態が落ち着くのに時間がかかったことから この名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月2日と例年よりも2週間早 い！収量は30 hL/ha。2017年はマセラシ オンカルボニックで仕込んでいた！ワイン 名は「雑多な骨董品」という意味があり、以 前、初リリースしたワインの味が不安定 だったことからこの名前を付けられた！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2015 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック（赤）		49.-10. VdF Silene Rouge 2017 シレーヌ（赤）	
品種	シラー	品種	メルロー70%、 カベルネソーヴィニヨン30%
樹齢	39年	樹齢	35年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	100%除梗 メルロー：ステンレスタンクで22日間、 カベルネ：セメントタンクで14日間
醗酵	自然酵母で35日間	発酵	自然酵母 メルロー：25日間、カベルネ：20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み、 リエーヴルアラロワイヤル、	マリアージュ （生産者）	冷製ブーダン、 フルムダンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	仔羊の香草パン粉焼き	マリアージュ （日本向け）	鴨とネギのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：18℃
テイステイング コメント	カシス、ドライブルーン、バラの花弁、黒オ リーブ、クローブ、タバコの葉の香り。ワイ ンは滑らかかつ艶やかで照りがあり、野 趣あふれる果実味と控えめで強かな酸、 キメの細かいタンニンが複雑なハーモ ニーを奏でる！	テイステイング コメント	カシス、ブルーン、ドライイチジク、バラの 花弁、モミの木、タバコの葉の香り。ワイ ンは滑らかかつしっとりとしなやかなコクと 果実の凝縮した旨味があり、洗練されたミ ネラルとキメの細かいタンニンを優しく包 み込む！
希望小売価格	3,000円（税込3,240円）	希望小売価格	2,850円（税込3,078円）
ちなみに！	収穫日は9月6日と例年よりも10日ほど早 い！収量は28 hL/ha。2015年は全房の スミマセラシオンカルボニックで仕込んで いる！ワイン名は「雑多な骨董品」という 意味があり、以前、初リリースしたワイン の味が不安定だったことからこの名前を 付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月30日、カベルネ が9月12日と例年よりも2週間早い！収量 は花ぶるいと日照りにより20～25 hL/ha と40%減。2017年はメルローの不足を補 うためカベルネを加えた！ワイン名はギリ シャ神話に出てくる酒の神デュオニュソ スの従者で酔っぱらいのシレーヌからとつ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

VCN° 49		「Version.April-2018」 ドメヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)	
		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	マニエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積	49 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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

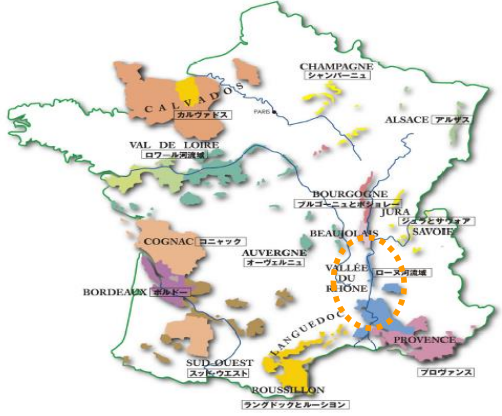
49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2016 ヴァン・ニュ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2016 ポラティム(白)		49.-14. VdF Jaja Rouge 2016 ジャジャ(赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	シャルドネ		メルロー60%、グルナッシュ40%
樹齢	21年～45年	樹齢	48年	樹齢	20年～35年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	マセラシオン	メルロー:マセラシオンカルボニック、 グルナッシュ:100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで6日間 グルナッシュ:ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で9ヶ月	醗酵	自然酵母 メルロー:30日、グルナッシュ:24日 (マセラシオン後アッサンブラージュ)
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アボカドと海老のサラダ、 ロットのサフランソース	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ハムとパセリのゼリー寄せ
マリアージュ (日本向け)	空豆とシェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛とアサリのワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	生ハムとイチゴ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	梨のコンポート、黄桃、スイカズラ、ハチミツ、 黒豆、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフ レッシュ&フルーティでふくやかな白い果実 のエキスが口に広がり、心地よいミネラルの苦 みと複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	熟したパイナップル、カリン、ドライアプリコッ ト、パンの耳、ハチミツの香り。ワインはリッチ かつオイリーでまったりとしたエキスの凝縮し た旨味があり、ほんのりとビターでスパイシー なミネラルときれいに同調する！	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ジンジャー、ボン ボン、蜜蝋、潮の香り。ワインはビュアかつ果実 味がエレガントで輝きと艶があり、きれいな酸と 洗練されたミネラル、優しいタンニンのハーモ ニーが完璧！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月11日、ユニブランが 9月20日。収量は47 hL/ha。前年はシャルドネ 100%だったが、2016年は伐根せずに一部残 しておいたユニブランがアッサンブラージュさ れている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワ イン」という意味があり、ヴァンサンとエマ ニュエルのNuの2人の名前が掛けられてい る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は 4 g/L。2016年はボトリティスが10%入ってい る！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意 味があり、初リリースのワインの発酵が非常 にゆっくりだったことから名前が付けられ た！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが 9月21日。収量は57 hL/ha。ワイン名は「気軽 なワイン」という意味があり、ドゥーテールのブ リムールとしてつくられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2016 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2016 リーバイユ(赤)		49.-4.VdF Rouge 2016 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齡	20年～50年	樹齡	60年	樹齡	40年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕 込み13～18日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～18日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ25日間、 全房のブドウ35日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ18日間、 全房のブドウ30日間	醗酵	自然酵母で33日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のタルタルステーキ、 コックオーヴァン	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 豚肉のカイエット	マリアージュ (生産者)	鹿のグランヴヌール、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ホテルイカとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉とトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	仔羊と春野菜の煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2018年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	イチゴジャム、フランボワーズ、ボンボン、ハイ ビスカスティ、シャクヤクの香り。ワインは上 品かつ艶やかで色気があり、チャーミングな赤 い果実のエキスを洗練されたミネラルとキメの 細かいタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、バジ ル、プラリネ、若いアーモンドの香り。ワインは 上品かつしなやかで、旨味が染み入るような しっとりとした果実味にキメ細やかなミネラ ル、繊細なタンニンがきれいに融合する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ママレード、シナモン、ローズ マリーの香り。上品で瑞々しく、軽やかながら 余韻の長いワインにしあがっており、優しく甘 みと旨味のある果実味を、緻密で繊細なタンニ ンと酸がまとめ上げる！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込 みアッサンブラージュ！ワイン名は「ありのまま の(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサン のVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部 を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は30 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は50 hL/ha。2016年 は100%全房で仕込んでいる！ワイン名は「雑 多な骨董品」という意味があり、以前、初リリー スしたワインの味が不安定だったことからこの 名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！
49.-10. VdF Silene Rouge 2016 シレーヌ(赤)					
品種	メルロー				
樹齡	36年平均				
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質				
マセラシオン	ルモンタージュ、ビジャージュを施したものは ファイバータンクで17日間 除梗したはセメントタンクで22日間				
発酵	自然酵母で6ヶ月 マセラシオン後アッサンブラージュステンレ ス タンクで17日間 (合計34～39日間)				
熟成	古樽で12ヶ月				
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ				
マリアージュ (日本向け)	豚肉のソテー ブラムソース				
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃				
テイスティング コメント	カシス、オレンジピール、スミレ、アーモンド、 デーツの香り。ワインはボリュームがありつつ も上品に仕上がっており、タンニンは柔らかく、 甘みと酸味のバランスで瑞々しさを感じる！				
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)				
ちなみに！	収穫日は9月19日、20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha！2016年はマセラシオン時にビ ジャージュ・ルモンタージュを施したものと、全く 手を加えずに放置した2つをワインをアッサン ブラージュしている！ワイン名はギリシャ神話 に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っ ぱらいのシレーヌからとった！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！				

VCN° 49 「Version.January-2018」ドメヌ・レ・ドゥーテル(Domaine Les Deux Terres)		
	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
地図提供: フランス食品振興会		
	畑総面積	49 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

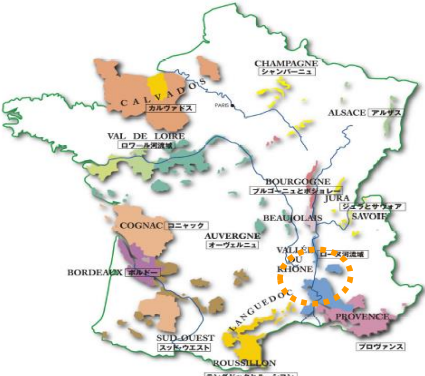
49.-1. VdF L'Adret Blanc 2016 ラドレ (白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2015 ポラティム (白)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2016 ラ・ルブール (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ		メルロー40%、グルナッシュ40%、カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	6年～21年	樹齢	47年	樹齢	29年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	マセラシオン	グルナッシュ:マセラシオンカルボニック、メルロー、カベルネ:100%除梗 グルナッシュ:ファイバータンクで20日間 カベルネ、メルロー:ステンレスタンクで12日～15日、
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で1ヶ月半	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母 カベルネ:18日、メルロー:15日、 グルナッシュ:30日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ほうれん草とハムのキッシュ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 オマール海老のテルミドル	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウサギのレパールのポワレ
マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル ジェノベーゼソース	マリアージュ (日本向け)	帆立とカリフラワーのグラタン	マリアージュ (日本向け)	オリーブと挽肉のクロケット
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	青リンゴ、クエッチ、青梅、ニワトコの花、クレソン、マテ茶、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスが詰まっていて、整った酸と心地よい苦みを伴ったミネラルがきれいに骨格を形成する！	テイasting コメント	リンゴのコンポート、洋ナシ、アプリコット、マンゴー、フュメ香、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ芳醇で透明感があり、ネクターのようになめらかなエキスをスバイシーなミネラルの旨味がきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、ザクロ、ゼスト、スミレ、バラの花弁、タイム、カシューナッツ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつジュシーで、ピロードのようにしなやかで芳醇な果実味と繊細な酸、タンニンが口の中で優しく溶けていく！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日9月14日。収量は25 hL/ha。残糖分は<3 g/L。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い8月20日。収量は25 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日～9月20日。収量は45 hL/ha平均。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2016 ジグ・ザグ(赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2015 ラ・クロワゼ(赤)	
品種	シラー45%、グルナッシュ40%、 メルロー15%	品種	グルナッシュ
樹齢	21年～44年	樹齢	38年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで シラーは17日間、 グルナッシュは20日間、 メルローは25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月～1ヶ月半 (発酵終了後アッサンブラージュ)	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間
熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 イノシシのシヴェ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:19℃
テイステイング コメント	ブルーベリー、ミュール、スミレ、ミント、クローブ、甘草、メントール、森の香り。ワインはしなやかで優しく、野趣あふれる中に清涼感があり、染み入るような果実味に硬質なミネラルと優しいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カシス、ダークチェリーのコンポート、ドライブルーン、シャクヤク、パンデビスの香り。ワインは艶やかかつスパイシーで力強く、滑らかに凝縮した果実味にキメの細かいタンニンが溶け込みそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが22日、シラーが24日。収量は38 hL/ha平均。ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのには時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は18 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わるところにあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

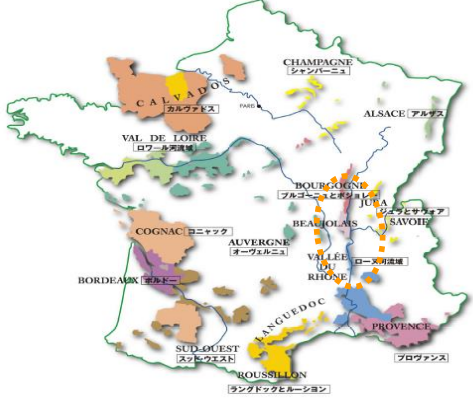
VCN° 49			「Version.May-2017」 ドメヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供：フランス食品振興会			生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
			国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
			AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
			歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
			気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
			畑総面積	13 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	4人
			趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
			生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-2. VdF La Pythie Rose 2015 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白・マセラシオン)	
品種	メルロー55%、グルナッシュ40%、 ミュスカ5%	品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%
樹齢	36年平均	樹齢	20年	樹齢	39年～44年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	直接プレス 10℃に冷却し2日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを13℃ に温度管理されたステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで35日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 ハーブチキンのレモン煮	マリアージュ (生産者)	ルージュのボワレカレー風味、 ポークジンジャーソテー
マリアージュ (日本向け)	あじの南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	キャベツとズッキーニの アンチョビオイル煮	マリアージュ (日本向け)	仔羊の煮込 クスクス添え
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	白桃、マンゴー、サクランボ、梅、マシュマロ、 杏仁豆腐の香り。ワインはフレッシュかつ極わずかに微発泡で、ほのかに甘くまとった優しい果実のエキスが繊細なミネラルの苦みを包み込む！	テイスティング コメント	リンゴ、グレープフルーツ、青梅、スズランの 香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーでキメの粗い旨味エキスがたっぷり詰まっていて、 線の細い酸と心地よいミネラルの苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	熟した桃、はっさく、キンカン、ジンジャー、キン モクセイの香り。ワインはスマートかつスパイ シーで洗練された旨味がたっぷり詰まってい て、紅茶のような優しいタンニンがじわっと余韻 を引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日はメルローが8月27日～9月2日。収量は40 hL/ha。残糖は7 g/L。ワインが瓶内再発酵するのを期待しスパークリングの瓶を使用！ ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月21日。収量は40 hL/ha。品種はグルナッシュ、ユニブランからシャルドネの若木に取って代わられた！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが50 hL/ha。これがマセラシオンVin nuの最後のミレジムで日本のみのリリース！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2015 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2015 リーバイユ(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2015 シレーヌ(赤)	
品種	グルナツシュ95%、メルロー5%	品種	カリニヤン	品種	メルロー
樹齢	35年～49年	樹齢	59年	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～17日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 15～20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで22日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ27日間、 全房のブドウ32日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ23日間、 全房のブドウ35日間	発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 鶏肉のコルドンブルー	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニヨンドヴォー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	かつおのエスニックステーキ	マリアージュ (日本向け)	なすとひき肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、クランベリー、シャクヤク、クレ ソン、セージ、メントールの香り。ワインはフレッ シュかつ軽快で、キメの細かいタンニン、鉱物 的なミネラルを滑らかな果実味が優しく包み込 む！	テイステイング コメント	ブルーベリー、プルーン、スミレ、アーモンド、 フュメ香、モロヘイヤの香り。ワインは柔らかく しなやかで、しっとりと染み入るような果実味 に細かく溶け込んだミネラルが融合する！	テイステイング コメント	カシス、ヨモギ、甘草、なめし皮の香り。口当た り滑らかかつスパイシーでしっかりと熟した果 実の凝縮味があり、洗練されたミネラルとキメ の細かいタンニンがワインの骨格を形成す る！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月8日、10日。収量は35 hL/ha。除 梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に 仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「あり のままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァ ンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前 の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニヤンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は35 hL/ha。ワイン名 はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュ スの従者で酔っぱらいのシレーノスからとっ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

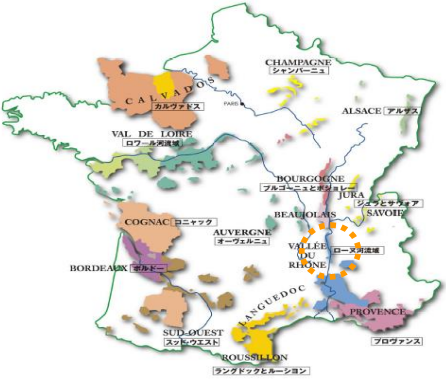
VCN° 49			「Version.February-2017」 ドメヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)	
			生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
			国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
			AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
			歴史	マニユエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニユエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
			気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
			畑総面積	13 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	4人
			趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
			生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2015 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-13. VdF Zig-Zag Rouge 2015 ジグ・ザグ(赤)		49.-3. VdF La Reboule Rouge 2015 ラ・ルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナツシュ40%、メルロー10%	品種	カベルネソーヴィニオン、メルロー、グルナツシュ各1/3
樹齢	5年～20年	樹齢	20年～43年	樹齢	28年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 24日間 グルナツシュ: 18日間 メルロー: 23日間	マセラシオン	カベルネはMC グルナツシュはスミカルボニック、メルローは100%除梗 カベルネ・メルローは各セメントタンクで15日間 グルナツシュはファイバータンクで17日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間、古樽で1ヶ月半	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半 (発酵途中にアッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 カベルネ: 32日、メルロー: 22日、グルナツシュ: 28日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	80%古樽、20%ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ(生産者)	ホロホロ鶏とリンゴのオープン焼き、ルブションチーズ	マリアージュ(生産者)	コックオーヴァン、ピエ・ド・コション	マリアージュ(生産者)	鴨のグラトン、ウフムレット
マリアージュ(日本向け)	海老とホタテのソテー、アンチョビバターソース	マリアージュ(日本向け)	生ハムと芽キャベツのロースト	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～2027年 供出温度: 9℃	ワインの飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 17℃	ワインの飲み頃	2017年～2022年 供出温度: 15℃
テイastingコメント	青リンゴ、オレンジ、金木犀、ヨーグルト、キャラメル。ワインはふくよかかつ上品でネクターのような濃厚なエキスがあり、アフターに上がるスパイシーで心地の良い苦みが味わいにアクセントを与える！	テイastingコメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、ローズベッター、プラリネ、甘草、お香の香り。口当たり滑らかでワインに凝縮感があり、しなやかな果実味に繊細な酸と硬質なミネラル、優しいタンニンが複雑に合い舞う！	テイastingコメント	ミュール、スミレ、タイム、ハイビスカスティー、アーモンド、なめし皮の香り。ワインはまろやかかつ滑らかでハーモニーがあり、染み入るような果実味と繊細な酸、優しいタンニンが舌の上で溶けていく！
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は樹齢5年が9月5日、20年が9月3日。収量は樹齢5年が30 hL/ha、20年木が17 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月3日、シラーが4日、グルナツシュが8日、10日。収量は35 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日～9月9日。収量は33 hL/ha。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version.September-2016」 ドメヌ・レ・ドゥーテル(Domaine Les Deux Terres)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

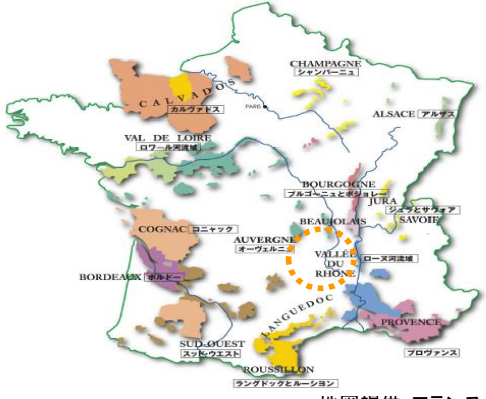
49.-12. VdF Paulatim Blanc 2014 ポラティム(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc Maceration 2014 ヴァン・ニュ・マセラシオン(白)		49.7-. VdF Vin Nu Rouge 2014 ヴァン・ニュ(赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%	品種	グルナッシュ90%、メルロー10%
樹齢	46年	樹齢	38年～43年	樹齢	34年～48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	10℃に冷却し1日間	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを 13℃に温度管理されたステンレスタンクで12 日間	マセラシオン	ファイバータンクで8～15日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で11ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醗酵	自然酵母で16～21日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長海老のゼリー寄せ、 フォアグラのブリオッシュ包み焼き	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 オレンジピールチョコレート	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚ほほ肉の白ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	大根のコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとナスのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、熟したバナナ、トウモロコシ、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはネクターのようにふくよかでボリュームと厚みがあり、ねっとり凝縮した旨味を上品で強かな酸と洗練されたミネラルが支える！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、キンカン、洋ナシ、みかんの花、ユーカリ、キャラメル、の香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質でジンジャーや柑橘のような爽やかなフレーバーがあり、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、スミレ、ボンボン、メントール、ラベンダーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、清涼感のある果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月5日、6日。収量は30 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！ノンフィルター！SO ₂ はプレス後に20 mg/L添加	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが60 hL/ha。翌年2015年がマセラシオンVin nuの最後のミレジム！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月6日、グルナッシュが9月15日、17日。収量は50～60 hL/haと豊作だった！2014年はワインにフレッシュさを与えるために早摘みしたメルローを加えている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のコンフィ バルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！ノンフィルター！SO ₂ 無添加。

VCN° 49			「Version.May-2016」 ドメヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
			国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
			AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
			歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グローージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
			気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
			畑総面積	13 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	4人
			趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
			生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

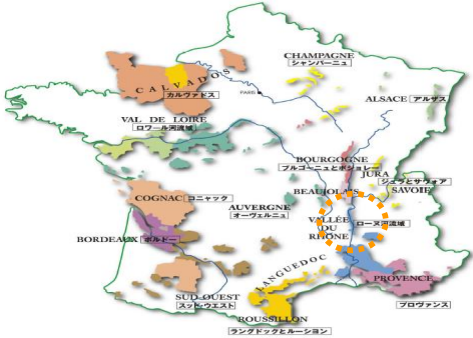
49.-1. VdF L'Adret 2014 ラドレ(白)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2014 ジグ・ザグ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2014 リーバイユ(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナツシュ40%、メルロー10%	品種	カリニャン
樹齢	19年	樹齢	19年～42年	樹齢	58年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 20日間 グルナツシュ: 10日間 メルロー: 14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で2ヶ月半	発酵	自然発酵 シラー: 25日間、 グルナツシュ: 20日間 メルロー: 32日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマス、クネル、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	チョリソー、、 若鶏のバスコ風煮込み	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨の生ハム、 冷製ブーダンノワール
マリアージュ (日本向け)	ホタテと筍の生姜炒め	マリアージュ (日本向け)	クスクス	マリアージュ (日本向け)	カツオのタルタル エスニック風
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 17℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、ドライアプリコット、白い花、パネトーネの香り。ワインはスパイシーで洗練された白い果実の凝縮感があり、強かな酸と緻密なミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイasting コメント	イチゴジャム、ダークチェリー、デーツ、スミレ、シャクヤク、甘草、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、凝縮した硬質なミネラルと優しいタンニンをまろやかな果実味が包み込む！	テイasting コメント	グロゼイユ、バラの花弁、セージ、ジンジャー、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく質感が滑らかで、ピュアな果実味とチャーミングな酸、優しいミネラルがスツと口の中で溶ける！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ はプレス後に15 mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月11日、シラーが12、13日、グルナツシュが16、17日、21日。収量は45 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。2014年はステンレスタンクでのみの熟成！ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スマレ、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

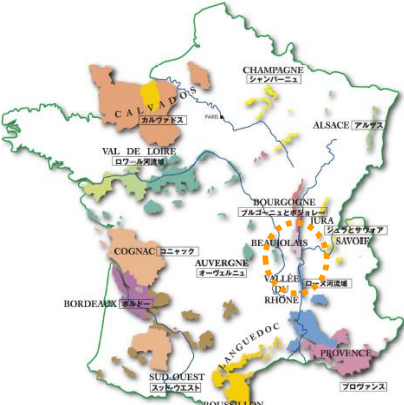
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-12. VdF Blanc 2013 Paulatim ポラティム (白)		49.-2. VdF Rosé 2014 La Pythie ラ・ピティ (ロゼ)		49.-13. VdF Rouge 2014 La Reboule ラ・ルブール (赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナツシュ80%、メルロー15%、 ミュスカ&サンソー5%	品種	カベルネソーヴィニヨン40%、 メルロー30%、グルナツシュ30%
樹齢	45年	樹齢	35年平均	樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10℃に冷却し2日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで カベルネ・メルローは10日間、 グルナツシュは15日間
醗酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間	醗酵	自然酵母 カベルネは30日、メルローは20日、 グルナツシュは22日間
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのパイ包み、 オマールのテルミドール	マリアージュ (生産者)	スモークサーモンのカナッペ、 ルージュのポワレプロバンス風	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 香草入りソーセージ、
マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとイチゴのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、ピスタチオ、フルーツケーキ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはスマートでボリュームと厚みがあり、上品で強かな酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	莓ジャム、ルバーブ、白桃、カリンのジャム、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、桃のようなピュアなエキスと綺麗に溶け込んだ酸、塩辛いダシのような旨味がバランスよく合い舞う！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツ、マーマレード、野ばらの香り。ワインはピュアかつ滑らかで輝きがあり、艶やかで透明感のある果実味と硬質でスパイシーなミネラルが軽快なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,500円 (税込3,780円)	希望小売価格	2,450円 (税込2,646円)	希望小売価格	2,600円 (税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は20 hL/ha。これまでレイ・ラトゥール社に販売していたシャルドネで仕込んでいる！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、今回の初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。残糖0gの完全辛口！2014年はメルローとミュスカが新たにブレンドされている！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！SO ₂ はプレス後に10mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日～23日。収量は55 hL/haと豊作だった！ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2014 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック（赤）	
品 種	シラー
樹 齢	39年
土 壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック （全房80%、除梗20%） ステンレスタンクで25日間
醗 酵	自然酵母で45日間
熟 成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラのテリース、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ （日本向け）	牛肉のローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、クエッチ、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、シソ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつ滑らかで果実味に艶と深みがあり、繊細な酸と洗練されたミネラルのハーモニーがきれいに重なる！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は45 hL/ha。 2014年は全房80%と厳格に除梗したシラーが20%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前、初リリースしたワインの味が不安定だったことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 49		「Version.October.2015」 ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)	
		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
地図提供：フランス食品振興会		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積	12 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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

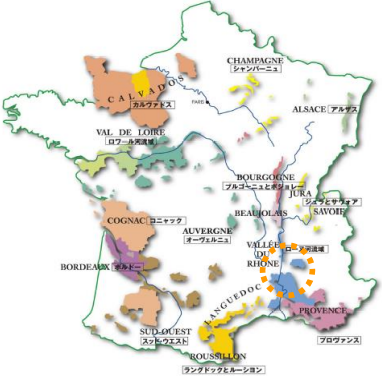
49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2013 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2013 ヴァン・ニュ(赤)		49.-10.VdF Silene Rouge 2013 シレーヌ(赤)	
品種	グルナッシュブラン40%、 ユニブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー
樹齢	3年～42年	樹齢	47年	樹齢	33年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	手除梗したユニブランとグルナッシュ、全房のヴィオニエを15℃に管理されたステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然酵母で31日間	発酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	シュークルート、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	カルドンのグラタン、 マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 子鹿のロースト黒ラッパ苺ソース
マリアージュ (日本向け)	豚肉のマムレード焼き	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	マンゴー、キンカン、スターフルーツ、ジャスミン、ジンジャー、キャラメルの香り。ワインはスパイシーかつ果実味に清涼感があり、紅茶のようなタンニンの収斂味と共に、ジャスミンのフレーバーが余韻に続く！	テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、リュバープ、スミレ、バラ、メントール、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、みずみずしく清涼感のある果実味を鉱物的で締りのあるミネラルがきれいに支える！	テイスティング コメント	カシスのジャム、ドライブルー、バラの花弁、胡桃、胡椒、チョコレート。口当たりしなやかで、凝縮した果実味が染入るようにやさしく、鉱物的なミネラルと細いタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月3日！収量は40 hL/ha。2013年は、2010年に植樹したばかりのヴィオニエが20%入っている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い9月30日！収量は35 hL/ha。2013年は厳格な選果が必要だったためブドウは全て除梗している！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hL/ha。2013年は豊作だが、品質を保つため厳格な選果が必要だった。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version.February-2015」 ドメヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	12 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2013 ラドレ ヴィオニエ (白)		49.-2. VdF La Pythie Rose 2013 ラ・ピティ (ロゼ)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2013 ジグ・ザグ (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ95%、 サンソー5%	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	18年	樹齢	41年	樹齢	18年～41年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10℃に冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは17日間、 グルナッシュは13日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で7ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで27日間	発酵	自然酵母 シラーは24日間、 グルナッシュは27日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブイヤベース、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	鮭のムニエルパセリソース、 手長エビの香草焼き	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 小鹿のローストグランヴヌール
マリアージュ (日本向け)	鶏とトマトのクスクス	マリアージュ (日本向け)	生春巻き	マリアージュ (日本向け)	砂肝とマッシュルームのアヒージョ
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～2020年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 17℃
テイスティング コメント	アプリコット、黄桃、ココナッツ、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはフルーティで清涼感があり、フレッシュな酸とネクターのようにふくよかな旨味エキス、やさしく苦みのあるミネラルが見事に融合する！	テイスティング コメント	青リンゴ、イチゴキャンディー、セージ、アーモンド、白粉の香り。ワインはフレッシュ＆フルーティで勢いがあり、張りのある真っ直ぐな酸とグレープフルーツのような心地よい苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリー、ボタン、ドライトマト、アーモンド、茹でた根菜の香り。ワインは滑らかで果実に湿り気があり、フレッシュな酸と洗練されたタイトなミネラル、若く優しいタンニンがバランス良く融合する！
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は21 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ は発酵終了時に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量はグルナッシュ25 hL/ha、サンソー15 hL/ha。残糖は0 gの完全辛口！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き名付けられた！SO ₂ はプレス後に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月27、28日、グルナッシュが10月7、8日。収量はシラーが45 hL/ha、グルナッシュが25 hL/ha。ワイン名は「紆余曲折」という意味で、以前リリース時ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

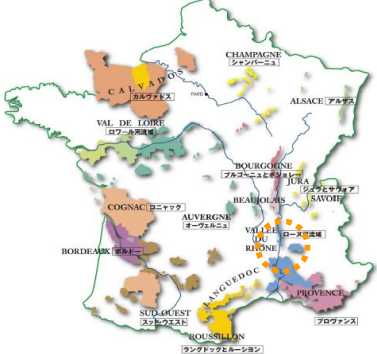
49.-4. VdF Bric a Brac Rouge 2013 ブリック・ア・ブラック（赤）		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2013 リーバイユ（赤）		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2012 ラ・クロワゼ（赤）	
品種	シラー	品種	カリニャン	品種	グルナツシュ
樹齡	38年	樹齡	57年	樹齡	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック （全房60%、除梗40%） セメントタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	発酵	自然酵母で38日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ （生産者）	鴨の生ハム、 熟成カマンベール	マリアーージュ （生産者）	ウズラのローストマスカットソース、 ピコドンチーズ	マリアーージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み、
マリアーージュ （日本向け）	鹿肉のベッパーステーキ	マリアーージュ （日本向け）	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ （日本向け）	牛レバーのソテー エシャロットビネガーソース
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～2025年 供出温度：17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：17℃
テイステイング コメント	イチゴ、ダークチェリー、金木犀、スポンジケーキ、カカオ、ラムネの香り。ワインはビュアかつ優しいエキ스가凝縮していて、フレッシュでアクセントのある酸と緻密なミネラルが味わいをきれいにまとめる！	テイステイング コメント	グリオット、ブルーベリー、スミレ、レグリーズ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつチャーマーミングで、優しくみずみずしい果実の旨味エキスをミネラル、繊細な酸が見事な味わいのハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	ブルーン、キャラメル、クラッカー、チーズの香り。ワインは上品かつ滑らかで果実の凝縮味にフィネスがあり、若くしなやかなタンニンと洗練されたミネラルが融合し口の中に溶け入る！
希望小売価格	2,800円（税込3,024円）	希望小売価格	2,700円（税込2,916円）	希望小売価格	3,300円（税込3,564円）
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。2013年は除梗したジクザグのブドウが40%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前醸造中にワインの味が安定せず起伏が激しかったことから名付けられた！！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は17 hL/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は15 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わるところにあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2012 シレーヌ（赤）	
品種	メルロー
樹齡	32年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ （生産者）	イノシシのパテ、 牛のタルタルステーキ
マリアーージュ （日本向け）	鶏の赤ワイン煮
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	カシス、ドライイチジク、ダーツ、アーモンド、なめし皮、黒糖の香り。果実は柔らかく洗練された凝縮味があり、後から湿ったタンニンと繊細な酸、緻密なミネラルが口の中できれいに溶け込む！
希望小売価格	2,600円（税込2,808円）
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は35 hL/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーノスから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

VCN°49		「Version,May-2014」 ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)	
		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	マニユエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グローシュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
地図提供: フランス食品振興会			
		畑総面積	10ha
		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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2012 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2012 ヴァン・ニュ(赤)		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2012 ジグ・ザグ(赤)	
品種	グルナツシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナツシュ	品種	シラー60%、 グルナツシュ40%
樹齢	36年～41年	樹齢	46年	樹齢	17年～40年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 除梗したユニブランと全房のグルナツシュを温度15℃のステンレスタンクで18日間	マセラシオン	15%の全房のブドウをMC法で20日間(ステンレスタンク)、85%除梗したブドウを ファイバータンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは25日間、 グルナツシュは20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウが20日間、 全房が30日間	発酵	自然酵母 シラーは32日間、 グルナツシュは40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽で10ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	カエルの腿のフリットカレー風味、 リードヴォーの香草パン粉揚げ	マリアージュ (生産者)	リヨン風サラダ、 ウサギのもも肉マスタード風味	マリアージュ (生産者)	トマトファルシ、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリアージュ (日本向け)	ミートパイ	マリアージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	焼きリンゴ、洋ナシのコンポート、ミカンの花、 ユーカリの香り。ワインはミネラリーかつ筋肉 質で、清涼感のある酸と優しいタンニンの収斂 味が味わいを引締める！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、スミレ、パンデビス、ブ ラリネの香り。ワインはやさしくしなやかで、柔 らかい果実味と繊細な酸、しめやかなタンニ ンが豊かな旨味とみごとに同調する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、スミレ、カカオ、お香の香り。ワ インは洗練されていて、艶やかな果実味、凝縮 したミネラル、カカオのようなキメの細かいタン ニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。2012年はマセラシオンで仕込んだオレンジワイン！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は45hl/ha。除梗したブドウの仕込みはほぼスミマセラシオンカルボニック！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。2012年はシラーとグルナツシュを別々に仕込んでいます！ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！亜硫酸無添加！ノンフィルター！

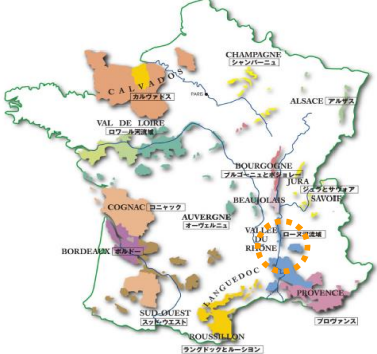
49.-8.VdF Ripaille Rouge 2012 リーパリュ(赤)	
品種	カリニヤン
樹齡	56年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2/3除梗したブドウを23日間、残りの1/3は全房で15日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウは27日間、全房のブドウは醸しの後古樽で1ヶ月半。
熟成	除梗／ステンレスタンク10ヶ月 全房／古樽8ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 オックステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度: 16℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラ、タイム、なめし皮の香り。ワインはミネラリーで清涼感があり、柔らかな果実味に、しめやかなタンニン、染入るような旨味エキ스가上品に溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニヤンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！ 亜硫酸無添加、ノンフィルター！

VCN°49		「Version, February-2014」 ドメヌ・レ・ドゥー・テル (Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRGとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積	10ha
		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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

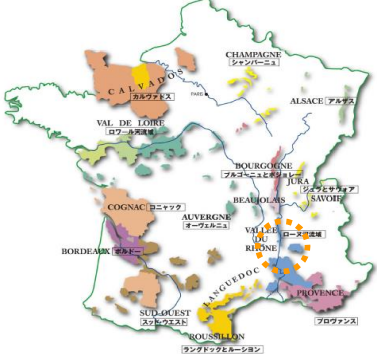
49.-1. L'Adret Viognier 2012 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-2. La Pythie 2012 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-4. Bric a Brac 2012 ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%	品種	シラー
樹齢	17年	樹齢	40年	樹齢	37年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8℃に冷却し2日間	マセラシオン	8℃に冷却し2日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで27日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間、 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで28日間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで27日間 古樽で2週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのキッシュ、 ホタテのグリエ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 塩豚バラ肉のレンズ豆煮
マリアージュ (日本向け)	焼き牡蠣	マリアージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアージュ (日本向け)	牛肉のタリアータ
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	パイナップル、アプリコット、ヨーグルト、フメ香、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、凝縮した旨味と洗練された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！	テイスティング コメント	青リンゴ、ローリエ、セージ、白粉の香り。ワインはフレッシュで、活き活きとした酸と白いフルーツのやさしい旨味、清涼感のあるミネラルの苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	フランボワーズ、スミレ、白檀、お香の香り。ワインは艶やかかつ輪郭があり、ピュアな果実味としめやかなタンニン、洗練されたミネラルの収斂味が味わいをきれいにまとめる！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は32hl/ha。 ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの南向きの斜面にある！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。 ワイン名は、ロゼ色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！ ※残糖3g/lでノンフィルターのため、万全を期してベティアン瓶&王冠でのリリースですが、2014年1月現在、ガスはほとんどありません。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は42hl/ha。 ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中ワインの味が安定せず起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！ SO2無添加！ノンフィルター！

49.-10. Silene Merlot 2011
シレーヌ メルロ(赤)

品種	メルロ
樹齡	31年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティポートワインソース、 ウサギのブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏の山椒風味
ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	ミュール、バラ、すみれ、甘草、ニワトコの花、 腐葉土の香り。ワインは上品で果実味にフィネ スがあり、線の細い酸とスレンダーで洗練され たボディ、細かいタンニンが優しく口に染み入 る！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30hl/ha。 50%除梗、50%全房を交互にミルフィーユのよう に重ねて仕込んでいる！ワイン名はギリシャ 神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で 酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィル ター！

VCN°49		「Version, May-2013」 ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積	10ha
		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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

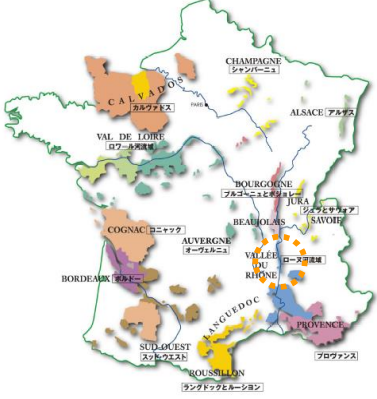
49.-1. VdF L'Adret Viognier 2011 VdF ラドレ ヴィオニエ		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-10. VdF Silene Merlot 2010 VdF シレーヌ メルロー	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	メルロー
樹齢	16年	樹齢	16年～39年	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8℃に冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醗酵	樽醗酵 自然酵母で10ヶ月	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	発酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カワメンタイのブルブランソース、 ボーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鶏のファルシ、 トムチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	黄桃や洋ナシ、火打石、カシューナッツ、潮の香り。ワインはリッチでフルーツに上品な厚みがあり、洋ナシの風味と共に塩辛さを感じるくらいに収斂されたミネラルの旨味が味わいの骨格を支える！	テイスティング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、シソ、カカオの香り。口当たり滑らかで清涼感があり、しめやかなタンニンとポリフェノールのある果実、凝縮したミネラルが口の中できれいに溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は25hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！100%除梗！ノンフィルター！

VCN°49			「Version, December-2012」 ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
			国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
			AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
			歴史	マニユエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
			気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
			畑総面積	10ha
			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	4人
			趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
			生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-5.VdF Vin Nu Blanc 2011 VdF ヴァン・ニュ 白		49.-6.VdF Vin Nu Blanc 2010 Maceration VdF ヴァン・ニュ 白 マセラシオン		49.-2.VdF La Pythie Rose 2011 VdF ラ・ピティ ロゼ	
品種	グルナツシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナツシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナツシュ90%、 サンソー10%
樹齢	35年～40年	樹齢	35年～40年	樹齢	39年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ブドウを除梗後、温度15℃下のステンレスタンクで21日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンク80%、 古樽20%で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 白身魚のソテー	マリアーージュ (生産者)	オマールのグリエ、 鴨のコンフィ	マリアーージュ (生産者)	いんげんのベニエ、 ムールマリニエール
マリアーージュ (日本向け)	ササミの胡麻あえ	マリアーージュ (日本向け)	鮭とホタテのムニエル	マリアーージュ (日本向け)	赤ピーマンのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度: 7℃
テイスティング コメント	青リンゴやフレッシュなアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸と透明感のあるミネラル、ほのかな苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	蜜リンゴやジャスミン、ライチ、蜜蝋の香り。ワインはフローラルかつクリスピーで、骨格のあるミネラルと洗練されたタンニンの収斂味が味わいにキレと深みを与える！	テイスティング コメント	青リンゴやボンボン、ローリエ、餅粉の香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸とミネラルのほろ苦み、ボンボンのフレーバーがきれいに同調する！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとマニユエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hl/ha。通常のヴァンニュ白のブドウの一部を除梗し試験的にマセラシオンで仕込んだ逸品！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量はグルナツシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！フィルターなし！

49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2011 VdF ヴァン・ニュ 赤		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-4.VdF Bric a Brac Rouge 2011 VdF ブリック・ア・ブラック 赤	
品種	グルナツシュ	品種	シラー60%、 グルナツシュ40%	品種	シラー
樹齡	45年	樹齡	16年～39年	樹齡	36年
土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで23日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで36日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のロースト、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	テットドヴォー、 サンマルセランチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	豚肉と白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	チェリーやカーネーション、ミント、ミネラルの香り。ワインはピュアで果実味がみずみずしく、洗練されたミネラルの収斂味と清涼感のある酸が味わいをスッパリとまとめる！	テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイステイング コメント	ミュールやプルーン、ドライトマト、ナツメグの香り。口当たりしなやかかつ果実味もまろやかで、後から湿ったタンニンとミネラルの収斂味が味わい全体を引き締める！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は50hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとVinとマヌエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2011 VdF リー・バイユ 赤	
品種	カリニャン
樹齡	55年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンク 2/3除梗で15日間、1/3全房で カルボニック法で20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで除梗が 32日間、全房が40日間
熟成	除梗／ステンレスタンク6ヶ月 全房／古樽5ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 熟成エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	スマレやカシス、柑橘系の果物、なめし皮の香り。ワインは軽快かつ艶やかで、絹のようにしなやかな果実味、繊細な酸、余韻に残るデリケートなタンニンの収斂味全てが上品！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は25hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

VCN°49		「Version, January-2012」 ドメヌ・レ・ドゥー・テール (Domaine Les Deux Terres)	
 :フランス食品振興会		生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
		国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・ペール
		AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
		歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積	10ha
		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	4人
		趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
		生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

※ IGPはヴァン・ド・ペイ(VdP 地域的表示付きのヴァン・ド・テーブル)の新たな呼称です。

48.-1.IGP des Coteaux de l'Ardeche L'Adret 2010 ※ IGP コトー・ド・ラルデッシュ白 ラドレ		48.-2.IGP des Coteaux de l'Ardeche La Pythie 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュロゼ ラ・ピティ		48.-3.IGP des Coteaux de l'Ardeche Zig-Zag 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュ赤 ジグ・ザグ	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	15年	樹齢	38年	樹齢	15年～38年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	6℃に冷却し3日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	発酵	自然酵母で1ヵ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯛のタップナードソース、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのソテー、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテアンクルート、 仔牛のレバーソテー
マリアージュ (日本向け)	牡蠣と長芋のグラタン	マリアージュ (日本向け)	サーモンのチリソース	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白いんげん豆の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	黄桃やアニス、火打石、カシューナッツの香り。 ワインはリッチでボリュームがあり、フレッシュな酸と心地よいミネラル苦味、凝縮味全てにハーモニーと一体感がある！	テイステイング コメント	白桃や黄りんご、フェネル、火打石の香り。 ワインはフレッシュ＆フルーティで生き生きとした酸とふくやかなボディ、柑橘系の爽やかな苦味がうまく調和している！	テイステイング コメント	ダークチェリーやミュール、甘草、ミネラルの香り。果実の凝縮味がスマートで酸とのバランスも良く、上品な苦味ときれいに溶け込んだ繊細なミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日～16日。収量は50hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧きワイン名にした！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35hl/ha。瓶詰めしてワインの状態が落ち着くまで、ほぼ毎日味の起伏が激しかったことから、Zig-Zag(紆余曲折)と名づけた！ノンフィルター！

48.-4.VdF Bric a Brac (2010) VdF ブリック・ア・ブラック	
品 種	シラー
樹 齢	35年
土 壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
醗 酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟 成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のトリュフソース、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	レバーの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ミュールや干しブルーん、バニラ、漢方薬の香 り。ワインは荘厳で上品な骨格があり、凝縮し た果実味の中にミネラルの旨味と細かいタンニ ンの収斂味が集約されている！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は25hl/ha。ワイン名 は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ 同様醸造中味の起伏が激しかったことからこ の名前を付けた！ノンフィルター！