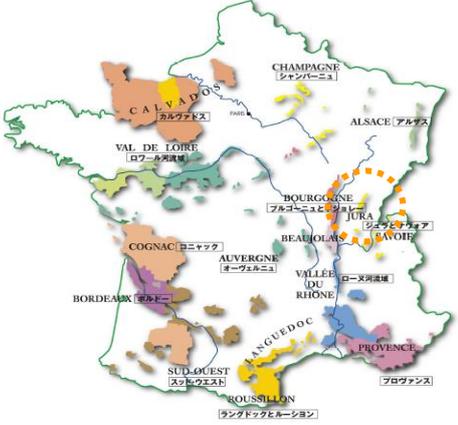
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。

	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！	

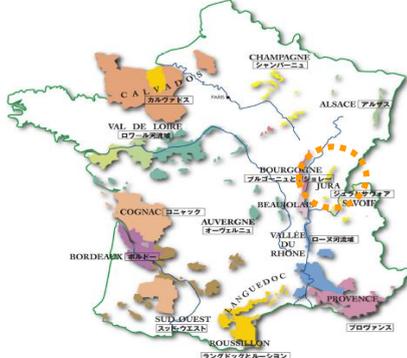
28.-9. VdF Pétillant Naturel 2016 Tant-mieux ペティアン・ナチュレル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2016 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニユ・ウイエ(白)	
品種	プルサール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	25年	樹齢	29年	樹齢	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で17日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24 hLで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月 2018年3月にデゴルジュマン	熟成	24 hLのフードル(大樽)で21ヶ月	熟成	大樽(フードル)24 hLで36ヶ月 月2~3回毎にウィヤージュ
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 白桃のコンポート	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ入りケーキサレ、 カワカマスのクネル	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 (日本向け)	トマトとスイカのガスパチョ	マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル	マリアージュ (日本向け)	ジャガイモとソーセージのソテー カレー風味
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	グァバ、リュバーク、グミ、ザクロ、シロネ、青梅、杉、モミの木の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細で、みずみずしくほんのり甘い果実のエキスをキュートな酸と繊細でキメの細かいタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	熟したパイナップル、焼き洋ナシ、ヤングコーン、ベッコウ飴、ハチミツの香り。ワインはフルーティーで凝縮した旨味エキスに透明感と厚みがあり、緻密なミネラルと線の細い強かな酸が味わいに立体感を与える！	テイステイング コメント	ドライパイナップル、ピーツ、干し芋、ほおずき、バームクーヘン、ヨーグルト、潮の香り。ワインは芳醇で透明感があり、まったくポリウム豊かなエキスの中に塩気のある凝縮した旨味と緻密なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。残糖は10 g/L以下。マセラシオンを4日間施し、上品なタンニンを抽出！限りなく赤に近いペティアンロゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月7日と前年よりも1ヶ月遅い！収量は33 hL/ha。2016年は豊作が期待されたが、ミルデューの猛威に遭い厳格な選果が必要だった。Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日と前年よりも2週間早い！収量は30hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、逆にウィヤージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2011 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	プルサール	品種	トゥルソー	品種	サヴァニヤン
樹齢	56年	樹齢	21年	樹齢	78年平均
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	24 hLのフールド(大樽)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年
マリアージュ (生産者)	森のきのこソテー、 マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	北京ダック、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	熟成コンテチーズ、 食後酒
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮込み アニス風味	マリアージュ (日本向け)	茄子とひき肉のチーズ焼き クミン風味	マリアージュ (日本向け)	胡桃のロースト
ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:14°C
テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ユーカリ、ラディッシュ、甘草、朝鮮人参の香り。ワインはピュアかつチャーミングで清涼感とストラクチャーがあり、ダシのような果実のエキスを洗練されたミネラルと繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、ジンジャーの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、ダシのように染み入る旨味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！	テイステイング コメント	ドライイチジク、熟成コンテ、麦藁、クルミ、クミン、プリオッシュ、泥炭の香り。ワインは力強くスパイシーでボリュームがあり、ハードチーズのような凝縮した旨味をマールのような滑らかなアルコールの甘さがきれいに包み込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！ワイン名は、古樹で通常のプルサールよりも色素が濃いことからBattre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイワインができる!）」という意味でLa Chamadeと命名したそうだ！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は55 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！マセラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態でやっている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていかないかい?)」という意味！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日と前年よりも3週間早い！収量は45 hL/ha。2011年は質量共に恵まれた当たり年！ブドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ・シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ は発酵後に30mg/L。軽くフィルターあり。*容量620 mL

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

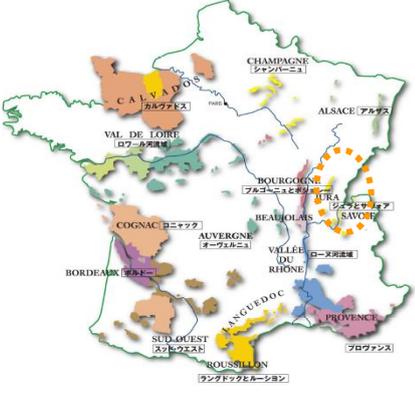
28.-14. VdF Petillant Naturel 2016 Ca va bien MAGNUM ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン マグナム(白泡)		28.-4. AC Cotes du Jura Rouge 2016 Ploussard Point barre コート・デュ・ジュラ ブルサール ポワン・パール(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvée Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	20年平均	樹齢	50年平均	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月+α	醗酵	自然酵母で45日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2017年6月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 ヌガーグラス	マリアージュ (生産者)	テッドコション、 アンドウエイットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのロティ、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	パイナップルケーキ	マリアージュ (日本向け)	柿とベーコンと燕のソテー	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームと鶏ハツのバターソテー セージ風味
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃	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~2028年 供出温度:14℃
テイasting コメント	レモン、グレープフルーツ、みかん、 ニワトコの花、黒豆、火打石の香り。 ワインはフルティかつ泡立ちが繊 細で、ほんのり甘いネクターのような ボディに溶け込んだシャープな酸と 洗練されたミネラルが後からじわっ と口に広がる！	テイasting コメント	ザクロ、グミ、ヨモギ、モロヘイヤ、ヘー ゼルナッツ、アンドウエイットの香り。ワインは ピュアかつ果実味が滑らかでダシのように 澄んだ旨味エキスがあり、キメの細かいタ ンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイasting コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、レモン グラス、ジンジャーの香り。ワインはエレガ ントかつほんのりスパイシーで、ダシのよう に澄んだ旨味エキスと強かな酸、洗練され たミネラルが官能的なフレーバーと呼応す る！
希望小売価格	9,000円(税込9,900円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は44 hL/ha。残糖は14 g/L。ガス圧は3.7 気圧。ブドウはLes Plantees(レ・プ ランテ)の区画から！キュヴェ名の 「Ca va bien」は「悪くないよ！」とい う意味で、品種サヴァニャンと「サ ヴァピアン」をかけている！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42 hL/ha。ブド ウはシャルドネと同じゴードレットの区画か ら！AC Arbois PupillinのPoint Barreとは 区画も土壌も違うので注意ください！ワイ ン名は「マル、以上！それだけ！(That's all!)」という意味がある！ノンフィル ター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。マセ ラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房を ブロックし、ワインの液体内に常時漬け込 んだ状態でやっている！Le Gingletは昔 のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引 かけていけないかい?)」という意味！ SO ₂ はマロラクティック発酵後に20 mg/L 添加。ノンフィルター！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvée L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2008 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ		28.-22. Vin de (Jo) Liqueur 2011 ヴァン・ド・(ジョ)リクール 甘味果実酒	
品種	ピノワール	品種	サヴァニヤン	品種	ブルサール
樹齢	45年	樹齢	75年平均	樹齢	49年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで27日間	マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで21日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(400 L)で7ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で8年6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで14ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のアメリケーヌソース、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	フランボワーズのソルベ、 食後酒
マリアージュ (日本向け)	牛肉と小玉ねぎの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	クルミと舞茸のロースト トリュフオイル風味	マリアージュ (日本向け)	マロングラッセのパウンドケーキ
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~2048年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年~2048年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、イチジク、モロヘイヤ、 カフェオレ、シャンピニオンの香り。 ワインはピュアかつ果実味がしつとり と艶やかで、透明感のある旨味エキ スに洗練されたミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、カリンのジャム、クミン、フェ ネル、熟成コンテ、パネトーネ、泥炭、クル ミの香り。ワインは穏やかで凝縮したダシ のようなエキスがピュアかつ複雑で、後か ら緻密でスパイシーなミネラルがじわっと 口を満たす！	テイスティング コメント	オレンジ、マーマレード、ヴェルヴェン ヌ、パネトーネ、マジパン、青海苔の香り。 ワインは芳醇で柔らかく、ハチミツやメイ プルシロップのようなふよやかな甘味と上品 なアルコールのボリュームがきれいに融合 し余韻に長く続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	11,700円(税込12,870円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は29 hL/ha。数種類のピノがひとつの畑 に混在していることから、他のありき たりなピノとは違うL'Aide-Memoire 「記憶に残るピノ」という名前が付け られた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は32 hL/ha。ブ ドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、 品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母が ワインに張り始めて3年後にカレーの香り がするとのこと！良い年にしか作らない貴 重な逸品！SO ₂ 無添加！ *容量620 mL	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45 hL/ha。ラ シャマードのブドウジュースを2日間煮詰 めてからシャルドネのマールを加えてつ くったマクヴァン！フルーティーさを生かす ために100%ステンレスタンクで仕込んで いる！SO ₂ 無添加！ *容量500 mL

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞め、ブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

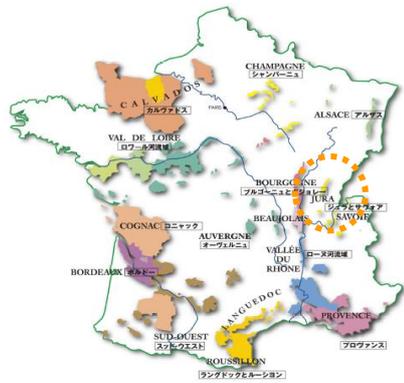
28.-21. VdF Pétillant Naturel 2016 Troussipet' ペティアン・ナチュレル トルシペット(白泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴドレット(白)		28.-20. AC Arbois Pupillin Blanc 2015 Savagnin Maceration Pelliculaire アルボワ・ピュピラン(白) サヴァニャン マセラシオン・ペリキュレール	
品種	トゥルソー	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	21年	樹齢	28年	樹齢	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月+a	醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で20日間
デゴルジュマン	なし	熟成	24 hLのフールド(大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリージュ (生産者)	フルーツカクテル、 レモンタルト	マリージュ (生産者)	ケーキサレ、 チーズフォンデュ	マリージュ (生産者)	モルトソーセージの白ワイン煮込み、 モルビエチーズ
マリージュ (日本向け)	海老の生ハム巻き	マリージュ (日本向け)	白菜とたららのグラタン	マリージュ (日本向け)	鶏肉のソテー シェリービネガーソース
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ナシのコンポート、シトロネ、黄色いバラ、レモングラス、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで泡の広がりも良く、白桃のような白い果実エキスをシャープな酸と鉱物的なミネラルがキリッと引き締める！	テイasting コメント	熟した桃、洋ナシ、パイナップル、ドライブリコット、ハチミツ、干し芋、醤油せんべい、タールの香り。ワインはふくよかかつ静謐で透明感があり、ネクターのよう凝縮したエキスの旨味に繊細なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	黄桃、白桃のコンポート、金木犀、シャクヤクの花、ジンジャーの香り。ワインは芳醇かつスパイシーで凝縮した旨味エキスと酸に奥行きと立体感があり、心地よく繊細なタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は55 hL/haと豊作！残糖は10 g/L。ブドウはジャングルの区画から。ワイン名Troussipet'はTrousseau(トゥルソー)Pet'(ペトナット)と「トゥルソーがオナラをする(Peter)！」という両方の意味を掛けている！SO ₂ 無添加！デゴルジュマンを避けるために瓶詰前に軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月9日と例年よりも10日間早い！収量は30 hL/ha。フィリップ曰く、2015年は質量ともに恵まれた当たり年！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35 hL/ha。2015年は質量ともに恵まれた当たり年！ブドウは全て除梗しマセラシオンを行っている！ブドウはレ・サチャーニュの区画から！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)	
品種	ブルサール
樹齢	55年
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月半
マリアージュ (生産者)	きのこのココット焼き、 ペルドリとトリュフのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとごぼうの赤ワイン煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、ヴェルヴェンヌ、 フェネル、ラディッシュ、甘草、朝鮮 人参の香り。ワインはピュアかつ チャーミングで透明感があり、ダシの ように澄んだ果実のエキスと繊細な 酸を細かいタンニンの収斂味が優し く引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。2015年は質量ともに恵まれ た当たり年！ワイン名は、古樹で通 常のブルサールよりも色素が濃いこ とからBattre la Chamade「心臓がド キドキする(ほどスゴイワインがで きる！)」という意味でLa Chamadeと 命名したそうだ！SO ₂ は熟成中に20 mg/L。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-9. VdF Petillant Naturel 2015 Cuvée tant-mieux ペティアン・ナチュラル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2012 Savagnin Les Chassagnes ouille コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-17. AC Cotes du Jura 2012 Cuvée Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・マルヌ(白)	
品種	プルサール	品種	サヴァニャン	品種	サヴァニャン
樹齢	24年	樹齢	27年	樹齢	27年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で1ヶ月 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然発酵 大樽(フドル)24 hLで6ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で21ヶ月+α	熟成	大樽(フドル)24 hLで46ヶ月 10日間毎にウイヤーージュ	熟成	ウイヤーージュなし 古樽(228 L)で3年7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 フォンダンショコラ	マリアーージュ (生産者)	モルトソーセージ、 熟成コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	アワビのコンソメゼリー寄せ、 ポーフォールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	桃のコンポート	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉の軽いクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームの白ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:12℃
テイasting コメント	イチゴ、フランボワーズ、リュバール、ザクロ、梅、ソーダ水の香り。ワインはフレッシュで柿のようなまったりとした甘さがあり、スレンダーな酸と洗練されたミネラル、軽快な泡がキリッと引き締める！	テイasting コメント	パイナップル、干し芋、焼き栗、バニラ、パームクーヘン、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはふくよかで広がりがあり、塩辛く中身のしっかりと詰まった芳醇なエキスとキメが細かく洗練されたミネラルがきれいに同調する！	テイasting コメント	熟した梨、ココナッツ、クルミ、コンテチーズ、カレースパイス、コンソメスープの香り。ワインは静謐かつビュアで凝縮した旨味エキスと繊細なミネラルとのバランスが良く、余韻にカレースパイスの風味が長く残る！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。2015年は久々に豊作で収量は45 hL/haだった！デゴルジュマンなし！残糖は6 g/L。マセラシオンを4日間施し、上品なタンニンを抽出！限りなく赤に近いペティアンロゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月4日、5日。2012年はミルデュエーの被害で収量は15 hL/ha！ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、逆にウイヤーージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月6日。2012年はミルデュエーの被害で収量は15 hL/ha！ブドウはレ・シャサーニュの区画から。3年間ウイヤーージュをせず産膜酵母による熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	19年	樹齢	29年～39年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
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9日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで7日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリァージュ (生産者)	ウズラのローストブドウの葉包み、 モンドールチーズ	マリァージュ (生産者)	フォアグラのちりめんキャベツ包み、 エボワスチーズ
マリァージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮	マリァージュ (日本向け)	鴨のローストバルサミソース
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:15℃
テイスティング コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、 ジンジャー、フュメの香り。ワインは 上品かつエレガントで、明るく輝きの あるピュアな果実味にダシのような 旨味と繊細な酸、キメ細やかなミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、バラ、ハイビスカス ティー、プラリネ、ローズヒップの香り。ワイ ンはエレガントかつ艶やかでフィネスがあ り、たっぷりと詰まった旨味エキスに繊細 なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。2014年はスズ キの被害で収量は26 hL/ha！マセ ラシオンは中蓋を使って浮いてくる 果房をブロックし、ワインの液体内に 常時漬け込んだ状態で行ってい る！Le Gingletは昔のフランス語で 「ワイン一杯(クイっと引っかけてい かないかい?)」という意味！SO ₂ は 収穫時に20 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。2014年はスズキの被 害で収量は15 hL/ha！ワイン名はフラン ス語で「用心棒」という意味だが、畑は目 が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟 なワインに仕上がるので、Garde(長期熟 成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！



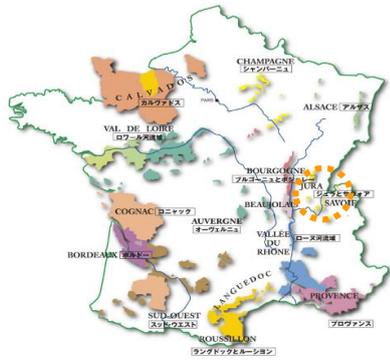
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-4. VdF Rouge 2014 Cuvée Plou Plou Point barre プル・プル・ポワン・パール(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	プルサール	品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	53年	樹齢	18年	樹齢	28年~38年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21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11日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで11日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリージュ (生産者)	ジロール昔のフリカッセ、 モンドールチーズ	マリージュ (生産者)	カエルの腿肉のムニエル、 ウズラのファルシキノコース	マリージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ベキヤスのロティトリュフソース
マリージュ (日本向け)	イペリコ豚の生ハム	マリージュ (日本向け)	コンテチーズとアンディーヴのグラタン	マリージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、ユリの花、モロヘイヤ、プラリネの香り。ワインはピュアかつ繊細で、透明感のある滑らかな果実味とダシのような澄んだ旨味、キメの細かいミネラルが優しく口の中に染み入る！	テイスティング コメント	グロゼイユ、アセロラ、バラ、ジンジャー、アニス、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、チャームィングな果実味と洗練されたミネラル、柑橘系の官能的なフレーバーが口の中で一体となる！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ブルーベリージャム、グレープフルーツ、シャクヤク、トリュフ、昆布の香り。ワインはスマートで凝縮された旨味があり、ピュアな果実味を端正で筋肉質なミネラルと細かいタンニンの収斂味が整える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。2014年はスズキの被害で収量は例年30%減の22 hL/ha！ガスが残っているという理由でAOCの認可が下りなかった！ワイン名のプル・プルは泡の擬態語とプルサールをかけている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は29 hL/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引っかけていかないかい?)」という意味！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味。畑は目が細かく、強い粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成) Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2014 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-12. VdF Vendange Tardives 2011 Cuvée Ivresse de Noé 【500 mL】 ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白)	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	43年	樹齢	27年	樹齢	32年平均
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色、赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	一昼夜かけてブドウを压榨
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵で10ヶ月	醗酵	自然発酵 古樽(400 L)で13ヶ月
熟成	古樽(400 L)で8ヶ月	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(400 L)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のブルブランソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ブルードジェックスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	かぶと白身魚のソテー 焦がしバターソース	マリアージュ (日本向け)	ドライイチジクと胡桃のブラウニー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	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～2031年 供出温度:10℃
テイasting コメント	グロゼイユ、クランベリー、シャクヤク、バラ、アニス、シャンピニオンの香り。ワインは艶やかかつ官能的で輝きがあり、ピュアな果実味とダシのような旨味エキス、優しくキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイasting コメント	パイナップルのコンポート、ドライアプリコット、トウモロコシ、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ濃厚でネクターのようなエキスの凝縮味があり、鉱物的なミネラルが骨格を支える！	テイasting コメント	パイナップルのコンポート、バナナ、カリシ、シロップ、クルミの香り。ワインはふくよかかつリッチでストラクチャーがあり、ネクターのようなエキスの旨味を凝縮したミネラルと骨太な酸がしっかりと支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は花ぶるとスズキの被害により15 hL/haと例年の50%減！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量はミルデューにより24 hL/haと例年の20%減。フィリップ曰く、2014年は発酵に時間がかかったとのこと。Les Gaudrettesは畑の区画名。ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は18 hL/ha。残糖分は6 g/L。キュヴェ名 Ivresse de Noe は旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。軽くフィルター有り、SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。
28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune 【620 mL】 アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ(黄)		28.-11. Vin de Liqueur 2011 Cuvée Le Joliqueur 16°【700 mL】 ヴァン・ドリクール ル・ジョリクール(VdL)			
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ		
樹齢	73年平均	樹齢	23年		
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土		
マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法		
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール		
熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年6ヶ月		
マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリアージュ (生産者)	ムースショコラ、 食後酒		
マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ		
ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:7℃		
テイasting コメント	びわ、干しイチジク、クミン熟成コンテ、カレー、クルミの香り。ワインはピュアかつ味わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が優しく口に広がりがそのまま長く余韻に続く！	テイasting コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレート の香り。ワインは濃密で、オレンジピール のようなほんのリビターな旨味と骨格のある ミネラルをメイプルシロップのような甘み が優しく包み、そのまま余韻に長く続く！		
希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)		
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古い区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畑から！ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今はほとんどお目にかかれないうへん貴重なVdL！SO ₂ 無添加！		

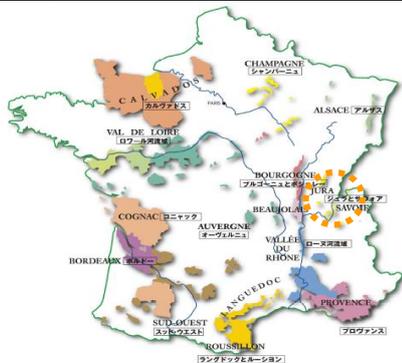


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがバイオダイナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-10. AC Crémant du Jura 2013 Blanc de Blanc クレマン・デュ・ジュラ ブラン・ド・ブラン(白泡)		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2013 Le Rouge-Queue アルボワ・ピュピラン ル・ルー・ジュ・クー(白)		28.-17. AC Côtes du Jura 2011 Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・マルヌ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニャン
樹齢	25年	樹齢	43年	樹齢	26年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月半、ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	シロ糖添加後、瓶内で18ヶ月	醗酵	自然発酵 古樽(400 L)で2ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	古樽(400 L)で1年	熟成	ウィヤー・ジュなし 古樽(228 L)で3年
マリアージュ (生産者)	ガレットサレ、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	ひな鳥のロースト、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ
マリアージュ (日本向け)	ジャガイモのアンチョビ和え	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の軽いクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ホタテとアスパラの焦がしバターソテー
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:12°C
テイasting コメント	リンゴ、ニワトコの花、ヘーゼルナッツ、プラリネ、フュメの香り。ワインはタイトで骨格があり、塩辛い鉱物的なミネラルの旨味を柔らかく広げる泡が包み込む！余韻に心地よい苦みが長く残る！	テイasting コメント	黄桃、パッションフルーツ、メロン、プリオッシュ、蜜蝋の香り。ワインはフルーティーかつクリスピーで果実に厚みがあり、チョークのようなキメの細かいミネラルとまろやかな旨味が味わいの骨格を整える！	テイasting コメント	黄桃、パイナップル、カリン、ミモザ、クルマミ、カレーの香り。ワインはピュアかつ静ひつで、透明感のある旨味エキスの中に骨太なミネラルがぎっしり詰まっている！余韻にクルマミのフレーバーが長く残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間遅い10月4日！収量は20 hL/ha。シャブタリゼーションなし！ドザー・ジュゼロのエクストラブリュット！ブドウはLes Gaudrettesの畑から。ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15 hL/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けられた掛詞！軽くフィルター有、SO ₂ はマロラクティック後に15 mg/L添加！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。ブドウはレ・サヴァニャンの区画から。3年間ウィヤー・ジュをせず産膜酵母による熟成！キュヴェ名「Les Marnes」はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	20年~30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで5週間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで5週間
熟成	大樽(フードル)24 hLで8ヶ月	熟成	大樽(フードル)10 hLで16ヶ月
マリァージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ウズラのローストマディラソース	マリァージュ (生産者)	モリユ茸とリードヴォーのブレゼ、 ベキャスのパイ包みトリュフ添え
マリァージュ (日本向け)	モンドールチーズ	マリァージュ (日本向け)	鶏肉とアンディーヴのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	サクランボ、ザクロ、青いトマト、クルミ、シャンピニオン、腐葉土、鉄分の香り。ワインはピュアかつほんのりクリスピーで、透明感のある滑らかな果実味の中にダンのような旨味エキスと強かな酸、収斂されたキメの細かいタンニンが溶け込む！	テイステイング コメント	グロゼイユ、白桃、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、メントール、キャラメル香り。ワインはピュアかつスパイシーでポリウム感があり、透明感のあるふくよかな果実味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は42 hL/ha！2005年は酒質が強く、一部長期熟成向けに取って置いたワインが10年の歳月を経て再び登場！Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほぞゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそう！SO ₂ は収穫時に20 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35 hL/ha！プライベート用に取って置いたワインをヴァンクウール10周年のために今回特別にリリースしてくれた！ワイン名は「用心棒」という意味だが、畑は粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)



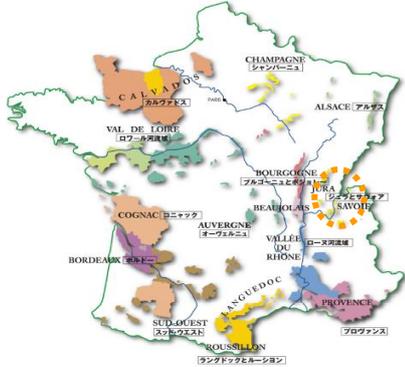
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Savagnin Les Chassagnes ouille コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2013 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ブルサール ポワン・パール(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ	品種	ブルサール
樹齢	25年	樹齢	26年	樹齢	52年
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ロングマセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで2ヶ月	醱酵	自然発酵で22日間	醱酵	自然酵母で21日間
熟成	大樽(フードル)24 hLで46ヶ月 10日間毎にウィヤージュ	熟成	古樽(400 L)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリージュ (生産者)	リードヴォー、 熟成コンテチーズ	マリージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル、 ムールマリネール	マリージュ (生産者)	ホロホロ鶏のジロール添え、 鴨のラズベリーソース
マリージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのフリカッセ	マリージュ (日本向け)	イサキのソテー オレンジとサフランのソース	マリージュ (日本向け)	エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	バナナ、黄桃、グアバ、クルミ、焼き栗の香り。ワインはリッチかつ重心が低くエネルギーで、奥行きのある凝縮した旨味エキスと塩辛いミネラルがロー杯に広がり長く余韻に続く！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、ベルガモット、若いアーモンド、潮の香り。ワインはピュアかつ爽やかで落ち着きがあり、フレッシュな酸と潮のようなミネラルとのバランスが良く上品で、余韻に心地よい苦みが残る！	テイステイング コメント	メロン、バラ、アカシア、ジンジャー、オレンジの香り。ワインはピュアで、透明感のある果実味に紅茶のようなタンニンと凜としたミネラルがきれいに溶け込む！余韻にタンニンの収斂味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ウィヤージュ(補酒)しながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。2013年は大不作で収量は10 hL/ha。Les Gaudrettesは畑の区画名。2010年ヴィンテージ以来3年ぶりのリリース！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は例年の半分以下で16 hL/ha。ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all!)」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)



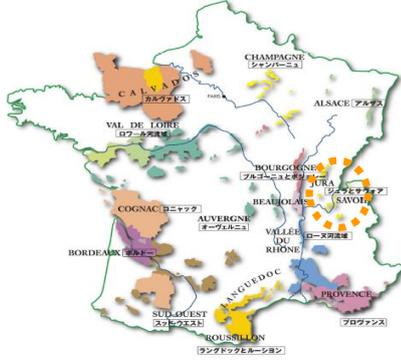
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 Cuvée Le Trousseau アルボワ・ピュピラン ル・トゥルソー(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-17. AC Cotes du Jura 2010 Cuvée Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ(白)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン
樹齢	22年平均	樹齢	26年~36年	樹齢	25年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで6週間
熟成	ジャングレはステンレスタンク ガルドコーは古樽で7ヶ月半	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラップ茸のソテー、 エボワステーキ	マリアーージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフィレジュニエールソース	マリアーージュ (生産者)	カエルのヴァンジョヌ風味、 カマンベールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのオレンジ煮	マリアーージュ (日本向け)	牛肉とキノコの山椒炒め	マリアーージュ (日本向け)	マスのムニエル 軽いクリームソース
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年~2034年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	オレンジ、シャクヤク、バラ、ヨモギ、 プラーヌの香り。口当たりは優しく ピュアな果実味とチャーミングな酸と のバランスが良く、後からキメの細 かいタンニンの収斂味とほろ苦いミ ネラルの旨味が口に広がる！	テイステイング コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや 西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメ が細かく、染み入るようなピュアな果実味 と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバラ ンスが絶妙！余韻にミネラルが残る！	テイステイング コメント	キンカン、干しアンズ、レーズン、プリオッ シュ、蜜蝋の香り。ワインは、緻密で塩辛く 凝縮したミネラルエキスとダシのような旨 味、きれいに溶け込んだ酸味とのバランス が良く、余韻にクルミの風味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、3日。収量は 28 hL/ha！2012年はブドウの収量 が極端に少なかったので、ル・ジャン グレ90%、ル・ガルド・コー10%を瓶 詰め前にブレンドして、キュヴェも 「ル・トゥルソー」とシンプルな名でリ リースした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40 hL/ha！ 2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施 している！この畑は目が細かく、強い粘土 質土壌で、長熟なワインに仕上がる！ SO ₂ 無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は24 hL/haで例 年の4割減！ブドウはレ・サシャージュの 区画から。2年4ヶ月ウイヤーージュをせず に熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサ ヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！ SO ₂ 無添加！

28.-12. VdF Vendange Tardives (2009) Cuvee Ivresse de Noe ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白) 【500 mL】		28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 【620 mL】		28.-11. Vin de Liqueur (2011) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 【700 mL】	
品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	73年平均	樹齢	23年
土壌	灰色、赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを压榨	マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醱酵	自然発酵 古樽(400 L)で16ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった 自家製マールとフィヌ(各50%)
/		/		割合	ブドウジュース 2/3 添加アルコール 1/3 ※アルコール度数17度になるまで添加
熟成	古樽(400 L)で16ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年6ヶ月
マリージュ (生産者)	タルトタタン、 アボンダンスチーズ	マリージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリージュ (生産者)	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 食後酒
マリージュ (日本向け)	エビのスパイシーグリル	マリージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリージュ (日本向け)	フォンダン・ショコラ
ワインの 飲み頃	2014年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2044年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年~2044年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	熟したバナナ、柿、タルトタタン、シ ロップ、クルミの香り。ワインは濃密 かつふくよかでストラクチャーがあ り、繊細な酸、果物をカラメルで煮た ような香ばしい旨味、凝縮したミネラ ルが口の中で複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	びわ、干しイチジク、クミン、熟成コンテ、カ レー、クルミの香り。ワインはピュアかつ味 わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと 塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が 優しく口に広がりそのまま長く余韻に続 く！	テイスティング コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレートの 香り。ワインは濃密で、オレンジピール のようなほんのりピターな旨味と骨格のあ るミネラルをメイプルシロップのような甘み が優しく包み、そのまま余韻に長く続く！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は15 hL/ha。残糖分10 g/L。キュヴェ名 Ivresse de Noelは旧約聖書の物 語、ノアが11月収穫のワインを飲ん で酔っぱらって裸になったという話 からとった。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブ ドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ ・シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、 品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母が ワインに張り始めて3年後にカレーの香りが するとのこと！良い年にしか作らない貴 重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブ ドウはLes Gaudrettesの畑から！ブド ウジュースを2日間煮詰めて作り、とても手間 がかかるため、今はほとんどお目にかか れない！！たいへん貴重なヴァン・ド・リ クール！SO ₂ 無添加！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2010 Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ(白)		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2012 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クウー(白)		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2011 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニャン
樹齢	20年~65年	樹齢	42年	樹齢	26年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で1ヶ月半	醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で6ヶ月	醱酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月
熟成	古樽(400ℓ)で24ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で17ヶ月	熟成	大樽(フードル)24hlで30ヶ月 10日間毎にウィヤージュ
マリアージュ (生産者)	カエルのヴァンジョーヌ風味、 ウズラのブドウの葉包み焼き	マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 熟成モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 トムデュジャラ チーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の白ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ホタテとズッツキーニのグリル サフランソース	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度:10℃	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~2029年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	熟した洋ナシ、カリン、西洋菩提樹、 ヘーゼルナッツ、鉄分の香り。ワイン にボリュームとエキスの凝縮感があり、 緻密で骨太なミネラルと塩辛い 旨味、強かで十分な酸が複雑に合 い舞い余韻に長く続く！	テイステイング コメント	パイナップル、干しアンズ、オレンジピール、 ミモザ、蜂蜜、フュメの香り。ワインは 濃厚かつ洗練されたフィネスがあり、緻密 でキメの細かいミネラルと強かで繊細な 酸、心地よくやさしい苦味が見事に調和す る！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、オレンジの花、キャラ メル、カンシューナッツ、ミネラルの香り。ワイン はリッチで果実にふくらみがあり、細く繊 細な酸と緻密なミネラルの旨味が甘く香ば しい風味と同調し余韻に抜ける！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は 25hl/ha！La rouge は土地の名前 で、その土地に白のシャルドネ品種 を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。SO2はマロラク ティック発酵後に20mg/l添加、軽く フィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15hl/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・ アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付け根の色が赤くなることか ら、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！ SO2はマロラクティック発酵後に15mg/l添 加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は45hl/ha！ワイ ン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャン で造られるヴァンジョーヌのような酸化させ たワインではなく、ウィヤージュしながら酸 化させないように熟成させたワイン！SO2 はマロラクティック発酵後に20mg/l添加、 軽くフィルター有。

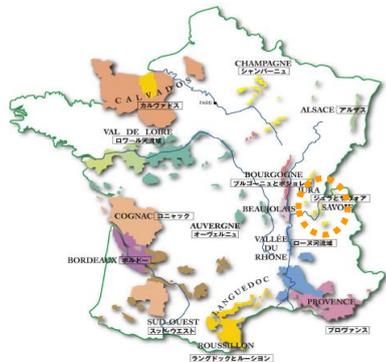
28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)	
品種	ピノワール
樹齢	42年
土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のテリース、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラの煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、バラ、アニス、赤味噌、 潮の香り。ワインは艶やかかつミネ ラリーで、ピュアな果実味の中に チャーミングな酸とダシのような旨味 エキス、キメの細かい繊細なタンニ ンの収斂味が上品に溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は 15hl/ha！2012年は不作で2haある 畑からたったの4樽(400リットル樽) しかできなかった！数種類のピノが ひとつの畑に混在していることから、 他のありきたりなピノとは違うL'Aide- Memoire「記憶に残るピノ」という名 前が付けられた！SO2は収穫後に 20mg/l添加、フィルター無し！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Cuvee Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ レ・ゴードレット(白)		28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvee Une fois n'est pas coutume! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・バクチューム!(白)		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ85%、 サヴァニャン15%	品種	ブルサール
樹齢	23年	樹齢	21年~36年	樹齢	48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然発酵で25日間	醱酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽(400ℓ)で18ヶ月	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニャンを ブレンドし、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリージュ (生産者)	燻製ニンとジャガイモのサラダ、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 イノシシのブルーン煮込み
マリージュ (日本向け)	焼きたけのこ	マリージュ (日本向け)	カジキのソテー 生姜とナンブラーソース	マリージュ (日本向け)	鴨ソテーとレンズ豆
ワインの 飲み頃	2014年~2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2028年 供出温度:16℃
テイasting コメント	洋ナシ、グレープフルーツ、アーモンドの花、ヘーゼルナッツの香り。ワインはピュアかつエネルギーで、透明感のある旨味エキスとミネラル、シトラスの風味が同調し、きれいなハーモニーを奏でる!	テイasting コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュメ香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまろやかさがあり、白いフルーツの柔らかい酸味とスモーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく同調する!	テイasting コメント	スミレや菩提樹、アニス、エストラゴン、ミネラルの香り。口当たりピュアでやさしく果実味に透明感があり、スマートな酸と細かいタンニンの収斂味がワイン全体の骨格を形成する! 余韻に収斂味が長く残る!
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。軽くフィルター有。Les Gaudrettesは畑の区画名。レ・ゴードレットは3年ぶりのリリース! 近年はブドウをペティアンとクレマンに使用していた。	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のウイージュなしで樽熟させた2006年サヴァニャンのブレンド! ワイン名は「一度だけなら構わないだろ!」という意味。フィリップ初のブレンドワイン!	ちなみに!	収穫日は9月29日。収量は30hl/ha。2010年は予想以上にワインの酒質が強く、リリースまでに瓶熟で2年を要した! Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ! SO2無添加! 軽くフィルター有。

28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2012
 Cuvee Point Barre
 AC アルボワ・ピュピラン ポワン・パール(赤)

品種	プルサール
樹齢	51年
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ロングセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	50%ステンレスタンク、 50%古樽400Lで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のロティモリーユソース、 エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、ポタン、セージ、 柑橘系の香り。ワインはフレッシュかつ スマートに整っていて、清涼感の ある果実味と繊細な酸とのバランス が良く、後からミネラルの収斂味が 味わいに輪郭を与える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は例年の半 分以下で15hl/ha！ロングマセラシ オンで、ブドウの除種以外は醸し中 何も手を施していない！2012年は実 験的に50%古樽400Lで熟成してい る！Point Barreは「マル、以上！そ れだけ！(That's all!)」という意味 がある！SO2無添加！フィルター無 し！



地図提供: フランス食品振興会

生産者 Philippe BORNARD

国>地域>村 フランス>ジュラ>ピュピラン

AOC コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン

歴史

フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌと立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。

気候

標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

畑総面積 12.5ヘクタール

農法 ビオロジック (認証なし)

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ 2人、季節労働者数人

趣味 ギター演奏、サッカー、マラソン

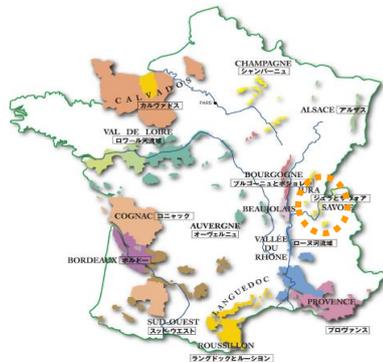
生産者のモットー

新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！



28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2008 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ(白)		28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvée Une fois n'est pas coutume ! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・パ・クチューム！(白)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ85%、 サヴァニャン15%	品種	トゥルソー
樹齢	23年	樹齢	21年～36年	樹齢	26年～36年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで40日間	醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	大樽(フードル)24hlで42ヶ月 10日間毎にウィヤーージュ	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニャンをブレンドし、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのフラン、 ブランケットドヴォー	マリアーージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフィレジュニエールソース
マリアーージュ (日本向け)	ニジマスのスモーク	マリアーージュ (日本向け)	カジキのステーキ	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	黄桃、熟したバナナ、サブレ、カaramelの香り。ワインは力強くポリウム感があり、リッチな果実味に溶け込む筋肉質なミネラルが味わいに清涼感を与える！余韻にミネラルとカaramelの風味が長く残る！	テイasting コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュメ香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまろやかさがあり、白いフルーツの柔らかい酸味とスモーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく調する！	テイasting コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメが細かく、染み入るようなピュアな果実味と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は36hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。 ウィヤーージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！ SO2無添加！軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のウィヤーージュなしで樽熟させた2006年サヴァニャンのブレンド！ ワイン名は「一度だけなら構わないだろ！」という意味。フィリップ初のブレンドワイン！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha！ 2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施している！この畑は目が細かく、強い粘土質土壌で、長熟なワインに仕上がる！ SO2無添加！フィルターなし！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	41年
土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのテリース、 ウズラとフォアグラのパイ包み
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	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、砂糖漬けのシロップ、プ ラリース、ラディッシュの香り。果実 味がチャーミングかつ艶やかで、や さしくこなれたミネラルとしめやかな タンニンの収斂味がたっぷりとした 旨味エキスと溶け合い口に広がる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40hl/ha。 フィリップが市場に売らずに全てマゲ ナムで瓶詰めして自分用に取ってお きたかったほどお気に入りのピノ！ 数種類のピノがひとつの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に 残るピノ」という名前が付けられた！ SO2無添加！フィルターなし！

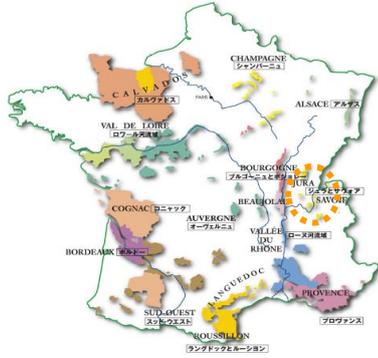


地図提供: フランス食品振興会

生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌと立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!



28.-9. VdF Petillant Naturel Cuvee tant-mieux (2012) ペティアン・ナチュラル タン・ミュウ(ロゼ泡)		28.-3. AC Arbois Pupillin Cuvee La Chamade 2011 AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Cuvee Le ginglet 2011 AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	20年	樹齢	49年	樹齢	16年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
収穫日	9月24日	収穫日	9月14日	収穫日	10月1日、2日
収量	10hl/ha	収量	45hl/ha	収量	42hl/ha
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで45日間	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
一次発酵	自然酵母で26日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月半
デゴルジュマン	2013年2月28日				
残糖	5g/L	残糖	-	残糖	-
フィルター	なし	フィルター	なし	フィルター	なし
SO ₂ 添加	なし	SO ₂ 添加	なし	SO ₂ 添加	なし
マリアージュ (生産者)	食前酒、 洋梨の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォウグラのポワレ、 熟成エボフスチーズ
マリアージュ (日本向け)	紅茶のムース	マリアージュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛リブロースのステーキ
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:14°C
テイasting コメント	フランポワーズやアールグレイ、ウエハース、ノワゼットの香り。泡立ちが繊細で、採れたてのイチゴのようなみずみずしい果実味とタンニンの旨味、紅茶のような細かいタンニンの収斂味がみごとに融合する!	テイasting コメント	フランポワーズやフレッシュなアーモンド、甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュアかつスパイシーで、みずみずしい果実味と繊細な酸をボリューム豊かな旨味が優しく包み込む! 余韻が長い!	テイasting コメント	グリオットやグロゼイユ、バラ、セージ、若いアーモンド、お香の香り。ワインは艶やかかつ官能的で、しなやかな果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、後からエピスのほろ苦い旨味が口に広がる!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	2012年はマセラシオンを7日間施し、タンニンを感じる限りなく赤に近いペティアンロゼを実現した! キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった!」という意味がある。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。	ちなみに!	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたようだ!	ちなみに!	2011年は、中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態でロングマセラシオンを行っている! Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。

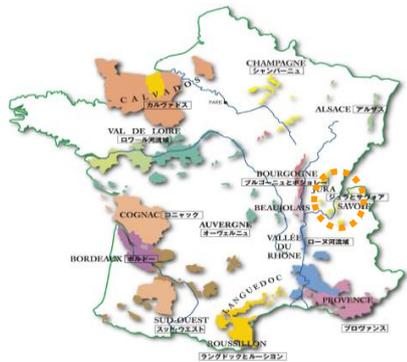


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌス立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-14. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン2012		28.-15. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-10. AC Cremant du Jura 2010 Blanc de Blanc AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	27年	樹齢	37年	樹齢	35年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母で25日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵熟成	自然酵母で8日間、 ステンレスタンクで8ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で16ヶ月
デゴルジュマン	2013年2月	デゴルジュマン	2013年2月	デゴルジュマン	2012年10月
マリージュ (生産者)	食前酒、 鴨のムース	マリージュ (生産者)	食前酒、 カエルの腿肉のムニエル	マリージュ (生産者)	食前酒、 サーモンのムニエル・ディルソース
マリージュ (日本向け)	洋梨のコンポート	マリージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリージュ (日本向け)	とうもろこしのフリット
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C
テイasting コメント	ドライパイナップルや蜜リンゴ、キャラメル、サブレクッキーの香り。泡立ちは爽やかで膨らみがあり、フルーティで厚みのあるボディを真っ直ぐ伸び上がる酸と凝縮したミネラルがバランスよく上品にまとめる！	テイasting コメント	黄リンゴや洋ナシ、カリン、水飴、焼き立てのパンのような香ばしい香りもある。ワインはミネラリーかつ上品で清涼感があり、輪郭のはっきりとした酸と繊細な泡、鉱物的なミネラルの旨味がやさしく喉を抜ける！	テイasting コメント	洋ナシやすりおろしリンゴ、アニス、ヴェルヴェンヌ、ノワゼットの香り。ワインはタイトかつ泡立ちが繊細で、焼きリンゴのフレーバーに乗って鋭くキレのある酸と凝縮したミネラルが口の中で複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は12g。 ブドウはレ・サシャニユの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニャンと「サヴァピアン」をかけている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,350円(税込7,938円)	ちなみに！	収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は7g。 ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月27日。 収量は40hl/ha。 ドザージュは0.4g/l！ 久々のリリース！2010年からスタイルを一新し、味わいがよりフレッシュでキレのあるクレマンに仕上がっている！ ブドウはペティアンナチュレルEn Go-Guetteと同じく、レ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン

歴史	フィリップ・ポールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めてブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
----	--

気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
----	---

畑総面積	12.5ヘクタール
------	-----------

農法	ビオロジック (認証なし)
----	---------------

収穫方法	100%手摘み、畑で選果
------	--------------

ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
----------	------------

趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
----	-----------------

生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！
----------	--

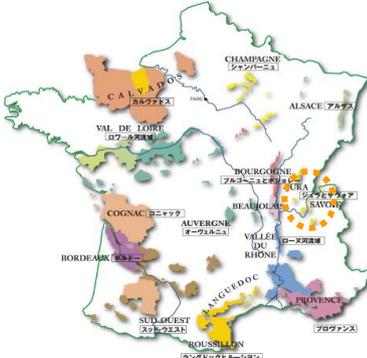
《2月リリースワイン！！ 4種類》

28.-15. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュラル アン・ゴ・ゲット		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・白 レ・シャサーニユ		28.-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ レ・マルヌ	
品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン
樹齢	36年	樹齢	22年	樹齢	21年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	醗酵	自然発酵 大樽(フールドル)24hlで1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	熟成	大樽(フールドル)24hlで40ヶ月 10日間毎にウィヤーージュ	熟成	古樽(228ℓ)で54ヶ月
デゴルジュマン	2012年5月8日				
マリアージュ (生産者)	食前酒、 洋ナシのコンポートハチミツ風味	マリアージュ (生産者)	オマールのブルブランソース、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	モリユ茸のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ (日本向け)	カレイとデコポンのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル 粒マスタードソース	マリアージュ (日本向け)	海老のクリーム煮 カレー風味
ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2041年 供出温度:13℃
テイasting コメント	黄リンゴやハチミツ、カリン、黒糖、 鉱物的なミネラルの香り。ワインはフルーティーでボリュームがあり、骨格のあるミネラルとキリッと爽やかな酸、ドライな泡立ちをハチミツのようなふよやかな甘味がやさしく包み込む！	テイasting コメント	熟したバナナやパイナップル、カシューナッツ、火打石の香り。ワインはリッチで味わいに奥行きと広がりがあり、細く繊細な酸と凝縮したミネラルの旨味が長く余韻にまで続く！	テイasting コメント	ノワゼットや、バニラ、ハチミツの香り。ワインはリッチで味わいにふくらみがあり、後からエピスの旨味とノワゼットの風味が複雑に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月4日とブドウが早く熟したため収穫が早かった！(ちなみに2010年は9月27日)収量は40hl/ha。残糖は8g。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、区画名のGaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は38hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョーヌのような酸化熟成させたワインではなく、逆にウィヤーージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！So2添加無添加！	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・シャサーニユの区画から。4年6ヶ月ウィヤーージュをせずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」は「灰色泥灰土(土壌)」の意味！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	
品種	ピノワール
樹齢	39年
土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間
熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラソートリュフ添え、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の五香粉焼き
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	スマレやダークチェリー、シナモン、タルト生地の甘い香り。ワインはリッチかつ洗練されていて、つやのある果実味と繊細な酸、骨太なミネラルのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は25hl/ha。タイプの違うピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ So2添加無添加！フィルターなし！

《2013年3月リリースワイン！！》

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2010 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルー・ジュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ポワン・パール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	40年	樹齢	49年	樹齢	50年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで45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60日
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で3ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間
熟成	古樽(400ℓ)で20ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアー・ジュ (生産者)	オマールのフルーツサラダ仕立て、 スズキのクネル	マリアー・ジュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアー・ジュ (生産者)	フォウグラのポワレ、 熟成エボウスチーズ
マリアー・ジュ (日本向け)	鶏肉とリンゴのピーナッツ和え	マリアー・ジュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアー・ジュ (日本向け)	鶏ハツのソテー バルサミソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやドライパイナップル、 ドライマンゴー、若いアーモンド、 アニスの香り。ワインはリッチかつ 酒質が上品で勢いがあり、厚みのある フルーツと細かく凝縮したミネラル、 豊かなエキスの旨味が見事に調和する！	テイスティング コメント	フランボワーズやフレッシュなアーモンド、 甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュア かつスパイシーで、みずみずしい果実味と 繊細な酸をポリウム豊かな旨味が優しく 包み込む！余韻が長い！	テイスティング コメント	アールグレイやグリオット、洋ナシ、バラの 花卉、ミネラルの香り。ワインは艶やかか つ果実にコクがあり、ダシのような旨味と 細かいタンニンの収斂味が見事な調和を 奏でている！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は20hl/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・ アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付け根の色が赤くなること から、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛 詞！So2はマロラクティック後に1.5g添 加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」 という意味。古樹で通常のブルサールよりも色 素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！ So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は44hl/ha。2011年は ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸 し中何も手を施していない！Point Barreは「マ ル、以上！それだけ！(That's all！)」という意 味がある。 So2添加無添加！フィルターなし！
28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ル・ガルド・コー			
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー		
樹齢	15年	樹齢	25年～35年		
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土		
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間		
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間		
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(225と400ℓ)で18ヶ月		
マリアー・ジュ (生産者)	カエルのムニエルパセリソース、 ホロホロ鳥のジロール茸添え	マリアー・ジュ (生産者)	リードヴォーのソテー、 鴨のオレンジソース		
マリアー・ジュ (日本向け)	カジキのポワレケッパーソース	マリアー・ジュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮込み		
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃		
テイスティング コメント	パッションフルーツやグロゼイユ、ミ ント、アニスの香り。ワインはみずみ ずしくピュアで、フレッシュな酸としつ とり艶やかな果実味、凝縮したエキ スに溢れている！	テイスティング コメント	バラやシャクヤク、ユーカリ、パイナップ ル、ジンジャーの香り。果実味がエレガ ントで、繊細な酸とミネラルの収斂味が、絶妙 なハーモニーを奏でる！		
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)		
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は28hl/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯 (クイッと引っかけていかないかい?)」 という、今で言うBois un Verre！と同じ 意味。 So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は22hl/ha！この畑は 目が細かく、強い粘土質土壌で、長熟なワイン に仕上がる！ So2添加無添加！フィルターなし！		

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2009 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルーージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルーージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルーージュ ポワン・パール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	39年	樹齢	48年	樹齢	49年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	除梗&マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日
醱酵	自然発酵 古樽(225と400ℓ)で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
熟成	古樽(225と400ℓ)で20ヶ月	熟成	大樽(フドル)24hlで19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)	カジキマグロ香草バターソース、 鶏肉とモリユ草のクリーム煮	マリアージュ (生産者)	蛙の足バターソース、 ペルドリのフォアグラファルシ	マリアージュ (生産者)	きのこソース、 ペルドリのロティセツプ茸添え
マリアージュ (日本向け)	コンテとズッキーニのグラタン	マリアージュ (日本向け)	ハムステーキ	マリアージュ (日本向け)	鴨ロース
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~2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:14℃
テイasting コメント	マーマレードや若いアーモンド、アニス、ヌガーの香り。ワインはリッチでボリューム感があり、横に広がる酸と凝縮されたエキスが香ばしい風味を伴いながら長く余韻に続く!	テイasting コメント	グリオットやバラの花卉、若いアーモンド、杏仁豆腐、ミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のある果実味とダシのような旨味、細かいミネラルの収斂味が見事に同調する!	テイasting コメント	グロゼイユやグリオット、カーネーション、鉱物的なミネラルの香り。果実味がチャーミングで、溶け込んだミネラルの旨味ときめ細かいタンニン、繊細な酸とのバランスが絶妙!
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	収穫日は9月22日。収量は18hl/ha! Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞!	ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は34hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ! フィルターなし、So2添加なし!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。ブドウの除梗以外は何も手を施していない、これぞナチュラルワイン! 以上! Point Barreは「マル、以上! それだけ! (That's all!)」という意味がある! フィルターなし、So2添加なし!

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	14年	樹齢	24年～34年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで18日間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のジロール茸添え、 プリーチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 サントモールチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	フランボワーズのブランデーやチェ リー、若いマンゴー、アニスの香り。 ワインはピュアかつスマートで、みず みずしい果実とミネラルの収斂味、 繊細な酸とのバランスが見事！	テイステイング コメント	フランボワーズ、チェリーのコンポート、微 かに柑橘系の香りもある。果実味がふくよ かかつ滑らかで、若いタンニンを繊細な酸 と口に染み入るような優しいミネラルが包 み込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は36hl/ha。 Le Gingletは昔のフランス語で「ワイ ン一杯(クイツと引っかけていかない かい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。フィルターなし、 So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は27hl/ha。この 畑は目が細かく、強い粘土質土壌で、長 熟なワインに仕上がる！フィルターなし、 So2添加なし！

28.-12. VdF Vendange Tardives (2009) Cuvée Ivresse de Noe VdF ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ		28.-13. VdF Vin de Paille (2007) VdF ヴァン・ド・パガイユ		28.-18. AC Arbois Pupillin 2005 Vin Jaune AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール、サヴァニャン、シャルドネ各1 /3	品種	サヴァニャン
樹齢	32年平均	樹齢	72年平均	樹齢	72年平均
土壌	灰色、赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを压榨	陰干期間	屋根裏で4ヶ月半	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で16ヶ月	醱酵	自然発酵 古樽(225ℓ)で10ヶ月	醱酵	自然発酵 古樽(225ℓ)で3ヶ月
熟成	古樽(400ℓ)で16ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で14ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225ℓ)で6年半
マリアージュ (生産者)	オマールのブルブランソース、 アボンダンスチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 ブルーチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァンジョーヌ、 モルトソーセージとレンズ豆
マリアージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリアージュ (日本向け)	フォンダンショコラ	マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	パイナップルやヨーグルト、キャラメ ル、ジンジャーの香り。ワインに勢い とボリューム感があり、ほのかに甘 みを伴った凝縮味を骨格のあるミネ ラルと伸びのある酸がしっかり支え る！	テイステイング コメント	アプリコットやメイプルシロップ、干しイチジ ク、パンデビスの香り。口当たり滑らかで 甘みに粘着性があり、後から清涼感のある 酸と切れのあるミネラルが味わいを上品 にまとめる！	テイステイング コメント	洋ナシやマール、カレー、ジンジャーの香 り。ワインはピュアで透明感があり、ダシの ように上品なミネラルの旨味とノワゼットの 風味が口全体にゆっくり広がりそのまま長 く余韻に続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,400円(税込7,040円)	希望小売価格	8,400円(税込9,240円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は 15hl/ha。残糖分10g。キュヴェ名 Ivresse de Noeは旧約聖書の物語、 ノアが11月収穫のワインを飲んで 酔っぱらって裸になったという話から とった。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は15hl/ha。キュ ヴェ名はVin de PailleのPaille(藁)を 「Pagaille(目茶苦茶)」ともじた掛詞♪ AOCの取得は無いが、天然酵母だけでつ くる、昔ながらのVin de Paille!	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。品質 の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワイン に張り始めて3年後にカレーの香りがする とのこと！良い年の古樹サヴァニャンで1 樽分しか作らない貴重な逸品！
容量	500ml	容量	500ml	容量	620ml



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン

歴史

フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。

気候

標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

畑総面積 12.5ヘクタール

農法

ビオロジック (認証なし)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

2人、季節労働者数人

趣味

ギター演奏、サッカー、マラソン

生産者のモットー

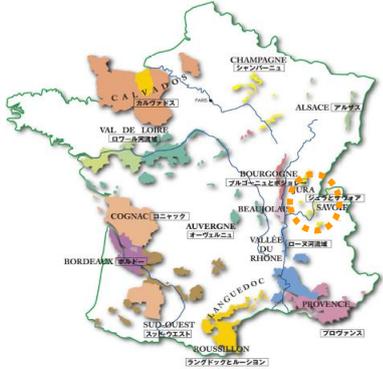
新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-9. Vin de Table de France(2011)
Petillant Naturel Rose
Cuvee tant-mieux
ペティアン・ナチュレル(ロゼ)
タン・ミュール

28.-14. Vin de Table de France(2011)
Petillant Naturel
Cuvee Ca va bien
ペティアン・ナチュレル
サ・ヴァ・ピアン

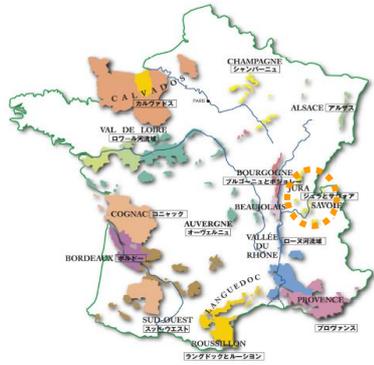
28.-10.AC Cremant du Jura
Blanc de Blanc 2006
ACクレマン・ド・ジュラ
ブラン・ド・ブラン

品種	ブルサール	品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ
樹齢	19年~80年	樹齢	26年~80年	樹齢	31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で34日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で14日間 ステンレスタンクで4ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で5年3ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	食前酒、 ホワイトアスパラ	マリアージュ (生産者)	ノワゼット入り田舎風パテ 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	鳥ハツのグリル クラッシュベリーソース	マリアージュ (日本向け)	バナナとカスタードのパイ	マリアージュ (日本向け)	穴子の天ぷら カレー風味
ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2014年 供出温度:9℃
テイasting コメント	イチゴやノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで泡も繊細、きれいな酸とほのかな甘みとのバランスが良くアフターに感じる収斂味が味わいを引き締める！	テイasting コメント	レモンやバナナ、ティユール、ミネラルの香り。泡立ちがやわらかく、フルーティでふくらみのあるボディとキリッ引き締まった酸、ミネラルの収斂味が口の中で見事に同調する！	テイasting コメント	ノワゼットやカシューナッツ、干しイチジクの香り。泡立ちは繊細でワインに熟成感があり、塩辛さを感じるくらい凝縮したミネラルと複雑な酸、旨味が同調し深い味わいを奏でる！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月5日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は9月28日)収量は45hl/ha。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は6g。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。	ちなみに！	2011年の収穫は9月8日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は10月3日)収量は40hl/ha。収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は5g。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニャンと「サヴァピアン」をかけている！	ちなみに！	5年3ヶ月地下カーブ内で瓶内熟成された本格的かつ贅沢なクレマン！デゴルジュマンは2012年5月15日。2006年が最後のリリースの予定であったが、クレマン終了を惜しむクライアントの強い要望で再度復活する予定！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2008 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	トゥルソー
樹齢	38年	樹齢	37年	樹齢	13年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで10日間
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で6ヶ月	醱酵	自然発酵 新樽(400ℓ)で7ヶ月	醱酵	自然発酵で22日間
熟成	古樽(400ℓ)で24ヶ月	熟成	新樽(400ℓ)で24ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	イノックスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	海老のグリエパセリソース、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	川カマスのクネルクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	ウズラのジロール添え、 モルビエチーズ
マリアージュ (日本向け)	鮭の醤油バター焼	マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル カレー風味	マリアージュ (日本向け)	牛肉の味噌漬け
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:13℃
テイasting コメント	洋ナシやミント、ピスタチオ、ミネラルの香り。ワインはピュアで、繊細な酸とのバランスが良く、後からしよっぱいくらいの凝縮した旨味が口に広がり、長く余韻にまでつながる!	テイasting コメント	ヌガーやカシューナッツ、ドライフルーツ、ミントの香り。味わい艶やかでワインに厚みと広がりがあり、後から繊細な酸と旨味が複雑に合う舞う! 余韻にしっかりとした旨味が長く残る!	テイasting コメント	グロゼイユや若いアーモンド、ローズペーパーの香り。果実がピュアで繊細な酸とのバランスが良く、透明感のある旨味が上品に溶け込む! 余韻にミネラルの収斂味が残る!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,200円(税込3,620円)
ちなみに!	収穫日は10月6日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞! フィルター、SO2添加ゼロ!	ちなみに!	収穫日は9月25日。Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない! 100%新樽醱酵で、熟成期間も24ヶ月と長期にわたる! フィルター、SO2添加ゼロ!	ちなみに!	収穫日は9月29日。08年は果実のフレッシュさを活かすため熟成期間を1年早めた! Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引っかけないかい?)」という、今で言うBois un Verre! と同じ意味。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール		28.-15. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvée En Go-Guette ペティアン・ナチュラル アン・ゴ・ゲット		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	38年	樹齢	35年	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタックで23日間	一次醱酵	自然酵母で5ヵ月半 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で23日間	二次醱酵・熟成	瓶内で3ヶ月	醱酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(400ℓ)で11ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月	熟成	古樽(400ℓ)で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 サーモンのオランダーズソース	マリアージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のスペアリブ 五香粉風味	マリアージュ (日本向け)	かりんとう	マリアージュ (日本向け)	鶏モモ肉と野菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、ミネラル、 キャラメルのような香り。ワインはフ レッシュで勢いがあり、あとから真つ すぐな酸と骨格のあるミネラルが果 実を突き抜ける！余韻に旨味が残 る！	テイステイング コメント	青リンゴやライム、カリン、白い花、ミネラ ルの香り。味わいはフレッシュ&ミネラリ で、ほのかな香ばしい甘みを爽やかな泡 立ちと真つ直ぐな酸がキリッと引き締め る！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミ ツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで 透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味 とミネラルの味わいをジワっと引き締め る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。08から大樽に代 わり400ℓ樽を使用！数種類のピノ がひとつの畑に混在していることか ら、他のありきたりなピノとは違う「記 憶に残るピノ」という意味で名づけら れた！	ちなみに！	収穫日は9月27日。残糖は8g。 ブドウはレ・ゴードレットの区画の古樹から。 キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎ で)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettes の区画とかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畑の区画名。



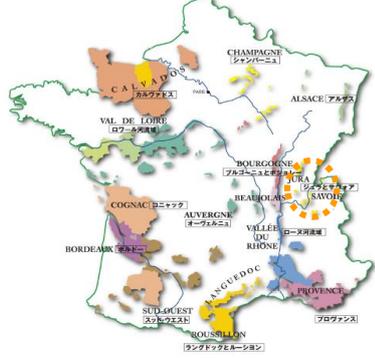
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-9. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Rose Cuvée tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュウ		28.-14. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvée Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	サヴァニヤン
樹齢	47年	樹齢	18年	樹齢	25年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	イノックスタンクで4日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で20日間	一次発酵	自然酵母で15日間 (糖度が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で20日間 (糖度が1015の時点で瓶詰め)
熟成	大樽(フードル)24hlで20ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月
マリージュ (生産者)	モルトソーセージのポトフ、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	食前酒、 イチゴのムース	マリージュ (生産者)	食前酒、 フォアグラとイチジクジャム
マリージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの味噌煮	マリージュ (日本向け)	ブルーベリーチーズケーキ	マリージュ (日本向け)	ラクレット
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年~2013年 供出温度:7℃
テイasting コメント	クランベリーやカカオ、ノワゼット、ミネラルの香り。透明感のある果実味と繊細な酸、旨味とのバランスが良く、アフターに上品で締まりのあるミネラルがやさしく口に広がる!	テイasting コメント	ブドウの花やノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。キリッと爽やかな酸とほのかな甘み、洗練されたミネラルの旨味をまるやかなムースがやさしく包み込む!	テイasting コメント	スターフルーツや蜜リンゴ、ドライアプリコットの香り。泡立ちがフレッシュで、ほんのりと甘く厚みをもったワインの風味を後から直線的な酸とミネラルが引き締める!
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに!	収穫日は10月10日。 Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ!	ちなみに!	収穫日は9月28日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は7g。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった!」という意味がある。	ちなみに!	収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は5g。ブドウはレ・サシャニユの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ!」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている!

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブランド・ブラン		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット		28.-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Savagnin Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	31年	樹齢	20年	樹齢	21年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醱酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	醱酵	自然発酵で25日間	醱酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で22ヶ月	熟成	古樽(228ℓ)で4年6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ (日本向け)	さんまの竜田揚げ	マリアージュ (日本向け)	ホタテと大根のサラダ	マリアージュ (日本向け)	イカのバター炒め 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	2011年～2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソー ダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸が キリッとしていてミネラルがストレート に口に入ってくる！キレある辛口！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミ ツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで 透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味 とミネラルの味わいをジワっと引き締め る！	テイステイング コメント	ノワゼットや、ジュンパーベリー、バニラ、ハチミ ツの香り。ワインはリッチで味わいにふくら みがあり、後からエビスの旨味とノワゼット の風味が複雑に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2006年が最後のヴィンテージ！ オーダー都度デゴルジュマンを行っ ている！瓶熟期間は3年を超え、き め細やかな泡立ちです。	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畑の区画名。	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・サシャ ーニュの区画から。4年6ヶ月ウィヤージュを せずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」 はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意 味！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルーージュ・クー		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルーージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ピノワール
樹齢	37年	樹齢	37年	樹齢	37年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで18日間
醱酵	自然発酵で22日間	醱酵	新樽醱酵 自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	古樽(400ℓ)で23ヶ月	熟成	新樽(400ℓ)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)20hlで22ヶ月
マリージュ (生産者)	蛙のサヴァニャン風味、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シュエールチーズ	マリージュ (生産者)	モルトー・ソーセージのポトフ、 熟成シュエールチーズ
マリージュ (日本向け)	鶏とかぶのポトフ	マリージュ (日本向け)	蛤と青梗菜のクリーム煮	マリージュ (日本向け)	ビーフシチュー
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	洋ナシやミラベル、リュバープ、ミネラルの香り。ワインはピュアできれいに凝縮した旨味とミネラルが繊細な酸とうまく同調しとてもバランスが良い! 余韻にミネラルの旨味が残る!	テイasting コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石のモキーな香りもある。アタックが力強く、分厚い果実味と凝縮味が口を支配する! 余韻にマロンのフレーバーが長く残る!	テイasting コメント	バラや漢方薬、蕪、しばらく置くとチェリーなどの果実の香りが上がる。味わいピュアで果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からタンニンの収斂味がワインを引き締める!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫日は9月25日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞!	ちなみに!	Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない! 100%新樽醱酵で、熟成期間も27ヶ月と長期に渡る熟成を経ている!	ちなみに!	収穫日は9月17日。単一のピノワールではなく、数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた!

28.-13. VdT Vin de Pagaille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ		28.-. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvée En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット	
品種	ブルサール、サヴァニヤン、シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	70年平均	樹齢	34年	樹齢	20年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
陰干期間	屋根裏で5ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3年	一次発酵	自然酵母で10日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)	醱酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(225L)で3年	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	熟成	古樽(400L)で2ヶ月
マリァージュ (生産者)	食前、食後酒、 シヨコロノワール	マリァージュ (生産者)	食前酒、 スズキのグリエ	マリァージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリァージュ (日本向け)	ロックフォールチーズ	マリァージュ (日本向け)	タコとジャガイモのトマト煮	マリァージュ (日本向け)	牡蠣とパセリバターソース
ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	パンデピスやフランボワーズのオー ドヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシッロ ブのような口当たりで、後からしまり のあるミネラルのうまみと酸が口に やさしく染み渡る！	テイステイング コメント	レモンや青リンゴ、鉱物的なミネラルの香 り。味わいミネラルイで、キリッと引き立つ酸 とドライな泡立ちの中にほのかでやさしい 旨味、スムーズで絶妙な喉越しがある！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミ ツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで 透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味 とミネラルの味わいをジワっと引き締め る！
希望小売価格	6,350円(税込6,985円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	キュヴェ名 Vin de Pagailleは Vin de Pailleの Paille(藁)を Pagaille(目茶苦 茶)ともじった掛詞♪天然酵母だけ でつくる3年樽熟成の、Vin de Paille よりも手の込んだVdT！ ※500ml入りです	ちなみに！	収穫日は9月10日。デゴルジュマンは2010年5 月5日。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古い ブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」 は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意 味で、Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畑の区画名。



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャシャニュー	
品種	プルサル	品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン
樹齢	47年	樹齢	12年	樹齢	21年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	14時間かけて圧搾
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然発酵で20日間	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	大樽(フードル)24hlで21ヶ月	熟成	イノックスタンクで22ヶ月	熟成	大樽(フードル24hl)で24ヶ月 1週間毎にウィヤージュ
マリァージュ (生産者)	モルトソーセージのポトフ、 ペルドリのクラッパ茸風味	マリァージュ (生産者)	ヤマウズラのロースト、 モルビエチーズ	マリァージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニャン蒸
マリァージュ (日本向け)	平茸とコンテのグラタン	マリァージュ (日本向け)	秋刀魚の黒胡椒焼き	マリァージュ (日本向け)	白菜と肉団子のミルク鍋
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2010年~2010年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2009年~2024年 供出温度:12°C
テイasting コメント	クランベリーやシナモン、ベッコウ飴の香り。酸が繊細で、ピュアな果実味のなかにしっかりとした旨味とミネラルが溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。	テイasting コメント	グロゼイユやオレンジピール、タイム、ジンジャーの香りが華やか！果実味がピュアで、フレッシュな酸とミネラルの旨味が見事に調和している！余韻にきれいな酸が残る。	テイasting コメント	干し杏子、ココナツ、火打ち石の香りもある。ワインは濃厚で構成がしっかりしており、引き締まった酸とミネラルとのバランスがよい。余韻に旨味エキスが長く残る。
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のプルサルよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月14日。果実味を活かすために仕込みタンクを大樽からイノックスに変えた！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引っかけられないかい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を作って酸化熟成させる)と違い、このワインはウィヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブランド・ブラン		28.-9. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Rose Cuvee tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュー		28.-14. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン	
品種	シャルドネ	品種	ブルサール	品種	サヴァニャン
樹齢	31年	樹齢	17年	樹齢	24年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	イノックスタンクで4日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間
一次醱酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	一次発酵	自然酵母で20日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)	醱酵	自然酵母で15日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	食前酒、 シヨコロノワール	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 カエルのヴァンジョーヌ風味、
マリアージュ (日本向け)	もやしと豆苗炒め	マリアージュ (日本向け)	ラズベリーマフィン	マリアージュ (日本向け)	ソーセージのレンズマメ煮
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	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～2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソー ダ餡の香り。やさしい泡立ち、酸が キリッとしていてミネラルがストレート に口に入ってくる！キレある辛口！	テイasting コメント	バラやタイム、鉱物的なミネラルの香り。 味わいはピュアかつミネラルィで、やさしい 甘味を適度にキレのある泡と酸が引き締 める！余韻にミネラルの旨味が残る！	テイasting コメント	ドライアプリコットやベッコウ餡、レモングラ スの香り。泡立ちはやわらかく、ほんのりと した甘さとボリュームがあり、後から直線的 な酸とミネラルが余韻にまで伸びる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。 (MOFを持つフランスで有名なシヨ ラティエのイルサンジェ氏もデゴル ジュを手伝っている！)	ちなみに！	収穫日は9月11日。デゴルジュマンは2010年5 月5日。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは 良かった！」という意味がある。	ちなみに！	収穫日は9月13日。デゴルジュマンは2010年5 月5日。ブドウはレ・サシャーニュの区画から。 キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」と いう意味で、品種サヴァニャンと「サヴァピアン」 をかけている！

28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvee Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ	
品種	サヴァニャン
樹齢	30年平均
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で18ヶ月
熟成	古樽(225ℓ)22ヶ月
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	栗と豚の白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。 ワインにぶ厚い骨格とボリュームが ありながら味わいに奥ゆかさがあ り、しっかりと線の通った酸が最後の 余韻にまで感じる！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noe旧約聖書 の物語、ノアが11月収穫のワインを 飲んで酔っぱらって裸になったという 話からとった。 ※500ml入りです

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvee Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルー・ジュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	37年	樹齢	46年	樹齢	12年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタックで3週間	マセラシオン	イノックスタックで24日間
醱酵	新樽醱酵 自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	新樽(400L)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリァージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 豚バラ肉の塩漬ポトフ	マリァージュ (生産者)	鹿のパテ、 ヤマウズラのロースト
マリァージュ (日本向け)	チーズたっぷりポテトグラタン	マリァージュ (日本向け)	クミンとマーマレードの スペアリブ	マリァージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石の モーキーな香りもある。アタックが力 強く、分厚い果実味と凝縮味が口を 支配する! 余韻にマロンのフレー バーが長く残る!	テイステイング コメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニパーベ リーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエ レガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラ ルの収斂味を伴う。	テイステイング コメント	フランボワーズやバラ、ジンジャーの香り。 酸が新鮮かつ直線的で果実味とみごとに 調和がとれている。後から細かいタンニン とミネラルが味わいに深みを与える!
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに!	Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワ のブドウの一番搾り(フリーラン・ ジュース)しか使用していない! 100%新樽醱酵で、熟成期間も27ヶ月 と長期に渡る熟成を経ている!	ちなみに!	Battre la Chamade「心臓がドキドキする (ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常 のブルサール以上にフルーティで色が濃 いことから、敬意の意味でこの名前がつけ られた。	ちなみに!	2007年はピノ様なエレガントさがある! Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(ク イツと引っかけられないかい?)」とい う、今でいうBois un verreと同じ意味。

28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvee Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ		28.-13. VdT Vin de Paille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール、サヴァニャン、シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	70年平均
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	陰干期間	屋根裏で5ヶ月
醗酵	自然発酵で18ヶ月	醗酵	自然酵母で3年
熟成	古樽(225ℓ)22ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で3年
マリアージュ (生産者)	モリユ茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 ショコラノワール
マリアージュ (日本向け)	鶏肉グリル&クレソンの ブルーチーズソース	マリアージュ (日本向け)	柚子のシフォンケーキ
ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年~2059年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。 ワインにぶ厚い骨格とボリュームが ありながら味わいに奥ゆかさがあ り、しっかりと線の通った酸が最後の 余韻にまで感じる！	テイステイング コメント	パンデピスやフランボワーズのオード ヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシロップのよう な口当たりで、後からしまりのあるミネラル のうまみと酸が口にやさしく染み渡る！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noe旧約聖書 の物語、ノアが11月収穫のワインを 飲んで酔っぱらって裸になったという 話からとった。 ※500ml入りです	ちなみに！	キュヴェ名Vin de PailleはVin de Paille のPaille(藁)をPaille(目茶苦茶)ともじっ た掛詞♪天然酵母だけでつくる3年樽熟成 の、Vin de Pailleよりも手の込んだVdT！ ※500ml入りです



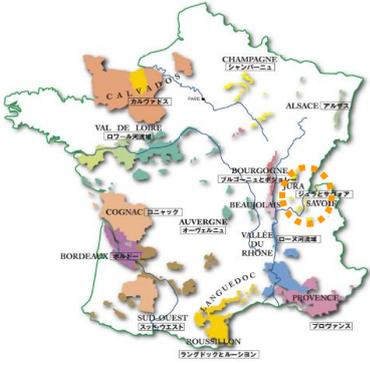
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvée Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	トゥルソー
樹齢	16年、61年	樹齢	37年	樹齢	21~31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	新樽醗酵 自然酵母で18ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	新樽(400%)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル10hl)で15ヶ月
マリージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、 モリーユ茸と鶏のブランケット	マリージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 鳩のロースト
マリージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリージュ (日本向け)	豚と栗の煮込み	マリージュ (日本向け)	鶏とキノコのオーブングリル
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年~20019年 供出温度:14℃
テイasting コメント	白い花やフュメ香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透 明感のある味わいの中にミネラルの 凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイasting コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石のスモ キーな香りもある。アタックが力強く、分厚 い果実味と凝縮味が口を支配する! 余韻 にマロンのフレーバーが長く残る!	テイasting コメント	グロゼイユ、バラ、コーヒー豆の香り。上品 な酸とこなれたタンニンとのバランスもよく 透き通るように繊細な味わい! アフターに ミネラルと心地よいスパイシーな余韻が残 る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えている ことから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに!	Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブ ドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか 使用していない! 100%新樽醗酵で、熟成期間も27ヶ月と長 期に渡る熟成を経ている!	ちなみに!	Le garde-corps (手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている)、土壌が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・サシャニユ		28.-11. Vin de Liqueur (2006) Cuvee Le Joliqueur ヴァンド・リクール ル・ジョリクール	
品種	ピノワール	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	36年	樹齢	21年	樹齢	17年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	14時間かけて圧搾	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で4ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(228ℓ)で14ヶ月	熟成	大樽(フドル24hl)で24ヶ月 1週間毎にウィヤーージュ	熟成	古樽(228ℓ)で2年
マリアーージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 エポワステーズ	マリアーージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニヤン蒸	マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン、 鴨のオレンジソース
マリアーージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリアーージュ (日本向け)	ブイヤーベース	マリアーージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	チェリーやカブ、漢方薬のような香り。味わいはとてもピュアで、豊かな果実味を感じると同時にタンニンの収斂味が後からグツと口に広がる。	テイスティング コメント	干し杏子、ココナッツ、火打ち石の香りもある。ワインは濃厚で構成がしっかりしており、引き締まった酸とミネラルとのバランスがよい。余韻に旨味エキスが長く残る。	テイスティング コメント	朝鮮人参やシロップ、パンデピスの香り。繊細な酸と果物をカラメルで煮たような香ばしい甘さとアルコールの柔らかなボリュウム、ドライフルーツのような余韻が絶妙!
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに!	単一のピノワールではなく、数種類のピノワールが一つの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた。	ちなみに!	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を作って酸化熟成させる)と違い、このワインはウィヤーージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。	ちなみに!	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今はほとんどお目にかかれないうへん貴重なVdL!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ, アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積
農法		ビオロジック (認証なし)
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		2人、季節労働者数人
趣味		ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー		新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvée Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ブラン・ド・ラ・ルーージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ルーージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルーージュ・ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	46年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(400~500ℓ)で24ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月
マリージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、モリーユ茸と鶏のブランケット	マリージュ (生産者)	ウサギのリエット、蛙のサヴァニャンクリーム煮	マリージュ (生産者)	モルトソーセージ、豚バラ肉の塩漬ポトフ
マリージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリージュ (日本向け)	筍の煮付け	マリージュ (日本向け)	焼豚
ワインの飲み頃	2008年~2018年 供出温度:12℃	ワインの飲み頃	2009年~2019年 供出温度:11℃	ワインの飲み頃	2009年~2019年 供出温度:13℃
テイastingコメント	白い花やフメ香、ミネラルの香り。アタックはふくよかかつピュアで、透明感のある味わいの中にミネラルの凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイastingコメント	マロンやラムレーズンの香り。アタックに厚みのあるボリュームがあり酸は比較的穏やか。アフターに燻したフレーバーが長く続く。	テイastingコメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニパーベリーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエレガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラルの収斂味を伴う。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに!	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。	ちなみに!	Le rouge-queue は鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付根の色が赤くなることから、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに!	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!）」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュール・ジャングレ		28.-9. VdT Petillant Naturel (2008) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュ		28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	11年	樹齢	16年	樹齢	31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間	製法	メッド・リュラル	製法	メッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	一次醗酵	自然酵母で14日間	一次醗酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次醗酵・熟成	瓶内で5ヶ月	二次醗酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 牛の内臓のトマト煮	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 豚ソーセージのグリエ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル
マリアーージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの煮物	マリアーージュ (日本向け)	ささみの梅肉あえ	マリアーージュ (日本向け)	生ハムメロン
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	ミュールやジンジャー、ローズペッ パーの香り。ワインに骨格がありな がらピュアで豊かなミネラルと凝縮し た旨味がある。余韻にミネラルが残 る。	テイステイング コメント	ミネラルや白粉、フレッシュなイチゴの香 り。微かに還元香もある。すきっとする泡 立ちとキレのある酸、果実味が完璧なバラ ンスをもって融合されている！アフターにミ ネラルの心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の 香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしてい てミネラルがストレートに口に入ってくる！ キレある辛口！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le Gingletは昔のフランス語で「ワイ ン一杯(クイッと引っかけていかない かい?)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	デゴルジュマンは2009年2月11日。キュ ヴェ名「tant-mieux」は「それは良かった！ ！」という意味があり、初めて彼のペティ アンを飲んだ人が「美味しい！」と肯いてく れることを期待して名付けたそうだ！	ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。(MOF を持つフランスで有名なショコラティエのイ ルサンジェ氏もデゴルジュを手伝ってい る！)

VCN° 28 「Version, December-2008」
ドメヌ・ボールナル (Domaine BORNARD)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畑総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック (認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

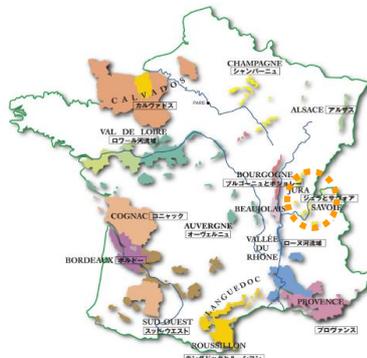
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvée Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルーージュ		28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルーージュ レド・メモワール		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャサーニユ	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	サヴァニャン
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	20年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で4週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(228ℓ)で14ヶ月	熟成	古樽(400~500ℓ)で16ヶ月
マリァージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、モリーユ草と鶏のブランケット	マリァージュ (生産者)	子羊の香草焼き、エボワステーズ	マリァージュ (生産者)	ソーセージのサヴァニャン蒸、メトン(クリームチーズ)
マリァージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリァージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリァージュ (日本向け)	ホタテとカブのサラダ
ワインの飲み頃	2008年~2018年 供出温度:12℃	ワインの飲み頃	2008年~2028年 供出温度:15℃	ワインの飲み頃	2007年~2017年 供出温度:12℃
テイasting コメント	白い花やフュメ香、ミネラルの香り。アタックはふくよかかつピュアで、透明感のある味わいの中にミネラルの凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイasting コメント	チェリーやカブ、漢方薬のような香り。味わいはとてもピュアで、豊かな果実味を感じると同時にタンニンの収斂味が後からグッと口に広がる。	テイasting コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワインの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良く、味わいもフルーティ。アフターにミネラルが長く残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに!	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。	ちなみに!	単一のピノワールではなく、数種類のピノワールが一つの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた。	ちなみに!	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を作って酸化熟成させる)と違い、このワインはウィヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs (2006) AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ブラン		28.-11. Vin de Liqueur (2005) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	31年	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	無し	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
製法	メソッド・トラディショナル	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
一次醱酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	熟成	古樽(228ℓ)で2年
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生チョコ
マリアージュ (日本向け)	生ハムメロン	マリアージュ (日本向け)	マロングラッセ
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～2058年 供出温度:6℃
テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！	テイステイング コメント	朝鮮人参、プラムのコンポートの香り。複雑で凝縮された香ばしい甘さとアルコールのボリューム、酸とのバランスが絶妙で不思議な味わい！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	クレマンのデゴルジュした日は10月8日。(MOFを持つフランスで有名なショコラティエのヘルシंगाー氏もデゴルジュを手伝っている！)	ちなみに！	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今はほとんどお目にかかれないたいへん貴重なVdL！

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・バール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglelet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	プルサール	品種	プルサール	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	45年	樹齢	10年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3~4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醱酵	自然酵母で5週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(フードル)で8ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリァージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリァージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、
マリァージュ (日本向け)	馬刺し	マリァージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージ	マリァージュ (日本向け)	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13℃
テイasting コメント	チェリーやミネラル鉄分の香り。味わいは澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの骨格をもってうまく封じ込まれている。	テイasting コメント	微かにガスが残る。フレッシュで透明感とミネラル感、果実味がみごとにマッチした実に爽やかな赤!まさにピュアなミネラルジュース!	テイasting コメント	赤いバラやプラムなどの華やかで甘い香り。澄み切った旨みと極上な果実味が口の中にスツとしみこむ。
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のプルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。	ちなみに!	SO2ゼロ!フィルターなし!何も手を施していない! 自然のまま!点、以上! Point Barreとは「マル!点、以上!それだけ!(that's all!)」という意味がある。	ちなみに!	Le Gingleletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引っかけていかないかい?)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。

28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー		28.-9. VdT Petillant Naturel (2007) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュー		28.-10. AC Cremant du Jura (2005) Blanc de blancs AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	20～30年	樹齢	15年	樹齢	30年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで5週間	マセラシオン	イノックスタンクで2日間	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で5週間	製法	メソッド・リュラル	製法	メソッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で16ヶ月	一次醱酵	自然酵母で18日間	一次醱酵	自然酵母で15日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラッパ茸添え	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 魚介の冷製アントレ
マリアージュ (日本向け)	鳥のワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ラズベリーのムース	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールのチョコ
ワインの 飲み頃	2007年～2007年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	すみれやかな唇の甘い香り。ボ リュームと厚みがあり、ワインのバラ ンスがすべて一体となって溶け込ん でおり、とても滑らかな口当たり。	テイステイング コメント	フランボワーズやグレープフルーツ、鉱物 的なミネラルの香り。清涼感のある爽やか な酸とクリスピーな喉ごしが軽快でとても ピュアな味わい！	テイステイング コメント	ライム、プリオッシュ、鉱物的なミネラルの 香りもする。口当たりなめらかで、やさしい 泡とワインの旨みがフレッシュな酸をうまく 包み込む！
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le garde-corps (手すりという意味だ が、彼らはgarde du corps「用心棒」 の意味で使っている)、土壌が他の 場所よりもより粘土質が強いことから この名前がつけられた。	ちなみに！	キュヴェ名の「tant-mieux」は「それは良 かった！」という意味があり、初めて彼の ペティアンを飲んだ人が「美味しい！」と肯 いてくれることを期待して名付けたそう だ！	ちなみに！	記念すべきファーストヴィンテージ！！ クレマンのデゴルジュした日は4月21日。 (ペティアンナチュレル「タン・ミュー」は5月 14日)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む!

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	15年、60年	樹齢	35年	樹齢	45年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽(400~500ℓ)で16ヶ月	熟成	古樽(400~500ℓ)で16ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリージュ (生産者)	冷製の前菜、 ポトフ	マリージュ (生産者)	ウサギのリエット、 シュークルート	マリージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ
マリージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリージュ (日本向け)	スモークサーモンのクリームチーズあえ	マリージュ (日本向け)	馬刺し
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14℃
テイasting コメント	白い花、ミネラルの硬く乾いた香り。味わいは適度にバランスのとれた酸と落ちついたミネラル感が口に広がる。後味に香ばしいさが長く残る。	テイasting コメント	マロンクリームや香ばしい香りもある。味わいは酸がキリッとしていて、ワインにミネラル感と骨格があり、とてもスマートな白。	テイasting コメント	チェリーやミネラル鉄分の香り。味わいは澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの骨格をもってうまく封じ込まれている。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。	ちなみに!	Le rouge-queue は鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付根の色が赤くなることから、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに!	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!）」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。

28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・パール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	プルサール	品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	10年	樹齢	20～30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3～4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5週間
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で5週間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月	熟成	大樽(フードル)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、	マリアージュ (生産者)	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラツパ茸添え
マリアージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージ	マリアージュ (日本向け)	鴨のスモーク	マリアージュ (日本向け)	鳥のワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	微かにガスが残る。フレッシュで透 明感とミネラル感、果実味がみごと にマッチした実に爽やかな赤！まさ にピュアなミネラルジュース！	テイステイング コメント	赤いバラやプラムなどの華やかで甘い香 り。澄み切った旨みと極上な果実味が口 の中にスツツしみこむ。	テイステイング コメント	すみれやかなな唇の甘い香り。ポリウム と厚みがあり、ワインのバランスがすべて 一体となって溶け込んでおり、とても滑ら かな口当たり。
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	SO2ゼロ！フィルターなし！何も手を 施していない！ 自然のまま！点、以上！ Point Barreとは「マル！点、以上！ それだけ！（that's all !）」という意 味がある。	ちなみに！	Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯 (クイツと引っかけていかないかい?)」と いう、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	Le garde-corps (手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている)、土壌が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャサーニュ	
品種	ピノワール	品種	サヴァニヤン
樹齢	35年	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで8日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で4週間
熟成	古樽(228ℓ)で15ヶ月	熟成	古樽(400～500ℓ)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	真鴨のロースト、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	ソーセージのサヴァニヤン蒸、 メトン(クリームチーズ)
マリアージュ (日本向け)	牛ばら肉の煮込み	マリアージュ (日本向け)	カキのグラタン
ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	香り華やかで、フランボワーズや花 の香りもある。味わいは、骨格があ り、豊かな果実味の中に複雑な酸味 と旨みがうまく溶け込んでいる。	テイステイング コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワイ ンの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良 く、味わいもフルーティ。アフターにミネ ラルが長く残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	単一のピノワールではなく、数種類 のピノワールが一つの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違う「記憶に残るピノ」という意 味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサ ヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を 作って酸化熟成させる)と違い、このワイ ンはウィヤージュ(樽に隙間を作らないよう ワインを補充)をしている。