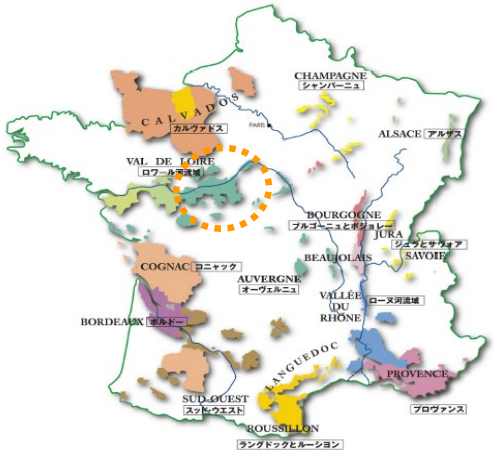
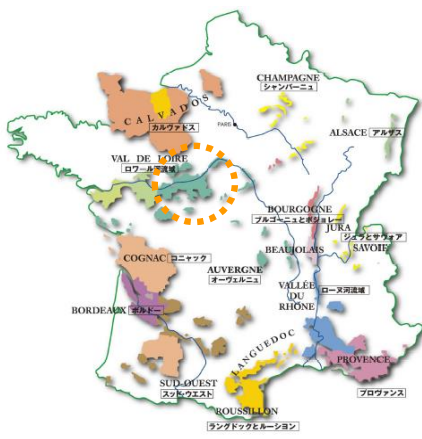


VCN° 54			「Version.February-2019」 ローラン・サイヤール (Laurent SAILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laurent SAILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7.5 ha
			農法	ビオディナミ
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	1人
			趣味	キノコ狩り、料理
			生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

54.-1. VdF Lucky You! 2017 ラッキー・ユー(白)		54.-7. VdF Blank 2017 ブランク(白)		54.-2. VdF la pause 2017 ラ・ポーズ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン60%、 シャルドネ40%	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	31年平均	樹齢	41年平均	樹齢	40年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40 hLの木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228 L古樽で5ヶ月	熟成	12 hLの木桶タンク、 400 L古樽で6ヶ月	熟成	40 hLの木桶タンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 マトウダイのボワレ	マリアージュ (生産者)	サーモンのオゼイユソース、 アワビのステーキ肝ソース	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 豚足のパン粉焼き
マリアージュ (日本向け)	焼きシェーヴルのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	ハムとアンディーヴのグラタン
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 16℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、黄リンゴ、シトラス、スイカズラ、ミント、鉱石の香り。ワインは芳醇かつフルーティーでまったりといて、透明感のあるほのかに甘いエキスの旨味にほんのりピターで塩気のあるミネラルと線の細い酸が融合する！	テイステイング コメント	白桃、レモン、クエッチ、ミモザ、モミの木、ヨーグルト、鉱石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるエキスに上品な旨味が詰まっていて、張りのある酸と滋味で凝縮感のあるミネラルが骨格を支える！	テイステイング コメント	ミュール、ブルーベリージャム、スミレ、蜜蝋、モロヘイヤ、シソの香り。ワインはしっとり上品かつジュシーで染み入るような果実の広がりがあり、塩気のあるタイトに洗練されたミネラルと繊細な酸、若くキメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は霜の被害により20 hL/haと50%減！2017年は収量が少なかったため100%樽で発酵熟成している！ワイン名のLucky You!「についているね！」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は霜の被害により20 hL/haと40%減！Blank「空白」はこのヴィエーユ・ヴィーニュのワインが出来るまでに期間が開いたこととBlancとBlankを掛けている！（あと、ローランの好きなナンシー・シナトラの曲Bang BangとBlank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7日。収量は霜の被害により16 hL/haと60%減。ワイン名のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

54.-6. VdF Joy(full) 2017 ジョイフル(赤)	
品種	カベルネフラン90%、 ガベルネソーヴィニヨン10%
樹齢	32年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 15 hLの木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	500 L古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウナギのマトロート
マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 18℃
テイस्टینگ コメント	カシス、ジュニバーベリー、バラの花 弁、ナツメグ、山椒、コショウ、タバコ の葉の香り。口当たりは柔らかくしな やかで野趣に富む果実味にコクがあ り、後からじわっと染み入る強かな酸 とキメの細かいタンニンが優しく締め る！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は霜の被害 により20 hL/haと40%減。ワイン名の Joy(full)はJoyful「楽しい」とfull of joy「喜びに満たされた」の2つの意味 を掛け合わせている！SO ₂ は瓶詰前 に10 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 54			「Version.January-2018」 ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laurent SAILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7.5 ha
			農法	ビオディナミ
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	1人
			趣味	キノコ狩り、料理
			生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

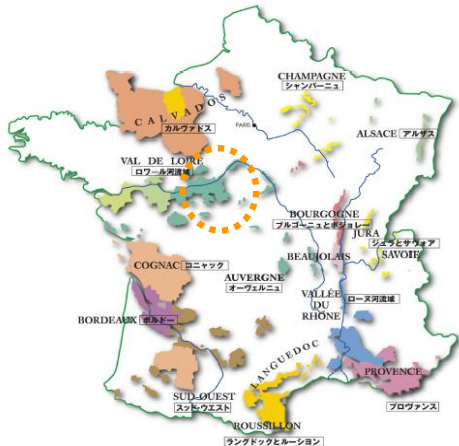
54.-3. VdF Pop 2016 ポップ(ロゼ泡)		54.-1. VdF Lucky You 2016 ラッキー・ユー(白)		54.-7. VdF Blank 2016 ブランク(白)	
品種	カベルネソーヴィニオン90%、 ピノドニス10%	品種	ソーヴィニヨンブラン60%、 シャルドネ40%	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	32年	樹齢	30年平均	樹齢	40年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
デゴルジュマン	無し	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	12 hLの木桶タンク、 400 L古樽2樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フルーツサラダ	マリアージュ (生産者)	ヒラメの香草焼き、 シェールチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 リードウォーのボワレ
マリアージュ (日本向け)	生ハムと蕪のサラダ	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームのアヒージョ	マリアージュ (日本向け)	ベーコンと白いんげん豆の煮込み
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: 9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 9℃
テイasting コメント	イチゴ、白桃、アセロラ、巨峰、 リュバーク、アンゼリカ、バラ、 ジャック、ハチミツの香り。ワイン はフレッシュかつクリスピーで、 ほのかに感じる優しい果実の甘 みをミネラルとシャープな酸が キュッと引き締める！	テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、シトラス、スイカ ズラ、ユウカリ、カシューナッツ、 火打石の香り。ワインはピュアか つフルーティーで、透明感のある エキスの旨味と塩気のあるミネラ ル、線の細い酸が後からじわっと せり上がる！	テイasting コメント	黄リンゴ、パイナップル、カモミ ール、モミの木、ヨーグルト、カテキ ン、森の香り。ワインはピュアかつ ビビッドで勢いがあり、張りのある 酸とダシのような凝縮した旨味、噛 めるくらいの骨太なミネラルが骨格 を支える！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	収穫日は前年よりも1ヶ月遅い10 月17日。収量は25 hL/ha。2016 年は泡が少ないためデゴルジュ マンをしていない！ワイン名は単 純にベティアンが弾けるとい う意味でPopと名付けた！直接プ レスでセニエではない。残糖分18 g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は35 hL/ha。ワイン名のLucky You！ 「ついているね！」は、フランスで ゼロからスタートし、色々な人に助 けられて今にたどり着いた彼自身 の思いが込められている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は30 hL/ha。Blank「空白」はこのヴィ エーユ・ヴィーニのワインが出来 るまでに期間が開いたこととBlank とBlankを掛けている！（あと、ロー ランの好きなナンシー・シナトラの 曲Bang BangとBlankを掛けている ！）SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添 加。ノンフィルター！

54.-2. VdF La Pause 2016 ラ・ポーズ(赤)		54.-5. VdF Scarlett 2016 スカーレット(赤)		54.-6. VdF Joy(full) 2016 ジョイフル(赤)	
品種	ガメイ	品種	ピノドニス	品種	カベルネフラン
樹齢	39年	樹齢	46年平均	樹齢	31年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40 hLの木桶タンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 15 hLの木桶タンクで2週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽500 Lで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	木桶タンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アーティチョークのグラタン、 豚バラのコンフィ	マリアーージュ (生産者)	鴨のグラトン、 トマトファルシ	マリアーージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 鰻とフォアグラのプレッセ、
マリアーージュ (日本向け)	カマンベールチーズと ジャガイモのオープン焼き	マリアーージュ (日本向け)	鯉のたたき ナンブラー風味	マリアーージュ (日本向け)	牛肉とパブリカの串焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	チェリー、クランベリー、バラ、ラ ベンダー、白コショウの香り。ワイ ンは上品かつジューシーでまとま りがあり、滑らかで芳醇な果実味 の中に硬質な酸、鉱物的なミネラ ル、キメの細かいタンニンがきれ いに溶け込む！	テイステイング コメント	フランボワーズ、バラ、シャクヤ ク、ブラリネ、黒コショウ、お香の 香り。ワインはチャーマーミングかつ果 実がみずみずしく染み入るように 優しく、洗練された酸とミネラル、 キメの細かいタンニンの収斂味が 輪郭を整える！	テイステイング コメント	カシス、ジュニパーベリー、バラの 花卉、山椒、コショウ、腐葉土、お 香の香り。ワインは柔らかな野趣味 に溢れていて、旨味の溶け込んだ 染み入るような果実味をキメの細 かいタンニンの収斂味がやさしく締 める！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは 畑仕事の合間の「休憩」を意味 し、畑の中でパテを食べながら ヴァンドソワフで喉を潤すというイ メージがある！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は25 hL/ha。ワイン名のScarlettは チャーマーミングでフェミニンなワイン という事からスカーレットという女 性のネーミングを取った！SO ₂ は 瓶詰め前のスーティラーージュの時 に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は35 hL/ha。ワイン名のJoy(full)は Joyful「楽しい」とfull of joy「喜びに 満たされた」の2つの意味を掛け合 わせている！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！

VCN° 54

「Version.February-2017」

ローラン・サイヤール (Laurent SAILLARD)



CHAMPAGNE
[シャンパーニュ]

CALVADOS
[カルヴァドス]

VAL DE LOIRE
[ヴァール・ド・ロワール]

ALSACE
[アルザス]

BOURGOGNE
[ブルゴーニュ]

JURA
[ジュラ]

SAVOIE
[サヴォワ]

COGNAC
[コニャック]

AUVERGNE
[オーヴェルニュ]

BEAUJOLAIS
[ボージュワール]

VALLEE DU RHONE
[ヴァレー・デュ・ロワール]

BORDEAUX
[ボルドー]

LANGUEDOC
[ラングドック]

PROVENCE
[プロヴァンス]

SUD-OUEST
[スッド・ウエスト]

ROUSSILLON
[ロウジヨン]

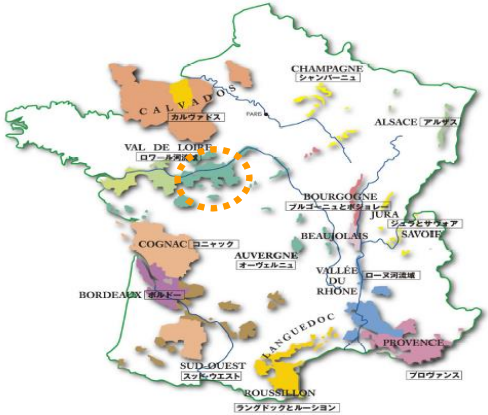
地図提供: フランス食品振興会

生産者	Laurent SAILLARD
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランCiciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	キノコ狩り、料理
生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

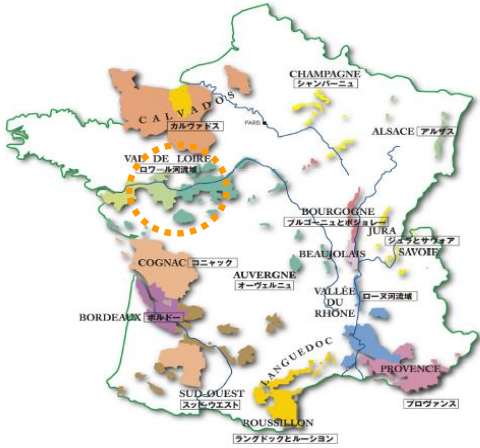


54.-2. VdF La Pause 2015 ラ・ポーズ(赤)		54.-5. VdF Scarlett 2015 スカーレット(赤)		54.-6. VdF Joy(full) 2015 ジョイフル(赤)	
品種	ガメイ	品種	ピノドニス70%、ガメイ30%	品種	カベルネフラン
樹齢	38年	樹齢	45年平均	樹齢	30年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	木桶タンクで6ヶ月	熟成	木桶タンクで6ヶ月	熟成	木桶タンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキャスのロティ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウナギの赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	鮪のソテー タブナードソース	マリアージュ (日本向け)	スパイスを効かせたロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースとごぼうのグリル 山椒風味
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	チェリー、プラム、デーツ、スマイル、 シソ、プーアル茶、キャラメル の香り。ワインは上品かつ滑らかで 質感が良く、柔らかくまろやかな 果実味ときれいに溶け込んだミ ネラルとタンニンが舌の上でとろ ける！	テイスティング コメント	ザクロ、クランベリー、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クレソンの香 り。ワインはフレッシュかつ果実が チャーミングで染み入るように優 しく、柔らかなタンニンと緻密なミ ネラルが味わいに輪郭を与え る！	テイスティング コメント	カシス、スマイル、バラの花弁、山椒、 コショウの香り。ワインは滑らかか つフローラルで染み入るようなみず みずしい果実味があり、鉱物的なミ ネラルと細かくしなやかなタンニン がきれいに融合する！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は30 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは 畑仕事の合間の「休憩」を意味 し、畑の中でパテを食べながら ヴァンドソワフで喉を潤すというイ メージがある！ノンフィルター！ SO ₂ は瓶詰め前のスーティラー ジュの時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は30 hL/ha。ワイン名のScarlettは チャーミングでフェミニンなワイン という事からスカーレットという女 性のネーミングを取った！ノンフ ィルター！SO ₂ は瓶詰め前のス ーティラージュの時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は30 hL/ha。ワイン名のJoy(full)は Joyful「楽しい」とfull of joy「喜びに 満たされた」の2つの意味を掛け合 わせている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前のスーティラージュの 時に10 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 54			「Version.February-2016」 ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laurent SAILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってから、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロッシューの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7.5 ha
			農法	ビオディナミ
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	1人
			趣味	キノコ狩り、料理
			生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

54.-1. VdF Lucky You ! 2014 ラッキー・ユー！(白)		54.-2. VdF La Pause 2014 ラ・ポーズ(赤)	
	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	42年	樹齢	37年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ウズラのブドウの葉包み焼き	マリアージュ (生産者)	鳩のロティバルサミソース、 トムドサヴォワ
マリアージュ (日本向け)	鱈とキノコのホイル焼き	マリアージュ (日本向け)	焼きシェーヴルチーズと 生ハムのサラダ
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: 15℃
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシのコンポート、白い バラ、スイカズラ、黒豆、火打石 の香り。ワインはクリスピーかつ ボリューム豊かで勢いがあり、じ わっと上がる強かな酸と凝縮した ミネラルが味わいの骨格をしっかりと 支える！	テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、スミレ、 プーアル茶、お香、海苔の香り。 ワインはフレッシュかつ口当たり 滑らかで、チャーミングな酸と染み 入るように優しい果実味、細かくし なやかなタンニンがきれいに融合 する！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は27 hL/ha。ワイン名のLucky You ! 「についているね！」は、フランスで ゼロからスタートし、色々な人に 助けられて今にたどり着いた彼 自身の思いが込められている！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑 仕事の合間の「休憩」を意味し、 畑の中でパテを食べながらヴァン ドソワフで喉を潤すというイメージ がある！ SO ₂ は瓶詰め前のスー ペリアージュの時に20 mg/L添 加、ノンフィルター。

「Version.February-2015」 ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)		
VCN° 54  地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laurent SAILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランICIを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲り、ニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モランタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 haの管理を引き受け現在に至る。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	6.5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人
	趣味	キノコ狩り、料理
	生産者のモットー	感性を生かしたシンプルで美しい仕事

54.-1. VdF Lucky You 2013 ラッキー・ユー (白)		54.-2. VdF La Pause 2013 ラ・ポーズ (赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	41年	樹齢	36年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで7日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で30日間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で5ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ルッコラのサラダ 鯛のカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ウズラのロティ
マリアーージュ (日本向け)	蒸し鶏とアボカドのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	マグロのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、生姜の香り。ワインはビュアで清涼感があり、フレッシュな酸と上品で爽やかなミネラルエキスがやさしく口の中に染み入る！	テイスティング コメント	グリオット、レッドチェリー、白桃、バラの花卉、ボタンの香り。ワインはみずみずしく艶があり、チャーミングな酸とビュアな果実味がやさしいタンニンときれいに融合する！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は10月13日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLucky You！「ついでにね！」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている！ノンフィルター、SO ₂ は発酵が終わった後20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月13日。収量は30 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドゾワフで喉を潤すというイメージがある！ノンフィルター、SO ₂ は瓶詰め前のスーティラーージュの時に10 mg/L。