

地図提供: フランス食品振興会



生産者

Reynald HÉAULÉ

国&gt;地域&gt;村

フランス>ロワール>オルレアン  
>クレリ・サン・タンドレ

AOC

VdT

歴史

オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン校のBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ヌイ・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。

気候

西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。

畑総面積

5 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

1人(季節労働者2人)

趣味

読書、料理

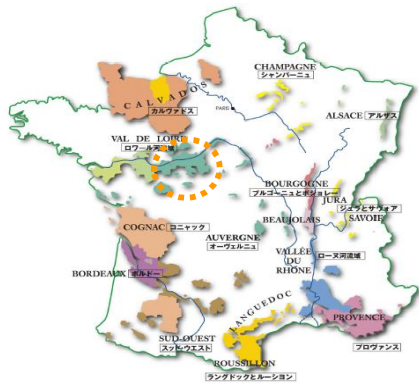
生産者のモットー

ユニークであること。  
ブドウのもつミネラルとフィネスを  
最大限ワインに反映する。

**55.-8. VdF Petillant Naturel 2015**  
**Silice en Bulles Rose**  
**ペティアン・ナチュレル**  
**シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)**
**55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2015**  
**Clos Belle-Croix**  
**リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)**
**55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2015**  
**テル・ド・シリス(白)**

品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、ソー、ガスコ、ガメイ、ピノグリ、ムニユピノ	品種	シャルドネ	品種	ムニユピノ、ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン
樹齢	20年~31年	樹齢	30年	樹齢	20年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス混じりの石灰質・粘土質	土壌	シリス(硅砂、硅石)
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 & 古樽で1年熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2016年の発酵中のムニユピノを 添加後瓶内で13ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
デゴルジュマン	2017年11月	熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とホタテのタンパル仕立て、 パティアンクルート	マリアージュ (生産者)	ホタテのカルパッチョ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	アサリとキノコの白ワイン蒸し、 ピヤベース
マリアージュ (日本向け)	アボガドとトマトのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛のアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	イカのソテー カルダモンとレモンのアクセント
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	アセロラ、ザクロ、リュバーク、スイカズラ、ユーカリ、鉱石の香り。ワインはミネラリーかつ泡立ちがタイトで、まったりとしたピュアな旨味エキスを真つぐな酸と塩辛く鉱物的なミネラルが上品に引き締める!	テイスティング コメント	黄リンゴ、シトラス、ニワトコの花、ミユク、ハチミツ、ピート、塩キャラメル、の香り。ワインはピュアかつ芳醇で透明感のあるエキスがあり、ダシのように澄んだ旨味と塩気のある優しいミネラルがきれいに溶け込む!	テイスティング コメント	スターフルーツ、青リンゴ、スイカズラ、ピート、クミン、クラッカー、潮の香り。ワインはピュアかつ透明感のある滑らかなエキスの旨味があり、塩気の効いた緻密なミネラルとスレンダーな酸が上品な骨格を形成する!
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	収穫日はティラージュに使ったムニユピノが2016年10月5日、それ以外は2015年9月16日~28日。収量は35 hL/ha。セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式で、ティラージュにはシヨ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加している! ガス圧5.3気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月8日、9日、10月日。収量は30 hL/ha。ワイン名通り、100%シリスの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

55.-4. VdF Atypique Rouge 2017 アティピック(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2015 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワ クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2015 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ガメイ、ピノワール、 ピノムニエ、カベルネフラン	品種	ピノワール、ピノムニエ	品種	ピノワール、ピノムニエ、 カベルネフラン、コー、 ガメイ、ピノグリ、ガスコン
樹齢	16年～34年	樹齢	35年平均	樹齢	31年
土壌	シリス(砂砂、硲石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(砂砂、硲石)
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで4ヶ月 古樽で4ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 豚足のグリエ	マリアーージュ (生産者)	鹿のパテドカンパーニュ、 ルプロシオンチーズ	マリアーージュ (生産者)	セップ茸のポワレボルドー風、 ペキャスのロティトリュフソース
マリアーージュ (日本向け)	マグロのステーキ エスニック風味	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	アンディーブとハムのグラタン
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、イチゴジャム、ローズヒップ、バラ、メントールの香り。ワインは明るく果実味がジューシーで、チャーミングな酸と鉱物的なミネラル、ダシのような透明感のある旨味エキスが優しく口の中に染み入る！	テイステイング コメント	グリオット、ラディッシュ、バラ、青竹、タバコの葉、お香の香り。ワインはしなやかでストラクチャーがあり、コクのある凝縮した果実味をチャーミングな酸と筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！	テイステイング コメント	カシス、プルーン、バラの花弁、ブラリネ、甘草、ナツメグ、墨の香り。ワインは滑らかで上品なコクとフィネスがあり、しっとりとしなやかな果実味に洗練されたミネラルと染み入る酸、優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は9月11日～13日。収量は霜の被害で10 hL/haと8割減！2017年から新しく2 haガメイの畑を追加！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインであることから命名した！SO <sub>2</sub> 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30 hL/ha。ブレンド比率はピノ60%、ムニエ40%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日、26日、29日。収量は30 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！SO <sub>2</sub> 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	Réynald HEAULÉ
国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン >クレリ・サン・タンダレ
AOC	VdT
歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンダレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨がが多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。
畑総面積	5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者2人)
趣味	読書、料理
生産者のモットー	ユニークであること。 ブドウのもつミネラルとフィネスを 最大限ワインに反映する。

55.-1. VdF Pétillant Naturel 2015 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Pétillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rosé ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2014 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)	
品種	ソーヴィニオン、ムニピノ、ピノグリ、シャルドネ、ロモランタン	品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン、ガメイ、ピノグリ、ムニピノ	品種	シャルドネ
樹齢	20年	樹齢	19年~30年	樹齢	29年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 &古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 &古樽で1年熟成	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2016年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で6ヶ月	二次発酵・熟成	2014年の発酵中のムニピノを添加後瓶内 で18ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2017年4月	デゴルジュマン	2016年4月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 蟹のトマトファルシ	マリアージュ (生産者)	牡蠣のコンソメジュレ添え、 タラのポワレきのこバターソース
マリアージュ (日本向け)	アンチョビとシェーヴルチーズの タルティース	マリアージュ (日本向け)	海老のベニエ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツと帆立のコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	レモン、ニワトコの花、モミの木、クッキー、ミネラル、潮の香り。ワインはタイトで泡立ちも細かく繊細で塩辛い旨味エキスにきれいに溶け込んでいて、キレのあるシャープな酸、鉱物的なミネラルが味わいを締める!	テイスティング コメント	プラム、ザクロ、スイカズラ、杉、ハイビスカスティー、白粉、ミネラルの香り。ワインはミネラリーで、滑らかに舌にまとわりつく旨味エキスを優しい泡立ち、タイトな酸、鉱物的なミネラルが締める!	テイスティング コメント	黄リンゴ、スターフルーツ、シトラス、ニワトコの花、フェネル、綿菓子、キャラメル香り。ワインはピュアでみずみずしく清涼感があり、ダシのように澄んだ優しい旨味エキスにスレンダーな酸、緻密なミネラルが融合する!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)
ちなみに!	収穫日は2015年9月15日、16日、28日。収量は35 hL/ha。二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラーージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加しナチュラルに仕上げている! ガス圧5気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はティラーージュに使ったムニピノが2014年9月28日、それ以外は2013年9月16日。収量は30 hL/ha。セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式で、ティラーージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加しナチュラルに仕上げている! ガス圧4.2気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日。収量はミルデューの被害で25 hL/haと20%減! ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!

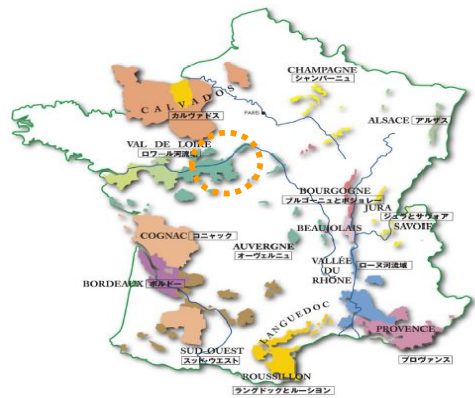
55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2014 テールド・シリス(白)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2016 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2015 ア・コントル・クーラン(赤)	
品種	ムニユピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン	品種	ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、コー
樹齢	19年	樹齢	15年～20年	樹齢	14年～19年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	アワビのバターソーテ、 ホロホロ鳥の栗入りファルシ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 リエット	マリアージュ (生産者)	若鶏とセップ茸のパロティース、 豚フィレ肉のアルロネーズ風
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームと胡桃のサラダ	マリアージュ (日本向け)	カブと生ハムのバルサミコ和え	マリアージュ (日本向け)	エリンギのエスカルゴバター焼き
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～2022年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	黄桃、アプリコット、熟したパイナップル、アカシア、アロエ、バターキャラメル、の香り。ワインはピュアで透明感があり、塩辛く感じるくらい凝縮した旨味エキスに線の細い酸、繊細でキメの細かいミネラル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、ザクロ、アセロラ、バラの花弁、甘草、メントールの香り。ワインはピュアでみずみずしく果実味がジューシーで、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、透明感のある旨味エキスが優しく口の中に染み入る！	テイステイング コメント	グロゼイユ、クランベリー、オレンジ、シャクヤクの花、タイム、メントールの香り。ワインは滑らかかつジューシーで染み入るように優しく、艶やかで照りのある果実味に、ダシのように澄んだ旨味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	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)
ちなみに！	収穫日は9月16日、17日、10月4日。収量は30 hL/ha。ワイン名通り、100%シリスの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴！醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～20日。収量は霜の被害で15 hL/haと7割減！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインをつくったことからこう命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、10月15日。収量は35 hL/ha。ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！アティピックとの大きな違いは、長期熟成であること、ピノとムニエの比率が多く、カベルネの代わりにコーが入っていること！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2014 Clos Belle-Croix リヴ・ドロットワ クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2014 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)			
品種	ピノワール、ピノムニエ	品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガメイ、ピノグリ、ガスコ		
樹齢	34年平均	樹齢	30年		
土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(珪砂、珪石)		
マセラシオン	スミマセラシオン ファイバータンクで1週間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間		
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月		
熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月		
マリアージュ (生産者)	ウサギのトマト煮込み、 仔牛のロティ黒ラッパ茸ソース	マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのパイ包み、 ベカスのロティサルミソース		
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトのオープン焼き		
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15℃		
テイステイング コメント	グロゼイユ、リュバール、シャクヤクの花、カーネーション、お香の香り。ワインは艶やかかつチャーミングでフィネスがあり、ピュアで上品な果実味を洗練された酸と筋肉質で骨格のあるミネラルが引き締める！	テイステイング コメント	グリオット、ブルー、プラリネ、甘草、ナツメグの香り。ワインはピュアかつ滑らかで上品なフィネスがあり、艶やかで照りのある赤い果実の旨味に洗練された酸とミネラル、ほのかに苦みを伴った優しいタンニンが溶け込む！		
希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)		
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量はスズキの被害で20 hL/haと例年の50%減！ブレンド比率はピノ70%、ムニエ30%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日、10月20日、21日。収量はスズキの被害で24 hL/haと3割減！ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エテケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！SO <sub>2</sub> 無添加！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	Reynald HÉAULÉ
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン >クレリ・サン・タンデュレ
	AOC	VdT
	歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン(BTS)で2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンデュレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。	
	畑総面積	2 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	読書、料理
	生産者のモットー	ユニークであること。 ブドウのもつミネラルとフィネスを 最大限ワインに反映する。

55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2012 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)		55.-3. VdF Terre de Silice 2012 テール・ド・シリシ(白)		55.-4. VdF Atypique 2015 アティピック(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ムニユピノ、ロモランタン	品種	ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、カベルネフラン
樹齢	27年	樹齢	17年	樹齢	14年~19年
土壌	シリシ混じりの石灰質・粘土質	土壌	シリシ(珪砂、珪石)	土壌	シリシ(珪砂、珪石)
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで1週間
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリージュ (生産者)	スズキのバイ包み焼き、 シャウルステーキ	マリージュ (生産者)	真鯛のボワレレモンバターソース、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリージュ (生産者)	プレス鶏のパロティエヌ、 リードヴォーのソテー
マリージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース	マリージュ (日本向け)	甘エビとデコボンのマリネ ディル風味	マリージュ (日本向け)	パクチャーとエシャロットの肉餃子
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、シトラス、西洋ニワトコ、ピスタチオ、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ旨味がたっぷり詰まっていた、細く伸びのある酸と塩辛い洗練されたミネラルが味わいにメリハリを与える!	テイスティング コメント	クエッチ、白桃、梨、アーモンドの花、シトラス、キャラメル、粘土の香り。ワインはピュアかつ上品で、塩辛く感じるくらいの旨味エキスと線の細い酸、キメの細かくチョーキーなミネラルがきれいに融合する!	テイスティング コメント	フランボワーズ、ザクロ、オレンジ、シャクヤクの花、甘草、レモングラス、メントールの香り。ワインはピュアかつエキスに透明感があり、ダシのような旨味と繊細なミネラルが優しく口の中に染み入る!
希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は霜の被害により18 hL/haと例年の40%減! ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。ノンフィルター! SO <sub>2</sub> 無添加!	ちなみに!	収穫日は9月20日、10月20日、21日。収量は霜の被害により15 hL/haと例年の50%減! ワイン名通り、100%シリシの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている! ノンフィルター! SO <sub>2</sub> 無添加!	ちなみに!	収穫日は9月10日、11日、28日。収量は40 hL/ha。ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインをつくったことから命名した! ノンフィルター! SO <sub>2</sub> 無添加!

55.-5. VdF A Contre Courant 2014 ア・コントロール・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2012 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワットクロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2011 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー	品種	ピノワール、ピノムニエ	品種	ピノワール、ピノムニエ、 カベルネフラン、コー、 ガメイ、ピノグリ、ガスコン
樹齢	13年～18年	樹齢	32年平均	樹齢	27年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(珪砂、珪石)
マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオン ファイバータンクで1週間	マセラシオン	ファイバータンクで2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3週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で36ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ウズラのハーブロースト	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のロースト、 エボフステーキ	マリアージュ (生産者)	ビーツのロースト、 兎とフォアグラのガランティーヌ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と青梗菜の山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と大根の 軽い赤ワインヴィネガー煮	マリアージュ (日本向け)	サバのスマークとレンズ豆のサラダ
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:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、スターフルーツ、シャクヤクの花、バラ、メントールの香り。ワインはピュアかつ滑らかで果実味に輝きと透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エキスと洗練されたミネラルに一体感がある！	テイステイング コメント	グリオット、フランボワーズのジャム、シャクヤクの花、クルミ、ブラリネ、火打石の香り。ワインはピュアかつメリハリがあり、しなやかで透明感のある旨味エキスを洗練されたミネラルが上品に支える！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、スマレ、ビーツ、甘草、アニス、アロエの香り。ワインはスマートかつ上品でフィネスがあり、艶やかな赤い果実の旨味に緻密なミネラル、優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,450円(税込3,726円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)	希望小売価格	3,950円(税込4,266円)
ちなみに！	収穫日は9月25日、10月5日。収量はスズキの被害で18 hL/haと例年の50%減。ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！アティピックとの大きな違いは、長期熟成であることと、ピノとムニエの比率が若干多く、カベルネの代わりにコーが入っていること！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は霜の被害により15 hL/haと例年の50%減！ブレンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月15日、16日、10月10日、11日。収量は35 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！

55.-1. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)	
品種	シャルドネ、ロモランタン、ムニエ、 ピノグリ、ピノワール、コー	品種	ピノワール、ピノムニエ、 カベルネフラン、コー、ガメイ、ガスコン
樹齢	18年	樹齢	29年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &古樽で1年熟成
二次発酵・熟成	2014年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で6ヶ月	二次発酵・熟成	2014年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で6ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月	デゴルジュマン	2015年4月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し マトウ鯛のポワレ	マリアージュ (生産者)	アボガドとサーモンのマリネ、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	イカのフリット レモングラスとナンブラーソース	マリアージュ (日本向け)	赤ピーマンの海老ファルシ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	カリン、梨のコンポート、ドライパイナップル、ハチミツ、ベッコウ飴、火打石の香り。ワインはヴィヴィッドかつ泡立ちが繊細で勢いがあり、洗練されたミネラルと鋭くシャープな酸が真っ直ぐ突き抜ける！	テイステイング コメント	とれたてのイチゴ、リュパーブ、ボンボン、カシスの芽、ジンジャー、ローズベツパーの香り。ワインはフレッシュかつシャープで、酸と鉱物的なミネラルにキレがあり、繊細でタイトな泡立ちに乗せイチゴのフレーバーが鼻を抜ける！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～7日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g！二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式！すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月2日～3日、28日～30日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g！セニエではなく直接プレス！二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式！すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！



地図提供: フランス食品振興会

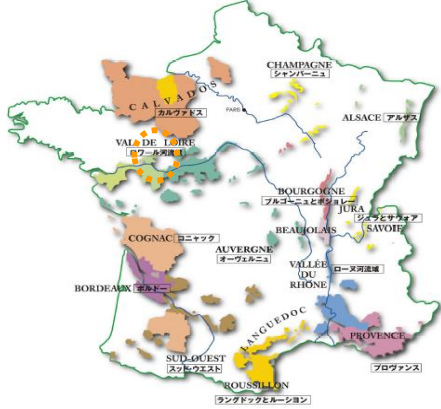



生産者	Reynald HEAULE
国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン >クレリ・サン・タンダレ
AOC	VdT
歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン(BTS)で2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンダレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。
畑総面積	2 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人
趣味	読書、料理
生産者のモットー	ユニークであること。 ブドウのもつミネラルとフィネスを 最大限ワインに反映させる。

55.-1. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2011 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)	
品種	シャルドネ、ロモランタン、ムニエ、ピノグリ、ピノワール、コー	品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガメイ、ガスコン	品種	シャルドネ
樹齢	18年	樹齢	29年	樹齢	26年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &古樽で1年熟成	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2014年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で6ヶ月	二次発酵・熟成	2014年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月	デゴルジュマン	2015年4月	熟成	古樽で36ヶ月
マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 マトウ鯛のポワレ	マリアージュ (生産者)	アボガドと海老のサラダ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	カワカマスのブルブランソース、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	アンディーヴのグラタン	マリアージュ (日本向け)	スモークサーモンのマリネ	マリアージュ (日本向け)	ホタテとネギのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃
テイasting コメント	カリン、梨のコンポート、ドライパイナップル、ハチミツ、ベッコウ飴、火打石の香り。ワインはヴィヴィッドかつ泡立ちが繊細で勢いがあり、洗練されたミネラルと鋭くシャープな酸が真っ直ぐ突き抜ける!	テイasting コメント	とれたてのイチゴ、リウバブ、ボンボン、カシスの芽、ジンジャー、ローズペッパーの香り。ワインはフレッシュかつシャープで、酸と鉱物的なミネラルにキレがあり、繊細でタイトな泡立ちに合せイチゴのフレーバーが鼻を抜ける!	テイasting コメント	アプリコット、白桃、西洋ニワトコ、茹でた蕪、若いアーモンド、キャラメル、クラッカーの香り。ワインはピュアで、旨味のぎっしり詰まったエキス分とほろ苦く透明感のあるミネラルが優しく口に染み入る!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	収穫日は10月1日~7日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている! SO <sub>2</sub> は一次発酵のマロが終わった後に5 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月2日~3日、28日~30日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g! セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている! SO <sub>2</sub> は一次発酵のマロが終わった後に5 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月25日。収量は30 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラージュ後、瓶詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター!

55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2011 テールド・シリス(白)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2014 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2012 ア・コントル・クーラン(赤)	
品種	ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ムニユ ピノ、ロモランタン	品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー
樹齢	16年	樹齢	13年～18年	樹齢	11年～16年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマカルボニック ファイバータンクで5日間	マセラシオン	スマカルボニック ファイバータンクで1週間
醱酵	自然酵母で4週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	芽キャベツのベニエ、 クロタンドシャヴィニヨルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 ズッキーニの花のベニエ	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 プリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	ポトフ	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)	イワシのベーコン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	メロン、スイカの皮、西洋ニワトコ、バニラ ビーンズ、焼き栗、ウイスキー、火打石の香 り。ワインはピュアかつミネラリーで、ダシの ように透き通ったエキスと緻密で塩辛いくら い中身の詰まったミネラルが口を満たす！	テイステイング コメント	ネクタリン、ジュンパーベリー、ハイビスカ ス、バラ、ジンジャーの香り。ワインはピュア かつ艶やかで、透明感のあるフレッシュな果 実味とチャーミングな酸とのバランスが良く、 バラのようなフレーバーが細かいミネラルの 旨味に溶け込む！	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、スミレ、ジャズミン ティー、ピーツ、キャラメルの香り。ワインは ピュアで輝きと透明感があり、みずみずしく 澄んだ果実味にチャーミングな酸と洗練され たミネラルがきれいに融合する！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564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20日、10月26日、27日。収量 は30 hL/ha。100%シリスの土壌から出来上 がるワインはピュアな味わいが特徴！醸造 は早熟なブドウ、晩熟なブドウとに分けて仕 込み、熟成途中でブレンドしている！SO <sub>2</sub> は マロ後、スーティラーージュ後、瓶詰め後で計 20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日、26日、10月24日、25 日。収量は40 hL/ha。ワイン名のAtypique は「典型的ではない」という意味があり、複 数の品種をアッサンブラージュしたユニーク なワインをつくったことからこう命名した！ SO <sub>2</sub> はマロ後に計5 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～17日、10月2日。収量 は20 hL/ha！ワイン名のA Contre Courant は「他人と違う方向に行く」という意味があ る！アティピックとの違いは、長期熟成であ り、ピノとムニエの比率が若干多く、カベル ネの代わりにコーが入っている！SO <sub>2</sub> はマロ後 に計5 mg/L。ノンフィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2011 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2010 ランスミ・デュ・ヴィラーージュ(赤)			
品種	ピノワール、ピノムニエ	品種	ピノワール、ピノムニエ、 カベルネフラン、コー、 ガメイ、ピノグリ、ガスコン		
樹齢	31年平均	樹齢	26年		
土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(硅砂、硅石)		
マセラシオン	ファイバータンクで1週間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間		
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間		
熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で36ヶ月		
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ジゴダニョー		
マリアージュ (日本向け)	鴨のラズベリーソース	マリアージュ (日本向け)	レバーとキノコのバターソーテ		
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃		
テイステイング コメント	ダークチェリー、グレープフルーツ、スミレ、メ ントール、カカオ、甘草、マッシュルームの香 り。ワインは女性的で上品な輪郭とフィネス があり、滑らかな果実味とじわっと染み入る 艶やかな酸、洗練されたミネラルとのバラ ンスが絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、桜桃、スミレ、アロ エ、タバコの葉、シナモン、コーヒー豆の香 り。ワインはスマートかつ骨格が整ってい て、旨味の詰まった艶やかな果実味を上 品な酸と緻密なミネラル、優しいタンニンがバ ランスよく支える！		
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)		
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。ブレ ンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン名の Rive Droiteは「右岸」という意味で、レイナ ルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあ ることから命名された！Clos Belle-Croixは 畑名。SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラーージュ後、瓶 詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日、10月15日、16日。収量 は30 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力な どに従わない人、反抗的人間」という意味。 エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「村 の中の」厄介者、ランスミのメタファーであ る！SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラーージュ後、瓶 詰め後で計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	Reynald HEAULE
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン >クレリ・サン・タンデレ
	AOC	VdF
	歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン のBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備の ために地元のクレリ・サン・タンデレに戻り、地元のワイン農協で働く。 準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年から レ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
	気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を 受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が 多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく 気候が穏やかなのが特徴。
	畑総面積	2ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人
	趣味	読書、料理
	生産者のモットー	ユニークであること。 ブドウのもつミネラルとフィネスを最大限ワインに反映する。

55.-1. VdF Petillant Naturel 2010 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2010 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2010 テール・ド・シリス(白)	
品種	シャルドネ、ロモランタン、ピノグリ、 ピノムニエ、ピノワール、コー	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ、ロモランタン、ソーヴィニオンブラン、 ムニピノ、ピノグリ
樹齢	15年	樹齢	25年	樹齢	15年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(硅砂、硅石)
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで3週間&1年熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2011年の発酵中のジュースを 添加後瓶内で29ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2014年3月	熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイエットのグリエ、 カマンベール	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 クロタンドシャビニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	ウナギの燻製エストラゴンソース、 ヴァランセチーズ
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのグリルと生ハム	マリアージュ (日本向け)	イカとアスパラの炒め物	マリアージュ (日本向け)	生牡蠣
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃	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~2024年 供出温度:10℃
テイasting コメント	スモモ、青梅、ハチミツの香り。ワインはタイト かつドライで、繊細な泡立ちとキレのある 硬質なミネラルとのバランスが良く、アフター にオレンジピールのような心地よい苦みが 残る!	テイasting コメント	ドライアプリコット、パイナップルの汁、シトラ ス、杉の木の香り。ワインはピュアかつふく よかてフィネスがあり、細く伸びやかな酸と しょっぱいくらいのミネラル、ぎゅっ詰まった エキ스가きれいに同調する!	テイasting コメント	レモン、リュパープ、レーズンパンの香り。ワ インは上品で洗練感があり、ピュアなエキス と細く伸びのある酸とのバランスが良く、後 からチョコクのような緻密なミネラルがゆっ くりと上がってくる!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに!	収穫日は9月15日、10月1日~5日。収量は 35hl/ha。残糖は0g! 一度完全発酵を終えた 2010年のワインに、発酵中の2011年のブド ウジュースを加えて泡を作った。瓶内2次発 酵のペティアンナチュレル! ノンフィルター、 SO2無添加!	ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は25hl/ha! ワイン 名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイ ナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸に あることから命名された! Clos Belle-Croix は畑の名前。 ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日、10月3日、10日。収量は 15hl/ha! ワイン名通り、100%シリスの土壌 から出来上がるワインはピュアでクリスタル な味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ同 士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成 途中でブレンドしている! ノンフィルター!

55.-4. VdF Atypique Rouge 2011 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2011 ア・コントル・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2010 Clos Belle-Croix VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)	
品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー	品種	ピノワール、ピノムニエ
樹齢	10年～15年	樹齢	10年～15年	樹齢	30年平均
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質
マセラシオン	スマカルボニック ファイバータンクで1週間	マセラシオン	スマカルボニック ファイバータンクで1週間	マセラシオン	ファイバータンクで1週間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛肉のプロシエト、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ボンレヴェックチーズ	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 (日本向け)	豚の角煮	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン	マリアージュ (日本向け)	ポーチドエッグとキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グリオット、ダークチェリー、梅、ベッコウ飴の 香り。ワインはスマートで、柔らかな果実味 に緻密なミネラルとチャーミングな酸、やさし いタンニンの収斂味が同調し、そのままきれ いに喉を通り抜ける！	テイステイング コメント	グリオット、フランボワーズ、バラの花弁、 セージ、ブラリーヌの香り。果実味がピュア かつエレガントで、チャーミングな酸と細かい ミネラルの収斂味とのバランスが良く、やさし い旨味エキスが口に染み入る！	テイステイング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、カカオ、甘 草、メントールの香り。ワインはエレガントか つフィネスがあり、ピュアで艶やかな果実味 にチャーミングな酸、旨味の集約されたミネ ラルが絶妙に溶け込む！
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)	希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は9月28日、10月10日。収量は 30hl/ha。ワイン名のAtypiqueは「典型的 ではない」という意味があり、複数の品種を アッサンブラージュしたユニークなワインをつ くったことからこう命名した！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日、10月8日。収量は 30hl/ha。ワイン名のA Contre Courantは「他 人と違う方向に行く」という意味がある！ア ティピックとの大きな違いは、ピノとムニエの 比率が若干多く、カベルネの代わりにコーが 入っていること！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日、20日。収量は20hl/ha！ ブレンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン 名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイ ナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸に あることから命名された！Clos Belle-Croix は畑の名前で白に隣接する。ノンフィル ター！

55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2009 ランスミ・デュ・ヴィラーージュ(赤)	
品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン、コー、 ピノグリ、ガスコン
樹齢	25年
土壌	シリス(珪砂、珪石)
マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿と黒トリュフのパテ、 牛のタルタルステーキ
マリアージュ (日本向け)	鶏砂肝と黒オリーブのソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	グリオット、ミュール、カカオ、コーヒー豆、微 かに柑橘系の香りもある。ワインはミネラ リで筋肉質かつ洗練された感があり、細 かく繊細なタンニンと伸びのある酸が味わい に骨格を与える！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は9月10日、10月2日。収量は 30hl/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに 従わない人間」という意味があり、エチケッ トの白羊の中の黒羊は「変わり者で群れない」 自身のある種の信念を表している！ ノンフィルター！