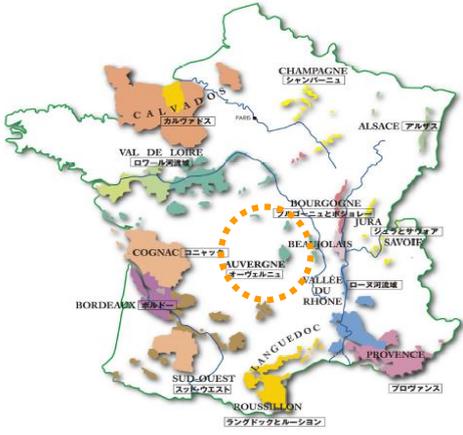
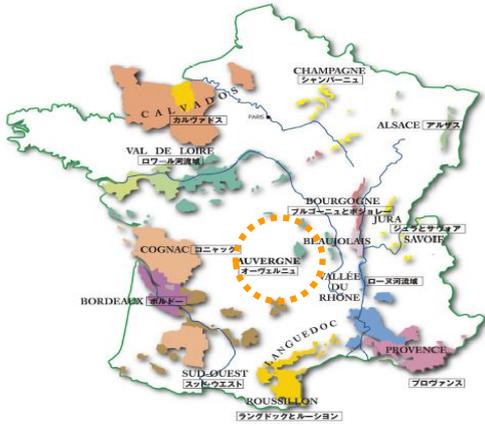
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

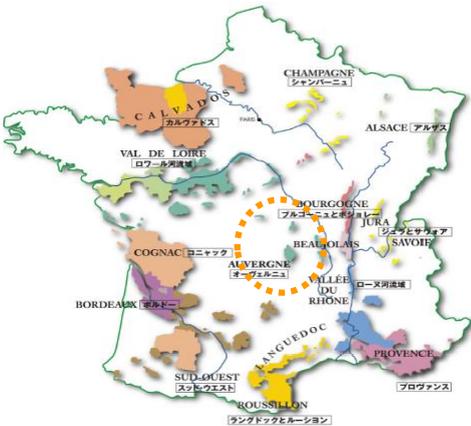
59.-10. Cidre Brut Hellcider 2017 シードル ヘルサイダー(辛口)		59.-9. Cidre Demi-sec Heavencider 2017 シードル ヘヴンサイダー(中辛口)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2017 マグマ・ロック(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ
樹齢	30年	樹齢	30年	樹齢	28年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	セラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	醗酵	自然酵母で1ヶ月
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で9ヶ月+α	発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で5ヶ月+α	熟成	23 hLのフードル(大樽)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ノルマンディー風ポークソテー	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き仔羊のロース
マリアージュ (日本向け)	イワシのセビーチェ	マリアージュ (日本向け)	カマンベールと蜂蜜のタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー パセリバターソース
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7°C以下	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	白桃のコンポート、ミント、ユーカリ、メントールの香り。味わいはドライかつタイトで、粘性性のある透明なエキスと柔らかな泡立に絶妙なハーモニーがあり、紅茶のような渋みと収斂味、キレのある鋭い酸がボディを引き締める!	テイスティング コメント	リンゴのタルト、焼きリンゴ、白い花、ユーカリ、ハチミツの香り。味わいみずみずしく泡立ちも繊細で、ほのかにリンゴの香りを伴ったエキスの優しい甘みを紅茶のような渋みと小梅のような酸がタイトに引き締める!	テイスティング コメント	クランベリー、プルーン、ブルーベリージャム、スマイル、シソ、白コショウ、しば漬、味噌の香り。ワインは芳醇かつ野趣に富んでいて、滑らかでコクのある果実味をスパイス的なミネラルと骨格のある緻密なタンニンが支える!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)
ちなみに!	収穫日は9月15日。リンゴは早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が特徴のマラン・オンフロワ品種を使用! Hellciderはヴァンサンが好きなのロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider(シードル)を掛けている! 残糖10 g/L以下のエクストラブリュット! デゴルジュマンなし! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます! 1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに!	収穫日は11月10日。リンゴはHellciderと同じマラン・オンフロワ品種を選摘! Hellciderが残糖10 g/Lのエクストラブリュットに対して、Heavenciderは残糖が20 g/L以上あり、ほのかな甘みを感じるので(Hell)地獄の反対のHeaven(天国)を頭に付けた! デゴルジュマンなし! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます! 1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに!	収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。マグマ・ロックは以前シラーとガメイのアッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好きなの音楽のRockをかけて命名されているが、今はガメイ100%で仕込んでいる! SO ₂ 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げ、ヴァンナチュールの世界に入る。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエーにて半年間ずつ研修をし、2013年、オーヴェルニュで2 haの畑を購入し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ
	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	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-5. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2016 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2016 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2016 フュージョン(赤)	
品種	ガメイ(ボジョレー、オーヴェルニュ)95% シャスラ、ミュスカ、ピノオーセロワ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
樹齢	4年~112年	樹齢	51年平均	樹齢	20年~112年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月+α	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
デゴルジュマン	なし	熟成	23 hLと15 hLの フールド(大樽)で12ヶ月	熟成	40 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サーモンとアボガドのカナッペ、 フロマーージュブラン	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ペルドリのきのこファルシ	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔羊のローストプロバンサル風
マリアーージュ (日本向け)	イワシとトマトのパン粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮
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:15℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ザクロ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、スミレ、シャンピニオン、ミント、鉄分の香り。ワインはみずみずしくクリスピーで、まったりと口に広がる旨味エキスに繊細で滋味な苦みと洗練されたミネラルが優しく溶け込む!	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、オレンジピール、ラベンダー、バラの花弁、モミの木 of 香り。ワインは柔らかく滑らかで、しっとりとした芳醇な果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻にキメの細かいタンニンの収斂味が残る!	テイステイング コメント	グリオット、クレソン、しそ、甘草、朝鮮人参、パンデビス、お香の香り。口当たり滑らかかつコクのあるしなやかな果実味が染み入るように優しく、繊細な酸とタンニン、緻密なミネラルがきれいに溶け込みワインの骨格を支える!
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	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)
ちなみに!	収穫日は9月27日。収量は40hL/ha。残糖は2g/L。ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンド「Rage Against The Machine」の曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)、Bullette(イタリア語で画鋲)」を掛けている! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※注)デゴルジュマンなし、3.8気圧あり、必ず噴きます! 1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに!	収穫日は9月28日、29日。2016年は豊作で収量は55 hL/ha! ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイユ(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日、16日。2015年は収量が40 hL/haと比較的ブドウが取れた年! ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた! SO ₂ 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サンタルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	4.5 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(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

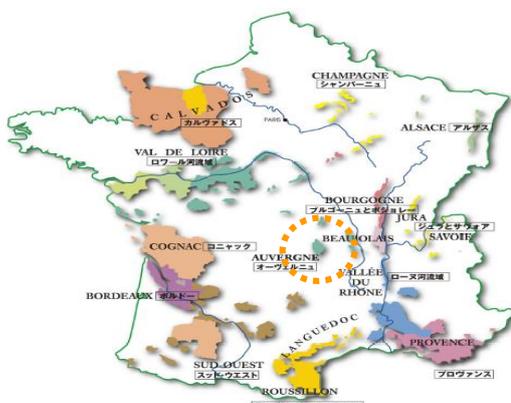
59.-4. VdF Blanc 2016 Cuvee Les Crosses レ・クロス(白)		59.-2. VdF Rouge 2016 Cuvee Magma Rock マグマ・ロック(赤)		59.-7. VdF Rouge 2016 Cuvee Tournel Riot トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ピノワール
樹齢	14年	樹齢	27年	樹齢	16年~41年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で21日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	50%ステンレスタンク、 50%400Lの古樽で6ヶ月
マリージュ (生産者)	野菜のテリーヌ、 カンタルチーズ	マリージュ (生産者)	テットドコション、 サンネクテールチーズ	マリージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース
マリージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのサラダ	マリージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み	マリージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	梨のコンポート、黄桃、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、サワークリーム、シイタケの香り。ワインはピュアで限りなく透明感のあるダシのような旨味エキスの中に優しくじわっと広がる強かな酸、優しいミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、イチゴジャム、ゼスト、スミレ、鉱石の香り。ワインはみずみずしくジュシーでコクがあり、染み入るように滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める!	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、シソ、タイム、ジュニパーベリーの香り。ワインはピュアで明るくビビッドで、ダシのように澄んだ果実の旨味をチャーミングな酸、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに支える!
希望小売価格	3,850円(税込4,158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17日。2016年は豊作で収量は60 hL/ha! ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。元々コンブラとしてリリースされたワインが前回からマグマ・ロックに名称変更された!(元々のマグマ・ロックはシラーとガメイのアッサンブラージュだった)SO ₂ 無添加、ノンフィルター!		収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ワイン名は畑の所有者のドメーヌ名「Domaine sous Tournel」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した! SO ₂ 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	4.5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

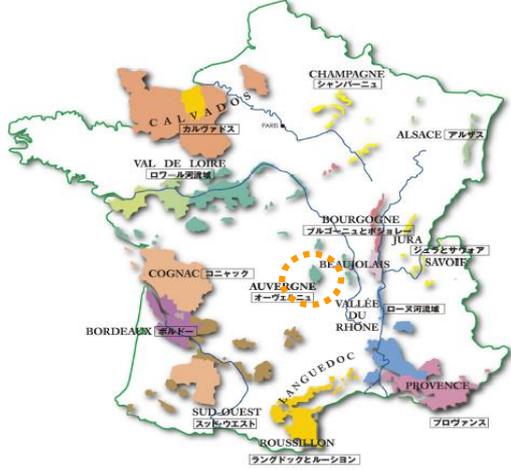
59.-5. VdF Cuvee Bullette dans ta tete 2015 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Cuvee Rockaille Billy 2015 ロカイユ・ピリー(赤)		59.-7. VdF Rouge Cuvee Tournoeil Riot 2015 トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	ガメイ90%、シラー5%、 ミュスカ、シャスラ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ピノワール
樹齢	40年~111年	樹齢	50年	樹齢	15年~40年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月+α	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で12日間
デゴルジュマン	なし	熟成	40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚バラ肉のリヨン、 リンゴのタルト	マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 シューファルシ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 シャウルステーキ
マリアーージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉と黒オリーブの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のロースト
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~2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	リンゴ、ルバーブ、アセロラ、ハチミツ、 砂糖水、乾パンの香り。ワインはクリス ピーかつ透明感のある優しい甘みとま ったりとした旨味エキスがあり、シャープな 酸とミネラルの心地よい苦みが骨格を 形成する。	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、ルッコ ラ、タバコの葉、メントールの香り。ワイ ンはスパイシーかつ軽快で野趣味にあ ふれていて、ピュアな果実味を繊細な酸 とキメの細かいタンニンの収斂味がじ わっと引き締める!	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、白桃、シャク ヤク、タバコの葉の香り。素朴ながら、ワイ ンは滑らかでしっとりとしている。桃や 花のような甘みが鼻を抜け、鉱物的なミ ネラルとキメの細かいタンニンがワイン に溶け込む!
希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	3,850円(税込4,158円)	希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。 残糖は6 g/L。ワイン名はヴァンサンの 好きなオルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle (気泡)、Bullette(イタリア語で画鋲)」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22日、23日。収量は25 hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ) という「大きな岩」という意味を持つオー ヴェルニュの方言とロカピリー (Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名 付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!		収穫日は9月12日。収量は25 hL/ha。熟 成中ウイヤーージュは一切していない! ワ イン名は畑の所有者のドメヌ名 「Domaine sous Tournoeil」から取り、そ のクラシックなワインスタイルと全く異な るヴァンサンのナチュラルスタイルをRiot 「革命」と捉え、また同時に彼の反体制 のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも 兼ねて命名した! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!

59.-8. VdF Rouge
Cuvee La Coulee 2015
ラ・クウレ

品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	10年～80年
土壌	粘土質、玄武岩
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15日間
醱酵	自然酵母で15日間
熟成	500 Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 仔羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、ドライイチジク、 バラの花弁、ルッコラ、メントールの香 り。ワインは柔らかく滑らかで、野趣に富 む染み入るような果実味があり、キメの 細かいミネラルとタンニンが優しく余韻を まとめる！
希望小売価格	4,500円(税込4,860円)
	収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。 ヴァンサンが唯一所有する区画で、ガメ イ・ド・オーヴェルニュとセレクションマ サールのシラーが混植されている！ワ イン名は「溶岩流」という意味があり、畑 のある場所は昔オーヴェルニュの最後 の火山噴火で流れた溶岩で形成された 土壌から名付けられた！SO ₂ 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-4. VdF Blanc 2015 Cuvée Les Crosses レ・クロス(白)		59.-2. VdF Rouge 2015 Cuvée Magma Rock マグマ・ロック(赤)		59.-3. VdF Rouge 2015 Cuvée Fusion フュージョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	13年	樹齢	26年	樹齢	26年~111年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	なし	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3週間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醱酵	自然酵母で10日間	醱酵	自然酵母で12日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフードル(大樽)と ファイバータンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	カワカマスのクネルリオン風、 サレルルチーズ	マリージュ (生産者)	鴨のリエット、 牛肉のプロシェット	マリージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 フルムダンボールチーズ
マリージュ (日本向け)	芽キャベツのクリーム煮、	マリージュ (日本向け)	ヒヨコマメのクロケット	マリージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン意
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、熟したパイナップル、 カリン、ハチミツ、ミントの香り。ワインは クリスピーで構成がしっかりしていて、透 明感のある白い果実のエキスに心地よ い苦みを伴った鉱物的なミネラルが溶け 込む!	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク の花、黒糖、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワイン はフレッシュかつ軽快で、優しく染み入 るよう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!	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、クレソン、シャ ンピニオン、牧草の香り。ワインはピュア かつしなやかで、チャーミングな果実味と ダシのように優しく染み入るような旨味、 鉱物的なタンニンが見事に調和する!
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780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14日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha! 残糖1 g/L以下の辛口 で、貴腐が20%入っている! ワイン名 Les Crossesは畑の名前で、カトリック 司教の持つ「杖」の意味もある! SO ₂ 無 添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha! ボジョレー品種のガメイ 100%。前回、コンブララとしてリリースさ れたワインが今回からマグマ・ロックに 名称変更された!(前回のマグマ・ロック はシラーとガメイのアッサンブラージュ だった) SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15,16日。2015年は収量が 40 hL/haと比較的収量が取れた年! ワ イン名は灰色泥灰土の若木の畑と玄武 岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion) という意味と、彼自身がフュージョンロ ックが好きということもあってこの名前が付 けられた! SO ₂ 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールでヴァンナチュールに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒にワインサロンを立ち上げたりしながら、徐々にヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-1. VdF Rouge 2014 Combralha コンブララ (赤)		59.-2. VdF Rouge 2014 Magma Rock マグマ・ロック (赤)		59.-3. VdF Rouge 2014 Fusion フュージョン (赤)	
品種	ガメイ	品種	シラー50%、ガメイ50%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	25年	樹齢	15年~25年	樹齢	25年~110年
土壌	花崗岩	土壌	玄武岩、花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	シラーはファイバータンクでマセラシオン カルボニックを、ガメイは木桶タンクでス ミマセラシオンをそれぞれ12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	23 hLのフードル(大樽)で5ヶ月	熟成	シラーとガメイをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフードル(大樽)で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 リードヴォーとセップ茸のポワレ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 鴨腿肉のローストオリーブ添え
マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー トマトケチャップソース	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハムと干柿
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、ポタン、スミレ、シソ、ミネラルの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、染み入るような優しい果実味と穏やかに繊細な酸、洗練されたミネラルが口の中で綺麗に溶け落ちる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ハイビスカスの葉、お香、白コショウの香り。ワインはみずみずしく鮮やかに果実味が染み入るよう優しく、チャーミングな酸と洗練されたミネラルが口の中で軽快に弾ける！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、モロヘイヤ、スミレ、ブラリネ、牧草の香り。ワインはピュアかつ滑らかで味わい深く、染み入るようなしなやかな果実味の中に、線の細い強かな酸と洗練されたミネラルが溶け込む！
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	4,500円(税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は45 hL/haと豊作だった！ワイン名 Combralhaは、オーヴェルニュ北西地域の昔の呼び名 la Combraille(ラ・コンブライ)をオック語で表したもの！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイ10月4日、シラー10月15日。収量は40 hL/ha。ガメイはコンブララの畑から！ワイン名は、玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好き音楽のRockをかけて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

59.-4. VdF Blanc 2014
Les Crosses
レ・クロス (白)

品種	シャルドネ
樹齢	12年
土壌	風化した砂状の長石
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のコンソメジュレ、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	焼き蛤
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、カリン、ハチミツ、バター、ペッコウ飴の香り。ワインにパワーと勢いがあり、詰まった旨味と凝縮したミネラルのエキスをしっかりした酸が引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,536円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は25 hL/ha。ワインは残糖1 g/L以下の辛口だが、貴腐葡萄が30%入っている！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！