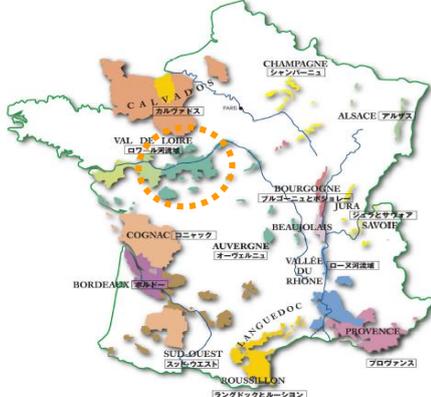
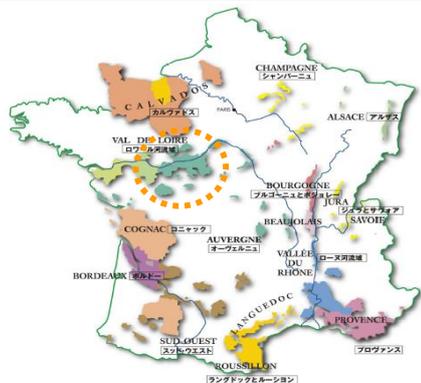


レ・カプリアード(Le Capriades)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴェレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドウッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	4 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	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2017 Pet' Sec Blanc メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-13. Méthode Ancestrale 2017 Pet' Sec Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ペット・セック(ロゼ泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2017 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(辛口) ラ・ビュル・ルーージュ(赤泡)	
品種	ムニユピノ60%、シャルドネ30%、 シュナンブラン10%	品種	カベルネフラン40%、ピノワール30%、 ガメイ20%、コー10%	品種	コー50%、ガメイシヨードネイ20%、 ガメイドブーズ20%、 ガメイフレオー10%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2018年11月	デゴルジュマン	2018年11月	デゴルジュマン	2018年11月
マリアージュ (生産者)	トマトとバジルのブルスケッタ、 鱈と海老のテリーヌ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 莓のタルト	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リードヴォーのボフレ
マリアージュ (日本向け)	グリーンピースのパルメザンチーズがけ	マリアージュ (日本向け)	モッツアレラとトマトのカプレーゼ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツの素揚げ
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ライム、シトラス、スズラン、ニワトコの花、ハチミツの香り。泡立ち繊細かつシャープでスレンダーな骨格があり、まったりと滑らかで透明感のあるエキスを鋭くキレのある酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	莓ミルク、リュバープ、カリン、カーネーション、水飴、桜餅の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが優しく上品で、イチゴキャンディーのようなほのかに甘みのあるエキスを硬質なミネラルとシャープな酸が引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、カスタードクリーム、コッペパン、糠の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドでキレがあり、みずみずしい赤い果実のエキすとほんのりビターなミネラル、鋭くシャープな酸を洗練されたムースが包み込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月2日～7日。霜の被害により収量は20hL/haと例年の60%減！残糖は14g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月28日～9月8日。ドライな味わいから、ビエージュ・ア・フィユ・ロゼではなく、今回ペット・セック・ロゼとして初リリース！残糖は21g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月26日～28日。ミルデュールの被害により収量は30hL/haと例年の25%減！残糖は15g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、ミカエル・ブージュから！2017年は、Teinturier(果肉の赤いガメイ)が霜により収量が少なかったので、コーをアッサンブラージュしている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！



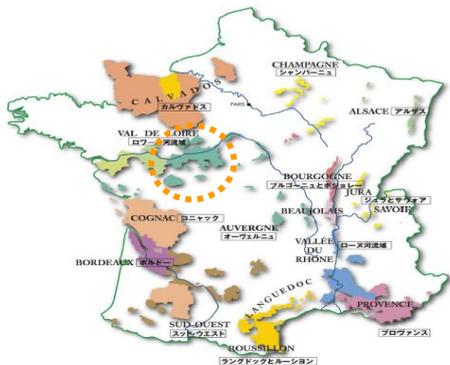
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエル、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。
畑総面積	4 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	2人、季節労働者1名
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2016 Pet' Sec メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-4. Méthode Ancestrale 2016 Pieges a Filles Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-12. Méthode Ancestrale 2015 Pynoz Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン40%、 ムニピノ30%、シャルドネ30%	品種	カベルネフラン70%、コー10%、 グロロー10%、ガメイ10%	品種	ピノワール50%、ピノニス50%
樹齢	35年平均	樹齢	30年平均	樹齢	31年~71年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月
デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ブランドのクロquette	マリアージュ (生産者)	フェタチーズのサラダ スモークチキン	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 リュバープのタルト
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのペニエ	マリアージュ (日本向け)	海老とアボガドのタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	サーモンとフルーツマトのタルタル
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~2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃
テイasting コメント	レモン、青リンゴ、シトラス、ニワトコの花、スポンジケーキ、味噌、鉱物の香り。ワインはシャープかつタイトな骨格があり、透明感のあるエキスを洗練された泡とレモンのような鋭い酸、鉱物的なミネラルが引き締める！	テイasting コメント	フランポワーズ、アセロラ、さくらんぼ、リュバープ、桜餅、クラッカーの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが上品で、硬質なミネラルとフランポワーズのフレーバーを含んだエキスをシャープな酸がタイトに引き締める！	テイasting コメント	アセロラ、リュバープ、フランポワーズ、バラ、白粉、味噌の香り。ワインはタイトかつほんのり優しい甘みと繊細な泡立ちに洗練感があり、後からシャープな酸と硬質なミネラルが骨格を上品に整える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月8日~9月10日。収量は17hL/haと例年の70%減！残糖は19g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月6日~9月12日。収量は20hL/haと例年の60%減！残糖は25g/L。ブドウはバスカル、ミカエル・ブージュから。ワイン名を直訳すると「女の子への罖」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日はピノワールが9月3日、ピノニスが9月6日。収量は35 hL/ha。残糖は21 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

48.-5. Méthode Ancestrale 2013 Pépin la Bulle メトード・アンセストラル(辛口) ペパン・ラ・ピュル(白泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2016 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(中甘口) ラ・ピュル・ルージュ(赤泡)	
品種	シュナンブラン50%、ムニユピノ50%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイショードネイ各1/3
樹齢	41年～71年	樹齢	52年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で48ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月
デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 スズキのパイ包み焼き	マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン、 フルーツカクテル
マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	アメリカンチェリーのクラフティ
ワインの 飲み頃	2018年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃、リンゴ、レモンのコンフィ、ミント、ニ ワトコの花、麦わら、フユメの香り。ワイン はピュアかつまったりとふくらみがあり、 まろやかな泡立ちと透明感のあるエキス にタイトな酸とチョーキーなミネラルがき れいに溶け込む！	テイステイング コメント	イチゴ、クランベリー、バラ、シャクヤク、 ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつ 泡立ちが繊細で優しい果実の甘みがみ ずみずしく、線の細いチャーミングな酸と 硬質なミネラルが上品に骨格を整える！
希望小売価格	4,750円(税込5,225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8日、9日。収量は 17 hL/ha。残糖は10 g/L。シャンパー ニュのように長期熟成をコンセプトにした ペティアン！ブドウは100%パスカルの 自社畑から！名前は70年代にTV放送さ された人形劇から取った！同時に Pepin(ブドウの種)とBulle(泡)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6日～8日。収量は 25 hL/haと例年の40%減！残糖は 45 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストか ら！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge (赤の泡)と名前を変更！Teinturier(タン チュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイで つくられている！ノンフィルター！SO ₂ 無 添加！



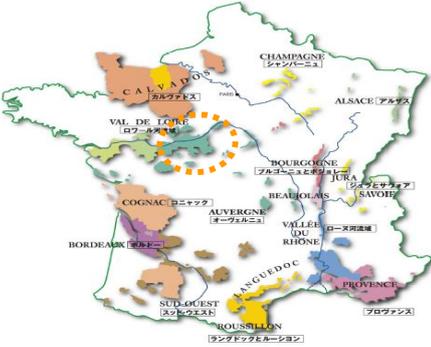
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
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	2人、季節労働者1名
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

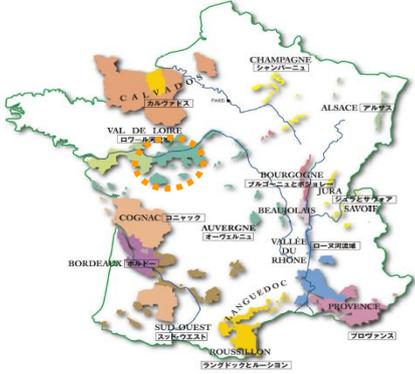
48.-1. Methode Ancestrale 2015 Pieges a Filles Blanc メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(白泡)		48.-4. Methode Ancestrale 2015 Pieges a Filles Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-11. Methode Ancestrale 2015 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(中辛口) ラ・ビュル・ルージュ(赤泡)	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ30%、 シュナン20%	品種	ガメイ50%、グロロー25%、 コー25%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイシヨードネイ各1/3
樹齢	21年~61年	樹齢	29年平均	樹齢	51年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 チキンのフルーツサラダ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハムメロン	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 ピーツのガスパッチョ
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアーージュ (日本向け)	トマトと海老のブルスケッタ	マリアーージュ (日本向け)	オイルサーディンとラズベリーの バルサミコ和え
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃のコンポート、レモングラス、ジン ジャー、アニス、醤油の香り。ワインは ピュアで洗練された泡立ちと透明感の あるふくよかなエキスがあり、シャープな酸 とキメの細かいミネラルが味わいにキレ を与える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、スターフルーツ、リュ パーブ、メロン、若いアーモンド、ソーダ、 ぬか漬けの香り。ワインはフレッシュで透 明感のあるほんのりとした優しい旨味を キレのある泡とシャープな酸が引き締める ！	テイステイング コメント	グロゼイユ、クランベリー、ボンボン、ナツ メグ、シナモン、ぬか漬けの香り。ワイン はエレガントかつ泡立ちがチャーミング で、ほのかな果実の甘みをシャープな酸 とチョコクのようにキメの細かいミネラル が締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月1日、シュナン が9月5日、ムニユピノが9月10日。収量は 30 hL/ha。残糖は27 g/L。ブドウはパ スカール、シルヴァン・リースト、ミカエル・ ブージュ、フランソワ・サン・レジェールか ら！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月1日、グロローと コーは9月6日。収量は40 hL/ha！残糖 は16 g/L。ブドウはパスカール、ミカエル・ ブージュ、シルヴァン・リーストから！ワイ ン名を直訳すると「女の子への畏」！女 性もついで飲みすぎてしまうくらい美味い ペティアンという意味がある！ノンフィ ルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月2日~4日。収量は40 hL/ha。残糖は31 g/L。ブドウはシルヴァ ン・リーストから！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge(赤の泡)と名前を変更！ Teinturier(タンチュリエ)と呼ばれる果肉 の赤いガメイでつくられている！ノンフィ ルター！SO ₂ 無添加！

48.-12. Methode Ancestrale 2015 Pynoz Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ (ロゼ泡)		48.-5. Methode Ancestrale 2013 Pepin la Bulle メトード・アンセストラル(辛口) ペパン・ラ・ビュル(白泡)	
品種	ピノワール50%、ピノニス50%	品種	シュナン50%、ムニユピノ50%
樹齢	31年～71年	樹齢	41年～71年
土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で38ヶ月
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	鯖のリエツト、 ホタテのボワレ
マリアージュ (日本向け)	マグロとケツパーのタルタル	マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	サクランボ、リュバープ、ボンボン、シャクヤク、ミネラルの香り。ワインはシャープかつミネラリーで骨格があり、ピュアな旨味エキスを爽やかな泡と鋭くキレのある酸、洗練されたミネラルがタイトに引き締める！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、アンゼリカ、蜜蝋、ホワイトチョコレート、コンテチーズの香り。ワインは上品かつ泡立ちが繊細で、線の細い酸と洗練されたミネラル、ダシのような透明感のある旨味エキ스가きれいに融合し余韻に続く！
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！	収穫日はピノワールが9月3日、ピノニスが9月6日。収量は35 hL/ha。残糖は21 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月8日、9日。収量は17 hL/ha。残糖は10 g/L。シャンパーニュのように長期熟成をコンセプトにしたペティアン！ブドウは100%バスカルの自社畑から！名前は70年代にTV放送された人形劇から取った！同時にPepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味がある！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

VCN° 48	「Version.May-2016」 レ・カプリアード(Les Capriades)																						
	 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	<table border="1"> <tr> <td>生産者</td> <td>Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE</td> </tr> <tr> <td>国>地域>村</td> <td>フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシヤール</td> </tr> <tr> <td>AOC</td> <td>トゥーレーヌ</td> </tr> <tr> <td>歴史</td> <td>パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。</td> </tr> <tr> <td>気候</td> <td>気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。</td> </tr> <tr> <td>畑総面積</td> <td>4 ha</td> </tr> <tr> <td>農法</td> <td>ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td> </tr> <tr> <td>ドメヌのスタッフ</td> <td>2人、季節労働者1名</td> </tr> <tr> <td>趣味</td> <td>料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞</td> </tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！</td> </tr> </table>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシヤール	AOC	トゥーレーヌ	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。	畑総面積	4 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	2人、季節労働者1名	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞	生産者のモットー
生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE																						
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシヤール																						
AOC	トゥーレーヌ																						
歴史	パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。																						
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。																						
畑総面積	4 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	2人、季節労働者1名																						
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞																						
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！																						
																							

48.-1. Méthode Ancestrale 2014 Pièges à Filles Blanc メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(白泡)		48.-4. Méthode Ancestrale 2014 Pièges à Filles Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-12. Méthode Ancestrale 2014 Pynoz Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン65% ムニユピノ20%、シャルドネ15%	品種	ガメイ50%、コー30%、 カベルネフラン20%	品種	ピノワール50% ピノニス50%
樹齢	20年~60年	樹齢	28年平均	樹齢	30年~70年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で11ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月
デゴルジュマン	2015年10月	デゴルジュマン	2015年10月	デゴルジュマン	2015年10月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 シューケット	マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 手長海老のロティ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 鮭とサワークリームのカナッペ
マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのマリネ	マリアージュ (日本向け)	小エビのカクテル	マリアージュ (日本向け)	イチゴのタルト
ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	洋ナシ、グレープフルーツ、西洋菩提樹、ホワイトチョコ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちに勢いがあり、優しくまるやかな甘味をシャープな酸とキレのあるミネラルが力強くせり上げる！	テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ボンボン、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡立ちに広がりがあり、軽快な酸と硬質なミネラルが果実のほのかな甘味を引き締めドライに仕上げる！	テイステイング コメント	イチゴ、白桃、リュバープ、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちには優しく繊細で、線の細い真つぐな酸とピュアな果実の甘味がきれいに調和し染み入るように口に広がる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は30 hL/haと例年の40%減！残糖は20 g/L。ブドウは新たなブドウ栽培者シルヴァン・リースト、エステル・メートル、フランソワ・サン・レジェールから！ワイン名を直訳すると「女の子への罫」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月15日~9月17日。収量は35 hL/haと例年の30%減！残糖は16 g/L。ブドウはパスカール、ミカエル・ブージュから。ワイン名を直訳すると「女の子への罫」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月13日、9月14日。収量は35 hL/ha。残糖は27 g/L。ブドウは新たなブドウ栽培者シルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから名付けた！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

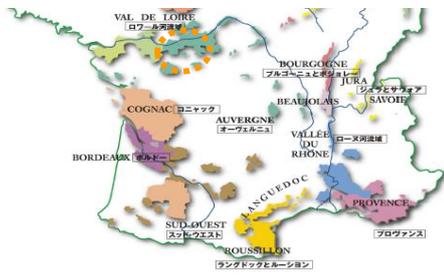
Copyright©VinsCœur & Co.

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 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	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2013 Pet' Sec メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2014 BCF メトード・アンセストラル(中甘口) ペー・セー・エフ(赤泡)		48.-5. VdF Pétillant Naturel 2012 Pepin la Bulle Magnum ペティアン・ナチュレル(辛口) ペパン・ラ・ピュル マグナム(白泡)	
品種	シュナンブラン90% ムニユピノ10%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイジョードネイ各1/3	品種	シャルドネ40% シュナンブラン20%、 メリエ20%、ムニユピノ20%
樹齢	35年平均	樹齢	50年平均	樹齢	35年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・石灰質	土壌	砂状のシレックス・ 泥土状粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で16ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月～	二次発酵・熟成	瓶内で30ヶ月
デゴルジュマン	2015年5月	デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	2015年5月
マリアーージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 カエルの腿肉ブルゴーニュ風	マリアーージュ (生産者)	クレープ、 マカロン	マリアーージュ (生産者)	イワシのマリネ、 ホウボウのポワレ
マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣とバセリの ワインヴィネガーソース	マリアーージュ (日本向け)	イチゴのクラフティ	マリアーージュ (日本向け)	鯖とクミンの人参サラダ
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:9℃
テイasting コメント	レモン、アーモンドペースト、ペッコウ飴、 味噌、火打石の香り。ワインはピュアかつ 泡立ちがとてもクリーミーで、みずみずしく 透明感のあるエキスを鋭くシャープな酸と洗練 されたミネラルが引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、梅、シャク ヤク、サブレーの香り。ワインはミネラ リーで優しい微発泡があり、小梅の ジュースのようなほんのりとした甘さと キュウとしたチャーミングな酸とのバラ ンスが良い！	テイasting コメント	レモンのジャム、青りんご、シトラス、スイ カズラ、麦わら、フュメの香り。ワインはタイ トで締りがあり、鋭く洗練された酸と硬 質なミネラルを柱に、粘着性のある優しい エキス分と繊細な泡立ちが広がる！
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)	希望小売価格	9,500円(税込10,450円)
ちなみに！	収穫日は10月5日～10月12日。収量は ミルデューの影響で30 hL/haと例年の 50%減！ワインの名前はペティアン (Pet)の辛口(Sec)という意味！コンセ プトはロワールのブドウ品種でつくられ たエクストラブリュットのペティアン！残 糖は4.4 g/L。ノンフィルター！SO ₂ 無添 加！	ちなみに！	収穫日は9月15日、16日。収量は35 hL/ha。残糖は65 g/L。Teinturier(タン チュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイで つくられていて、ワイン名もタンチュリエの ガメイBouze、Chaudenay、Fréauxの頭 文字から取った！ノンフィルター！SO ₂ 無 添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は春の霜 の影響で17 hL/haと例年の60%減！シャ ンパーニュ越えをコンセプトにしたペティ アン！名前は70年代にTV放送された人 形劇Pepin la Bulleから取った！同時に Pepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味 がある！残糖は2.4 g/L。SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 48 	「Version.June-2015」 レ・カプリアード(LeS Capriades)	
	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ



地図提供: フランス食品振興会

歴史

パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。

気候

気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。



畑総面積

4 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

2人、季節労働者1名

趣味

料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞

生産者のモットー

自然をリスペクトする。
ブドウ作りにはしっかり手をかけ、
醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. Methode Ancestrale 2013
Pieges a Filles Blanc
メトード・アンセストラル(やや甘口)
ピエージュ・ア・フィュー 白

48.-9. Methode Ancestrale 2012
Pieges a Filles Rose
メトード・アンセストラル(やや甘口)
ピエージュ・ア・フィュー ロゼ

品種	シャルドネ1/3、メリエ1/3、 ソーヴィニヨンブラン1/3	品種	ガメイ50%、コー25%、 カベルネフラン25%
樹齢	35年平均	樹齢	26年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で21ヶ月
デゴルジュマン	2014年8月	デゴルジュマン	2014年8月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 生ハムメロン	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 イチゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	グジェール	マリアージュ (日本向け)	アメリカンチェリーのパウンドケーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8°C
テイasting コメント	黄リンゴ、メロン、アプリコット、シトラス、 ホワイトチョコ、ミネラルの香り。ワインは フレッシュかつミネラルで、優しくまろや かな甘味をシャープな酸、キレのあるミ ネラル、軽快に弾ける泡が包み込む！	テイasting コメント	グレナディン、イチゴ、ボンボン、メントール、 ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ 勢いがあり、突き抜けるような泡立ちと シャープな酸、硬質なミネラルが優しい果 実の甘みをタイトに引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月17日、9月18日。収量は20 hL/haと例年の60%減！残糖は35 g/L。 ブドウは全てバスカルの自社畑から！ キャップシールは今回リリリースまで王 冠！（次回以降ロゼ同様Zorkを使用）ノ ンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月25日~9月30日。収量は25 hL/haと例年の50%減！残糖は31 g/L。 ブドウはバスカルの自社畑、ミカエル・ ブージュ、ジャンリュック・テシエからの買 いブドウを使用。キャップシールは王冠 の代わりに新しく開閉可能なZorkを使 用！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48

「Version October - 2014」
レ・カプリアード(Les Capriades)



生産者

Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE

国>地域>村

フランス>ロワール>トゥーレーヌ
>モントリシャール

AOC

トゥーレーヌ



地図提供: フランス食品振興会

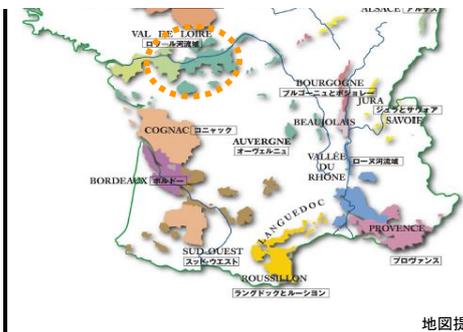


歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2012) ヴィニヤソウ(白)		48.-4. VdF Méthode Ancestrale (2013) Pieges a Filles Rose メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィュー(ロゼ泡 中辛口)		48.-5. VdF Méthode Ancestrale (2011) Pepin la Bulle メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル(白泡 辛口)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ50%、コー15%、ピノドニス15%、カベルネフラン、グロロー10%	品種	シャルドネ75%、メリエ25%
樹齢	38年~43年	樹齢	25年平均	樹齢	30年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	砂状のシレックス・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母 古樽で19ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で30ヶ月
熟成	古樽で19ヶ月	デゴルジュマン	2014年5月	デゴルジュマン	2014年5月
マリアージュ (生産者)	クネル、 ブーダンブラン	マリアージュ (生産者)	ハニーマスタードチキン リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 アンドウイエット
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	トマトのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	ヒラメの昆布
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:9℃
テイasting コメント	白桃、アプリコット、アカシア、フリージア、ミントの香り。ワインに勢いがあり、張りのある酸と洗練されたミネラル、ほのかな苦みが桃の風味と同調し長く余韻に続く！	テイasting コメント	イチゴ、ボンボン、メントール、アロエの香り。ワインはフレッシュで優しい果実の甘さと柔らかく広がる泡とのバランスが良く、キリッと締まりのあるタイトな酸が骨格を支える！	テイasting コメント	シトロネラ、ライム、ラディッシュ、ホワイトチョコ、白みその香り。ワインはタイトでフィネスがあり、繊細な泡立ち、鋭い酸、鉱物的なミネラルの苦み口の中で複雑に融合する！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300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。2012年は寒害、長雨、病気などの影響で収量は15hl/ha！例年の50%減！ワイン名の「Vignnasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日~10月3日。収量は寒害、長雨、病気などの影響で20hl/ha！例年の70%減！残糖は31g/l。2013年からエチケットにMéthode Ancestrale(メトード・アンセストラル)が入る！ノンフィルター！SO2無添加！	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は15hl/ha！2011年は1/4メリエが入っている！シャンパーニュ越えをコンセプトにしたペティアン！名前は70年代にTV放送された人形劇Pepin la Bulleから取った！同時にPepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味合いも兼ねている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,938円(税込)になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48	「Version, December-2013」 レ・カプリアード(Les Capriades)	
	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ



地図提供：フランス食品振興会

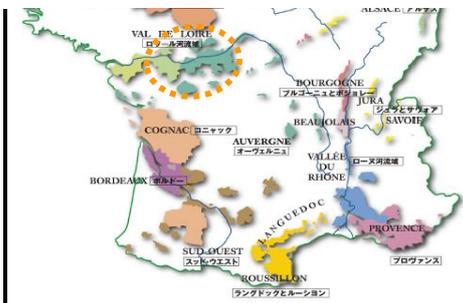


歴史	バスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2011) VdF ヴィニャソウ(白)		48.-4. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Rose VdF ペティアン・ナチュレル ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)	
品種	ソーヴィニオンブラン	品種	ガメイ80%、コー15%、カベルネフラン5%
樹齢	37年~42年	樹齢	15年~30年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	石灰質・粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
醗酵	自然酵母 古樽で14ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月
熟成	古樽で16ヶ月 ファイバータンクで4ヶ月	デゴルジュマン	2013年7月
マリアージュ (生産者)	森のきのこのソテー、 魚介のシュクルート	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	手羽元とカブのポトフ	マリアージュ (日本向け)	鮭の塩麹焼き
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~2018年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	アプリコット、リンデン、ジンジャー、西洋わさび、レーズンパンの香り。ワインに勢いがあり、しょっぱいくらいのミネラルとピュアで洗練された酸が立体的な味わいを奏でる！	テイステイング コメント	グルナディン、レモン、白粉、ペッパー、ハーブ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡に広がりがあり、鋭くキレのある酸と鉱物的なミネラルが余韻を突き抜ける！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は30hl/ha。 「Vignnasou」は品種のソーヴィニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！ So2は瓶詰め時に2g/hl添加。 フィルターなし。	ちなみに！	収穫日は9月4日~10日。 2011年はピエージュ・ア・フィーユ ロゼを取穫日とブレンド比率を変えて4回つくっていて、今回のリリースが4回目の最終ロット！ 残糖分は6gあるが、味わいはブリュットに近い。So2無添加！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48	「Version, May-2013」 レ・カプリアード(LeS Capriades)	
	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ

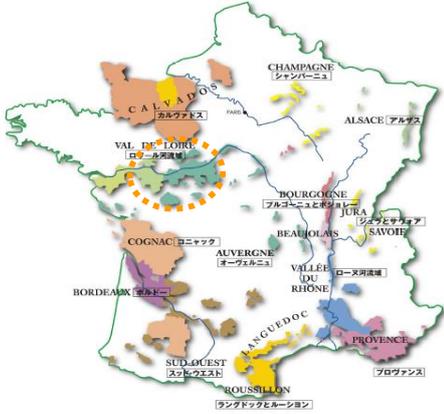


地図提供: フランス食品振興会

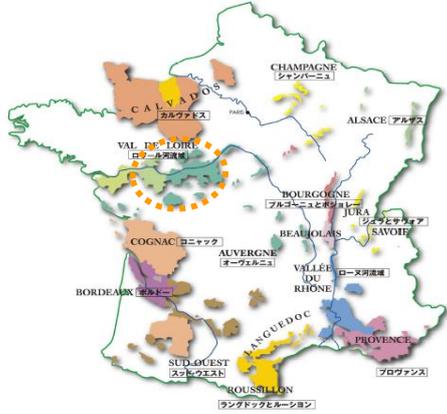


歴史	バスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カブリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥウッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カブリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

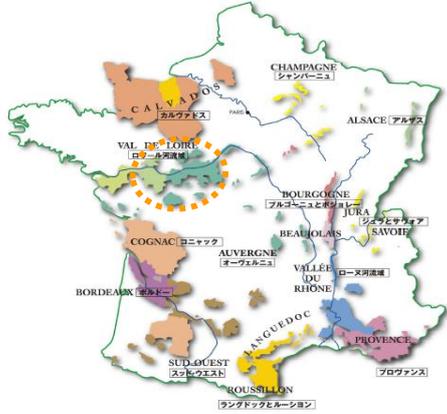
48.-1. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Blanc VdF ペティアン・ナチュレル(中甘口) ピエージュ・ア・フィユ白		48.-3. VdF Litron Rouge (2011) VdF リトロン赤 【1リットル】		48.-8. VdF Chenain de Jardin Blanc (2011) VdF シュナン・ド・ジャルダン白	
品種	シュナン・ブラン2/3、ムニユ・ピノ1/3	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	シュナン・ブラン100%
樹齢	15年~50年	樹齢	20年~40年	樹齢	30年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス	土壌	泥土状粘土質・小石混じりのシレックス
一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで3週間	マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で15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 古樽で9ヶ月
デゴルジュマン	2012年12月	熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	アミューズブッシュ パッションフルーツのソルベ	マリアージュ (生産者)	鹿肉のローストバルサミソース、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	鶏肉とオリーブの煮込み、 シェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのマリネ	マリアージュ (日本向け)	インゲンとベーコンの ワインビネガー煮	マリアージュ (日本向け)	ホタテとカブのバルミジャーノ和え
ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	洋ナシや西洋菩提樹、牧草の香り。ワインはフルーティーで泡立ちが優しく、ほのかにキュートな甘味とまっすぐ突き抜けるような酸、キレのあるミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ミュールやオールスパイス、メントール、リュバープの香り。口当たり微かにクリスピーで果実味にコクがあり、締まりのあるエレガントな酸とミネラルの収斂味がワインの骨格を支える！	テイスティング コメント	青リンゴやライム、西洋菩提樹、ミネラルの香り。口当たりやさしくオイリーかつミネラリーで、きれいに溶け込んだ繊細な旨味をレモンのような硬質な酸がじわっと押し上げそのまま余韻に抜ける！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は9月14日&15日。収量は32hl/ha。 ブドウはシュナン・ブランがミカエル・ブージュ、ムニユ・ピノがジャンリュック・テシエとバスカルの自社畑！ワイン名を直訳すると「女の子への罿」！女性でもついつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！残糖分は20g。 SO2ゼロ！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月13日&15日。収量は25hl/ha。 ブドウはコーはミカエル・ブージュとバスカルの自社畑、ガメイは100%バスカルの自社畑。ワイン名「Litron」は「12のワインボトル」の意味で、気軽に飲めるワインを意識して命名した！ ノンフィルター、SO2は瓶詰め時に10mg添加。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は25hl/ha！ブドウは100%バスカルの自社畑！ワイン名は一目でシュナンと分かるように、nain de jardin(庭先に飾る小人像)の頭にcheを付けて品種のシュナンと掛けている！ ノンフィルター、SO2は瓶詰め時に10mg添加。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シュール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4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
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignasou Blanc (2010) VdF ヴィニャソウ白		48.-6. VdF Orbois Blanc (2008) VdF オルボウ白		48.-7. VdF Les Capriades Rouge (2009) VdF レ・カプリアード赤	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニピノ	品種	ガメイ50%、コー50%
樹齢	36年~41年	樹齢	40年~50年	樹齢	15年~40年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス
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20日間
醗酵	自然酵母 古樽で14ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で34ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で38ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	古樽で25ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリァージュ (生産者)	オニオンスープ、 シェールチーズ	マリァージュ (生産者)	カニのコキールグラタン、 カンタルチーズ	マリァージュ (生産者)	冷製ブーダン リヴァロチーズ
マリァージュ (日本向け)	かぶとパルミジャーノのサラダ	マリァージュ (日本向け)	タラのムニエル レモンバターソース	マリァージュ (日本向け)	ハムとキノコのチーズグラタン
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	洋ナンや菩提樹、ニワトコ、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはスマートで清涼感があり、真っ直ぐな酸と豊かで骨格のあるミネラルの凝縮味がうまく調和しバランスが良い！	テイステイング コメント	熟した桃やニワトコ、蜜蝋の香り。ワインはリッチで勢いがあり、塩辛さを感じるくらい中身の詰まったミネラルと凝縮した旨味、骨太な酸が味わいに厚みと複雑味を与える！	テイステイング コメント	ブルーベリーやダークチェリー、スマイル、エビスの香り。口当たりスパイシーかつ滑らかで、凝縮した果実味と洗練されたミネラル、湿ったタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。2010年はパスカルにとってソーヴィニヨンの当たり年！ワイン名の「Vignasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は10月10日~12日。パスカルが手掛けたドメヌ最後のムニピノ！マロを終えるのに約3年の月日を要した超骨太ワイン！ワイン名「オルボウ」はトゥーレーヌのムニピノの正式名称！フィルターなしSo2添加なし！	ちなみに！	収穫日は10月12日~10月15日。レ・カプリアードは除梗100%で樽熟の本格派ワイン！ちなみにパスカルはこのワインをシンプルに「ルーージュ」と呼んでいる！フィルターなし、So2添加なし！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パ斯卡ル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4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
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-4. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Rose VdF ペティアン・ナチュラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィュー		48.-5. VdF Petillant Naturel (2010) Pepin la Bulle VdF ペティアン・ナチュラル(辛口) ペパン・ラ・ビュル	
品種	ガメイ75%、コー25%	品種	シャルドネ
樹齢	15年~30年	樹齢	30年~35年
土壌	石灰質・粘土質・シレックス	土壌	砂状のシレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2~3週間	一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで5ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で2ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
デゴルジュマン	2011年12月	デゴルジュマン	2011年12月
マリアーージュ (生産者)	トマトのブルスケッタ、 フランボワーズのタルト	マリアーージュ (生産者)	ホタテのボワレレモンソース、 スズキのムニエル
マリアーージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアーージュ (日本向け)	小魚のフリット
ワインの 飲み頃	2012年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	スモモや若いパイナップル、サクランボ、 ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ ほのかな甘さと酸がとてスマートで、柔 らかなムースと引き締まったミネラルが 味わいをキリッと整える！	テイステイング コメント	ブドウの花や若いアーモンド、ヴェルヴェ ンヌ、アンジェリカなどのハーブの香り。 ワインはミネラリーでほのかなにやさしい苦 みがあり、キリ立った泡立ちと真っ直ぐな 酸が味わいをドライに引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月2日~4日。残糖分は8g。ワ イン名を直訳すると「女の子への罠」！ 女性でもついつい飲みすぎてしまうくらい 美味しいペティアンという意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月12日。ワイン名はパスカ ルが幼少時代に好きだった人形劇(1970年 初めにTV放送)Pepin la Bulleから取っ た！Pepin(ブドウの種)とBulle(ペティア ンの泡)という意味合いも同時に兼ねてい る！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,700円(税込6,156円) になります。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4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
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. VdF Petillant Naturel (2010) Pieges a Filles VdF ペティアン・ナチュラル(中甘口) ピエージュ・ア・フィーユ		48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2009) VdF ヴィニヤソ・白		48.-3. VdF Litron Rouge (2010) VdF リットロン赤 【1リットル】	
品種	シュナン40%、メリエ30%、ムニユビ30%	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ70%、コー30%
樹齢	30年~50年	樹齢	35年~40年	樹齢	8年~35年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス
一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで5ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で17ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
デゴルジュマン	2011年9月	熟成	古樽で17ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	25%ファイバータンク、 75%古樽で9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 アプリコットフラン	マリアーージュ (生産者)	アスパラとパルメザンのサラダ、 シェールチーズ	マリアーージュ (生産者)	牛肉と野菜のプロシエット、 カマンベール
マリアーージュ (日本向け)	パルミジャーノのクッキー	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のレモン醤油焼き	マリアーージュ (日本向け)	牛スジの味噌と 赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2011年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:10~14℃
テイasting コメント	洋ナシやパイナップル、ミント、ミネラルの香り。泡は優しく上品で、粘着性あるやさしい甘みを突き抜けるように、真っ直ぐな酸とミネラルがワインの味わいを引き締める！	テイasting コメント	黄桃やパッションフルーツ、ミント、ヴェルヴェンヌの香り。味わいクリスピーで、爽やかな酸と豊かで骨格のあるフルーツの凝縮味がうまく調和しバランスが良い！	テイasting コメント	フランボワーズ、イチゴシロップ、お香、鉄分ミネラルの香り。味わい爽やかで、弾むような酸とピュアな果実味ミネラルとのバランスが良く、アフターにほのかな苦味のアクセントがある！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月12日~20日。残糖分は50g。ワイン名を直訳すると「女の子への畏」！女性でもつつい飲みすぎちゃうくらい美味しいペティアンという意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月23日~25日。フィルターなし！SO2添加なし！ワイン名の「Vignnasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！	ちなみに！	収穫日は9月30日~10月4日。ワイン名「Litron」は「1ℓのワインボトル」の意味で、気軽に飲めるワインを意識して命名したとの事！その名の通り容器は1ℓ！