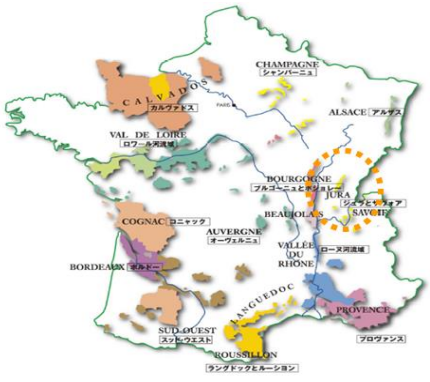



 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Tony BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	Vin de France
	歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フィリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さや夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	3 ha
	農法	ビュローベリタス
	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	オートバイ、スキー
	生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2016 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2016 ouvre L'esprit ル・ヴァン・ド・ブルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-4. VdF le PINOT CTAMBLE 2016 ル・ピノ・クタンプル(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ブルサル	品種	ピノワール
樹齢	26年~44年	樹齢	30年~44年	樹齢	39年
土壌	石混じりの石灰質	土壌	黒色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	灰色と赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
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	ステンレスタンクで35日間
醗酵	自然発酵で4ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で9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10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アボガドと蟹肉のタルタル、コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	パテ・アンクルート 紅茶のシフォンケーキ	マリアージュ (生産者)	ウッフムレット、 鴨のコンフィ
マリアージュ (日本向け)	ニジマスの白ワイン蒸し煮	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	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	2018年~2028年 供出温度:9℃	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:18℃
テイasting コメント	焼きリンゴ、ドライアプリコット、黄桃のコンポート、キャベツ、ハチミツ、ペッコウ飴の香り。ワインはピュアでみずみずしくダシのようなエキスを透明感があり、線の細い酸とぎゅーと詰まった塩気のあるミネラルが優しく口に広がる！	テイasting コメント	グロゼイユ、ザクロ、バラ、金木犀、ジンジャーの香り。ワインは柔らかくピュアで果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味エキスを繊細なミネラルと紅茶のようなキメの細かいタンニンが優しく引き締める！	テイasting コメント	ブルーベリー、ドライブルーベリー、スマイル、緑茶、クローブ、ブラックチョコレート、インクの香り。ワインはしっとり柔らかくしなやかで果実にコクと凝縮味があり、後からキメの細かいタンニンの収斂味がじわっとボディを引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は45 hL/ha。区画名はフォントネユでピュピランの南向きの丘。標高400 mの頂上にあり、地中にあるごつごつした石がミネラルを与える！ワイン名Le Chardo GaiはシャルドネとGai「愉快的な、楽しい」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28日。収量は50 hL/ha。区画名はラ・ムニエールとコート・ド・フル。ワイン名は「ブルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にもっと注目してほしい願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10月2日。収量は24 hL/ha。区画名はゴードレット。シャンパーニュ系のピノを使用！ワイン名はピノワールにNoctambule(夢遊病、深夜族)かけた造語で、パーティー気分を飲む感覚の軽快なワインが出来たことからこう命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 57	「Version.October-2017」 トニー・ボールナル(Tony BORNARD)																						
	 <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>Tony BORNARD</td></tr> <tr><td>国>地域>村</td><td>フランス>ジュラ>ピュピラン</td></tr> <tr><td>AOC</td><td>Vin de France</td></tr> <tr><td>歴史</td><td>トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。</td></tr> <tr><td>気候</td><td>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。</td></tr> <tr><td>畑総面積</td><td>3 ha</td></tr> <tr><td>農法</td><td>ピュローベリタス</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、季節労働者数人</td></tr> <tr><td>趣味</td><td>オートバイ、スキー</td></tr> <tr><td>生産者のモットー</td><td>環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！</td></tr> </table>	生産者	Tony BORNARD	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン	AOC	Vin de France	歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。	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	3 ha	農法	ピュローベリタス	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	オートバイ、スキー	生産者のモットー
生産者	Tony BORNARD																						
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン																						
AOC	Vin de France																						
歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。																						
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	3 ha																						
農法	ピュローベリタス																						
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	オートバイ、スキー																						
生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！																						
																							

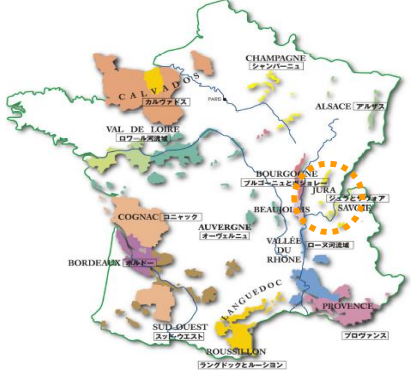

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2015 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2015 ouvre L'esprit ル・ヴァン・ド・ブルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-3. VdF le PINOT noir 2015 ル・ピノ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ブルサル	品種	ピノワール
樹齢	25年~43年	樹齢	29年~43年	樹齢	29年
土壌	石混じりの石灰質	土壌	黒色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	黒色、灰色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで35日間	マセラシオン	ステンレスタンクで35日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	古樽(400 L、225 L)で9ヶ月
マリージュ (生産者)	鯨鯨の白ワインソース、 ホロホロ鳥のリンゴ詰めロースト	マリージュ (生産者)	ウズラのローストブドウ添え、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	フォアグラのソーサー、 サーロインステーキ
マリージュ (日本向け)	牡蠣とマッシュルームのグラタン	マリージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
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:14℃	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:16℃
テイasting コメント	パイナップル、ドライアプリコット、西洋菩提樹、ハチミツ、プリオッシュ、フュメの香り。ワインはピュアかつボリューム豊かで粘着性があり、凝縮したミネラルと透明感のある濃厚でスパイシーなエキスが口に広がる！	テイasting コメント	クランベリー、ザクロ、はっさく、金木犀、メントール、シャンピニオン、お香の香り。ワインはピュアで果実が染み入るように優しく、ダシのような澄んだ旨味エキスに繊細な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asting コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、スミレ、オレガノ、シナモン、ブラリネ、潮の香り。口当たり滑らかかつスパイシーで骨格があり、旨味の詰まった芳醇な果実味を緻密なミネラルとキメの細かいほんのリッターなタンニンが支える！
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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は24 hL/ha。区画名はフロントネイユでピュピランの南向きの丘、標高400 mの頂上にあり、地中にあるごっこつした石がミネラルを与える！ワイン名Le Chardo GaiはシャルドネとGai「愉快的、楽しい」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10日。2015年は花流れと鳥の被害により14 hL/haと60%減！区画名はラムニエールとコート・ド・フル。ワイン名は「ブルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にもっと注目してほしい願いが込められている！SO ₂ は熟成中に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は20 hL/ha。区画名はコート・ド・フル。ル・ピノ・ノワールの畑に唯一あるスレート状の黒色泥灰土がワインにスパイシーな味わいを与える！ワイン名はそのままピノワールで、まさにこれぞ「The ピノワール！」と言えるようなワインが出来たことから命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

57.-4. VdF le PINOT CTAMBULE 2015
ル・ピノ・クタンプル(赤)

品種	ピノワール
樹齡	38年
土壤	灰色と赤色泥灰土の混じった 石灰質粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで24日間
醱酵	自然酵母で14日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 牛肉のプロシュエット
マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2017年~2027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、野イチゴ、バラ、ゼスト、 ジンジャー、チョコレート、燻製の香り。ワ インは若々しく軽快でみずみずしく染み 入るような果実味があり、フレッシュで伸 びのある強かな酸とキメの細かいタンニ ンが融合する！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は29 hL/ha。区 画名はゴードレット。シャンパーニュのク ローンのピノを使用！ワイン名はピノ ワールにNoctambule(夢遊病、深夜族) かけた造語で、パーティー気分で飲む感 覚の軽快なワインが出来たことからこ う命名した！SO2無添加！ノンフィル ター！

トニー・ボールナル (Tony BORNARD)

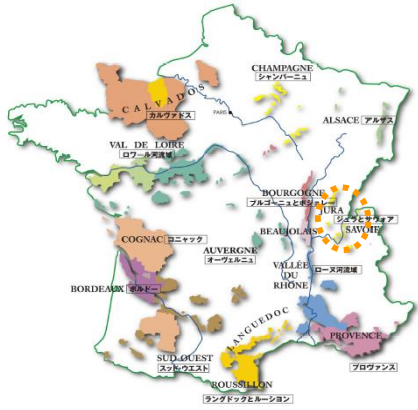
VCN° 57

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Tony BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	Vin de France
	歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フィリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。
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	2.5 ha
	農法	2017年からビュローベリタス
	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	オートバイ、スキー
	生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2014 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2014 ouvre L'esprit ル・ヴァンド・プルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-3. VdF le PINOT noir 2014 ル・ピノ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	プルサル	品種	ピノノワール
樹齢	24年~42年	樹齢	28年~42年	樹齢	28年
土壌	石灰質	土壌	赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	灰色と赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
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	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月
マリァージュ(生産者)	クルミとキノコのサラダ、スモークサーモン	マリァージュ(生産者)	モルトソーセージ、フレッシュコンテチーズ	マリァージュ(生産者)	仔羊のパイ包み焼き、アンドウイェット
マリァージュ(日本向け)	うなぎの白焼き	マリァージュ(日本向け)	カツオのたたき	マリァージュ(日本向け)	牛モツのトマト煮込み
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~2021年 供出温度:15℃	ワインの飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃
テイステイングコメント	洋ナシ、パイナップル、干しレーズン、クルミ、プリオッシュ、カスタードの香り。ワインはピュアでやさしいミネラルと強かな酸とのバランスが良く、塩辛い旨味エキスとクルミの風味が長く余韻に残る！	テイステイングコメント	ザクロ、シャクヤク、ヘーゼルナッツ、メントール、ブラリネ、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつスパイシーで透明感があり、ダシのような澄んだ旨味に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	アセロラ、バラ、シャクヤク、ジンジャー、海藻、シャンピニオンの香り。ワインはフレッシュでかつみずみずしく艶やかで、ピュアな果実味をキュートな酸と細かいタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は24 hL/ha。ワイン名 Le Chardo GaiはシャルドネとGai「愉快的な、楽しい」をかけている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウをプレス後20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月19日。2014年はスズキの影響で収量は50%減の16 hL/ha！ワイン名は「プルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にもっと注目してほしい願いが込められている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウを除梗後20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は20 hL/ha。ワイン名はそのままピノノワールで、まさにこれぞ「The ピノノワール！」と言えるようなワインが出来たことから命名した！ノンフィルター！SO ₂ は収穫したブドウを除梗後20 mg/L添加。

トニー・ボールナル(Tony BORNARD)

VCN° 57



品振興会



生産者	Tony BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュプラン
AOC	Vin de France
歴史	トニー・ボールナルは、高校を卒業後5年間ワイン学校で学び、2004年1月、BTS卒業後、オーストラリア、アメリカのワイナリーで1年間研修をする。2005年から自らワイナリー立上げの資金を貯めるためにワインショップを転々とし、2011年4月父フリップの元に戻る。父親のドメヌを手伝いつつ立上げの準備をし、2013年1月自らのドメヌをスタートさせる。
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	2.5 ha
農法	ビオロジック(2017年ビューローベリタス認証予定)
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	オートバイ、スキー
生産者のモットー	環境と体にやさしいヴァンヴィヴァンをつくる！

57.-1. VdF Le Chardo Gai 2013 ル・シャルド・ゲ(白)		57.-2. VdF le Vin de Ploussard 2013 ouvre L'esprit ル・ヴァンド・プルサル ウーヴル・レスプリ(赤)		57.-3. VdF le PINOT noir 2013 ル・ピノ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	プルサル	品種	ピノワール
樹齢	23年~41年	樹齢	27年~41年	樹齢	27年
土壌	石灰質	土壌	赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土壌	灰色と赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで11日間	マセラシオン	ステンレスタンクで17日間
醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽(400 L、225 L)で11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽(400 L)で11ヶ月
マリージュ(生産者)	牡蠣のコンソメジュレ、カマンベールチーズ	マリージュ(生産者)	キッシュロレーヌ、フレッシュコンテチーズ	マリージュ(生産者)	牛肉フィレステーキ、仔牛すね肉の煮込みミラノ風
マリージュ(日本向け)	イカとセロリのソテー 生姜風味	マリージュ(日本向け)	焼きパプリカと生ハムのマリネ	マリージュ(日本向け)	アンディーブとコンテのグラタン
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℃	ワインの飲み頃	2015年~2025年 供出温度:15℃
テイastingコメント	リンゴ、グレープフルーツ、梨のコンポート、白い花、火打石のようなミネラルの香り。ワインは繊細かつ透明感があり、やさしい酸とピュアなエキスの旨味、チョークのような緻密なミネラルがきれいに融合する！	テイastingコメント	洋ナシ、白桃、バラ、ボンボン、セージ、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が限りなくピュアでみずみずしく、細かいタンニンの収斂味がアフターの余韻を締める！	テイastingコメント	フランボワーズ、クランベリー、スミレ、西洋菩提樹、アニス、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつエレガントで、みずみずしい果実味が骨格のあるミネラルとやさしいタンニンが支える！
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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は13 hL/ha！ワイン名Le Chardo GaiはシャルドネとGai(ゲ)「愉快な、楽しい」をかけている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は6 hL/ha！ワイン名は「プルサルを飲めばエスプリが全開する！」という意味で、マイナー品種にももっと注目してほしい願いが込められている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2013年は不作で収量は16 hL/ha！ワイン名はそのままピノワールで、まさにこれぞ「The ピノワール！」と言えるようなワインが出来たことから命名した！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった時点で20 mg/L添加。ノンフィルター！