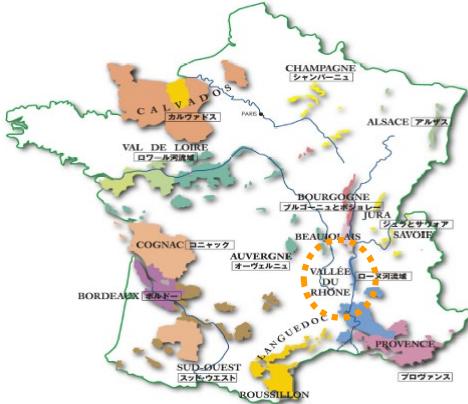


ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	13ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2017
ヴァン・ニュ(白)49.-1. VdF L'Adret Blanc 2017
ラドレ(白)49.-12. VdF Paulatim Blanc 2017
ポラティム(白)

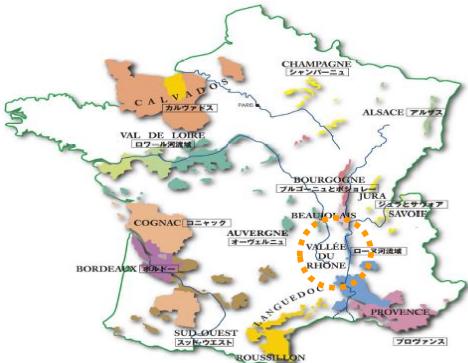
品種	シャルドネ85%、ユニプラン15%	品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ
樹齢	22年～46年	樹齢	7年～22年	樹齢	49年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	10°Cに冷却し24時間
醸酵	自然酵母 シャルドネはステンレスタンクで16日間、 ユニプランはファイバータンクで13日間、 発酵終了後1ヶ月置いてアッサンブランジュ	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間、 古樽で1ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで11日間、 古樽で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ブランダード	マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランデーズソース、 マトウダイのポワレ	マリアージュ (生産者)	カワメンタイのマスタードソース、 アボンダンスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとタコのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	スマーケチキンのサラダ ヨーグルトソース	マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	洋ナシ、白桃、シトラス、アカシア、セージ、ハチミツ、潮の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、ボリュームのあるまつたりと滑らかなエキスに旨味が詰まつていて、潮の風味のあるミネラルの苦みと複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	青リンゴ、白桃、白いバラ、クレソン、ジンジャー、フェンNEL、ヨーグルトの香り。ワインはピュアでフィネスがあり、透明感のある白い果実のエキスの中で整った酸と洗練されたミネラル、鼻に抜ける桃の官能的なフレーバーがきれいに融合する！	テイスティング コメント	グレープフルーツのコンポート、梨、カリント、シトラス、スイカズラ、ハチミツの香り。ワインは滑らかでボリュームがあり、透明感のあるまつたりと厚みのあるエキスに凝縮したミネラルの旨味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,080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！	収穫日はシャルドネが8月21日、ユニプランが9月5日と例年よりも2週間早い！収量はシャルドネが花ぶるいにより24hL/haと40%減。(ユニプランは30 hL/ha)ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月26日と例年よりも2週間早い！収量は若木が21 hL/ha、その他は日照りの影響で13hL/haと50%減。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畠は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月22日と例年よりも3週間早い！収量は32 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-14. VdF Jaja Rouge 2018 ジャジャ(赤)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2017 ラ・ルブル(赤)		49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2017 ヴァン・ニュ(赤)	
	メルロー60%、グルナッシュ20%、サンソー20%		メルロー65%、サンソー20%、グルナッシュ15%	品種	グルナッシュ95%、メルロー5%
樹齢	4年~37年	樹齢	30年平均	樹齢	21年~51年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック メルロー:セメントタンクで7日間 グルナッシュ:セメントタンクで8日間 サンソー:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	メルロー、グルナッシュ:100%除梗、 サンソー:マセラシオンカルボニック ファイバータンクで9~15日間	マセラシオン	85%除梗 15%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕込み8~10日間
醸酵	自然酵母 メルロー11日間、サンソー16日間、 グルナッシュ14日間 (発酵終了後アッサンブランジュ)	醸酵	自然酵母 メルロー:22日間、サンソー:13日間、 グルナッシュ:24日間	醸酵	自然酵母 除梗したブドウ24日間、 全房のブドウ30日間
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月 (最終の10日間は酒石酸を落とすために ワインの温度を8°Cに維持)	熟成	アッサンブランジュ後 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	アッサンブランジュ後 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 生ハム、ソーセージ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ジゴダニヨー	マリアージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティース、 ペルドリのロティ
マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとサーディンのグリエ トマトソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ポンポン、蜜 蝋、お香の香り。ワインはピュアかつ果実 味がチャーミングで明るく、ダシのようない ずみずしい旨味をフレッシュな酸と洗練さ れたミネラル、繊細なタンニンが優しく引き 締める！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、バラの 花弁、ハイビスカスティーの香り。ワインは しなやかで野趣に富む染み入るような果 実のコクがあり、キューな酸と洗練され たミネラル、若くやさしいタンニンが骨格を 形成する！	テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、ザクロ、バラ、 シャクヤク、ガリーグの香り。ワインは上品 かつチャーミングで、旨味が染み入るよう な艶やかな果実味があり、後からキメの細 かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月5日、グルナッ シュが9月14日、サンソーが9月19日と例 年よりも1週間早い！収量は35 ~ 55hL/ha。ブドウはラ・ルブルの畑か ら！ドゥーテールのプリムールでワイン名 Jajaには「安物のワイン(Pinard)」という 意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月28日、グルナッ シュが9月2日、サンソーが9月5日と例年 よりも2週間早い！収量はメルローが35 hL/ha。その他は花ぶるいにより16 ~ 18hL/haしか取れなかった。ワイン名は、 収穫が終わった後に催される宴、「収穫 祭」の意味で、アルデュシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月1日と例年よりも2週間早 い！収量は花ぶるいと日照りにより18 hL/haと60%減。この年はグルナッシュの 収量が少なかったので、メルローが少しブ レンドされている！ワイン名は「ありのま まの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァン サンのVinとエマニュエルのNuの2人の名 前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！
49.-8. VdF Ripaille Rouge 2017 リーバイユ(赤)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2017 ジグ・ザグ(赤)		49.-4. VdF Rouge 2017 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー42%、グルナッシュ42%、 メルロー16%	品種	シラー
樹齢	3年~61年	樹齢	22年~45年	樹齢	41年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 7日間	マセラシオン	シラー:ステンレスタンクで22日間、 メルロー:ファイバータンクで15日間、 グルナッシュ:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醸酵	自然酵母 除梗したブドウは14日間、 全房のブドウは22日間	発酵	シラー:28日間、メルロー:22日間、 グルナッシュ:18日間	醸酵	自然酵母で25日間
熟成	アッサンブランジュ後 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	84%古樽(グルナッシュ、シラー) 16%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテアンクルート、 塩漬け豚バラ肉とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 仔羊のパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	オックスステールの赤ワイン煮込み、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のグリル はちみつスパイスソース	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉とパプリカのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリー、スミレ、ユーカ リ、黒糖、赤味噌、インクの香り。ワインは 静謐で上品なコクと野趣あふれるしつとり とした果実の凝縮味があり、若く繊細なタ ンニンと強かで控えめな酸がきれいに融合 する！	テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリージャム、シャクヤ ク、甘草、ヨーグルト、お香の香り。ワイン は滑らかかつしなやかで野趣あふれる果 実のコクが染み入るように優しく、後から 洗練されたミネラルとキメの細かいタンニ ンが骨格を形成する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、タイム、 ユーカリ、黒オリーブ、甘草、バニラの香 り。ワインは上品かつ滑らかでコクのある 濃縮した果実味が染み入るように柔らかく、 洗練されたミネラルとキメが細かくほん のリビターなタンニンが骨格を形成す る！！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135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11日と例年よりも2週間早 い！収量は28 hL/ha。除梗したブドウと全 房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッ サンブランジュ！ワイン名は「贅沢な食 事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることか らこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月28日、シラーが9 月2日、グルナッシュが4日と例年よりも2 週間早い！収量はグルナッシュが花ぶる いと日照りにより20 hL/haだったが、他は 問題なく30~35hL/ha取れた！ワイン名は 「糸余曲折」で、初リリースのワインの状 態が落ち着くのに時間がかかったことから この名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月2日と例年よりも2週間早 い！収量は30 hL/ha。2017年はマセラ シオンカルボニックで仕込んでいる！ワイン 名は「雑多な骨董品」という意味があり、以 前、初リリースしたワインの味が不安定 だったことからこの名前を付けられた！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2015 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2017 シレーヌ(赤)	
品種	シラー	品種	メルロー70%、カベルネソーヴィニヨン30%
樹齢	39年	樹齢	35年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマミセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで22日間、 カベルネ:セメントタンクで14日間
醸酵	自然酵母で35日間	発酵	自然酵母 メルロー:25日間、カベルネ:20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブランジュ後 古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒トリュフのパイ包み、 リエーヴルアラロワイヤル、	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 フルムダンベルチーズ
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	鴨とネギのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	カシス、ドライブルーン、バラの花弁、黒オリーブ、クローブ、タバコの葉の香り。ワインは滑らかかつ艶やかで照りがあり、野趣あふれる果実味と控えめで強かな酸、キメの細かいタンニンが複雑なハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	カシス、ブルーン、ドライイチジク、バラの花弁、モミの木、タバコの葉の香り。ワインは滑らかかつしっかりとしなやかなコクと果実の凝縮した旨味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンを優しく包み込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300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6日と例年よりも10日ほど早い！収量は28 hL/ha。2015年は全房のスマミセラシオンカルボニックで仕込んでいる！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前、初リリースしたワインの味が不安定だったことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月30日、カベルネが9月12日と例年よりも2週間早い！収量は花ぶるいと日照りにより20～25 hL/haと40%減。2017年はメルローの不足を補うためカベルネを加えた！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

[Version.April-2018]
ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供:フランス食品振興会

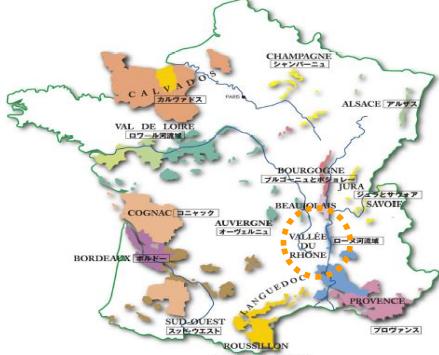


	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畠総面積	49 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2016 ヴァン・ニュ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2016 ポラティム(白)		49.-14. VdF Jaja Rouge 2016 ジャジャ(赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	シャルドネ		メルロー60%、グルナッシュ40%
樹齢	21年~45年	樹齢	48年	樹齢	20年~35年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	デブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	マセラシオン	メルロー:マセラシオンカルボニック、 グルナッシュ:100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで6日間 グルナッシュ:ステンレスタンクで15日間
醸酵	自然酵母で25日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で9ヶ月	醸酵	自然酵母 メルロー:30日、グルナッシュ:24日 (マセラシオン後アッサンブラーージュ)
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アボカドと海老のサラダ、 ロットのサフランソース	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 ハムとパセリのゼリー寄せ
マリアージュ (日本向け)	空豆とシェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛とアサリのワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	生ハムとイチゴ
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	梨のコンポート、黄桃、スイカズラ、ハチミツ、 黒豆、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーでふくよかな白い果実のエキスが口に広がり、心地よいミネラルの苦みと複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	熟したパイナップル、カリン、ドライアプリコット、パンの耳、ハチミツの香り。ワインはリッチかつオイリーでまつたりとしたエキスの凝縮した旨味があり、ほんのりビターでスパイシーなミネラルときれいに同調する！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ジンジャー、ポンポン、蜜蝦、潮の香り。ワインはピュアかつ果実味がエレガントで輝きと艶があり、きれいな酸と洗練されたミネラル、優しいタンニンのハーモニーが完璧！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月11日、ユニブランが9月20日。収量は47 hL/ha。前年はシャルドネ100%だったが、2016年は伐根せずに一部残しておいたユニブランがアッサンブラーージュされている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L。2016年はボトリティスが10%入っている！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが9月21日。収量は57 hL/ha。ワイン名は「気軽なワイン」という意味があり、ドゥーテールのブリムールとしてつくられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2016 ヴァン・ヌ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2016 リーパイユ(赤)		49.-4. VdF Rouge 2016 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	20年～50年	樹齢	60年	樹齢	40年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕込み13～18日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～18日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醸酵	自然酵母 除梗したブドウ25日間、 全房のブドウ35日間	醸酵	自然酵母 除梗したブドウ18日間、 全房のブドウ30日間	醸酵	自然酵母で33日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のタルタルステーキ、 コックオーヴァン	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 豚肉のカレイエット	マリアージュ (生産者)	鹿のグランヴヌール、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ホタルレイカとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉とトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	仔羊と春野菜の煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年～2018年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	イチゴジャム、フランボワーズ、ポンボン、ハイ ビスカスティー、シャクヤクの香り。ワインは上 品かつ艶やかで色気があり、チャーミングな赤 い果実のエキスを洗練されたミネラルとキメの 細かいタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、バジ ル、ブライネ、若いアーモンドの香り。ワインは 上品かつしなやかで、旨味が染み入るような しつとりとした果実味にキメ細やかなミネラ ル、繊細なタンニンがきれいに融合する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ママレード、シナモン、ローズ マリーの香り。上品で瑞々しく、軽やかながら 余韻の長いワインにしあがっており、優しく甘 みと旨味のある果実味を、緻密で繊細なタンニ ンと酸がまとめ上げる！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080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23日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込み アッサンブラージュ！ワイン名は「ありのまま の(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサン のVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部 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27日。収量は30 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込み アッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることからこの 名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は50 hL/ha。2016年 は100%全房で仕込んでいる！ワイン名は「雑 多な骨董品」という意味があり、以前、初リリース したワインの味が不安定だったことからこの 名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
49.-10. VdF Silene Rouge 2016 シレーヌ(赤)					
品種	メルロー				
樹齢	36年平均				
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質				
マセラシオン	ルモンタージュ、ピジャージュを施したもの はファイバータンクで17日間 除梗したはセメントタンクで22日間				
発酵	自然酵母で6ヶ月 マセラシオン後アッサンブラージュステンレス タンクで17日間 (合計34～39日間)				
熟成	古樽で12ヶ月				
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ				
マリアージュ (日本向け)	豚肉のソテー プラムソース				
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17°C				
テイスティング コメント	カシス、オレンジピール、スミレ、アーモンド、 デージの香り。ワインはボリュームがありつつ も上品に仕上がっており、タンニンは柔らかく、 甘みと酸味のバランスで瑞々しささえ感じる！				
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)				
ちなみに！	収穫日は9月19日、20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha！2016年はマセラシオン時にピ ジャージュ・ルモンタージュを施したものと、全く 手を加えずに放置した2つをワインをアッサン ブラージュしている！ワイン名はギリシャ神話 に出てくる酒の神デュオニユソスの従者で酔っ ぱらいのシレーヌスからとった！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！				

「Version.January-2018」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。	
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
畠総面積	49 ha	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	4人	
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理	
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！	

49.-1. VdF L'Adret Blanc 2016
ラドレ(白)

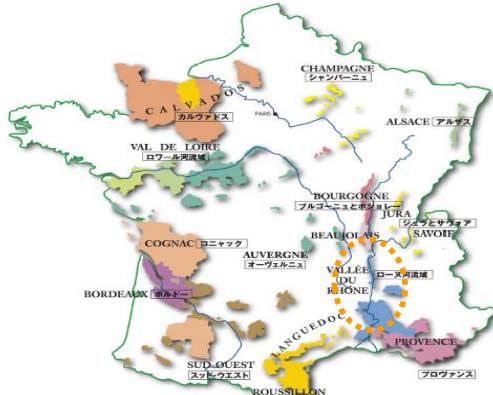
49.-12. VdF Paulatim Blanc 2015
ポラティム(白)

49.-13. VdF La Reboule Rouge 2016
ラ・ルブル(赤)

品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ		メルロー40%、グレナッシュ40%、カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	6年~21年	樹齢	47年	樹齢	29年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	グルナッシュ:マセラシオンカルボニック、メルロー、カベルネ:100%除梗 グルナッシュ:ファイバータンクで20日間 カベルネ、メルロー:ステンレスタンクで12日~15日、
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、古樽で1ヶ月半	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、その後古樽で8ヶ月	醸酵	自然酵母 カベルネ:18日、メルロー:15日、 グルナッシュ:30日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ほうれん草とハムのキッシュ、シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のボワレ、オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、ウサギのレバーのボワレ
マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル シェノベーゼソース	マリアージュ (日本向け)	帆立とカリフラワーのグラタン	マリアージュ (日本向け)	オリーブと挽肉のクロケット
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	青リンゴ、クエッチャ、青梅、ニワトコの花、クレンソ、マテ茶、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスが詰まっていて、整った酸と心地よい苦みを伴ったミネラルがきれいに骨格を形成する！	テイスティング コメント	リンゴのコンポート、洋ナシ、アプリコット、マンゴー、フュ梅香、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ芳醇で透明感があり、ネクターのようにねっとりとしたエキスにスパイシーなミネラルの旨味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、ザクロ、ゼスト、スマレ、バラの花弁、タイム、カシューなツツ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつジューシーで、ビロードのようになしやかで芳醇な果実味と繊細な酸、タンニンが口の中で優しく溶けていく！
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)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日9月14日。収量は25 hL/ha。残糖分は<3 g/L。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い8月20日。収量は25 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日~9月20日。収量は45 hL/ha平均。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2016 ジグ・ザグ(赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2015 ラ・クロワゼ(赤)	
品種	シラー45%、グルナッシュ40%、 メルロー15%	品種	グルナッシュ
樹齢	21年～44年	樹齢	38年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで シラーは17日間、 グルナッシュは20日間、 メルローは25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月～1ヶ月半 (発酵終了後アッサンブラージュ)	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間
熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶴の生ハム、 イノシシのシヴェ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:19°C
テイスティング コメント	ブルーベリー、ミュール、スミレ、ミント、クローブ、甘草、メントール、森の香り。ワインはしなやかで優しく、野趣あふれる中に清涼感があり、染み入るような果実味に硬質なミネラルと優し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	カassis、ダークチェリーのコンポート、ドライブルーン、シャクヤク、パンデビスの香り。ワインは艶やかかつスペイシーで力強く、滑らかに凝縮した果実味にキメの細かいタンニンが溶け込みそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが22日、シラーが24日。収量は38 hL/ha平均。ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は18 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わるところにあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

「Version.May-2017」
ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーボを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	13 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-2. VdF La Pythie Rose 2015
ラ・ピティ(ロゼ)

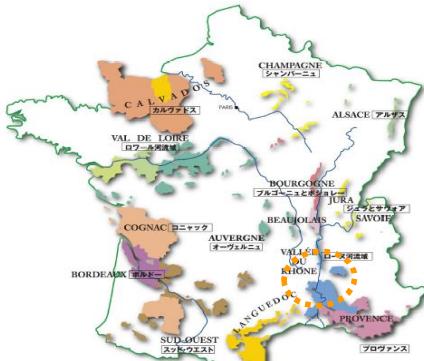
49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2015
ヴァン・ニュ(白)

49.-6. VdF Vin Nu Blanc 2015
ヴァン・ニュ(白・マセラシオン)

品種	メルロー55%、グルナッシュ40%、ミュスカ5%	品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、ユニブラン40%
樹齢	36年平均	樹齢	20年	樹齢	39年～44年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを13°Cに温度管理されたステンレスタンクで21日間
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで35日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で35日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 ハーブチキンのレモン煮	マリアージュ (生産者)	ルージュのボワレカレー風味、 ポークジンジャーソテー
マリアージュ (日本向け)	あじの南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	キャベツとズッキーニの アンチョビオイル煮	マリアージュ (日本向け)	仔羊の煮込み クスクス添え
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	白桃、マンゴー、サクランボ、梅、マシュマロ、杏仁豆腐の香り。ワインはフレッシュかつ極わずかに微発泡で、ほのかに甘くまろやかとした優しい果実のエキスが繊細なミネラルの苦みを包み込む！	テイスティング コメント	リンゴ、グレープフルーツ、青梅、スズランの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーでキメの粗い旨味エキスがたっぷり詰まっていて、線の細い酸と心地よいミネラルの苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	熟した桃、はっさく、キンカン、ジンジャー、キンモクセイの香り。ワインはスマートかつスピシーで洗練された旨味がたっぷり詰まっていて、紅茶のような優しいタンニンがじわっと余韻を引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日はメルローが8月27日～9月2日。収量は40 hL/ha。残糖は7 g/L。ワインが瓶内再発酵するのを期待しスパークリングの瓶を使用！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュテイア」のイメージが湧き命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月21日。収量は40 hL/ha。品種はグルナッシュ、ユニブランからシャルドネの若木に取って代わられた！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが50 hL/ha。これがマセラシオンVin nuの最後のミレジムで日本のみのリース！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2015 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2015 リーパイユ(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2015 シレーヌ(赤)	
品種	グルナッシュ95%、メルロー5%	品種	カリニャン	品種	メルロー
樹齢	35年～49年	樹齢	59年	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～17日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 15～20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで22日間
醸酵	自然酵母 除梗したブドウ27日間、 全房のブドウ32日間	醸酵	自然酵母 除梗したブドウ23日間、 全房のブドウ35日間	発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシェ、 鶏肉のコルドンブルー	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニヨンドヴォー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ
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)	かつおのエスニックステーキ	マリアージュ (日本向け)	なすとひき肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、クランベリー、シャクヤク、クレソン、セージ、メントールの香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、キメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルを滑らかな果実味が優しく包み込む！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ブルーン、スマレ、アーモンド、フュメ香、モロヘイヤの香り。ワインは柔らかくしなやかで、しつとりと染み入るような果実味に細かく溶け込んだミネラルが融合する！	テイスティング コメント	カシス、ヨモギ、甘草、なめし皮の香り。口当たり滑らかかつスパイシーでしっかりと熟した果実の凝縮味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月8日、10日。収量は35 hL/ha。除梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は45 hL/ha。除梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！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35 hL/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



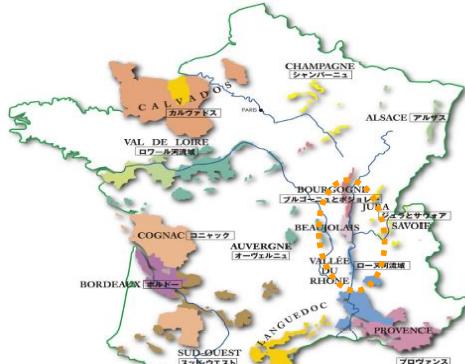
地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畠総面積	13 ha
	農法	オーガニック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

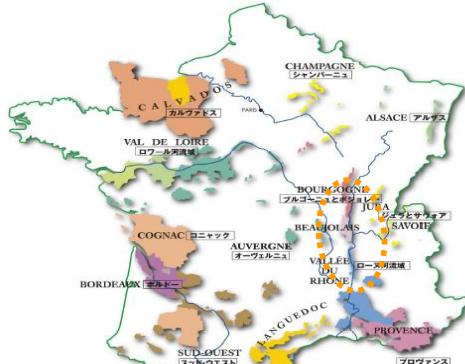
49.-1. VdF L'Adret Viognier 2015 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-13. VdF Zig-Zag Rouge 2015 ジグ・ザグ(赤)		49.-3. VdF La Reboule Rouge 2015 ラ・ルブルー(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、 メルロー10%	品種	カベルネソーヴィニヨン、メルロー グルナッシュ各1/3
樹齢	5年～20年	樹齢	20年～43年	樹齢	28年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー:24日間 グルナッシュ:18日間 メルロー:23日間	マセラシオン	カベルネはMC グルナッシュはスマカルボニック、 メルローは100%除梗 カベルネ・メルローは 各セメントタンクで15日間 グルナッシュは ファイバータンクで17日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間、 古樽で1ヶ月半	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半 (発酵途中にアッサンブラージュ)	醸酵	自然酵母 カベルネ:32日、メルロー:22日、 グルナッシュ:28日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鶏とリンゴのオープン焼き、 ルブションチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 ビエ・ド・コション	マリアージュ (生産者)	鴨のグラタン、 ウフムレット
マリアージュ (日本向け)	海老とホタテのソテー アンチョビバターソース	マリアージュ (日本向け)	生ハムと芽キャベツのロースト	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	青リンゴ、オレンジ、金木犀洋、ヨーグルト、 キャラメルの香り。ワインはふくよかかつ上品 でネクターのような濃厚なエキスがあり、アフ ターに上がるスパイシーで心地の良い苦みが 味わいにアクセントを与える！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スマレ、ローズ ベッパー、ブライネ、甘草、お香の香り。口當 たり滑らかでワインに凝縮感があり、しなやか な果実味に繊細な酸と硬質なミネラル、優し いタンニンが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	ミュール、スマレ、タイム、ハイビスカスティー、 アーモンド、なめし皮の香り。ワインはまろやか かつ滑らかでハーモニーがあり、染み入るよう な果実味と繊細な酸、優しいタンニンが舌の上 で溶けていく！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は樹齢5年が9月5日、20年が9月3日。 収量は樹齢5年が30 hL/ha、20年木が17 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」 という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添 加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月3日、シラーが4日、 グルナッシュが8日、10日。収量は35 hL/ha 平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリース のワインの状態が落ち着くのに時間がかかつ たことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添 加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日～9月9日。収量は33 hL/ha。ワイン名は、収穫が終わった後に催さ れる宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランス では収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、ア ルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version.September-2016」
ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供:フランス食品振興会



 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史		エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候		気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	13 ha	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	4人	
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理	
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！	

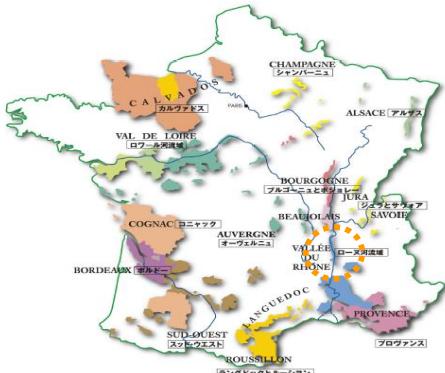
49.-12. VdF Paulatim Blanc 2014 ポラティム(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc Maceration 2014 ヴァン・ニュ・マセラシオン(白)		49.7-. VdF Vin Nu Rouge 2014 ヴァン・ニュ(赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%	品種	グルナッシュ90%、メルロー10%
樹齢	46年	樹齢	38年～43年	樹齢	34年～48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	10°Cに冷却し1日間	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを13°Cに温度管理されたステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで8～15日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で1ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醸酵	自然酵母で16～21日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長海老のゼリー寄せ、 フォアグラのブリオッシュ包み焼き	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 オレンジビールチョコレート	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚ほほ肉の白ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	大根のコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとナスのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、熟したバナナ、トウモロコシ、ハチミツ、蜜蠍の香り。ワインはネクターのようにふくよかでボリュームと厚みがあり、ねつとりと凝縮した旨味を上品で強かな酸と洗練されたミネラルが支える！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、キンカン、洋ナシ、みかんの花、 ユーカリ、キャラメルの香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質でジンジャーや柑橘のような爽やかなフレーバーがあり、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、スマレ、ポンポン、メントール、ラベンダーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、清涼感のある果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月5日、6日。収量は30 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！ノンフィルター！SO ₂ はプレス後に20 mg/L添加	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが60 hL/ha。翌年2015年がマセラシオンVin nuの最後のミレジム！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月6日、グルナッシュが9月15日、17日。収量は50～60 hL/haと豊作だった！2014年はワインにフレッシュさを与えるために早摘みしたメルローを加えている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齢	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のコンフィ バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 17°C
テイスティング コメント	ドライブルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蠍、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！ノンフィルター！SO ₂ 無添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.May-2016」
ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	13 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

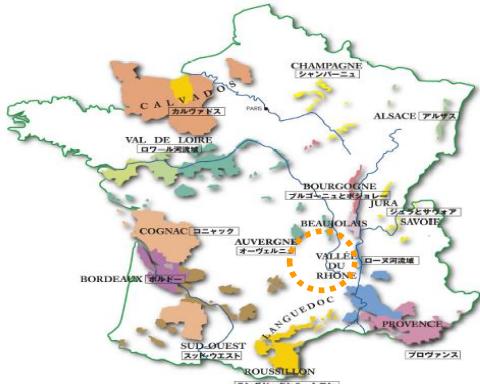
49.-1. VdF L'Adret 2014 ラドレ(白)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2014 ジグ・ザグ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2014 リーパイユ(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、 メルロー10%	品種	カリニャン
樹齢	19年	樹齢	19年~42年	樹齢	58年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー:20日間 グルナッシュ:10日間 メルロー:14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で2ヶ月半	発酵	自然発酵 シラー:25日間、 グルナッシュ:20日間 メルロー:32日間	醸酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	チョリソー、、 若鶏のバスク風煮込み	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨の生ハム、 冷製フータンノワール
マリアージュ (日本向け)	ホタテと筍の生姜炒め	マリアージュ (日本向け)	クスクス	マリアージュ (日本向け)	カツオのタルタル エスニック風
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、ドライアップリコット、白い花、パネットーネの香り。ワインはスパイシーで洗練された白い果実の凝縮感があり、強かな酸と緻密なミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイスティング コメント	イチゴジャム、ダークチェリー、デーツ、スミレ、シャクヤク、甘草、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、凝縮した硬質なミネラルと優しいタンニンをまろやかな果実味が包み込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、バラの花弁、セージ、ジンジャー、 シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく質感が滑らかで、ピュアな果実味とチャーミングな酸、優しいミネラルがスッと口の中で溶ける！
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)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ はブレス後に15 mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月11日、シラーが12、13日、グルナッシュが16、17日、21日。収量は45 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。2014年はステンレスタンクのみの熟成！ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齢	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 17°C
テイスティング コメント	ドライブルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蠟、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ドメーヌ・レ・ドゥーテール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	13 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-12. VdF Blanc 2013
Paulatim
ポラティム(白)49.-2. VdF Rosé 2014
La Pythie
ラ・ピティ(ロゼ)49.-13. VdF Rouge 2014
La Reboule
ラ・ルブル(赤)

品種	シャルドネ	品種	グルナッシュ80%、メルロー15%、ミュスカ&サンソー5%	品種	カベルネソーヴィニヨン40%、メルロー30%、グルナッシュ30%
樹齢	45年	樹齢	35年平均	樹齢	27年平均
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで カベルネ・メルローは10日間、 グルナッシュは15日間
醸酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間	醸酵	自然酵母 カベルネは30日、メルローは20日、 グルナッシュは22日間
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのパイ包み、 オマールのテルミドール	マリアージュ (生産者)	スマーキサーモンのカナッペ、 ルージュのポワレプロバンス風	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 香草入りソーセージ、
マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとイチゴのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、ピスタチオ、フルーツケーキ、ハチミツ、火打石の香り。 ワインはスマートでボリュームと厚みがあり、上品で強かな酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	苺ジャム、ルバーブ、白桃、カリンのジャム、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、桃のようなピュアなエキスと綺麗に溶け込んだ酸、塩辛いダシのような旨味がバランスよく合い舞う！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツ、ママレード、野ばらの香り。ワインはピュアかつ滑らかで輝きがあり、艶やかで透明感のある果実味と硬質でスパイシーなミネラルが軽快なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は20 hL/ha。これまでルイ・ラトゥール社に販売していたシャルドネで仕込んでいた！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、今回の初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！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45 hL/ha。残糖0 gの完全辛口！2014年はメルローとミュスカが新たにブレンドされている！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュテイア」のイメージが湧き命名した！SO ₂ はプレス後に10mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日~23日。収量は55 hL/haと豊作だった！ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2014

Bric à Brac

ブリック・ア・ブラック（赤）

品種	シラー
樹齢	39年
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房80%、除梗20%) ステンレスタンクで25日間
醸酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのテリース、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛肉のローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、クエッチャ、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、シソ、タバコの葉の香り。 ワインは上品かつ滑らかで果実味に艶と深みがあり、繊細な酸と洗練されたミネラルのハーモニーがきれいに重なる！
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、13日。収量は45 hL/ha。 2014年は全房80%と厳格に除梗したシラーが20%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前、初リリースしたワインの味が不安定だったことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.October-2015」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畠総面積

12 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

4人

趣味

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

自分たちも消費者も喜べる高品質の
自然派ワインをつくる！

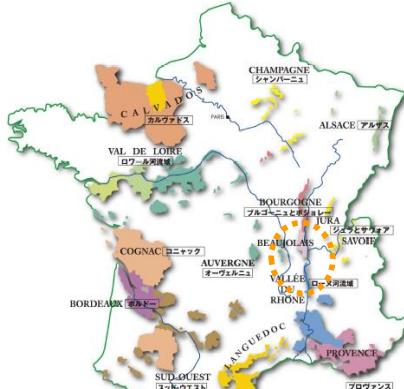
**49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2013
ヴァン・ニュ マセラシオン(白)**

**49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2013
ヴァン・ニュ(赤)**

**49.-10.VdF Silene Rouge 2013
シレーヌ(赤)**

品種	グルナッシュブラン40%、 ユニブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー
樹齢	3年~42年	樹齢	47年	樹齢	33年平均
土壤	石灰質・粘土質・玄武岩	土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	手除梗したユニブランとグルナッシュ、全房の ヴィオニエを15°Cに管理されたステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醸酵	自然酵母で31日間	発酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	シュークルート、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	カルドンのグラタン、 マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 子鹿のロースト黒ラッパ茸ソース
マリアージュ (日本向け)	豚肉のママード焼き	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)	牛ハラミ肉のグリル
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	マンゴー、キンカン、スターフルーツ、ジャスミン、ジンジャー、キャラメルの香り。ワインはスパイシーかつ果実味に清涼感があり、紅茶のようなタンニンの收敛味と共に、ジャスミンのフレーバーが余韻に続く！	テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、リュバーブ、スミレ、バラ、メントール、ガリーグの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、みずみずしく清涼感のある果実味を鉱物的で綺麗のあるミネラルがきれいに支える！	テイスティング コメント	カシスのジャム、ドライフルーツ、バラの花弁、胡桃、胡椒、チョコレートの香り。口当たりしなやかで、凝縮した果実味が染入のようにやさしく、鉱物的なミネラルと細かいタンニンの收敛味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月3日！収量は40 hl/ha。2013年は、2010年に植樹したばかりのヴィオニエが20%入っている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い9月30日！収量は35 hl/ha。2013年は厳格な選果が必要だったためブドウは全て除梗している！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hl/ha。2013年は豊作だが、品質を保つため厳格な選果が必要だった。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニソスの従者で酔っぱらいのシレーノスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version.February-2015」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	エマニユエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニユエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畠総面積	12 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2013
ラドレ ヴィオニエ (白)49.-2. VdF La Pythie Rose 2013
ラ・ピティ (ロゼ)49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2013
ジグ・ザグ (赤)

品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ95%、サンソー5%	品種	シラー70%、グルナッシュ30%
樹齢	18年	樹齢	41年	樹齢	18年~41年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは17日間、グルナッシュは13日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、古樽で7ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで27日間	発酵	自然酵母 シラーは24日間、グルナッシュは27日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブイヤベース、コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	鮭のムニエルパセリソース、手長エビの香草焼き	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸のソテー、小鹿のローストグランヴヌール
マリアージュ (日本向け)	鶏とトマトのクスクス	マリアージュ (日本向け)	生春巻き	マリアージュ (日本向け)	砂肝とマッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	アブリコット、黄桃、ココナツ、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはフルーティで清涼感があり、フレッシュな酸とネクターのようにふくよかな旨味エキス、やさしく苦みのあるミネラルが見事に融合する！	テイスティング コメント	青リンゴ、イチゴキャンディー、セージ、アーモンド、白粉の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで勢いがあり、張りのある真っ直ぐな酸とグレープフルーツのような心地よい苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュール、プルーン、ボタン、ドライトマト、アーモンド、茹でた根菜の香り。ワインは滑らかで果実に湿り気があり、フレッシュな酸と洗練されたタイトなミネラル、若く優しいタンニンがバランス良好融合する！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は21 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ は発酵終了時に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量はグルナッシュ25 hL/ha、サンソー15 hL/ha。残糖は0 gの完全辛口！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ビュティア」のイメージが湧き名付けられた！SO ₂ はプレス後に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月27、28日、グルナッシュが10月7、8日。収量はシラーが45 hL/ha、グルナッシュが25 hL/ha。ワイン名は「紆余曲折」という意味で、以前リリース時ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4. VdF Bric a Brac Rouge 2013 ブリック・ア・ブラック（赤）		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2013 リーパイユ（赤）		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2012 ラ・クロワゼ（赤）	
品種	シラー	品種	カリニヤン	品種	グルナッシュ
樹齢	38年	樹齢	57年	樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房60%、除梗40%) セメントタンクで25日間	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20日間
醸酵	自然酵母で36日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	発酵	自然酵母で38日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 熟成カマンベール	マリアージュ (生産者)	ウズラのローストマスカットソース、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み、
マリアージュ (日本向け)	鹿肉のペッパーステーキ	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)	牛レバーのソテー エシャロットビネガーソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	イチゴ、ダークチェリー、金木犀、スponジケー キ、カカオ、ラムネの香り。ワインはピュアかつ 優しいエキスが凝縮していく、フレッシュでアクセントのある酸と緻密なミネラルが味わいをき れいにまとめる！	テイスティング コメント	グリオット、ブルーベリー、スミレ、レグリーズ、 火打石の香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで、優しくみずみずしい果実の旨味エキスとミネラル、繊細な酸が見事な味わいの ハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	ブルーン、キャラメル、クラッカー、チーズの香 り。ワインは上品かつ滑らかで果実の凝縮味 にフィネスがあり、若くしなやかなタンニンと洗 練されたミネラルが融合し口の中に溶け入 る！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。2013年 は除梗したジグザグのブドウが40%ブレンドさ れている！ワイン名は「雑多な骨董品」という 意味があり、以前醸造中にワインの味が安定 せず起伏が激しかったことから名付けられ た！！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は17 hL/ha。ワイン 名は「贅沢な食事」という意味があり、通常の カリニヤンとは思えない上品な味わいを奏で ることから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は15 hL/ha。ドゥー テールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」 という意味があり、畑がちょうどMirabel地区と Lussas地区の交わるところにあることから名 付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2012 シレーヌ（赤）	
品種	メルロー
樹齢	32年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 牛のタルタルステーキ
マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	カシス、ドライチジク、ダーツ、アーモンド、な めし皮、黒糖の香り。果実は柔らかく洗練され た凝縮味があり、後から湿ったタンニンと繊細 な酸、緻密なミネラルが口の中できれいに溶け 込む！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は35 hL/ha。ワイン 名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニ ソスの従者で酔っぱらいのシレーヌスから名付 けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

「Version May -2014」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな 自然派ワインをつくる！

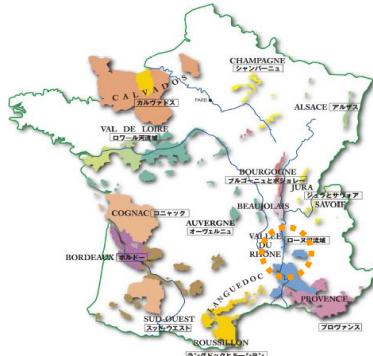
49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2012
ヴァン・ニュ マセラシオン(白)49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2012
ヴァン・ニュ(赤)49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2012
ジグ・ザグ(赤)

品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%
樹齢	36年～41年	樹齢	46年	樹齢	17年～40年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 除梗したユニブランと全房のグルナッシュを温 度15°Cのステンレスタンクで18日間	マセラシオン	15%の全房のブドウをMC法で20日間(ステン レスタンク)、85%除梗したブドウを ファイバータンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは25日間、 グルナッシュは20日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醸酵	自然酵母 除梗したブドウが20日間、 全房が30日間	発酵	自然酵母 シラーは32日間、 グルナッシュは40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽で10ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	カエルの腿のフリットカレー風味、 リードヴォーの香草パン粉揚げ	マリアージュ (生産者)	リヨン風サラダ、 ウサギのもも肉マスタード風味	マリアージュ (生産者)	トマトタルシ、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリアージュ (日本向け)	ミートパイ	マリアージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	焼きリンゴ、洋ナシのコンポート、ミカンの花、 ユーカリの香り。ワインはミネラリーかつ筋肉 質で、清涼感のある酸と優しいタンニンの收敛 味が味わいを引締める！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、スマレ、パンデピス、ブ ラニネの香り。ワインはやさしくしなやかで、柔 らかい果実味と繊細な酸、しめやかなタンニ ンが豊かな旨味とみごとに同調する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、スマレ、カカオ、お香の香り。ワ インは洗練されていて、艶やかな果実味、凝縮 したミネラル、カカオのようなキメの細かいタン ニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。2012年はマセラ シオンで仕込んだオレンジワイン！ワイン名は「あり のままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサン のVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を 掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は45hl/ha。除梗し たブドウの仕込みはほぼスマセラシオンカルボニ ック！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」と いう意味があり、ヴァンサンのVinとエマニュエルの Nuの2人の名前の一部を掛けている！亜硫酸無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。2012 年はシラーとグルナッシュを別々に仕込んでいる！ ワイン名はZig-Zag(絶縁曲折)で、当初、初リリース のワインの状態が落ちてくのに時間がかかったこと からこの名前が付けられた！亜硫酸無添加！ノン フィルター！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2012
リーピュイ(赤)

品種	カリニヤン
樹齢	56年
土壌	玄武岩・石灰質
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2/3除梗したブドウを23日間、残りの1/3は全房で15日間
醸酵	自然酵母 除梗したブドウは27日間、全房のブドウは醸しの後古樽で1ヶ月半。
熟成	除梗／ステンレスタンク10ヶ月 全房／古樽8ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 オックスステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラ、タイム、なめし皮の香り。ワインはミネラリーで清涼感があり、柔らかな果実味に、しめやかなタンニン、染入るような旨味エキスが上品に溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hl/ha。ワイン名は「贊沢な食事」という意味があり、通常のカリニヤンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！ 亜硫酸無添加、ノンフィルター！

「Version, February-2014」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



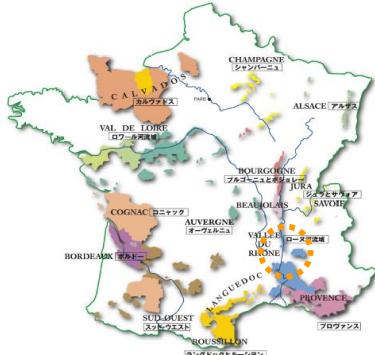
生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畠総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな 自然派ワインをつくる！

49.-1. L'Adret Viognier 2012 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-2. La Pythie 2012 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-4. Bric a Brac 2012 ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%	品種	シラー
樹齢	17年	樹齢	40年	樹齢	37年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで27日間
酵酛	自然酵母 ステンレスタンクで12日間、 古樽で1ヶ月	酵酛	自然酵母 ステンレスタンクで28日間	酵酛	自然酵母 セメントタンクで27日間 古樽で2週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのキッシュ、 ホタテのグリエ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 塩豚バラ肉のレンズ豆煮
マリアージュ (日本向け)	焼き牡蠣	マリアージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアージュ (日本向け)	牛肉のタリアータ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2022年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	パインアップル、アプリコット、ヨーグルト、フュメ香、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、凝縮した旨味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	青リンゴ、ローリエ、セージ、白粉の香り。ワインはフレッシュで、活き活きとした酸と白いフルーツのやさしい旨味、清涼感のあるミネラルの苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	フランボワーズ、スミレ、白檀、お香の香り。ワインは艶やかかつ輪郭があり、ピュアな果実味としめやかなタンニン、洗練されたミネラルの收敛味が味わいをきれいにまとめる！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420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8日。収量は32hl/ha。 ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畠は標高400mの南向きの斜面にある！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。 ワイン名は、ロゼ色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！ ※残糖3g/Lでノンフィルターのため、万全を期してペティアン瓶＆王冠でのリリースですが、2014年1月現在、ガスはほとんどありません。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は42hl/ha。 ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中ワインの味が安定せず起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！ SO2無添加！ノンフィルター！

49.-10. Silene Merlot 2011
シレーヌ メルロ(赤)

品種	メルロ
樹齢	31年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマミセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティポートワインソース、 ウサギのブルーン煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏の山椒風味
ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ミュール、バラ、すみれ、甘草、ニワトコの花、 腐葉土の香り。ワインは上品で果実味にフィネス があり、縁の細い酸とスレンダーで洗練され たボディ、細かいタンニンが優しく口に染み入 る！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30hl/ha。 50%除梗、50%全房を交互にミルフィーユのよう に重ねて仕込んでいる！ワイン名はギリシャ 神話に出てくる酒の神デュオニユスの従者で 酔っぱらいのシレーノスからとった！ノンフィル ター！

「Version May-2013」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畠総面積

10ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

4人

趣味

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

消費者が喜ぶ欠点のないきれいな
自然派ワインをつくる！

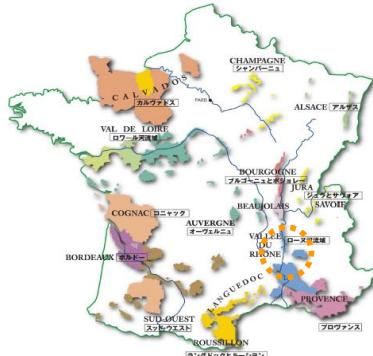
49.-1. VdF L'Adret Viognier 2011
VdF ラドレ ヴィオニエ

49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011
VdF ジグ・ザグ 赤

49.-10. VdF Silene Merlot 2010
VdF シレーヌ メルロー

品種	ヴィオニエ	品種	シラ-60%、 グルナッシュ40%	品種	メルロー
樹齢	16年	樹齢	16年~39年	樹齢	30年平均
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醸酵	樽醸酵 自然酵母で10ヶ月	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	発酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワメンタイのブルーブランソース、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鶏のファルシ、 トムチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	黄桃や洋ナシ、火打石、カシューナッツ、潮の香り。ワインはリッチでフルーツに上品な厚みがあり、洋ナシの風味と共に塩辛さを感じるくらいに收敛されたミネラルの旨味が味わいの骨格を支える！	テイスティング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリーグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、シソ、カカオの香り。口当たり滑らかで清涼感があり、しめやかなタンニンとボリュームのある果実、凝縮したミネラルが口の中できれいに溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は25hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、SO₂添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニオスの従者で酔っぱらいのシーノスからとった！100%除梗！ノンフィルター！

「Version December-2012」
ドメーヌ・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会



<p>生産者 国>地域>村 AOC 歴史 気候 畠総面積 農法 収穫方法 ドメーヌのスタッフ 趣味 生産者のモットー</p>	<p>Manuel CUNIN & Vincent FARGIER フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを起ち上げる。 気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。 10ha ビオロジック 100%手摘み、畠で選果 4人 狩猟、きのこ狩り、散歩、料理 消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！</p>
--	--

49.-5.VdF Vin Nu Blanc 2011 VdF ヴァン・ニュ 白		49.-6.VdF Vin Nu Blanc 2010 Maceration VdF ヴァン・ニュ 白 マセラシオン		49.-2.VdF La Pythie Rose 2011 VdF ラ・ピティ ロゼ	
品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%
樹齢	35年~40年	樹齢	35年~40年	樹齢	39年
土壤	石灰質・粘土質・玄武岩	土壤	石灰質・粘土質・玄武岩	土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ブドウを除梗後、温度15℃下 のステンレスタンクで21日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンク80%、 古樽20%で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 白身魚のソテー	マリアージュ (生産者)	オマールのグリエ、 鴨のコンフィ	マリアージュ (生産者)	いんげんのベニエ、 ムールマリニエール
マリアージュ (日本向け)	ササミの胡麻あえ	マリアージュ (日本向け)	鮭とホタテのムニエル	マリアージュ (日本向け)	赤ビーマンのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	青リンゴやフレッシュなアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつクリスピード、爽やかな酸と透明感のあるミネラル、ほのかな苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	蜜りんごやジャスミン、ライチ、蜜蠍の香り。ワインはフローラルかつクリスピード、骨格のあるミネラルと洗練されたタンニンの收敛味が味わいにキレと深みを与える！	テイスティング コメント	青リンゴやポンポン、ローリエ、餅粉の香り。ワインはフレッシュかつクリスピード、爽やかな酸とミネラルのほろ苦み、ポンポンのフレーバーがきれいに同調する！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとマニュエルのNuの2人の名前的一部分を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hl/ha。通常のヴァンニュ白のブドウの一部を除梗し試験的にマセラシオンで仕込んだ逸品！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアボロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！フィルターなし！

49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2011 VdF ヴァン・ニュ 赤		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-4.VdF Bric a Brac Rouge 2011 VdF ブリック・ア・ブラック 赤	
品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	シラー
樹齢	45年	樹齢	16年～39年	樹齢	36年
土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで23日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで36日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のロースト、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	テットドヴォー、 サンマルセランチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	豚肉と白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15°C
ティスティング コメント	チェリーやカーネーション、ミント、ミネラルの香り。ワインはピュアで果実味がみずみずしく、洗練されたミネラルの收敛味と清涼感のある酸が味わいをスッキリとまとめる！	ティスティング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガーリングの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	ティスティング コメント	ミュールやブルーン、ドライトマト、ナツメグの香り。口当たりしなやかかつ果実味もまろやかで、後から湿ったタンニンとミネラルの收敛味が味わい全体を引き締める！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は50hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンのVinとマニュエルのNuの2人の名前の一語を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2011 VdF リーバイユ 赤

品種	カリニヤン
樹齢	55年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンク 2/3除梗で15日間、1/3全房で カルボニック法で20日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで除梗が 32日間、全房が40日間
熟成	除梗／ステンレスタンク6ヶ月 全房／古樽5ヶ月 その後アップサンプラージュ
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 熟成エボワズチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15°C
ティスティング コメント	スミレやカシス、柑橘系の果物、なめし皮の香り。ワインは軽快かつ艶やかで、綿のようにしなやかな果実味、繊細な酸、余韻に残るデリケートなタンニンの收敛味全てが上品！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は25hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニヤンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

「Version, January-2012」
ドーメス・レ・ドゥー・テール(Domaine Les Deux Terres)



: フランス食品振興会



※ IGPはヴァン・ド・ペイ(VdP 地域の表示付きのヴァン・ド・ターブル)の新たな呼称です。

48.-1.IGP des Coteaux de l'Ardeche L'Adret 2010 ※ IGP コトー・ド・ラルデッシュ白 ラドレ		48.-2.IGP des Coteaux de l'Ardeche La Pythie 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュロゼ ラ・ピティ		48.-3.IGP des Coteaux de l'Ardeche Zig-Zag 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュ赤 ジグ・ザグ	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	15年	樹齢	38年	樹齢	15年～38年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	玄武岩・石灰質	土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	6°Cに冷却し3日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醸酵	樽醸酵 自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	発酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯛のタップナードソース、 ビコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのソテー、 アサリの白ワイン煮し	マリアージュ (生産者)	鹿肉のバテアンクルート、 仔牛のレバーソテー
マリアージュ (日本向け)	牡蠣と長芋のグラタン	マリアージュ (日本向け)	サーモンのチリソース	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白いんげん豆の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	黄桃やアニス、火打石、カシューナッツの香り。 ワインはリッチでボリュームがあり、フレッシュな酸と心地よいミネラル苦味、凝縮味全てにハーモニーと一体感がある！	テイスティング コメント	白桃や黄りんご、フェンネル、火打石の香り。 ワインはフレッシュ&フルーティで生き生きとした酸とふくよかなボディ、柑橘系の爽やかな苦味がうまく調和している！	テイスティング コメント	ダークチェリーやミュール、甘草、ミネラルの香り。果実の凝縮味がスマートで酸とのバランスも良く、上品な苦味とけいれいに溶け込んだ繊細なミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日～16日。収量は50hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ビュティア」のイメージが湧きワイン名にした！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35hl/ha。瓶詰めしてワインの状態が落ち着くまで、ほぼ毎日味の起伏が激しかったことから、Zig-Zag(絶余曲折)と名づけた！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

48.-4.VdF Bric a Brac (2010)
VdF ブリック・ア・ブラック

品種	シラー
樹齢	35年
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のトリュフソース、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	レバーの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度: 16°C
テイスティング コメント	ミュールや干しフルーツ、バニラ、漢方薬の香り。ワインは莊厳で上品な骨格があり、凝縮した果実味の中にミネラルの旨味と細かいタンニンの收敛味が集約されている！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けた！ノンフィルター！