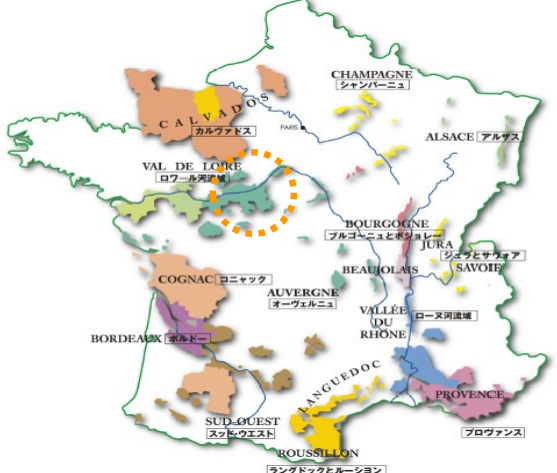
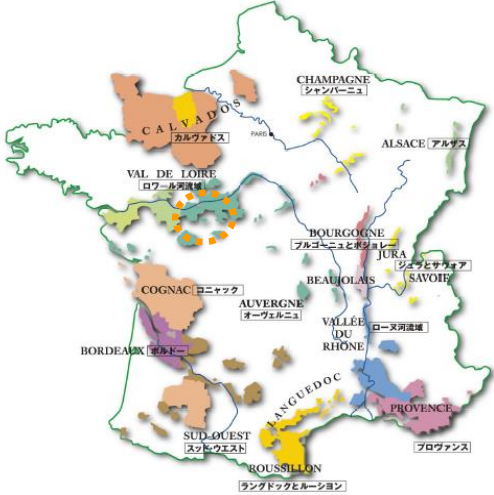


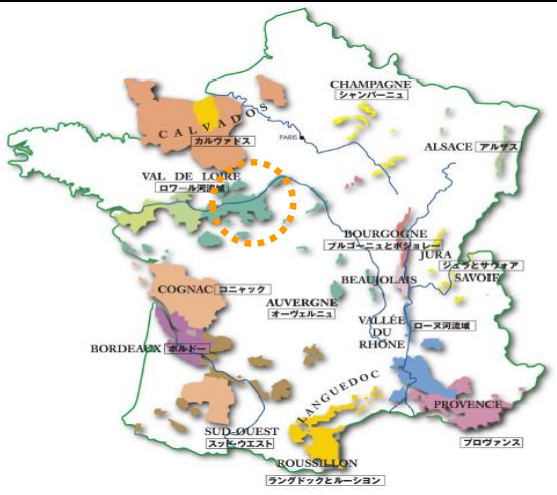
VCN° 12			「Version.June-2020」 ピエール＝オリヴィエ・ボノム (Pierre-Olivier Bonhomme)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティール
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	オーナーであるボノムは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノム単独で再スタートする。
			気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
			畑総面積	7 ha(自社畑)
			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、季節労働者数名
			趣味	釣り、ワインを飲むこと
			生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF KURA Blanc 2019 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF KURA Rouge 2019 クラ(蔵)(赤)		12.-15. Petillant Naturel 2018 ペティアン・ナチュレル(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	シュナンブラン
樹齢	25年平均	樹齢	40年平均	樹齢	20年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質
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 木桶タンクで14日間	一次発酵	自然酵母 228Lの古樽で5ヶ月
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で11ヶ月
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	デゴルジュマン	2020年1月
マリアージュ (生産者)	ソーセージのブリオッシュ包み、 ローストチキン	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	桃とモッツアレラのカプレーゼ、 洋ナシのタルト
マリアージュ (日本向け)	アスパラのアンチョビバターソテー	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ バルサミソース	マリアージュ (日本向け)	空豆のグリル パルメザンチーズかけ
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	青リンゴ、スターフルーツ、クエッチ、 西洋菩提樹、スイカズラ、潮の香り。 ワインはフルーティかつ透明感のある エキシにまったりとしたハチミツ水 のようなボリュームがあり、アフター に広がる強かな酸とスパイシーなミ ネラルが骨格を支える！	テイステイング コメント	カシス、ミュール、ブルーベリーの ジャム、オゼイユ、梅干し、シソ、イン クの香り。ワインは男性的かつリッチ でコクがあり、ジャムのように凝縮し た果実味にキュートな酸と若くキメの 細かいタンニンが融合する！	テイステイング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、ニワトコの花、レモ ングラス、ナツメグ、杉、麴の香り。ワ インはフレッシュかつ泡立ちは繊細 で優しく、ほんのりと甘いネクターの ようなまったりとしたエキシにシャ ープな酸と滋味深いミネラルが溶け込 みそのまま余韻に続く！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は35 hL/ha。買いブドウはバイオ栽培者フラ ンソワ＝サン・レジェールそしてニコ ラ・ウダールから！残糖分7g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュに20mg /L添加。再発酵防止のため目の細かい フィルター使用。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は夏の日照 りにより30hL/haと20%減。買いブドウ はバイオ栽培者フランソワ＝サン・レ ジェールから！SO ₂ は瓶詰前のスー ティラーージュに15mg/L添加。ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40 hL/ha。買いブドウはニコラ・ウダ ールから！ペティアンをつくるブドウを 探していたところ、ウダールの若樹の シュナンと出会い即購入した！残糖 分6g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

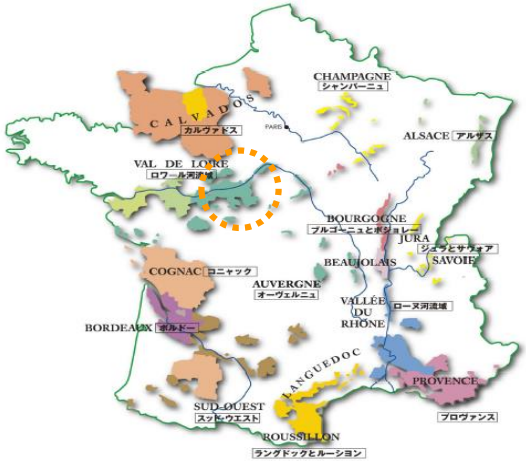
12.-33. VdF Tuffeau 2018 デュフォー（白）	
品種	シュナンブラン
樹齡	40年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	300Lの古樽で18ヶ月
マリアーージュ （生産者）	ロットのメダイヨンカレーソース、 鶏胸肉のヴァプール生姜ソース
マリアーージュ （日本向け）	鯖のグリルとタブレのサラダ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄桃、梨のコンポート、スズラン、フェンネル、キャラメル、ホワイトチョコレート、ピートの香り。ワインはフルーティかつスパイシーで、透明感のある凝縮したエキスを骨格のある酸と洗練されたチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は25hL/ha。ワイン名はTuffau（白亜質の石灰岩）と、ヴヴレーらしいキャラクターのワインを認可しなかったAO Cに対し、Tu Faute（間違っている！）の意味が込められている！買いブドウはピオ生産者タンギー・ペローから！SO ₂ は熟成後のスーティラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.March-2020」 ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

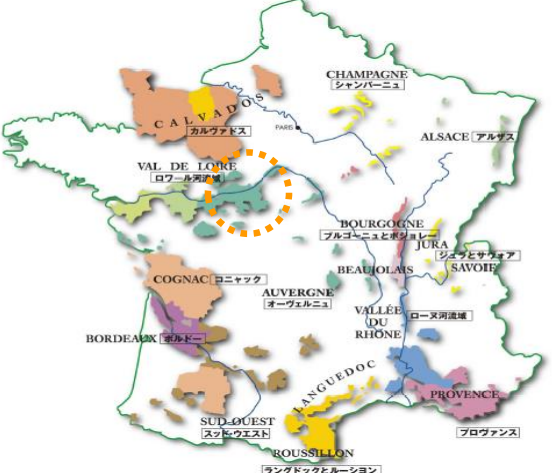
12.-3. AC Touraine Blanc 2018 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)		12.-11. VdF La Probilière 2018 ラ・プロビリエール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ65%、 ガメイ・タンチュリエ35%
樹齢	33年	樹齢	87年～107年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで17日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 ホタテのムニエル	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ロニョンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	ハマグリのエスカルゴバター焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と蕪のシチュー
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	パイナップル、カリン、洋梨のコン ポート、ニフトコの花、クルミ、ハチミ ツ、醤油の香り。ワインはピュアかつ フルーティーで、透明感のあるまったり と滑らかなエキシに、線の細い強 かな酸と滋味深いミネラルがきれい に溶け込む！	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、ダークチェ リー、スミレ、オレガノの香り。ワイン は男性的で野趣味溢れる果実の凝 縮味があり、濃縮感のあるしなやか なコクをカカオのようなほんのりビ ターなタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は45 hL/ha。買いブドウはバイオディナミ ブドウ栽培者アランコクトーから！発酵 が完全に止まったため残糖4 g/L。 SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ時 に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。2018年はミル デューにより霜の被害により収量は 20 hL/ha！買いブドウはバイオディナ ミ栽培者アランコクトーとバイオ生産者 タルデューから。SO ₂ 無添加、ノンフ ィルター！

「Version.November-2019」 ピエール＝オリヴィエ・ボノム(Pierre-Olivier Bonhomme)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノムは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー		それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. VdF Pinot Noir 2018 ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2018 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノニス(赤)		12.-44. AC Touraine Rouge 2015 KO Ronne ACトゥーレーヌ カーオー・ロンヌ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノニス	品種	コー
樹齢	32年～37年	樹齢	23年	樹齢	20年平均
土壌	粘土質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質
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2週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで15日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	400Lの古樽で7ヶ月	熟成	228L、500Lの古樽で7ヶ月	熟成	古樽500Lで36ヶ月
マリアージュ (生産者)	テット・ド・フロマージュのソテー、 マグレダカナル	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 鶏のガランティヌ	マリアージュ (生産者)	フォアグラソテー・トリュフソース、 オックステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルーム ホワイトソースのグラタン	マリアージュ (日本向け)	春菊と鴨ロースのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースとブルーノの煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、フランボワーズの ジャム、クレンソ、ハイビスカス ティー、シャンピニオンの香り。ワイン はスマートかつしっとり艶やかで、 上品で静謐な果実味にチャミング な酸、ほんのリビターで繊細なタンニ ンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、ザクロ、黄 色いバラ、シャクヤク、シトロネル、ジ ンジャー、お香の香り。ワインはみず みずしく喉越し軽快で明るく透明感の ある果実味があり、チャミングな酸 と繊細なタンニンが味わいにメリハリ を与える！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーノ、ミュールの ジャム、スマイル、甘草、ローズマリー、 タバコの葉、オレンジットの香り。ワ インは芳醇かつしなやかで豊かなコ クに清涼感があり、凝縮した果実味 にほんのリビターでキメ細やかなタン ニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,350円(税込5,885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9月11日。2018年はミル デューの被害により収量は15 hL/ha！ 買いいブドウはピオ生産者フィ リップ・ビュグレから！ SO ₂ は瓶詰時 に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は45hL/ha。 買いいブドウはピオディナミ栽培者アラ ンクルトとピオ生産者シモンタル デューから！ SO ₂ は瓶詰め前の1ヶ月 前に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は20hL/ha。 2015年は日照りの影響で収量が少 なかった！ ブドウの果皮が厚く中身 が凝縮していたので、ワインがこなれ るまで3年の熟成を要した！ ブドウは ボノムの自社畑から！ ワイン名は 区画の名前から取った！ SO ₂ 無添 加！ ノンフィルター！

VCN° 12			「Version.August-2019」 ピエール＝オリヴィエ・ボノム (Pierre-Olivier Bonhomme)	
 地図提供：フランス食品振興会			生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	オーナーであるボノムは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノム単独で再スタートする。
			気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
			畑総面積	7 ha(自社畑)
			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	3人、季節労働者数名
			趣味	釣り、ワインを飲むこと
			生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

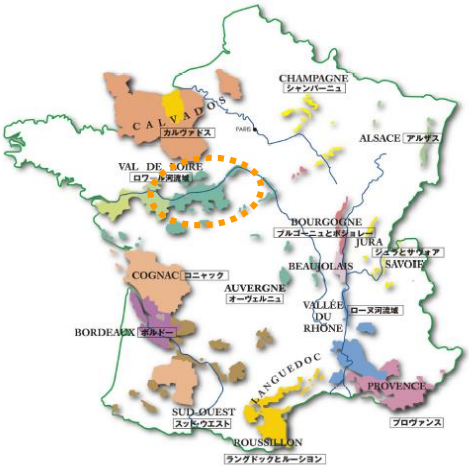
★new vintage★ 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2018 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2018 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)		12.-4. VdF Pinot Noir 2017 ピノワール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン60%、 ムニユピノ40%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ピノワール
樹齢	45年平均	樹齢	37年平均	樹齢	31年～36年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スミマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで9日間	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6日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で22日間
熟成	225 Lの古樽50%、 ファイバータンク50%で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ブチトマトとクリームチーズのカナッ ペ、 鯖のボワレトマトソース	マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 牛肉とパプリカのブロシット	マリアーージュ (生産者)	ジロール茸のラビオリ、 鴨のローストオレンジソース
マリアーージュ (日本向け)	オイルサーディンと新玉ねぎのマリ ネ	マリアーージュ (日本向け)	マグロとアボカドのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージのグリルとクスクスサラダ
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:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモン、シトラス、 瓜、アロエ、ニワトコの花、大麦の香 り。ワインはビュア&フルーティーか つヴィヴィッドで、白い果実のほのか な甘みにフレッシュな酸と滋味深く優 しいミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、フランボワーズの ジャム、スミレ、バラの花弁、シソ、生 肉の香り。ワインは軽快かつ染み入 るような野趣あふれるジュシーな 果実味があり、チャーミングな酸と若 く繊細なタンニンが優しく口の中で溶 ける！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、アセ ロラ、メロン、シャクヤク、アーモンド の香り。ワインは艶やかかつ明るく ジュシーで、ほのかに甘みのある 果実の旨味とスパイシーなミネラル とのバランスが絶妙！
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)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月6日、 ムニユピノが9月25日。収量は45 hL/ha。残糖は3.5 g/L。2018年はム ニユピノが40%アッサンブラージュさ れている！ 買いブドウはローレンス・ ディノショーとブリュノ・レディスから！ SO ₂ はアッサンブラージュ後のスー ティラーージュ時に15 mg/L添加。フィ ルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45 hL/ha。2018年は100%樽熟成！ 買 ブドウは、ガメイがアラン・コクトー、 フランソワ＝サン・レジェール、カベ ルネはボノムの自社畑から！ SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の 被害により収量は20 hL/ha！ 買いブ ドウはピオ生産者フィリップ・ビュグレ から！ SO ₂ は瓶詰時に15 mg/L添 加。ノンフィルター！

VCN° 12	「Version.June-2019」 ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF KURA Blanc 2018 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF KURA Rouge 2018 クラ(蔵)(赤)		12.-6. AC Touraine La Tesnière 2017 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	ソーヴィニオンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	35年平均	樹齢	35年平均	樹齢	44年～49年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	シレックス・粘土質
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 カベルネフランはファイバータンク、 ガメイは木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で45日間	醗酵	自然酵母で45日間	醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	古樽90%、ホーロータンク10% で4ヶ月	熟成	古樽400L、300Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ケーキサレ、 海老のカクテル	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウッフムレット	マリアージュ (生産者)	手長海老とホタテのナージュ仕立 て、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと胡桃の タルティース	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとクレソンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	新じゃがとアンチョビのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイasting コメント	はっさく、グレープフルーツ、ミラベル、 白い花、クラッカー、火打石の香り。 ワインはフレッシュでシャープな酸に 伸びがあり、透明感のある甘みにも 似た優しいエキストラとグレープフ ルーツのような柑橘系の苦みが心地 よい！	テイasting コメント	ダークチェリー、バラの花弁、シソ、 モロヘイヤ、タバコの葉、白コショウ の香り。ワインはフレッシュかつ野趣 あふれるジュシーな果実味が染み 入る様に優しく、チャーミングな酸と 若く繊細なタンニンとのハーモニー が絶妙！	テイasting コメント	白桃、洋ナシ、黄リンゴ、アカシア、 バニラ、ジンジャー、ハチミツの香り。 ワインはビュアかつストラクチャーが あり、ふくよかでボリュームのあるエ キストラを塩辛くスパイシーな旨味とじ わっとせり上がる強かな酸が支える！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は45 hL/ha。買いブドウはバイオダイナミ ック栽培者アラン・コクトー＆シモン・タ ルデュールから！残糖分2.8 g/L！SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュに10mg /L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は 35hL/ha。買ブドウのガメイはピオ生 産者シモン・タルデュール、フランソワ ＝サン・レジェールから、そしてカ ベルネはボノームの自社畑から！SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュに10mg /L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。2017年は霜の 被害で収量は15 hL/haと70%減！ ブドウは100%ボノームの自社畑！ 残糖分は0.2 g/Lの完全辛口！SO ₂ は 瓶詰前に20 mg/L添加。ノンフィル ター！

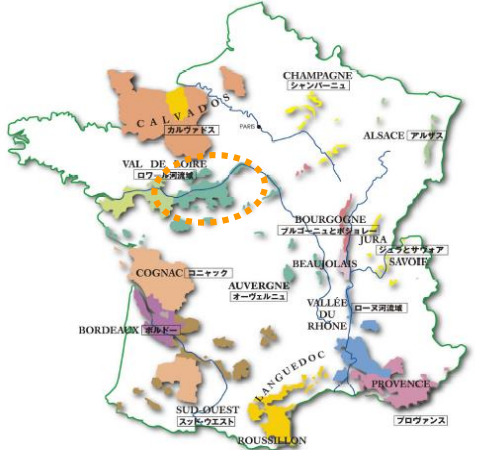
12.-42. VdF Amphore en Fut 2016 アンフォール・アン・フュ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	200Lのアンフォラで24ヶ月
マリアージュ (生産者)	テット・ド・ポー、 アンドウイエットのグリエ
マリアージュ (日本向け)	牛モツの白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	パッションフルーツ、カリン、パイナップルのコンポート、金木犀、ジャスミンティー、鉄分の香り。ワインはピュアかつフルーティーで落ち着きがあり、透明感のある滑らかな旨味と繊細なミネラル、線の細い強かな酸がきれいに融合する！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。ブドウはテゼのブドウを使用！2016年は霜の被害で収量は18 hL/haと50%減！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！ワイン名はAmphoreと en Fut(樽)の頭文字アンの発音で韻を踏み、「樽熟ではない」という意味で樽に✕をしている！残糖は1.5 g/Lの辛口！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温度差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2017 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)		12.-11. VdF La Tesniere Rouge 2017 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノニス(赤)		12.-4. VdF Pinot Noir 2017 ピノワール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ピノニス	品種	ピノワール
樹齢	32年	樹齢	22年	樹齢	31年～36年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで13日間	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6日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で30日間	醗酵	自然酵母で22日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽500 Lで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ソーセージのブリオッシュ包み、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	チョリソー、 牛タンのグリエ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のラビオリ、 鴨のローストオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	海老のグリル 香草クリームソース	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツとキノコのクミンソテー	マリアージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028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	白桃、オレンジ、シトラス、ベルガモット、フェネル、黄色いバラの香り。ワインはフルーティかつリッチで透明感のある芳醇なエキスを有し、繊細で強かな酸と骨格を支える緻密なミネラルがきれいに溶け込んでいる！	テイasting コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、スミレ、ジャクヤク、胡椒、タバコの葉、黒鉛の香り。ワインはジュースーかつほのかにスパイシーで、みずみずしい果実味をチャーミングで強かな酸と若く繊細なタンニンが引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、アセロラ、ザクロ、ジャクヤク、ラベンダーの香り。ワインは艶やかかつ明るくジュースーで、ほのかに甘みのある果実の旨味とチャーミングな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月9日。2017年は霜の被害で収量は20 hL/ha！買いブドウはピオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！残糖は2 g/L以下の辛口！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の被害により収量は20 hL/ha！買いブドウはピオディナミ栽培者アランコクトーとピオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶詰めの1ヶ月前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の被害により収量は20 hL/ha！買いブドウはピオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ は瓶詰時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

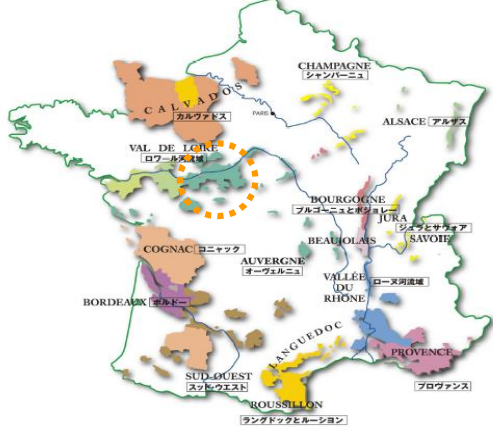
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温度差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-41. VdF Chardonnay 2017 シャルドネ (白)		12.-40. VdF Madame 2015 マダム (白)		12.-27. VdF PF 2014 ペー・エフ (白)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	50年平均	樹齢	60年平均	樹齢	17年平均
土壌	泥土状粘土質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	シスト・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で27ヶ月	熟成	古樽で36ヶ月
マリージュ (生産者)	鱈のポワレ、 舌平目のムニエル	マリージュ (生産者)	ホタテのクリーム煮、 熟成カンタルチーズ	マリージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリージュ (日本向け)	ウイキョウと スモークサーモンのマリネ	マリージュ (日本向け)	とうもろこしと小海老のベニエ	マリージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの 軽いウーリム煮
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:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	洋ナシ、白桃のコンポート、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、フュメの香り。ワインはピュアかつつまやかで、ハチミツやネクターのようなまったりとしたエキスの旨味と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カリン、パイナップルのコンポート、ドライアプリコット、アカシア、キャラメル、ビートの香り。ワインは力強く筋肉質で骨格があり、凝縮したピュアな旨味エキスを鉱物的なミネラルが優しく引き締める！	テイスティング コメント	カリン、オレンジケーキ、ハチミツ、カシューナッツ、マロングラッセ、バターキャラメルの香り。ワインはリッチかつふくよかで、ネクターのような濃厚なエキスを緻密なミネラルが溶け込みそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	3,500円 (税込3,850円)	希望小売価格	4,000円 (税込4,400円)	希望小売価格	5,350円 (税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は霜の被害により10 hL/ha！残糖は2 g/L。買いブドウはビオ栽培者デュヴィアンから！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35 hL/ha。テゼの反対の北側の畑のブドウで仕込んだスペシャルキュヴェ！ワイン名はボノームの奥さんに捧げるワインとしてMadame (マダム) と名付けた！買いブドウはビオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は28 hL/ha。買いブドウはアレクサンドル・バンから！2014年はブイ・フュメと名乗れず、やむなくブイ・フュメの頭文字を取ってワイン名にした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※マグナムサイズ (1500 mL) の希望小売価格は12,258円 (税込) になります

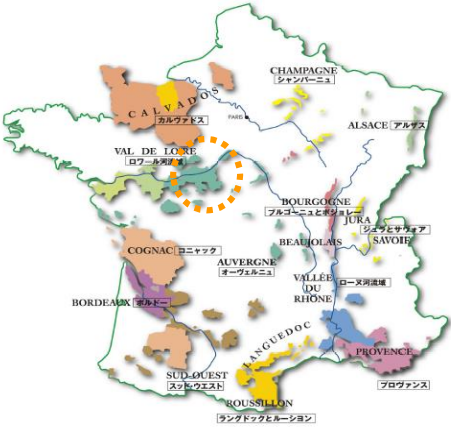
12.-37. VdF Vercheny Rouge 2017 ヴェルシュニー(赤)		★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincœur Vincul Blanc 2017 トゥーレーヌ ヴァンクール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincœur Vincul Rouge 2017 ヴァンクール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	ピノワール70%、ガメイ30%	品種	ソーヴィニョンブラン100%	品種	ガメイ100% (ボジョレー産65%、ロワール産35%)
樹齢	40年平均	樹齢	38年平均	樹齢	40年平均
土壌	砂地の混じった粘土質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで16日間	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 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母で30日間
熟成	225 Lの古樽7ヶ月	熟成	225 Lの古樽70%、 ファイバータンク30%で6ヶ月	熟成	225 Lの古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	キジのパロティーヌ、 シャボン鶏のロースト	マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーのソテー、 牛ほほ肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	椎茸の肉詰め バルサミソース	マリアージュ (日本向け)	シェーヴェルチーズとサーモンの タルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	夏野菜のクスクス
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16℃
テイasting コメント	グロゼイユ、ローズヒップ、カーネーション、グリーンペッパー、タバコの葉、甘草の香り。ワインはみずみずしくジュシーで果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸と若いタンニンをきれいに包み込む！	テイasting コメント	グレープフルーツ、白桃、青リンゴ、みかんの花、スズラン、潮の香り。ワインはピュアかつフルーティーで白い果実の優しい甘みにも似た旨味エキスをフレッシュな酸と心地の良い苦みがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、シソ、黒オリーブ、カカオ、お香の香り。ワインはジュシーかつ果実味が滑らかでコクと凝縮味があり、柔らかく強かな酸とキメが細かくほんのりピターなタンニンが味わいの骨格を整える！
希望小売価格	3,200円(税込3,520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4日。収量は25 hL/ha。ブドウはガメイがロワール・エ・シュールのピオ栽培者ショケット、ピノワールはボノームの自社畑から！ガメイがシュヴェルニーではないためAOCは取れていない！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日、6日。収量は40 hL/ha。残糖は1 g/L。買いブドウはピオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日、15日。収量はボジョレーのガメイが40 hL/ha、トゥーレーヌのガメイが20 hL/ha。100%マセラシオンカルボニック！買ブドウのボジョレーはレミ・デュフェイトル、ロワールはブリュノ・アリオン、フランソワ＝サン・レジェールに加えてボノームの自社畑から！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincœur Vincul Blanc 2017 トゥーレーヌ ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincœur Vincul Rouge 2017 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ100% (ボジョレー産65%、ロワール産35%)
樹齢	38年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
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 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母で30日間
熟成	225 Lの古樽70%、 ファイバータンク30%で6ヶ月	熟成	225 Lの古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーのソテー、 牛ほほ肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	シェーヴェルチーズとサーモンの タルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	夏野菜のクスクス
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:16℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、白桃、青りんご、みかんの花、スズラン、潮の香り。ワインはピュアかつフルーティーで白い果実の優しい甘みにも似た旨味エキスをフレッシュな酸と心地のよい苦みがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、シソ、黒オリーブ、カカオ、お香の香り。ワインはジュシーかつ果実味が滑らかでコクと凝縮味があり、柔らかな酸とキメが細かくほんのりピターなタンニンが味わいの骨格を整える！
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5日、6日。収量は40 hL/ha。残糖は1 g/L。買いブドウはピオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日、15日。収量はボジョレーのガメイが40 hL/ha、トゥーレーヌのガメイが20 hL/ha。100%マセラシオンカルボニック！買いブドウのボジョレーはレミ・デュフェイトル、ロワールはブリュノ・アリオン、フランソワ＝サン・レジェールに加えてボノームの自社畑から！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

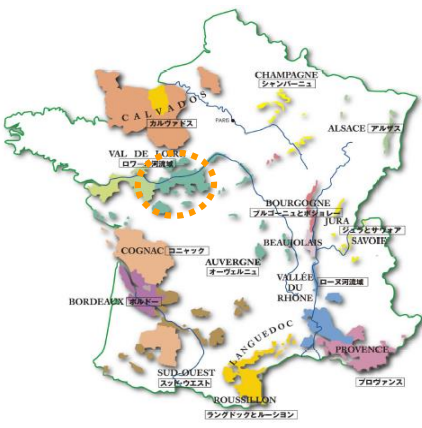
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF KURA Blanc 2017 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF KURA Rouge 2017 クラ(蔵)(赤)		12.-3. AC Touraine Blanc 2016 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	31年	樹齢	30年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	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	なし
醗酵	自然酵母で38日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	2/3ホーロータンク、1/3古樽で3ヶ月	熟成	古樽で3ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリージュ (生産者)	イカのプランチャ 白身魚のパネ	マリージュ (生産者)	豚のリエット、 牛肉のプロシエット	マリージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 シェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	しらすのブルスケッタ	マリージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリージュ (日本向け)	ホタテと蕪のソテー レモンガラス風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイasting コメント	青リンゴ、はっさく、グレープフルーツ、 シトラス、カモミールの香り。ワインは フレッシュかつみずみずしく清涼感が あり、ミネラルのきれいに溶け込んだ 透明感のあるエキスをシャープな酸が 引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、フランボワーズのジャム、 バラ、ゼスト、青竹、ボンボン、モロ ヘイヤの香り。ワインはフレッシュで軽 快な酸があり、みずみずしくジュー シーな果実味を若く繊細なタンニンが 優しく締める！	テイasting コメント	梨、ミカン、シトラス、ヴェルヴェンヌ、 モミの木、の木の香り。ワインはピュアかつ まろやかで透明感のあるエキスを、 ダシのように澄んだ旨味と緻密なミネ ラルとのバランスが良く、アフターに オレンジケーキのようなフレーバーが鼻 を抜ける！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。2017年は霜の被害で収量は25 hL/ha！買いブドウはバイオブドウ栽培者フランソワ・サン＝レジェールから！残糖1.5 g/Lの辛口！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30 hL/ha。買いブドウはバイオダイナミ生産者ブリュノ・アリオンから！2017年はカベルネフランが霜で全滅だったため、ガメイ100%で仕込んでいる！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。2016年は霜の被害で収量は18 hL/haと50%減！買いブドウはバイオダイナミブドウ栽培者アラノクトーから！残糖は2 g/Lの辛口！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。フィルター有り。

12.-27. VdF PF 2014 ペー・エフ(白)		12.-33. VdF Tuffau 2015 テュフォー(白)	
品種	ソービニヨンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	17年平均	樹齢	37年平均
土壌	シスト・石灰質	土壌	石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ島の栗詰め、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 カサゴのボワレバジルソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの 軽いクーリーム煮	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	カリン、オレンジケーキ、ハチミツ、カ シューナッツ、マロングラッセ、バター キャラメルの香り。ワインはリッチかつ ふくよかで、ネクターのような濃厚なエ キスに緻密なミネラルが溶け込みその まま長く余韻に続く！	テイステイング コメント	黄リンゴ、白桃、西洋菩提樹、カレー 粉、ピートの燻した香り。ワインはピュ アかつ上品でフィネスがあり、透明感 のある旨味エキスとチョークのようなミ ネラル、線の細い酸が余韻につれて 徐々にせり上がる！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は28 hL/ha。 買いブドウはアレクサンドル・バンか ら！2014年はブイ・フュメと名乗れ ず、やむなくブイ・フュメの頭文字を 取ってワイン名にした！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Tuffau(白亜質の 石灰岩)と、ヴヴレーらしいキャラク ターのワインを認可しなかったAOCに 対し、Tu Faute(間違っている！)の意 味が込められている！買いブドウはピ オ生産者タンギー・ペローから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

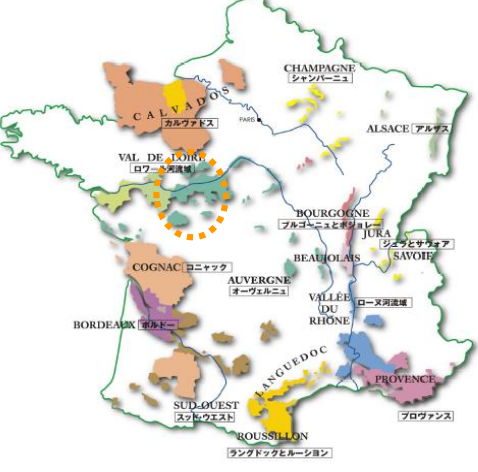
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-15. VdF Pétillant Naturel Blanc 2008 ペティアン・ナチュレル(白泡)		12.-6. AC Touraine La Tesnière 2016 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-11. VdF La Tesnière Pineau d'Aunis 2016 ラ・テニエール・ピノニス(赤)	
品種	シュナンブラン70%、ムニユピノ30%	品種	ムニユピノ75%、シュナンブラン25%	品種	ピノニス
樹齢	41年平均	樹齢	43年～48年	樹齢	21年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	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12日間
二次発酵・熟成	瓶内で8年5ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	2017年4月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽500Lで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 鰻とフォアグラのプレス	マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し、 リードヴォー	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ペルドリのロースト
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと胡桃のサラダ	マリアージュ (日本向け)	蕪と豚バラの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	蓮根とハツの豆豉炒め
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～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	カリン、リュパーブ、青梅、ハチミツ、 ペッコウ飴、カシューナッツ、フメ、水 ようかんの香り。ワインはタイトかつキ レがあり、塩辛いくらいエキスの詰まっ た旨味と鋭く洗練されたミネラル、軽快 な泡が口の中で複雑に合い舞う！	テイasting コメント	パイナップル、黄リンゴ、シトラス、西 洋菩提樹、フメの香り。ワインはほん のりクリスピーかつフルーティーで透 明感があり、白い果実のピュアな旨味 と線の細いシャープな酸、上品なミネ ラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	クランベリー、メロン、サクランボ、アセ ロラ、バラ、シャクヤクの花、胡椒の香 り。ワインはピュアかつ果実がみずみ ずしくジュシーで、透明感のある旨 味エキスをチャーミングな酸、洗練され たミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。約8年半瓶内熟成 を経たティエリ・ピュズラ仕込のスペ シャルなペティアン・ナチュレル！ブド ウはシュナンがティエリの自社畑、ム ニユピノがミカエル・ブージュから！残 糖1 g/L以下の辛口！SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2016年は霜の被害 で収量は30 hL/ha。ブドウは100%ボ ノームの自社畑！残糖は3 g/L。SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィル ター有。	ちなみに！	収穫日は10月3日。2016年は霜の被害 により収量は10 hL/ha！買いブドウ はピオディナミ生産者アラニコットーと ピオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶 詰め1ヶ月前に20 mg/L添加。ノン フィルター！

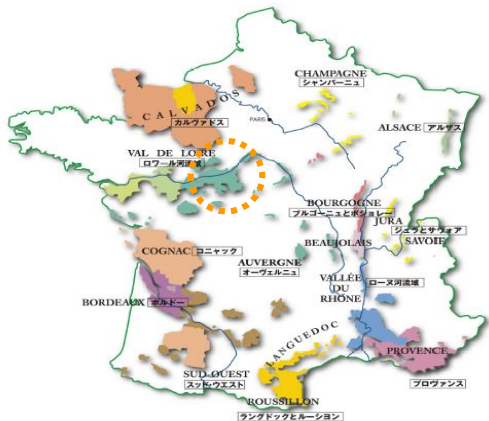
12.-39. VdF La Tesnière Pineau d'Aunis 2015 Fin de Mise ラ・テニエール ピノニス ファン・ド・ミーズ(赤)		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2016 トゥーレーヌ・ピノワール(赤)	
品種	ピノニス	品種	ピノワール
樹齢	20年	樹齢	30年～35年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで9日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のアッシュパルマンティエ、 キノコのキッシュ	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ、 ウズラのファルシ
マリアージュ (日本向け)	クミン入りロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	きのこと鶏肉のソテー マスタードクリームソース
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	ネーヴルオレンジ、バラ、乾燥したタバ コの葉、クローブ、白胡椒の香り。ワイ ンは透明感がありつつも複雑な味わ いで、丸くふくよかな果実味を、柔らか な酸と細かいタンニンが纏め上げる！ 通常のキュヴェよりスケールが大きく 重層的な味わい。	テイasting コメント	フランボワーズ、ネクタリン、クランベ リー、シャクヤクの花、シャンピニオン の香り。ワインはみずみずしく果実に 明るさと透明感があり、ダシのように澄 んだ旨味とチャーミングな酸、洗練さ れたミネラルがきれいに調和する！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40 hL/ha。 買いブドウはバイオナミ生産者アラン コクトーとバイオ生産者タルデューから！ 澱付近のワインを詰めたプライベート ワイン。SO ₂ は瓶詰め1ヶ月前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。2016年は唯一霜 の被害がなく収量は40 hL/haと豊作 だった！買いブドウはバイオ生産者フィ リップ・ビュグレから！SO ₂ は瓶詰め時に 10 mg/L添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2016 Vincœur Vincul Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)		★new vintage★ 12.-. VdF Vincœur Rouge 2016 ヴァンククール・ヴァンキュ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%
樹齢	37年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	225 Lの古樽50%、 ファイバータンク50%で6ヶ月	熟成	カベルネフランはファイバータンク ガメイは古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	スズキのソテー香草クリームソース、 シェーヴェルチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ロニョンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	鶏のササミとバクチーのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛とベーコンのパン粉焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	アプリコット、ネクタリン、ミカン、アカシア、 アーモンドの花、クレソンの香り。 ワインはフレッシュ＆フルーティーで白い 果実にボリュームと広がりがあり、 後から心地良いミネラルの苦味と強かな 酸が複雑に合い舞う！	テイasting コメント	グリオット、ダークチェリー、グミ、イチ ゴのジャム、スミレ、セージの香り。ワ インは芳醇かつ滑らかで、旨味の凝縮 した柔らかな果実味とやさしいタンニン が同調し口の中に染み入る！
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24日、25日。2016年は 霜の被害で収量は20 hl/ha！残糖は 1.5 g/L。買いブドウはバイオダイナミ 栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コ クトーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L 添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量はガメイが 30hl/ha、カベルネフランが20hl/ha。 100%マセラシオンカルボニック！買 ブドウはガメイがアラン・コクトー、カ ベルネフランがドルレアンから！SO ₂ は 瓶詰め時に10mg/L添加。ノンフィル ター！

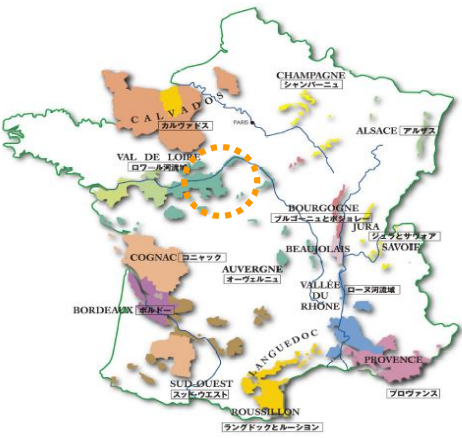
12.-30. VdF L'Ormeau des Deux Croix 2016 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		12.-8. AC Cour-Cheverny 2015 クール・シュヴェルニー(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	37年	樹齢	40年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	500 L古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 コルドンブルー	マリアージュ (生産者)	カニとほうれん草のキッシュ、 カサゴのポワレ
マリアージュ (日本向け)	帆立とアスパラのソテー	マリアージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ
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asting コメント	梨のコンポート、ミカン、スターフルーツ、シトラス、ジュニパーベリー、ユーカリの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで白い果実の優しくふくよかなエキスと線の細い酸、緻密なミネラルとのバランスが上品かつ絶妙！	テイasting コメント	レモン、マンゴスチン、青いバナナ、アカシア、焼き栗、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ端正でキレの鋭い酸が柱にあり、後から塩辛く透明感のあるスパイシーなミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	3,200円(税込3,520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29日。2016年は霜の被害で収量は10 hL/ha！ブドウはボノームの自社畑から！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖1 g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は25hL/ha。ブドウは前年のドルレアンからバイオ栽培者ジェローム・ショケットに変更！残糖1g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。

VCN° 12		「Version.March-2017」	
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)			
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティール	
	AOC	シュヴェルニー	
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。	
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
	畑総面積	7 ha(自社畑)	
	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	3人、季節労働者数名	
	趣味	釣り、ワインを飲むこと	
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

12.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2016 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF Cuvée KURA Rouge 2016 クラ(蔵)(赤)		12.-3. AC Touraine Blanc 2015 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	51年平均	樹齢	30年～40年	樹齢	30年
土壌	石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイがファイバータンクで12日間 マセラシオンカルボニック フランが木桶タンクで15日間 スミマセラシオンカルボニック	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で40日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	70%古樽、 30%ファイバータンクで2ヶ月半	熟成	古樽で13ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とアボガドのトマトファルシ、 ムールマリネール	マリアーージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 オックステールシチュー	マリアーージュ (生産者)	チーズフォンデュ 鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮
マリアーージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンコンのソテー オレンジ風味	マリアーージュ (日本向け)	イサキのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	リンゴ、はっさく、ミント、カモミール、 パンケーキの香り。ワインはクリスピーかつ フレッシュ&フルーティで爽やかなキレ があり、生き生きとした酸と清涼感 のあるミネラルが味わいを引き締める！	テイステイング コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、タイム、 オレンジ、カカオの香り。ワインはフレッシュかつ 旨味の詰まった滑らかな果実味があり、 ミネラルの心地よい苦みと若いタンニンとの バランスが良い！	テイステイング コメント	黄桃、アプリコット、カリン、パイナップル、 キャラメル、火打石の香り。ワインは ピュアかつミネラリーで骨太な骨格が 柱にあり、透明感のある濃厚なエキスを チョコのような緻密なミネラルが 上品に支える！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695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27日。2016年は霜の被害で収量は15 hL/ha！買いブドウは ピオブドウ栽培者フランソワ・サン＝レ ジェールとドルレアンから！残糖0.5 g/Lの辛口！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は霜の影響で15 hL/ha！買いブドウはガメイがピオ ディナミ生産者ブリュノ・アリオンとボ ノームの自社畑、カベルネフランがフ 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9月17日。2015年は当たり 年で収量は40 hL/ha！買いブドウは ピオディナミブドウ栽培者アランコク トールから！残糖は0.8 g/Lの完全辛 口！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

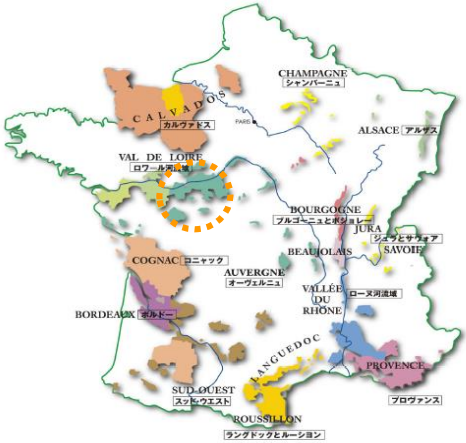
12.-30. AC Touraine Blanc 2015 L'Ormeau des Deux Croix トゥーレーヌ ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2015 ヴァンクウール(赤)		12.-13. AC Touraine 2015 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクウール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ60%、ピノワール40%	品種	ソーヴィニヨンブラン100%
樹齢	36年	樹齢	20年～40年	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質、 砂の混じった粘土質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間、 ス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	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で8ヶ月	熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 スズキのボワレ	マリアージュ (生産者)	ビーツのサラダ、 鴨の生ハム	マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し
マリアージュ (日本向け)	グリーンアスパラのソテー パルメザンチーズがけ	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトのスパイシーグリル	マリアージュ (日本向け)	豚肉のしそ巻き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:8℃
テイasting コメント	パイナップル、みかんのコンポート、ニ ワトコの花、ユーカリ、ヌガーの香り。 ワインはフレッシュで勢いがあり、凝縮 したピュアな旨味エキスと強かな酸、 心地よい苦みのあるミネラルがきれい に同調する！	テイasting コメント	野イチゴ、バラの花弁、白胡椒、タイ ム、杏仁の香り。ワインは柔らかか みずみずしく、透明感があり、タッチの優 しい酸と艶のある果実味を、キメの細 かいタンニンがまとめあげる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！
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20日。収量は30 hl/ha。 ブドウはボノームの自社畑から！ワイ ン名は昔からある区画の名前。残糖 0.5 g/Lの完全辛口！フィルターは瓶 詰め前に軽くかけている。SO ₂ は発酵 中に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月14日、15日。収量は35 hl/ha。ガメイは100%マセラシオンカ ルボニック！熟成は全て樽を通して いる！買ブドウはガメイがアラン・コク トーとブリュノ・アリオン、ピノワール がドルレアンから！ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hl/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の強弱あり

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	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	3人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-6. AC Touraine La Tesnière 2015 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-11. VdF La Tesnière 2015 Pineau d'Aunis ラ・テニエール ピノニス(赤)		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2015 トゥーレーヌ ピノワール(赤)	
品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%	品種	ピノニス	品種	ピノワール
樹齢	42年～47年	樹齢	20年	樹齢	29年～34年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
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 木桶タンクで12日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで7日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月半	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとモッツアレラチーズ、 オイルサーディンのマリネ	マリアージュ (生産者)	テットドポー、 リードヴォー	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとかぶのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	洋ナシ、熟したグレープフルーツ、メロンの皮、ニフトコの花、ところてんの香り。ワインはピュアで透明感のある上品なミネラルエキスがあり、強かな酸と白い果実の甘味が優しく口に染み入る！	テイasting コメント	クランベリー、フランボワーズ、ダーズリンティ、バラの花弁、シャクヤクの香り。ワインはピュアかつスマートで、艶やかな果実味を繊細な酸と若く洗練されたタンニンの収斂味が上品に締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、フレッシュなイチゴ、クランベリー、シャクヤクの花の香り。ワインはフレッシュで透明感があり、みずみずしくも赤い果実の艶やかな旨味エキスと洗練されたミネラルがぎゅっ詰まっている！
希望小売価格	3,600円(税込3,960円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35 hL/ha。2015年は当たり年！ブドウは100%ボノームの自社畑！残糖は2.5 g/L。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40 hL/ha。買いブドウはビオディナミ生産者アランコクトーとビオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶詰め時の1ヶ月前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2015年は鹿にブドウを食べられ収量は10 hL/haと75%減！400 Lの樽1樽しかできなかった！買いブドウはビオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

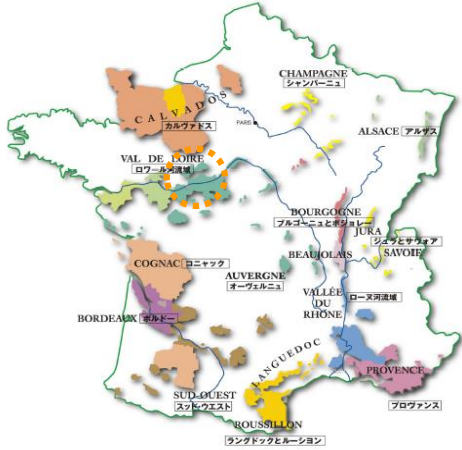
12.-13. AC Touraine 2015 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)		12.-17. VdF Vincœur Rose 2015 ヴァンククール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincœur Rouge 2014 ヴァンククール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年～45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で1～2ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025 供出温度:16℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ パーブ、白粉の香り。ワインはフルー ティーでほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキ스가口の中でスッと溶け る！	テイasting コメント	ダークチェリー、スマレ、シシトウ、チョコ レートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで活き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
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)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブリ ュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L！買いブドウはガメイが ファール・サレとボノームの自社畑、カ ベルネフランはサン・レジェールから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはビエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクトー、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！

VCN° 12			「Version.August-2016」	
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)				
 地図提供：フランス食品振興会			生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニー モンティル
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
			気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
			畑総面積	7 ha(自社畑)
			農法	ピオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人
			趣味	釣り、ワインを飲むこと
			生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ(白) ※ピュズラ＝ボノーム名義		12.-16. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ピノノワール70%、ガメイ30%
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ピノノワール： スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 ガメイ： マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母で16ヶ月	醗酵	自然酵母で23日間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ジロール茸のソテー
マリアージュ (日本向け)	トウモロコシとズッキーニのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
テイasting コメント	パイナップル、みかん、黄桃のコン ポート、キャラメル、プリオッシュ、潮の 香り。ワインはネクターのように濃厚かつ 滑らかで、凝縮した旨味エキスと繊 細なミネラルが口いっぱいに広がる！	テイasting コメント	フランボワーズ、アセロラ、シャクヤ ク、タバコの葉、クラッカーの香り。ワイ ンはフレッシュでみずみずしく、ピュ アな果実味にチャーミングな酸とほんの りピターなタンニンがきれいに溶け込 む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L。ボノームのカーヴで瓶 熟2年を経て再びリリース！2012年は 醗酵期間が長く熟成に20ヶ月も要し た！買いブドウはピオディナミブドウ栽 培者アランコクトーから！SO ₂ は瓶詰 め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は35 hL/ha。 2015年は、自社畑のピノノワールが全 て鹿と鳥に食べられてしまったため、 ブドウは全てピオ生産者ドルレアンか ら購入している！SO ₂ は瓶詰め時に 10 mg/L添加。ノンフィルター！

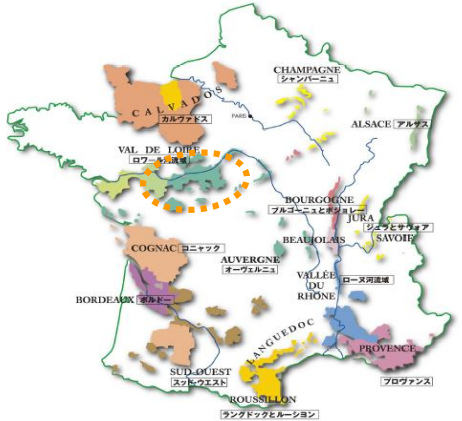
★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2015 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincœur Rose 2015 ヴァンククール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincœur Rouge 2014 ヴァンククール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年～45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醱酵	自然酵母で1～2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025 供出温度:16℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ パーブ、白粉の香り。ワインはフルー ティーでほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキスが口の中でスッと溶け る！	テイasting コメント	ダークチェリー、スミレ、シシトウ、チョコ レートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで活き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
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)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L！買いブドウはガメイが ファール・サレとボノームの自社畑、カ ベルネフランはサン・レジェールから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはピエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクトー、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「リュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

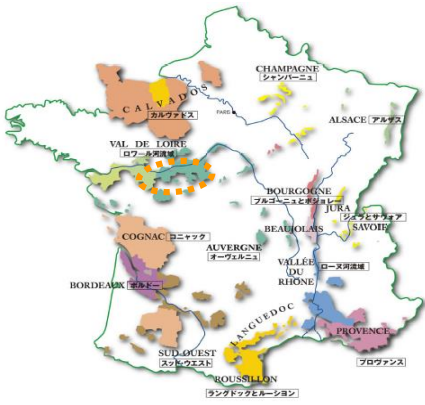
12.-24. VdF Cuvée KURA Rouge 2015 クラ(蔵)(赤)		12.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2015 クラ(蔵)(白)		12.-6. AC Touraine Blanc 2014 La Tesnière トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	ピノワール60%、ガメイ40%	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニピノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	36年平均	樹齢	50年平均	樹齢	41年～46年
土壌	砂交じりの粘土質	土壌	石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクと 木桶タンクで8日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で30日間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で28日間
熟成	古樽とファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで4月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 豚足のオープン焼き	マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 フォアグラのプリオッシュ包み	マリアージュ (生産者)	オマール海老のバイ包み、 カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	しいたけのスパイス肉詰	マリアージュ (日本向け)	アサリとキャベツのオイル煮	マリアージュ (日本向け)	アスパラとシェーヴルチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年～2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
テイasting コメント	フランボワーズ、ザクロ、グミ、パッション フルーツ、シソ、ボンボンの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、ピュアな果実味とフレッシュな酸、若くやさしいタンニンが喉を軽快に駆け抜ける！	テイasting コメント	青リンゴ、マスカット、クエッチ、白い花、若いアーモンドの香り。ワインはフレッシュで、桃ジュースのような優しいエキスとピュアな酸とのバランスが良く、ユーカリのような清涼感のある風味が鼻に抜ける！	テイasting コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、西洋菩提樹の花、アカシア、フュメ香、蜜蝋の香り。ワインはエネルギーあふれるパイシーで骨格があり、後から鋭く強かな酸と骨太なミネラルがせり上がる！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695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17日～19日。収量はピノが豊作で45 hL/ha、ガメイが30 hL/ha。2015年は50%タンク熟成、50%樽熟！買ひブドウはピノがボノームの自社畑とガメイがドルレアンから！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29 hL/ha。2015年の買ひブドウはピノブドウ栽培者フランソワ・サン＝レジェールとドルレアンから！残糖8 g/L。再発酵防止のために発酵終了間際にフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畑！残糖は1 g/L以下の完全辛口！軽くフィルター有。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。

12.-8. AC Cour-Cheverny 2014 クール・シュヴェルニー(白)		12.-33. VdF Tuffau 2013 テュフォー(白)		12.-27. AC Pouilly Fumé 2013 プイ・フュメ(白)	
品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	35年平均	樹齢	16年平均
土壌	砂交じりの粘土質	土壌	石灰質	土壌	シスト・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で24日間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ヴァランセチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鱈のポワレレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	鶏のソテー・グランマニエソース、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアージュ (日本向け)	セロリとホタルイカのソテー	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とジャガイモのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	蜜リンゴ、洋ナシのコンポート、キャラメル、ドライフルーツケーキの香り。口当たり滑らかかつスマートでボリュームがあり、洗練された酸とピュアな旨味エクス、緻密なミネラルがワインの輪郭を整える！	テイステイング コメント	レモン、グレープフルーツ、西洋菩提樹の花、フュメ香、杉の木の香り。ワインはピュアかつ上品でフィネスがあり、透明感のある繊細なミネラルの旨味とシャープな酸が余韻につれて徐々に口を満たす！	テイステイング コメント	完熟オレンジ、アマレット、ハチミツ、カシューナッツ、ペッコウ飴の香り。ワインはまろやかで粘着性とふくよかさがあり、細く長い強かな酸とエキスの凝縮味が複雑に合い舞い味わいに立体感を与える！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は45 hL/ha。今までのネゴスのロモランタンに匹敵するワインをつくりたいというボノームの思いがこもった逸品！買いブドウはビオ栽培者ドルレアンから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日。収量は29 hL/ha。ワイン名はTuffau(白亜質の石灰岩)とTu Faute(あなたは間違っている)を掛けている！買いブドウはビオ生産者タンギー・ペローから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日と例年よりも2週間遅い！収量は25 hL/ha。ブドウ栽培者アレクサンドル・バンとボノームが共同でワインを仕込み、ボノームの元で熟成・瓶詰されている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。
12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノニス,ガメイ(赤)					
品種	ピノニス70%、ガメイ30%				
樹齢	25年平均				
土壌	シレックス、粘土質・石灰質				
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6日間				
醗酵	自然酵母で1ヶ月半				
熟成	古樽で7ヶ月				
マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニョンドウォー				
マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテのオープン焼き				
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃				
テイステイング コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花卉、シャクヤク、白胡椒、お香の香り。ワインはフレッシュかつスマートでまとまりがあり、優しい果実味を染み入るようなミネラルと若く繊細なタンニンが支える！				
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)				
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha！2014年はガメイが30%ブレンドされている！ミルデューとショウジョウバエの「スズキ」の影響で収量が5割ほど落ちてしまった！買いブドウはビオディナミ生産者アランクルトーから！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノンフィルター！				

「Version.November-2015」		
VCN° 12	ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・デュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha (自社畑)
	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	4人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2014 トゥーレーヌ・ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノニス,ガメイ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノニス70%、ガメイ30%
樹齢	29年～34年	樹齢	25年平均
土壌	粘土質	土壌	シレックス、粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間	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6日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラとセップ茸のソテー エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニョンドウォー
マリアージュ (日本向け)	筑前煮	マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃
テイasting コメント	フランボワーズ、ローズヒップ、ジュニ パーベリー、シャンピニオンの香り。果 実味が艶やかかつ滑らかで繊細な酸 とのバランスが良く、ダシのような旨味 とミネラルの収斂味がワインの骨格を 整える！	テイasting コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花弁、シャ クヤク、白胡椒、お香の香り。ワインは フレッシュかつスマートでまとまりがあ り、優しい果実味を染み入るようなミネ ラルと若く繊細なタンニンが支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は30 hL/ha。 2014年はミルデュエとショウジョウバ エの「スズキ」の影響で収量が4割ほど 落ちてしまった！買いブドウはピオ生 産者フランク・リオから！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha！2014年はガメイが30%ブレ ンドされている！ミルデュエとショウ ジョウバエの「スズキ」の影響で収 量が5割ほど落ちてしまった！買い ブドウはピオディナミ生産者アラン コクトーから！SO ₂ は瓶詰め前に 10 mg/L。ノンフィルター！

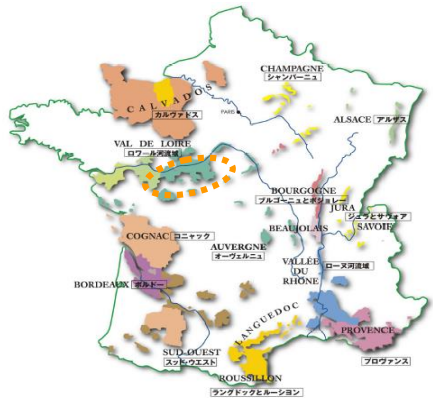
12.-13. AC Touraine 2014 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクウール(白)		12.-17. VdF Vincœur Rose 2014 ヴァンクウール(ロゼ)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincœur Rouge 2014 ヴァンクウール(赤)	
品種	ソーヴィニヨン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ピノノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間、 スミマセラシオンカルボニック 木樽で12日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズソース、 揚げイワシのマリネ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 イチゴのタルト	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	エビとレモンガラスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	タイ風マグロのタルタル	マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン焼きトマト煮込み
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～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025 供出温度:16℃
テイステイング コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモ ンド、西洋ニワトコの香り。ワインは ピュアかつ爽やかで、白い果実の ジュースのような優しい甘さと優しい 酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中 にきれいに広がる！	テイステイング コメント	青リンゴ、リュバープ、サクランボ、桜 餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワ インはフレッシュで輝きがあり、爽やか な酸と繊細なミネラルの苦みをほんの りとした果実の甘味が優しく包み込 む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、シシトウ、チョコ レートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで生き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
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)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはピ オ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コ クトーから！再発酵防止のために少し 強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は25 hL/ha。 残糖は6 g/L！買いブドウはガメイが オリビエ・ペランジェ、ボノームの自社 畑、カベルネフランはフランクリオか ら！再発酵防止のために少し強めに フィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰 め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはピエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクトー、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 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	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、現在に至る。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	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	4人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2012 Thesee トゥーレーヌテゼ(白) ※ピュズラ・ボノーム名義		12.-37. VdF Vercheny 2014 ヴェルシュニー(赤)	
品種	ソーヴィニオン・ブラン	品種	ピノワール
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂の混じった粘土質
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 木桶タンクで25日間
醱酵	自然酵母で16ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で8か月
マリアージュ (生産者)	燻製ニシンのサラダ、 エイひれのムニエル	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 豚のロースト香草風味
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝とブロッコリーのオイル煮	マリアージュ (日本向け)	茄子とトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2015年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	洋ナシ、干しアンズ、カリン、パネトーネ、潮の混じったミネラルの香り。ワインはピュアかつ緻密でエキスを凝縮感があり、骨太なミネラルと伸びのある強かな酸が複雑に合い舞い長く余韻に続く！	テイステイング コメント	グロゼイユ、リュパーブ、スターフルーツ、バラ、フュメ香、クルミの香り。ワインはみずみずしく、フレッシュな果実味とやさしいタンニン、心地よいミネラルの苦みが同調しすっきりと喉を抜ける！
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)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha！残糖は5 g/L。カーヴで瓶熟1年を経て再リリース！2012年は醱酵期間が長く熟成に20ヶ月も要した！買ひブドウはバイオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畑から！2014年は、シュヴェルニーのガメイが見つからなく、結局100%ピノワールで仕込んだためAOCが取れなかった！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2014 Vincœur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンククール(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincœur Rose 2014 ヴァンククール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincœur Rouge 2013 ヴァンククール・ヴァンキュ(赤) ※ピュズラ・ボノーム名義	
品種	ソーヴィニヨン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ガメイ60%、コー20%、 カベルネフラン20%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズソース、 揚げイワシのマリネ	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 (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 香草入りソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	エビとレモンガラスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	タイ風マグロのタルタル	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
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～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:16℃
テイasting コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモンド、西洋ニワトコの香り。ワインはピュアかつ爽やかで、白い果実のジュースのような優しい甘さと優しい酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中にきれいに広がる！	テイasting コメント	青リンゴ、リュバープ、サクランボ、桜餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで輝きがあり、爽やかな酸と繊細なミネラルの苦みをほんのりとした果実の甘味が優しく包み込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、グリオット、シナモン、ピーマンエスプレット、クラッカーの香り。アタックの果実味がみずみずしくスパイシーで、後からフレッシュな酸と若いタンニンの収斂味が余韻引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700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21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはピオ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コクトーから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は25 hL/ha。残糖は6 g/L！買いブドウはガメイがオリビエ・ベランジェ、ボノームの自社畑、カベルネフランはフランクリオから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月6日,13日,15日。収量は35 hL/ha。ノンフィルター！2012年同様に熟成は全て樽を通して！買いブドウはガメイがアラン・コクトー、コーがブリュノ・アリオンとボノームの自社畑、カベルネフランはボノームの自社畑から！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

 地図提供：フランス食品振興会 	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞シュヴェルニーモンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ＝ブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ＝ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメヌヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、現在に至る。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシュール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha（自社畑）
	農法	ピオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌヌのスタッフ	4人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF Cuvee KURA Blanc 2014 クラ(蔵) (白)		12.-24. VdF Cuvee KURA Rouge 2014 クラ(蔵) (赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ60%、ピノノワール40%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
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 ファイバータンクと 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で45日間
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	古樽で2ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラの冷製、 リンゴのタルト	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯖の南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	ベーコンと人参の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:13℃
テイasting コメント	青リンゴ、ライチ、シトラス、白あん、 アーモンドの香り。ワインはフレッシュ で、桃ジュースのような甘味と微かに 苦味を伴ったミネラル、細く真直ぐな 酸とのバランスが良い！	テイasting コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、バナナ、 ボンボンの香り。ワインはフレッシュか つクリスピーで、みずみずしい果実味 とやさしいミネラルが喉を軽快に抜ける！
希望小売価格	2,450円(税込2,695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24日～28日。収量は35 hL/ha。買いいブドウはピオディナミッド ウ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コ クトーから！発酵が終わらず残糖8 g/Lの時点でフィルターをかけている。 SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量は35 hL/ha。2014年は100%樽熟！買いいブ ドウはガメイがボノームの自社畑、ピノ ノワールはフランク・リオから！ノンフ ィルター。SO ₂ 無添加！