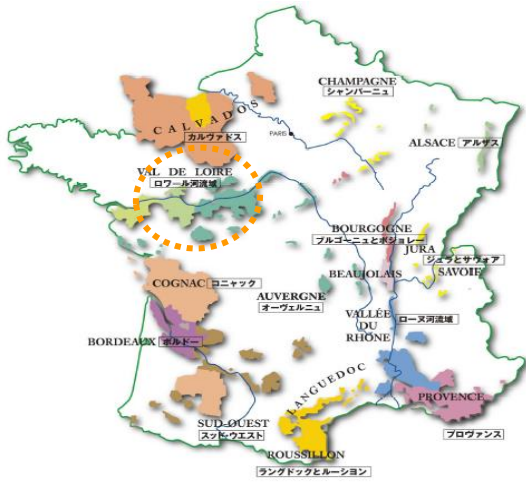




地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国>地域>村

フランス>ロワール>アンジュ>
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16 ha

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

6人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-8. Vin Mousseux 2018

Moussamoussettes

ヴァン・ムスー ムサムセツ(ロゼ泡)

46.-1. VdF Chenin 2018

シュナン(白)

46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2018

レ・ボンヌ・ブランシュ(白)

品種

ピノドニス70%、グロロー30%

品種

シュナンブラン

品種

シュナンブラン

樹齢

30年平均

樹齢

19年平均

樹齢

49年

土壌

粘土質・シスト

土壌

粘土質・シスト

土壌

小石混じりの粘土質・シスト

一次醱酵

自然発酵
セメントタンク90%、古樽10%で13日間

マセラシオン

なし

マセラシオン

なし

二次発酵&熟成

瓶内で11ヶ月～

醱酵

自然発酵で8ヶ月

醱酵

自然発酵で2ヶ月

デゴルジュマン

なし

熟成

ステンレスタンクで8ヶ月

熟成

古樽で10ヶ月

マリアージュ
(生産者)

チヨリソー、
グジュール

マリアージュ
(生産者)

アンドウイユ、
モルビエチーズ

マリアージュ
(生産者)

マトウダイのボワレ、
サントモールチーズ

マリアージュ
(日本向け)

スモークサーモンのカナッペ

マリアージュ
(日本向け)

ヤリイカのトマト煮
サフラン風味

マリアージュ
(日本向け)

ホタテと牡蠣のタルタル

ワインの
飲み頃

2020年～2023年
供出温度:7℃

ワインの
飲み頃

2020年～2030年
供出温度:10℃

ワインの
飲み頃

2020年～2030年
供出温度:10℃

テイスティング
コメント

フランボワーズ、ザクロ、スモモ、イチゴのジャム、カーネーション、スポンジケーキ、青竹、海藻の香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで滋味深く、まったくしたエキスを溶け込むシャープな酸と鉱物的なミネラルに苦みを柔らかなムースが包み込む！

テイスティング
コメント

パイナップル、アプリコット、カリン、アカシア、ハチミツ、タール、火打石の香り。ワインは芳醇かつフルーティーでボリュウムがあり、透明感のある滑らかなエキスをスパイシーで骨格のある滋味深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

リンゴ、クエッチ、シトラス、ニフトコの花、ソーダ水の香り。ワインはエレガントかつヴィヴィッドでフィネスと透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エキスを骨格のある上品な酸、塩気のある筋肉質なミネラルがきれいに溶け込む！

希望小売価格

3,850円(税込4,235円)

希望小売価格

3,700円(税込3,996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7日～12日。収量は大豊作で70hL/ha！！残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！買いブドウはフェイ・ダンジュのピオ生産者ドメヌ・ベルジェから！ワイン名はルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！SO₂は一時発酵後に20 mg/L添加。ノンフィルター！

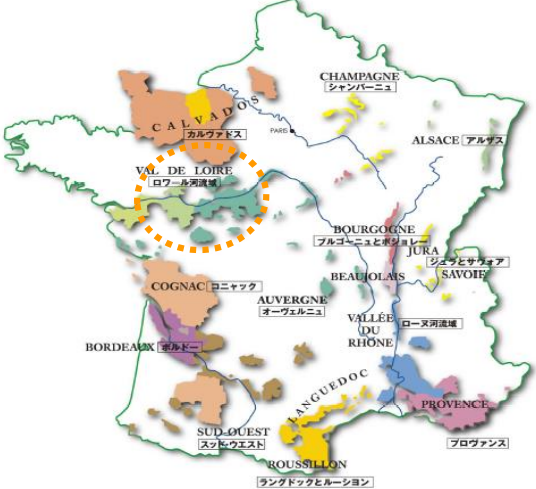
ちなみに！

収穫日は9月18日、25日、27日、28日。収量は35hL/ha。元々はアンジュ白だが、2016年のアンジュ白が申請が遅れたことでAOCが取れなかった。それ以降AOCの申請を止めVDF Chenin(シュナン)でリリースすることに決めた！残糖は2.8g/L。SO₂は熟成中と瓶詰前のスーティラーージュ後に計20mg/L添加。軽くフィルター有。
※マグナムサイズ(1500mL)の希望小売価格は7,500円(税込8,250円)になります

ちなみに！

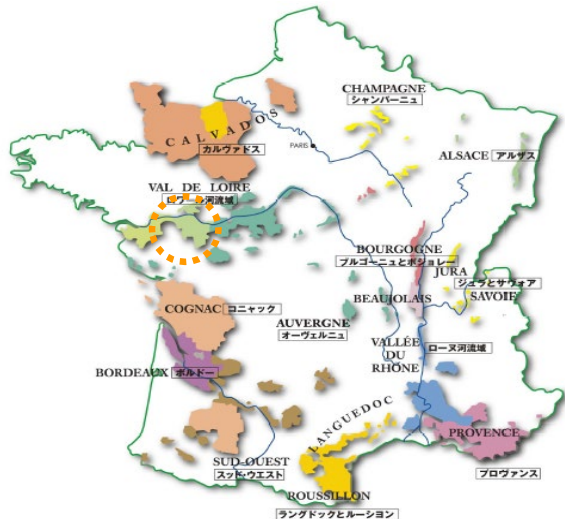
収穫日は9月15日、17日。収量は35hL/ha。レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。レ・ボンヌ・ブランシュの表層は基本的に粘土とシストで構成されている。ブドウの根が直ぐに母岩届くため、出来上がるワインはシストの影響をダイレクトに受けやすい。残糖は0.5g/Lの完全辛口！SO₂はスーティラーージュ後に15mg/L添加。ノンフィルター！

46.-7. AC Savennières blanc Arena 2018 サヴニエール アレナ(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2018 ル・ルシュフェール(白)		46.-21. VdF Marie-Besnard 2015 マリー・ベナール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	16年	樹齢	42年	樹齢	77年
土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト
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	自然発酵で10ヶ月	醗酵	自然発酵で9ヶ月	醗酵	自然発酵で20ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長エビのエチューベ、 モルトソーセージのブリオッシュ包み、	マリアージュ (生産者)	オマール海老のオレンジソース、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	ロットのメダイヨンカレー風味、 ホロホロ鳥とリンゴのロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンのソテーと新玉ねぎのピュレ	マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズとチコリのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	洋ナシ、みかん、ミラベル、ニワトコの花、ヘーゼルナッツ、ブリオッシュの香り。ワインはビュアかつフルーティーで透明感のある旨味エキスに洗練されたふくよかさがあり、骨格のある酸、緻密で鉱物的なミネラルが余韻に連れてせり上がる！	テイステイング コメント	はっさく、オレンジ、ナシのコンポート、マーマレード、ユーカリ、モミの木、ブリオッシュの香り。ワインはヴィヴィッドかつフルーティーでストラクチャーがあり、ネクターのようにリッチな旨味エキスに塩気のある凝縮したミネラルが上品に溶け込む！	テイステイング コメント	スターフルーツ、カリン、洋梨のコンポート、フェンネル、昆布ダシ、火打石の香り。ワインはビュアかつスパイシーで透明感のあるダシのように澄んだエキスがあり、後から塩辛く凝縮した旨味と緻密で鋭利なミネラルの収斂味が余韻に連れてせり上がる！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hL/haとかつてない豊作だった！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！残糖は4 g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に20mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月18日、19日。収量は30hL/ha。ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来！残糖は4g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に18mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は日照りとヴィエーユヴィーニュによる収量減により9hL/haだった！マリー・ベナールはル・ルシュフェールの隣にある1haの畑で、ルネモスの所有する畑の中で一番樹齢の古い畑！熟成期間が約2年と将来を見据えて長期熟成に今回試験的にチャレンジした！残糖は1.4g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に18mg/L添加。ノンフィルター！
46.-20. VdF Overmars 2018 オーフェルマルス(マセラシオン)		46.-22. VdF Le Gros 2018 ル・グロ(赤)		46.-3. VdF Cabernet-Franc 2017 カベルネフラン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	グロローノワール50%、 グロローグリ30%、ガメイ20%	品種	カベルネフラン
樹齢	19年平均	樹齢	35年平均	樹齢	34年～54年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	25hLのフードルで6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ガメイとグロローノ ワールは8日間、グロローグリは10日間	マセラシオン	50%は除梗したブドウを50hLの木桶樽で8日間、50%は全房ブドウをステンレスタンクで10日間マセラシオンカルボニック
醗酵	自然発酵で3週間	醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然発酵で21日間
熟成	25hLのフードルで8ヶ月	熟成	古樽50%、ステンレスタンク50%で9ヶ月	熟成	50hLの木桶タンク70%、 古樽30%で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 カーン風トリップの煮込み	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 牛肉とパプリカのプロジェクト	マリアージュ (生産者)	豚のリエツト、 鰻のマトロート
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト 蜂蜜とスパイスソース	マリアージュ (日本向け)	豚バラのコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	白桃、洋ナシ、巨峰、カモミュー、スズラン、ジャスミン、杏仁豆腐の香り。ワインはスパイシーで塩辛く凝縮した旨味エキスにストラクチャーがあり、洗練された力強いミネラルと紅茶のような上品なタンニンの渋味が骨格を調える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、シャクヤク、ジンジャー、白コショウ、山椒の香り。ワインは艶やかかつチャーミングでみずみずしい果実味が染み入るように優しく、スパイシーなミネラルと優しいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイステイング コメント	カシス、ドライブルーン、バラの花弁、甘草、クローブ、ナツメグ、漢方薬の香り。ワインは柔らかくしなやかで野趣味溢れる果実味に清涼感があり、骨太な酸と塩気のあるミネラル、キメの細く繊細なタンニンが味わいにメリハリを与える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は30hL/ha。マセラシオンのワインが全般的に好きなジョゼフとシルヴェストルが、シュナンの可能性を広げるために仕込んだ！マセラシオンのオレンジ＝オランダのサッカー代表ユニフォームのオレンジを掛け、彼らの好きな元オランダ代表選手オーフェルマルスの名前をワイン名にした！SO ₂ は瓶詰前のスーティラージュ後に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日。収量は40 hL/ha。ドメヌ赤の代表格カベルネ・フランとは真逆のコンセプトでつくられたヴァン・ド・ツワフ！ワイン名Grofはグロローの頭文字。SO ₂ は瓶詰前のアッサンブラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日～28日。収量は30hL/ha。2017年は例年よりもブドウの完熟がマイルドで酸が多く残った年！酸に合わせてエレガントに仕上げるために、半分マセラシオンカルボニック、半分除梗で仕込みアッサンブラージュ！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.September-2019」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイオン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー		完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. VdF Chenin 2017 シュナン(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2017 ル・ルシュフェール(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanchés 2017 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	18年平均	樹齢	41年	樹齢	48年
土壌	粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
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	自然発酵で8ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で9ヶ月
熟成	ステンレスタンク50%、 古樽50%で10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)	白子のベニエ、 ヒラメのムニエル	マリアージュ (生産者)	オマール海老のサフランソース、 ホロホロ鳥のコンフィ	マリアージュ (生産者)	モリユ茸のクリーム煮、 若鶏のブランケット
マリアージュ (日本向け)	ホタテのボワレ カルダモン風味	マリアージュ (日本向け)	コンテのグランタン	マリアージュ (日本向け)	鴨の蜂蜜スパイス焼き
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	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	パイナップル、オレンジ、マンゴー、 マーマレード、レモンガラス、鉱石の 香り。ワインは滑らかかつフルー ティーで透明感のある旨味があり、 ほんのり甘みのある白い果実のエ キスに繊細で強かな酸と緻密なミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ネクタリン、パイナップル、アカシ ア、キャラメル、パネトーネ、グラン マニエの香り。ワインは力強くかつ ボリューム豊かでストラクチャーが あり、塩気のある凝縮した旨味を噛 み応えのある筋肉質なミネラルがじ わっと引き締める！	テイステイング コメント	カリン、タルトタタン、ドライアプリコッ ト、デイツ、ヘーゼルナッツ、黒糖、 乾燥プルチーニの香り。ワインは上 品かつ複雑でハチミツ水のようにほ んのり甘い旨味エキスに緻密なミネ ラルがぎゅっと詰まっていて、繊細で 強かな酸ときれいに融合する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170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、19日、21日。収 量は遅霜の被害により20hl/haと 50%減。元々はアンジュ白だが、前 年のアンジュ白が申請が遅れたこと でAOCが取れなかった。それ以降 AOCの申請を止めVDF Chenin (シュナン)でリリースすることに決 めた！残糖は3.9g/L。SO ₂ は瓶詰 前のスーティラージュ後に10mg/L 添加。再発酵防止のフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500mL)の希 望小売価格は7,500円(税込8,100 円)になります	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は遅霜の 被害により18hl/haと40%減。ルシュ フェールは区画名で他の畑よりも粘 土に鉄分(fer)が多く赤土であるこ とが名前の由来！残糖は4.2g/L。 SO ₂ はスーティラージュ後に 20mg/L添加。再発酵防止のフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日は9月26日、28日。収量は遅 霜の被害により15hl/haと50%減。 レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコ トー・デュ・レイオン地区にある。アル テリット・シストと呼ばれる土壌からミ ネラルの多く含んだワインができ る！残糖は4g/L。SO ₂ はスーティ ラージュ後に10mg/L添加。再発酵 防止のフィルター有。

46.-3. VdF Cabernet-Franc 2016 カベルネフラン(赤)		46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	カベルネフラン	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン10%
樹齢	33年～53年	樹齢	25年平均
土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	40hlの大樽(フードル)で15日間	マセラシオン	木桶タンクで10日間
醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然発酵で2週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 牛肉のタルタルステーキ	マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニョンドヴォーのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉とアンディーヴのロースト	マリアージュ (日本向け)	ポーク・ビーンズ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	カシス、スミレ、バラの花弁、クローブ、ナツメグ、なめし革、生肉、鉄分の香り。ワインはしなやかで野趣味溢れる果実味に清涼感があり、染み入るように優しく、ほんのりピターでキメ細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイステイング コメント	カシス、ドライプルーン、デイツ、スミレ、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,850円(税込4,235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22日～24日。2016年は春の遅霜とミルデューの影響で収量は8hl/haと80%減！2/3クロ・ド・ロールモーとレ・ボンヌ・ブランシュの区画のカベルネフランに1/3フェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者のカベルネフランがアッサンブラージュされている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L 添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている！ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ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

Agnes et Rene MOSSE

国>地域>村

フランス>ロワール>アンジュ>
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16 ha

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

6人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

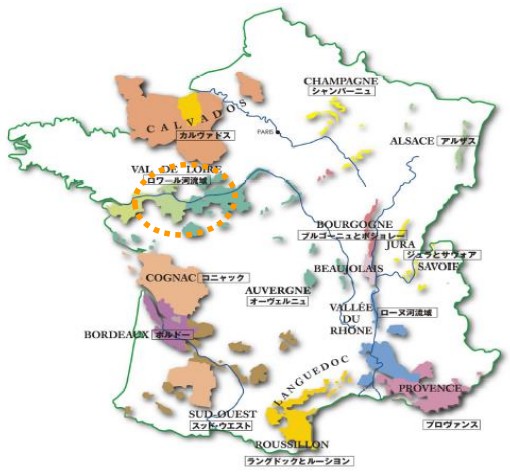
生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-8. Vin Mousseux Brut Nature 2017
Moussamoussettes
ヴァン・ムスーブリュット・ナチュール
ムサムセット(ロゼ泡)
46.-6. VdF Magic of Juju 2017
マジック・オブ・ジュジュ(白)
46.-7. AC Savennières blanc
Arena 2016
サヴニエール アレナ(白)

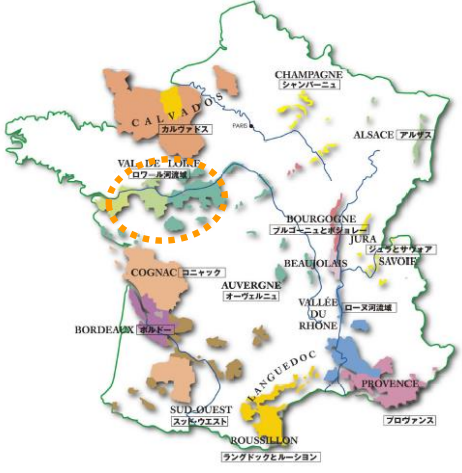
品種	ピノニス60%、 グロロー40%	品種	シュナンブラン80%、 グロローグリー20%	品種	シュナンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	25年平均	樹齢	14年
土壌	微砂の混じる粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
一次発酵	自然発酵 ホーロータンクで2ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月+α	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で9ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サーモンとアボガドのタルタル、 ソーセージのポトフ	マリアーージュ (生産者)	鴨のムース、 ブランケットドヴォー	マリアーージュ (生産者)	ホタテのムニエル、 カンタルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	紫キャベツとツナのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	トリュフ風味のオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣のオイル煮
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃	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:10℃
テイステイング コメント	ピンクグレープフルーツ、リューパー ブ、ボンボン、白粉、潮の香り。ワイン はフレッシュ&ドライでキレがあり、 まったりとしたピュアなエキスを タイトな酸、ほんのりリピーターなミネラル、 洗練された泡がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、西洋菩提樹、 タケノコ、プリオッシュの香り。ワインは ピュアかつ滑らかでストラクチャーがあり、 透明感のある芳醇なエキスを塩気のある タイトなミネラルと強かな酸がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、 みかん、ヴェルヴェンヌ、西洋菩提樹、 ヨーグルト、アニスの香り。ワインは 上品かつピュアなエキスをまったりと まろやかで、繊細な酸と塩気のある ミネラルがじわっと口に広がる！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月5日~11日。収穫量は 60hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラ ブリュット！デゴルジュマンなし！ 買いブドウはフェイ・ダンジュにある ビオ生産者ドメヌ・デュ・ヴェルジェ から！ワイン名はルネの友人の子 供の名前、男の子「ムサ」と女の子 「ムセット」を合わせて命名した！ SO ₂ は一次発酵後に20 mg/L添加。 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収穫量は35 hL/ha。残糖は2 g/Lの辛口！ 買いブドウはフェイ・ダンジュにある ビオ生産者ドメヌ・デュ・ヴェルジェ から！ワイン名はジャズミュージシャン 「アーチャー・シェップ」のアルバム名 からとった！SO ₂ はスーティラー ジュ後に18 mg/L添加。目の粗い フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収穫量は30 hL/ha。キュヴェ名「アレナ」はラテン 語で砂の意味がある。サヴニエールの 土壌が海から運ばれた風成土である ことからこの名前を付けたとの事！ 残糖は4 g/L。SO ₂ は発酵中に 10 mg/L、スーティラージュ後に10 mg/L。目の粗いフィルター有り。

46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)	
品 種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン10%
樹 齢	25年平均
土 壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで10日間
醗 酵	自然発酵で2週間
熟 成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニョンドヴォーのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、デイツ、スミレ、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている！ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 46		「Version.August-2018」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Agnes et Rene MOSSE
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
		AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
		歴史	現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
		気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
		畑総面積	16 ha
		農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
		趣味	カメラ、旅行
		生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

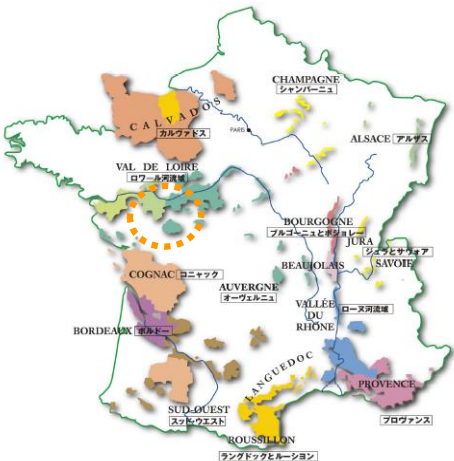
46.-1. VdF Chenin 2016 シュナン(白)		46.-18. VdF Marie Bonnes-Fer 2016 マリー・ボンヌ・フェール(白)		46.-4. VdF Initials BB 2015 イニシャル・ベベ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	17年平均	樹齢	40年～52年	樹齢	64年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で1～3ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で8ヶ月
熟成	ステンレスタンク50%、古樽50%で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ(生産者)	夏野菜のプレス、マトウダイのポワレ	マリアージュ(生産者)	ホタテのポワレ、カンタルチーズ	マリアージュ(生産者)	オマール海老のオレンジソース、熟成コンテ
マリアージュ(日本向け)	とうもろこしと小海老のかき揚げ	マリアージュ(日本向け)	豚ロースの塩麹焼き	マリアージュ(日本向け)	鶏の軽いクリーム煮
ワインの飲み頃	2018年～2025年 供出温度:9℃	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～2033年 供出温度:11℃
テイステイングコメント	グレープフルーツ、リンゴ、クエッチ、青梅、スイカズラ、乾パン、潮の香り。ワインはピュアかつ上品でみずみずしく、透明感のあるダシのようなエキスの旨味があり、やさしい酸と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイステイングコメント	黄リンゴ、パイナップル、みかんのコンポート、ニワトコの花、ハチミツ、パンの耳の香り。ワインはタイトかつボリューム豊かで勢いがあり、透明感のある凝縮したエキスの旨味と塩辛くスパイシーなミネラル、強かな酸が骨格を形成する！	テイステイングコメント	熟したパイナップル、アプリコット、カリン、ミラベル、西洋菩提樹、アニス、ユーカリ、ハチミツの香り。ワインはフルーティーでしっかりとしたストラクチャーがあり、ネクターのような肉厚なエキスを強かな酸と骨太なミネラルが支える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月28、29日。収穫量は霜と日照りの影響で7 hL/haと80%減！元々はアンジュ白だが、この年は申請が遅れたためAOCが取れなかった！ドメヌのブドウだけでは十分ではなかったため、フェイ・ダンジュのBIO生産者からもブドウを買っている！残糖は1.2 g/L！SO ₂ は瓶詰前のスーティラーシュ後に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月30日。2016年は霜の被害で収穫量は2～5 hL/ha！それぞれのキュヴェにするほど十分な量がなかったためマリー・ベナルとボンヌ・ブランシュ、ルシュフェールのブドウを全て混ぜてひとつのキュヴェをつくった！残糖は1.2 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーシュ後に10mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月1日、3日。収穫量は夏の日照りの影響で11 hL/haと50%減！イニシャルBBはLes Bonnes Blanchesの区画の中で一番古い樹のブドウと、樹齢79年のMarie Besnardの区画のブドウをアッサンブラージュしたもの！残糖は1.4 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーシュ後に10 mg/L。軽くフィルター有り。

46.-4. VdF Initials BB 2013 イニシャル・ベベ(白)		46.-3. AC Anjou Rouge 2015 アンジュ(赤)		46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネソーヴィニヨン60%、 カベルネフラン40%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン10%
樹齢	62年平均	樹齢	32年～52年	樹齢	25年平均
土壌	微砂の混じる粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	40 hLの大樽(フードル)で10日間	マセラシオン	木桶タンクで10日間
醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然発酵で15日間	醱酵	自然発酵で2週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	50%大樽(フードル)20hL、 50%古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	あん肝のテリース、 ババオラム	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 牛フィレのロッシーニ風	マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニョンドヴォーのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーと無花果のバルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	豚肉とマッシュルームのクリーム煮
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～2023年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイasting コメント	リンゴ、黄桃、メイプルシロップ、シャン ピニオン、チョーク、ビート、腐葉土、 醤油の香り。ワインはピュアかつミネ ラリーで、甘みのあるネクターやはち みつのようなまろやかな旨味をチャー キーで透明感のあるミネラルエキスが 包み込む！	テイasting コメント	カシス、ドライブルー、スミレ、シシ トウ、ユーカリ、クローブ、ナツメグ、生 肉の香り。ワインは男性的かつスパイ シーでストラクチャーがあり、コク豊か な果実の凝縮味を繊細な酸とキメの 細かいタンニンが引き締める！	テイasting コメント	カシス、ドライブルー、デイツ、スミ レ、チョコレート、黒コショウ、タバコの 葉の香り。ワインは上品かつスマート でまとまりがあり、みずみずしく染み入 るような果実味と洗練されたミネラル、 若いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は10月14、15日。収穫量は15 hL/ha。2013年は瓶詰時の還元が強 かったためリリースに4年の歳月がか かった！イニシャルBBはLes Bonnes Blanchesの区画の中で一番古い樹 のブドウと、樹齢77年のMarie Besnardの区画のブドウをアッサンブ ラージュしたもの！残糖は8 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に10 mg/L。瓶内再発酵防止のため目の細 かいフィルターをかけている。	ちなみに！	収穫日は9月30日、10月9日。2015 年は日照りの影響で収量は25 hL/ha と40%減！マセラシオンは木桶タンク ではなく上蓋のあるフードルを使用！ また、熟成にも半分フードルを使っ ている！SO ₂ はスーティラーージュ時に15 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネ が10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年 はアンジュ赤と差を付けるためにカベ ルネにガメイをアッサンブラージュし ている！ブドウはガメイがル・レザン・ア プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュの ピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵 の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L 添加。ノンフィルター！
46.-16. VdF Roulez Jeunesse 2016 ルレ・ジュネス(赤)					
品種	グルナッシュ60%、サンソー40%				
樹齢	15年				
土壌	石灰質・粘土質				
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで10日間				
醱酵	自然発酵で15日間				
熟成	古樽で10ヶ月				
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、カイエット				
マリアージュ (日本向け)	仔羊のローストクミン風味				
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃				
テイasting コメント	ダークチェリー、プラム、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クローブ、パンデ ビス、黒鉛の香り。ワインはフレッシュ かつ果実が柔らかく染み入るように優 しく、後からキメの細かいタンニン、洗 練されたミネラル、スパイシーな味わ いが口に広がる！				
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)				
ちなみに！	収穫日は9月8日。収穫量は40 hL/ha。ワイン名は「さあ行こう！」とい う意味があり、Travel同様2人が他の 地域のブドウを探しに出たことからこ の名前が付けられた！ノンフィル ター！ブドウはタヴェルのニコラ・ル ノーから！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰 前にそれぞれ10 mg/L添加。				

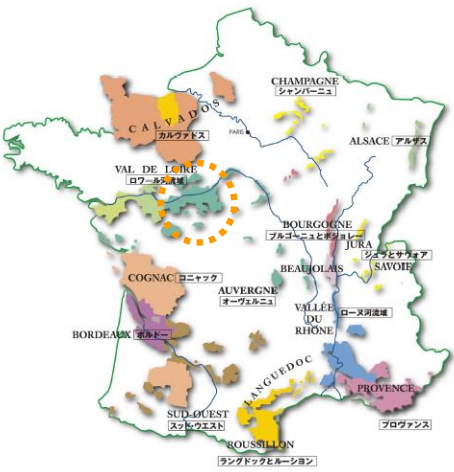
VCN° 46			「Version.March-2018」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Agnes et Rene MOSSE
			国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
			AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
			歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
			気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
			趣味	カメラ、旅行
			生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-7. AC Savennières blanc Arena 2015 サヴニエール アレナ(白)		★new vintage★ 46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)		46.-3. AC Anjou Rouge 2014 アンジュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン10%	品種	カベルネソーヴィニヨン60%、 カベルネフラン40%
樹齢	13年	樹齢	25年平均	樹齢	31年～51年
土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで10日間	マセラシオン	40 hLの大樽(フードル)で18日間
醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマール海老のグラタン、 シェヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニオン・ド・ヴォーの マスタードソース	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 牛肉のパヴェステーキ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とアンディーヴのロースト	マリアージュ (日本向け)	豚肉とマッシュルームのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	牛ハツのソテー
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	パイナップル、アプリコット、ミカンの コンポート、西洋菩提樹、ヨーグルト、 フュメの香り。ワインはピュアかつほ かにオイリーで、透明感のある滑ら かなエキシに塩気のある旨味と緻密なミ ネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カシス、ドライブルーン、デイツ、スマ シ、チョコレート、黒コショウ、タバコ の葉の香り。ワインは上品かつスマート でまとまりがあり、みずみずしく染み 入るような果実味と洗練されたミネラ ル、若いタンニンとのバランスが絶 妙！	テイステイング コメント	ミュール、カシス、スマシ、黒オリーブ、 ミスク、クローブの香り。ワインは男 性的かつ果実味がしなやかでコクがあ り、繊細な酸とキメの細かいタンニンが 優しく味わいを引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収穫量は35 hL/ha。キュヴェ名「アレナ」はラテン語 で砂の意味がある。サヴニエールの 土壌が海から運ばれた風成土である ことからこの名前を付けたとの事！残 糖は2 g/L。SO ₂ はスーティラーージュ後 に10 mg/L添加。目の粗いフィルター 有り。	ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネ が10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年 はアンジュ赤と差を付けるためにカ ベルネにガメイをアッサンブラージュし ている！ブドウはガメイがル・レザン・ ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダン ジュのピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ 10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月14日、10月15日。2014 年は一部スズキの被害に遭い収量は 60%減の16 hL/ha！マセラシオンは木 桶タンクではなく上蓋のあるフードルを 使用！SO ₂ はスーティラーージュ時に15 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノン フィルター！

46.-17. VdF Travel 2016 トラヴェル(ロゼ)		46.-16. VdF Roulez Jeunesse 2016 ルレ・ジュネス(赤)	
品種	グルナッシュ60%、サンソー40%	品種	グルナッシュ60%、サンソー40%
樹齢	50年	樹齢	15年
土壌	板石	土壌	石灰質・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10日間
醗酵	自然発酵で15日間	醗酵	自然発酵で15日間
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのボワレ、 ピヤベース	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 カイエット
マリアージュ (日本向け)	鯖のエスカベッシュ	マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト クミン風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	イチゴ、クランベリー、シャクヤク、ボン ボン、ザクロ、黒豆、火打石の香り。ワ インはピュアかつチャーミングで、明る くジューシーな果実味があり、優しく溶 け込んだ緻密なミネラルとのバランス が絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、プラム、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クローブ、パンデ ビス、黒鉛の香り。ワインはフレッシュ かつ果実が柔らかく染み入るように優 しく、後からキメの細かいタンニン、洗 練されたミネラル、スパイシーな味わ いが口に広がる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収穫量は35 hL/ha。ワイン名は英語のTravel(旅) にタヴェル(Tavel)を掛けている！ジョ ゼフとシルヴェストルが初めて他の地 域のブドウを探しに旅(Travel)に出た ことからこの名前が付けられた！ブド ウはミッシェル・ガルシアから！残糖 は1.8 g/L。ノンフィルター！SO ₂ は発 酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ15 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月8日。収穫量は40 hL/ha。ワイン名は「さぁ行こう！」とい う意味があり、Travel同様2人が他の 地域のブドウを探しに出たことからこ の名前が付けられた！ノンフィル ター！ブドウはタヴェルのニコラ・ル ノーから！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰 前にそれぞれ10 mg/L添加。

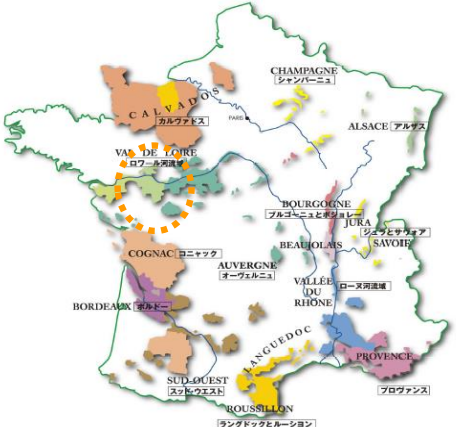
VCN° 46			「Version.September-2017」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Agnes et Rene MOSSE
			国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
			AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
			歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニエロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
			気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
			趣味	カメラ、旅行
			生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2015 アンジュ(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2015 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2015 ル・ルシュフェール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	16年平均	樹齢	46年	樹齢	39年
土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で4ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	渡り蟹のカダイフ巻き、 ブランケットヴォー、	マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 オマールのグリエ	マリアージュ (生産者)	エイヒレのムニエル、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとサーモンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の香草焼き	マリアージュ (日本向け)	ホタテと葱のポワレ サフラン風味
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リンゴ、洋ナシ、カリン、青梅、西洋菩提樹、若いアーモンド、フメの香り。ワインはふくよかかつミネラリーで輪郭がはっきりとしていて、凝縮した旨味と優しい酸とのバランスが絶妙！余韻にキメの細かいミネラルが残る！	テイasting コメント	グレープフルーツ、レモンのコンフィ、ジャスミン、カモミール、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつフィネスがあり、ダシのように上品に澄んだ旨味エキスをタイトな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	カリン、ドライパイナップル、オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、バニラ、プリオッシュの香り。ワインはボリューム豊かで勢いがありスパイシーで、凝縮した旨味を鉱物的なミネラルが引き締める！余韻にタイトなミネラルが残る！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月23日、28日、30日。収穫量は30 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！残糖は2.8 g/L！SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は8,100円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は10月1日。収穫量は20 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる！残糖は0.9 g/L！SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収穫量は21 hL/ha。息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来！残糖は3.6 g/L。SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。

VCN° 46		「Version.February-2017」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Agnes et Rene MOSSE
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
		AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
		歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
		気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
		畑総面積	16 ha
		農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
		趣味	カメラ、旅行
		生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

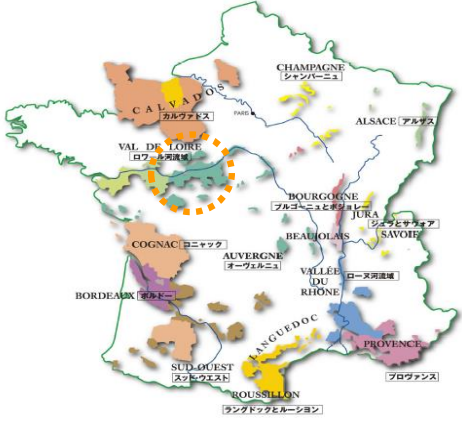
46.-1. AC Anjou blanc 2014 アンジュ(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2014 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. AC Savennières blanc Arena 2014 サヴニエール アレナ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	15年平均	樹齢	45年	樹齢	12年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 グリュイエールチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテと蟹のコキユグラタン、 オマールのアメリカヌソース	マリアージュ (生産者)	手長海老の香草焼き、 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)	豚肉とズッキーニのピカタ	マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズと 焼きリンゴのサラダ	マリアージュ (日本向け)	サーモンとフェネルのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	白桃、洋ナシ、カリン、アカシア、キャラメル、プリオッシュ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアかつボリューム豊かで洗練された旨味があり、ほのかな甘みに凝縮したミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	黄桃、ネクタリン、ドライアプリコット、プリオッシュ、クッキーの香り。ワインは力強くボリューム豊かでフィネスと上品な広がりがあり、塩辛く凝縮した旨味と緻密に溶け込んだミネラルが骨格を整える！	テイasting コメント	白桃、パイナップル、金木犀、アカシア、ユーカリ、パンデビスの香り。ワインは滑らかかつ骨格がしっかりといて、塩辛く凝縮した旨味とほのかな苦みを伴ったミネラルが口の中で複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500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2日～4日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！残糖は4 g/L！SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月12日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる！残糖は3.6 g/L！SO ₂ はスーティラージュ後に20mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収穫量は30 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！残糖は1.7 g/L。SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L。目の粗いフィルター有り。

46.-8. Vin Mousseux Brut Nature2014&15 ムッサムセツ ヴァン・ムスー ブリュット・ナチュール ムサムセツ(ロゼ泡)		46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤)		46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤)	
品 種	グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5%	品 種	カベルネソービニヨン60%、 カベルネフラン40%	品 種	カベルネソービニヨン50%、 カベルネフラン50%
樹 齢	25年	樹 齢	30年～50年	樹 齢	30年～50年
土 壌	粘土質・シスト	土 壌	小石混じりの粘土質・シスト	土 壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵 & 熟成	瓶内で12ヶ月～	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウナギのマトロート	マリアーージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアーージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物的な香り。ワインはドライかつタイトで鋭くキレがあり、心地よい苦みのあるミネラルとシャープな酸、洗練された泡立ちが味わいを引き締める！	テイステイング コメント	ドライプルーン、カシス、スミレ、バラ、なめし皮、タバコの葉、パプリカの香り。ワインは上品かつ男性的で骨格があり、滑らかな果実味を繊細な酸と後からじわっと広がるタンニンの収斂味が引き締める！	テイステイング コメント	ドライイチジク、プルーン、デイツ、ジュニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。ワインは柔らかく滑らかで果実味がきれいにこなれていて、染み入るように優しいミネラルと細かいタンニンの収斂味が長く余韻に残る！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	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)
ちなみに！	2014年は王冠の問題で、2015年とアッサンブラージュしている！残糖は3g/Lのエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！グロローはピオ生産者トビー・ペンブリッジから。その他はル・レザン・ア・ブリュムなどから購入。ルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！ノンフィルター！SO ₂ 添加はプレス時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。2013年は腐敗したブドウを厳格に選果したことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスーティラーージュ時に20 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月10日～15日。収量は35 hL/ha！2006年は日照りの影響でブドウの果皮が厚かったため、ワインが出来上がった当初はタンニンが強く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月日を要している！ノンフィルター！SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L添加。
46.-9. VdF Bois Rouge 2014 ボワ・ルージュ(赤)					
品 種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニヨン25%				
樹 齢	25年平均				
土 壌	小石混じりの粘土質・シスト				
マセラシオン	木桶タンクで10日間				
醱酵	自然酵母で1ヶ月				
熟成	古樽で8ヶ月				
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 仔羊のパプリカソース				
マリアーージュ (日本向け)	キノコのソテー クミン風味				
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18℃				
テイステイング コメント	カシス、スミレ、甘草、ジンジャー、カカオ、ピマンデスベレット、お香の香り。ワインはスマートかつ果実味が柔らかく滑らかでチャーミングな酸とのバランスが良く、キメの細かいタンニンが余韻を締める！				
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)				
ちなみに！	収穫日は10月7日、13日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は40%減の25 hL/ha！ブドウは100%自社畑！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名！ノンフィルター！SO ₂ はスーティラーージュ時に30 mg/L添加。				

「Version.September-2016」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

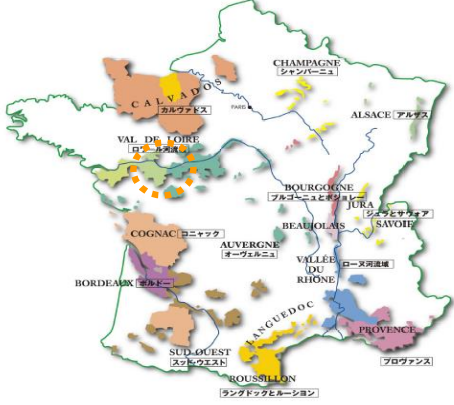
46.-8. Vin Mousseux Brut Nature 2014&2015 Moussamoussettes ヴァン・ムス ブリュット・ナチュール ムサムセツ(ロゼ泡)		46.-6. VdF Magic of Juju 2015 マジック・オブ・ジュジュ(白)		★new vintage★ 46.-9. VdF Bois Rouge 2014 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5%	品種	シュナン80%、ミスカデ20%	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	25年	樹齢	30年平均	樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	花崗岩、粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで10日間
一次醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
二次醗酵&熟成	瓶内で12ヶ月～	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	クラムチャウダー、 鱈のムニエル	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 仔羊のバブリカソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのマリネ	マリアージュ (日本向け)	カレイとグレープフルーツの カルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	キノコのソテー クミン風味
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℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18℃
テイasting コメント	イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物的な香り。ワインはドライかつタイトで鋭くキレがあり、心地よい苦みのあるミネラルとシャープな酸、洗練された泡立ちが味わいを引き締める！	テイasting コメント	グレープフルーツ、レモン、夏ミカン、白い花、シトラス、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで清涼感があり、透明感のある旨味エキスを強かな酸と骨格のあるミネラルが上品に支える！	テイasting コメント	カシス、スマイル、甘草、ジンジャー、カカオ、ピマンデスベレット、お香の香り。ワインはスマートかつ果実味が柔らかく滑らかでチャーミングな酸とのバランスが良く、キメの細かいタンニンが余韻を締める！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	2014年は王冠の問題があり、2015年とアッサンブラージュして！残糖は3g/Lのエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！グロローノワールはバイオ生産者トビー・ペンブリッジから。その他はル・レザン・ア・プリュムなどから購入。ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！ノンフィルター！SO ₂ 添加はプレス時に10mg/L添加	ちなみに！	収穫日は9月18日、29日、10月12日、13日。収穫量は30 hL/ha。残糖は7.2 g/L！買いブドウはフェイ＝ダンジュ村のバイオの生産者からシュナンをル・レザン・ア・プリュムからミスカデを購入！ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった！フィルター有。SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月7日、13日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は40%減の25 hL/ha！ブドウは100%自社畑！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと！ノンフィルター！SO ₂ はスーティラーージュ時に30 mg/L添加。

46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤)		46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤)	
品 種	カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40%	品 種	カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50%
樹 齢	30年～50年	樹 齢	30年～50年
土 壌	小石混じりの粘土質・シスト	土 壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗 酵	自然酵母で1ヶ月	醗 酵	自然酵母で3週間
熟 成	古樽で12ヶ月	熟 成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウナギのマトロート	マリアージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	ドライブルー、カシス、スミレ、バラ、 なめし皮、タバコの葉、パプリカの香 り。ワインは上品かつ男性的で骨格が あり、滑らかな果実味を繊細な酸と後 からじわっと広がるタンニンの収斂味 が引き締める！	テイステイング コメント	ドライイチジク、ブルー、デイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香 り。ワインは柔らかく滑らかで果実味 がきれいにこなれていて、染み入るよ うにやさしいミネラルと細かいタンニン の収斂味が長く余韻に残る！
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)
ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。2013 年は腐敗したブドウを厳格に選果した ことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラージュ時に20 mg/L、瓶詰め前 に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月10日～15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！ノンフィルター！ SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L 添加。

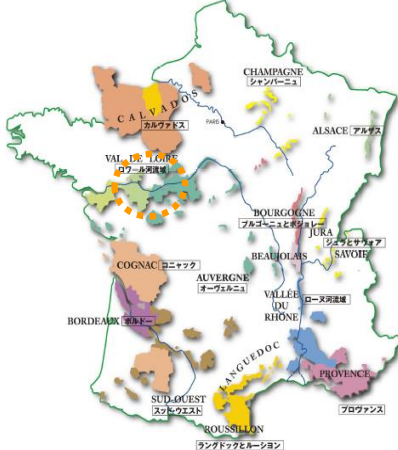
VCN° 46			「Version.October-2015」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Agnes et Rene MOSSE
			国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
			AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
			歴史	現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
			気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	カメラ、旅行
			生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-6. VdF Magic of Juju 2014 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-1. AC Anjou blanc 2013 アンジュ(白)		46.-13. AC Anjou blanc 2010 Tenderness アンジュ テンダネス(白中辛口)	
品種	ミスカデ80% シュナンブラン20%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	14年平均	樹齢	43年
土壌	花崗岩、粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
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	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵で1~3ヶ月	醗酵	自然発酵で15ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ムールマリネール、 舌平目のムニエル	マリアーージュ (生産者)	兎とフォアグラのガランティーヌ、 アプリコットのフラン	マリアーージュ (生産者)	冷製のフォアグラ、 ババオラム
マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴバター焼き	マリアーージュ (日本向け)	かぶとベーコンの 軽いクリームソース	マリアーージュ (日本向け)	エビのすり身揚げ オーロラソース
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	青リンゴ、レモン、白い花、焼き立ての パン、潮の香り。ワインは軽快かつフ レッシュ&フルーティーで、爽やかな 酸と透明感のある旨味エキス、溶け 込んだミネラルとのハーモニーがとて も良い！	テイスティング コメント	黄桃、パパイア、干しアンズ、西洋菩 提樹、アーモンド、ブリオッシュの香 り。ワインはビュアかつ複雑で奥行き のある旨味があり、ほんのりとした上 品な甘味を緻密でタイトなミネラルが きれいに支える！	テイスティング コメント	若いバナナ、メロン、西洋菩提樹、ハチ ミツ、カシューナッツの香り。ワインは穏 やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミ ツ水やネクターのような上品な果実の 甘さを骨格のあるタイトなミネラルが引 き締める！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日、10月2日。 収穫量は30 hL/ha。残糖は3 g/L！ ミスカデは協同農家から、シュナン ブランは前年同様フェイ＝ダンジュ村 のビオの生産者から購入！ワイン名 はジャズミュージシャン「アーチャー・ シェップ」のアルバム名からとった！ SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月2日~7日。収穫量は 25 hL/haで残糖は6 g/L！ルネ曰く、 2013年のアンジュ白は、ほんのり甘く 日本酒のような風味があるとのこと！ SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細か いフィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月15日。収穫量は20 hL/ha。残糖は17 g/L。テンダネスは 100%レ・ボンヌ・ブランシュのブドウか らつくられたワインで、発酵が途中で止 まり、糖が残ってしまったので英語の Tenderness(優しさ、柔らかさ)を名前 に当てはめた！SO ₂ はスーティラー ージュ後に20 mg/L。再発酵防止のため に目の細かいフィルター有。

46.-3. AC Anjou rouge 2006 アンジュ(赤)	
品 種	カベルネソービニヨン50%、 カベルネフラン50%
樹 齢	30年～50年
土 壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗 酵	自然酵母で3週間
熟 成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	ドライイチジク、ブルーン、デイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。 ワインは柔らかく滑らかで果実味がき れいにこなれていて、染み入るように やさしいミネラルと細かいタンニンの 収斂味が長く余韻に残る！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月10日～15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！SO ₂ はスーティラー ジュ後に20 mg/L。ノンフィルター！

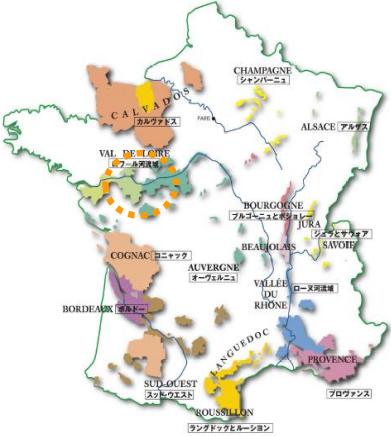
VCN° 46			「Version.June-2015」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Agnès et René MOSSE
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞ サン・ランベール・デュ・ラティ
			AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
			歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
			気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	カメラ、旅行
			生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2012 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. AC Savennières ARENA 2012 サヴニエール・アレナ(白)		46.-9. VdF Bois Rouge 2013 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	43年	樹齢	10年	樹齢	14年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで14日間
醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然酵母で20日
熟成	古樽で23ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	70%セメントタンク、 30%古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯛のポワレアサリソース、 ホロホロ鶏のオープン焼き	マリアージュ (生産者)	鱸のポワレブルブランソース、 リードヴォー	マリアージュ (生産者)	キジのテリーヌ、 牛肉のプロシェット
マリアージュ (日本向け)	サザエのエスカルゴ風	マリアージュ (日本向け)	ホワйтアスパラのロースト	マリアージュ (日本向け)	パプリカのファルシ
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:16℃
テイasting コメント	焼きリンゴ、ブリオッシュ、バタークッキー、ピスタチオの香り。ワインは筋肉質で滋味深く、キレのある直線的な酸と剥き出しのミネラル、塩辛いくらい凝縮した旨味が一体となり長く余韻に続く！	テイasting コメント	カリン、レモン、アカシア、アニス、ミネラルの香り。ワインはピュアかつふくやかなボディとフィネスがきれいに同調し、やさしく洗練された酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが長く余韻に残る！	テイasting コメント	カシス、バラの花卉、スミレ、タイム、黒コショウ、シシトウ、ピーツの香り。ワインはフレッシュかつ軽快ではっきりとした酸が骨格にあり、みずみずしい果実味と若いタンニンがスツと口に染み入る！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は10月9日。収穫量は25 hL/haで残糖は1.7 g/L！2012年は17ヶ月樽熟成を経ている！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルを多く含んだワインができる！軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収穫量は30 hL/haで残糖は2 g/L！2007年にClos Du Grand Beaupreauの畑を48 a取得！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月18日～23日。収量は20 hL/ha。2013年は収穫の直前に雨が降った影響で例年よりもアルコール度数が低い。ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと！ノンフィルター！SO ₂ はマロラクティック発酵後に15 mg/L。

VCN° 46 「Version.December-2014」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-8. VdF Petillant Naturel Moussamoussettes (2013) ベティアン・ナチュレル ムサムセツ(ロゼ泡)		46.-3. AC Anjou rouge 2011 アンジュ(赤)	
品種	グロローグリ97%、カベルネ(フラン&ソービニオン)3%	品種	カベルネソービニオン50%、カベルネフラン50%
樹齢	28年～33年	樹齢	30年～68年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンク80%、古樽20%で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵&熟成	瓶内で12ヶ月～	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ(生産者)	アペリティフ、トマファルシー	マリアージュ(生産者)	黒ブーダン、牛のハラミステーキ
マリアージュ(日本向け)	リンゴとカマンベールのサラダ	マリアージュ(日本向け)	アンディーブとベーコンのオープン焼き
ワインの飲み頃	2014年～2019年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2014年～2028年 供出温度:18℃
テイastingコメント	リュバープ、さくらんぼ、青マンゴー、キンモクセイ、オレガノの香り。泡立ちは優しく繊細で、粘着性のあるまろやかなボディを硬質なミネラルと細くタイトな酸が支える！余韻に心地の良い苦みが残る！	テイastingコメント	カシス、スミレ、ピーツ、パプリカ、ナツメグの香り。ワインはフルボディでまとまりがあり、凝縮した果実味、ワインの骨格を支える酸味、緻密なタンニンの収斂味が複雑に合わさり、長く余韻に続く！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	2013年の収穫は10月17日、18日。収量は38 hL/ha。残糖は8 g/L以下。デゴルジュマンなし！ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！ゼロSO ₂ 、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。収量は30 hL/ha！ノンフィルター、ゼロSO ₂ ！2011年は一部雹の被害に遭ったブドウを選果するために100%除梗破砕を行った！（ちなみに2010年は30%除梗破砕）ノンフィルター、ゼロSO ₂ ！

46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口)		46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白)		46.-10. VdF Bois Rouge (2012) ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	43年	樹齢	9年	樹齢	13年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間
醗酵	自然発酵で15ヶ月	醗酵	自然発酵で11ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマル海老のコンソメジュレ、 帆立のボワレポロねぎ添え	マリアージュ (生産者)	牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	ポークソテー 焼きリンゴ添え	マリアージュ (日本向け)	鯛の岩塩焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏の照り焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブ リオッシュの香り。ワインは穏やかか つ精密で膨らみがあり、ハチミツ水や ネクターのような上品な果実の甘さを 繊細な酸と骨格のあるミネラルが支え る！	テイステイング コメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラ ディッシュ、パンデピスの香り。ワイン は滑らかかつボリュームがあり、エビ スのスパイシーな風味ときれいに溶け 込んだ目の細かいミネラルが味わい に深みを与える！	テイステイング コメント	ドライプルーン、カシス、スミレ、バラの 花弁、ビマン・デスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は20 hL/ha。残糖は17 g/Lあるので目の細 かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ ブランシュ」になるべきワインだった が、ブドウのポテンシャルがありすぎ たため、途中で発酵がストップし糖が 残ってしまい、「テンダネス」としてリ リースされることになった。	ちなみに！	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月 12日！収量は35 hL/ha。残糖は 3.5 g/L！キュヴェ名「アレナ」はラテン 語で砂の意味がある。サヴニエール の土壌が海から運ばれた風成土であ ることからこの名前を付けたとの事！	ちなみに！	収穫日は10月3日、15日。 収量は27 hL/ha。 SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽が たくさん余っていたので、ワインは古樽 で熟成させている！ワインの名前は、 Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の 意味とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名したとのこと！

VCN°46		「Version,June-2014」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Agnes et Rene MOSSE	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞ サン・ランベール・デュ・ラティ	
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴィニエール	
	歴史	現オーナーであるルネ＆アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。	
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16ヘクタール	
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人	
	趣味	カメラ、旅行	
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！	

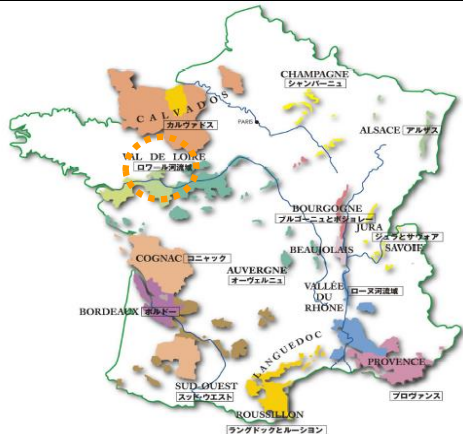
46.-1. AC Anjou blanc 2012 アンジュ(白)		46.-6. VdF Magic of Juju 2012 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-5. VdF Achillee Rose 2013 アキレ(ロゼ)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロローグリ、グロローノワール、ガメイ
樹齢	11年	樹齢	21年平均	樹齢	25年～30年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で3～6ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウナギと野菜のテリーヌ、 エイヒレのケツパーソース	マリアージュ (生産者)	半熟卵とホワイトアスパラサラダ、 タラのボワレエストラゴンソース	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フルーツサラダ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのソテーと人参のサラダ	マリアージュ (日本向け)	アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	アメリカンチェリーのタルト
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	カリン、干しアンズ、ドライマト、レモン グラス、醤油の香り。口当たり穏やかで、 厚みのあるボディに凝縮した旨味と硬質な ミネラルが溶けこみワインの輪郭を整える！ 余韻にプリオッシュの風味が残る！	テイステイング コメント	カリン、干しアンズ、ラディッシュ、アカ シア、クグロフの香り。ワインはピュアかつ ドライで凛とした骨格とみずみずしさがあ り、洗練された酸とほんのりビターなミ ネラルが味わいに立体感を与える！	テイステイング コメント	青リンゴ、ルバーブ、洋ナシのコンポー ト、カモミールの香り。ワインはフレッシュ で、ハニーティーのような上品な果実味と 収斂性のある硬質なミネラル、キレのある 酸が絶妙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	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収穫量は20hl/haで残糖は2g！ノンフィルター！ルネ曰く、2012年のアンジュ白はドライな仕上がり！プリオッシュの風味が残る典型的なACアンジュのキャラクターが良く出ているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は3gでほぼ辛口！2012年も2011年同様フェイ＝ダンジュ村のビオの生産者からブドウを購入！ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった！	ちなみに！	収穫日は10月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は50gで微量のガスが残っている！フィルター有。買いブドウはビオディナミ生産者ステファン・ロシェールとビオ生産者ドメヌ・パンソニエールから！キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名した！

Copyright©VinsCœur & Co.

46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口)	46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2011 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)	46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白)
--	---	---

品 種	シュナンブラン	品 種	シュナンブラン	品 種	シュナンブラン
樹 齢	43年	樹 齢	42年	樹 齢	9年
土 壤	粘土質・シスト	土 壤	粘土質・シスト	土 壤	風成砂丘土壌・シスト
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	自然発酵で15ヶ月	醗 酵	自然発酵で12ヶ月	醗 酵	自然発酵で11ヶ月
熟 成	古樽で18ヶ月	熟 成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟 成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ （生産者）	オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のポワレポロねぎ添え	マリアーージュ （生産者）	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ （生産者）	牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ
マリアーージュ （日本向け）	ポークソテー 焼きリンゴ添え	マリアーージュ （日本向け）	生ハムとマンゴー	マリアーージュ （日本向け）	鯛の岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブ リオッシュの香り。ワインは穏やかか つ精密で膨らみがあり、ハチミツ水や ネクターのような上品な果実の甘さを 繊細な酸と骨格のあるミネラルが支え る！	テイステイング コメント	パイナップルや焼きリンゴ、アルマ ニャック、バニラの香り。ワインは重厚 かつ精密で落ち着きがあり、フルボ ディで密度の濃い果実の旨味を骨太 なミネラルがしっかりと支える！余韻 にミネラルが長く残る！	テイステイング コメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラ ディッシュ、パンデピスの香り。ワイン は滑らかかつボリュームがあり、エビス のスパイシーな風味ときれいに溶け込 んだ目の細かいミネラルが味わりに深 みを与える！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170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15日。収量は20hl/ha。 残糖は17gあるので目の細かいフィル ター有。本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」 になるべきワインだったが、ブドウの ポテンシャルがありすぎたため、途中 で発酵がストップし糖が残ってしまい、 「テンダネス」としてリリースされること になった。	ちなみに！	収穫日は9月21日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュ は区画名で、コトー・デュ・レイヨン地 区に位置する。アルテリット・シストと 呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含ん だワインができる！	ちなみに！	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12 日！収穫量は35l/ha。残糖は3.5g！ キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の 意味がある。サヴニエールの土壌が海 から運ばれた風成土であることからこ の名前を付けたとの事！

46.-10. VdF Bois Rouge (2012) ボワ・ルージュ(赤)	
品 種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニヨン20%
樹 齢	13年平均
土 壤	粘土質・シスト
マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間
醗 酵	自然酵母で1ヶ月
熟 成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ
マリアーージュ （日本向け）	鶏の照り焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ドライブルーン、カシス、スミレ、バラの 花卉、ビマン・デスベレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は10月3日、15日。 収量は27hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽が たくさん余っていたので、ワインは古 樽で熟成させている！ワインの名称 は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい) の意味とBois Breteauという畑の 区画名をかけて命名したとのこと！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国>地域>村

フランス>ロワール>アンジュ>
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16ヘクタール

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

**46.-8. VdF Petillant Naturel
Moussamoussettes (2012)**
ベティアン・ナチュレル
ムサムセット(ロゼ泡)

46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011
サヴニエール アレナ(白)

46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010
アンジュ テンダネス(白中甘口)

品種	グロローグリー95%、 カベルネ(フラン&ソービニオン)5%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	27年~32年	樹齢	9年	樹齢	43年
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで6ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然発酵で15ヶ月
二次醱酵& 熟成	瓶内で5ヶ月~	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ハマグリ白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のボワレポロねぎ添え
マリアージュ (日本向け)	サーモンとフロマージュ・ブランの サラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛の岩塩焼き	マリアージュ (日本向け)	ボークソテー 焼きリンゴ添え
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リンゴ、リュバーク、アカシア、シトラス、 ミネラルの香り。泡立ちはピチピチとして 繊細で酸にキレがあり、白いフルーツの 果実とほのかに苦味を伴った鉱物的な うま味エキ스가優しく泡に包まれる！	テイasting コメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラ ディッシュ、パンデピスの香り。ワインは 滑らかかつボリュームがあり、エペスの スパイシーな風味ときれいに溶け込んだ 目の細かいミネラルが味わいに深みと 与える！	テイasting コメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブ リオッシュの香り。ワインは穏やかかつ 精密で膨らみがあり、ハチミツ水やネク ターのような上品な果実の甘さを繊細な 酸と骨格のあるミネラルが支える！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫は10月10日、12日。収量は40hl/ha。 残糖は0gの完全辛口！例年同様デゴル ジュマンなし！SO2無添加、ノンフィル ター！ ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名 前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を 合わせて命名した！	ちなみに！	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12 日！収穫量は35l/ha。残糖は3.5g！キュ ヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味が ある。サヴニエールの土壌が海から運ば れた風成土であることからこの名前を付 けたとの事！	ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は20hl/ha。残糖 は17gあるので目の細かいフィルター有。本 来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべき ワインだったが、ブドウのポテンシャルが ありすぎたため、途中で発酵がストップし 糖が残ってしまい、「テンダネス」としてリ リースされることになった。

品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20%	品種	カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50%
樹齢	11年	樹齢	13年平均	樹齢	30年～68年
土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然発酵で11ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロックフォールチーズ、 ムースショコラ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークファルシ、 ウナギのマトロート
マリアージュ (日本向け)	バナナとアーモンドクリームのタルト	マリアージュ (日本向け)	根菜のグラタン	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	2013年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	カリン、メロン、オレンジ、メイプルシ ロップ、カラメルの香り。蜂蜜のよう にまったりと舌にとろけるリッチな甘み と、チョークのような緻密なミネラル、 優しく包む繊細な酸が融合し口の中 に染み入る！	テイステイング コメント	ドライブルー、カシス、スミレ、バラの 花卉、ピマンデスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！	テイステイング コメント	カシス、黒オリーブ、カカオ、ナツメグ、 クローブの香り。口当たりスパイシー で、凝縮した果実味とワインの骨格を 支える酸味、締まりのあるタンニンの収 斂味、ミネラルの苦みが口の中で複雑 に合い舞う！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は11月16日！収穫量は11hl/ha！ 残糖は130.6g！ブドウが貴腐が20%、パ スリヤージュが80%！SO2はトータルで58mg /l！ワイン名の「ル・シャン・ブコー」は区画 の名前。 2010年はACコトーデュレイヨンの申請が通 らなかった！	ちなみに！	収穫日は10月3日、15日。 収量は27hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽がたく さん余っていたので、ワインは古樽で熟成 させている！ワインの名前は、Bois- rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味と Bois Breteauという畑の区画名をかけて命 名したとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。 収量は30hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は一部雹の被害に遭ったブドウを選 果するために100%除梗破砕を行った！

46.-3. VdF Les Bonnes Blanchés 2011 レ・ボンヌ・ブランシュ		46.-4. VdF Initials BB 2011 イニシャル・ベベ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	42年	樹齢	60年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で12ヶ月	醗酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのアメリカヌソース、 マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	生ハムとマンゴー	マリアージュ (日本向け)	鶏のロースト
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	パイナップルや焼きリンゴ、アルマ ニャック、バニラの香り。ワインは重厚 かつ精密で落ち着きがあり、フルボ ディで密度の濃い果実の旨味を骨太 なミネラルがしっかりと支える！余韻 にミネラルが長く残る！	テイステイング コメント	熟したパイナップルやカリン、ハチミ ツ、バター、西洋菩提樹の香り。ワイ ンは豊かで格調高く、輪郭のはっきり としたミネラルと伸びのある酸、分厚 い果実味が口の中で見事に融合し長 く余韻にまで続く！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュ は区画名で、コトー・デュ・レイヨン地 区に位置する。アルテリット・シストと 呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含ん だワインができる！	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。 収穫量は20hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！ワインはLes Bonnes Blanches(レ・ボンヌ・ブランシュ)の区 画の一番古い樹のブドウと、樹齢75 年のMarie Besnard(マリー・ベスナ ール)の区画のブドウをブレンドされて いる。 それぞれの頭文字「B」であることから 「イニシャルBB」と名付けた！

Copyright©VinsCœur & Co.

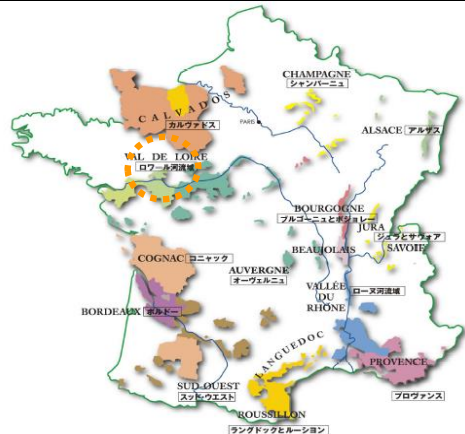
VCN°46			「Version. June-2013」 ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)	
		生産者	Agnes et Rene MOSSE	
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞ サン・ランベール・デュ・ラティ	



AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ＆アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランペール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16ヘクタール
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2011 ACアンジュ白		46.-3. VdF Les Bonnes Blanches 2011 VdF レ・ボンヌ・ブランシュ		46.-4. VdF Initials BB 2011 VdF イニシャル・ベベ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	10年	樹齢	42年	樹齢	60年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
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	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で12ヶ月	醗酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	鱈のムニエルレモンソース、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのアメリカヌソース、 マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホワйтアスパラのバターソテー	マリアージュ (日本向け)	生ハムとマンゴー	マリアージュ (日本向け)	鶏のロースト
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:11℃
テイasting コメント	パイナップルやブリオッシュ、ラディッシュ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは精密でかつ輪郭のはっきりとしていて、爽やかな酸と凝縮した果実の旨味、骨格のあるミネラルとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	パイナップルや焼きリンゴ、アルマニャック、バニラの香り。ワインは重厚かつ精密で落ち着きがあり、フルボディで密度の濃い果実の旨味を骨太なミネラルがしっかりと支える！余韻にミネラルが長く残る！	テイasting コメント	熟したパイナップルやカリン、ハチミツ、バター、西洋菩提樹の香り。ワインは豊かで格調高く、輪郭のはっきりとしたミネラルと伸びのある酸、分厚い果実味が口の中で見事に融合し長く余韻にまで続く！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は9月13、14日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！2011年はほぼ辛口で、ACアンジュのスタンダードな味わいが楽しめる！	ちなみに！	収穫日は9月21日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名で、コート・デュ・レイヨン地区に位置する。アルテリット・シストと呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含んだワインができる！	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。 収穫量は20hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！ワインはLes Bonnes Blanches(レ・ボンヌ・ブランシュ)の区画の一番古い樹のブドウと、樹齢75年のMarie Besnard(マリー・ベスナール)の区画のブドウをブレンドされている。それぞれの頭文字「B」であることから「イニシャルBB」と名付けた！

46.-6. VdF Magic of Juju 2011 VdF マジック・オブ・ジュジュ	
樹 齡	シュナンブラン
樹 齡	20年平均
土 壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし
醱 酵	自然発酵で11ヶ月
熟 成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのソテー カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	熟したパイナップルやハチミツ、若い アーモンドの香り。ワインはほのかに 甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミ ネラルの旨味と線のある酸がワイン の骨格を形成する！余韻にミネラル の旨味が残る！
希 望 小 売 価 格	2,800円 (税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。 収穫量は30hl/haで残糖は3g！ ノンフィルター！2011年はフェイ＝ダ ンジュ村のピオの生産者からブドウを 購入！ワイン名はジャズミュージシャ ン「アーチャー・シェップ」のアルバム名 からとった！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞アンジュ＞
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16ヘクタール

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-3. AC Anjou rouge 2010
ACアンジュ赤46.-7. AC Savennieres blanc 2010
Arena
AC サヴニエール白
アレナ46.-8. VdF Petillant Naturel (2011)
Moussamoussettes
VdF ペティアン・ナチュレル ロゼ
ムサムセツ

品種

カベルネソーピニオン60%、
カベルネフラン40%

品種

シュナンブラン

品種

カベルネフラン60%、ガメイ20%
グロローグリ20%

樹齢

8年～66年

樹齢

8年

樹齢

26～31年

土壌

粘土質・シスト

土壌

風成砂丘土壌・シスト

土壌

粘土質・シスト

マセラシオン

木桶タンクで3週間

マセラシオン

なし

マセラシオン

なし

醗酵

自然酵母で3週間

醗酵

自然発酵で2ヶ月

一次醗酵

自然酵母
ステンレスで1ヶ月

熟成

古樽で12ヶ月

熟成

古樽で12ヶ月

二次醗酵&熟成

瓶内で5ヶ月
(現在も発酵継続中)マリアージュ
(生産者)田舎風パテ、
プッフブルギニオンマリアージュ
(生産者)鯛の塩釜焼き、
シェーヴルチーズマリアージュ
(生産者)アペリティフ、
フロマージュブランマリアージュ
(日本向け)

椎茸のバターソテー

マリアージュ
(日本向け)

ホタテの味噌漬け焼き

マリアージュ
(日本向け)

いちじくのコンポート

ワインの
飲み頃2012年～2027年
供出温度:16℃ワインの
飲み頃2012年～2027年
供出温度:10℃ワインの
飲み頃2012年～2015年
供出温度:6℃テイスティング
コメント

カシスやスミレ、カカオ、ナツメグやブラックペッパーの香り。口当たり滑らかで果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ細かいミネラル、タンニンの収斂味がうまく味わいに溶け込んでいる！

テイスティング
コメント

レーズンブリオッシュやカリン、青いアーモンド、アニスの香り。ワインはピュアで洗練されたミネラルにキレと骨格があり、線の長い酸と余韻に微かに残る苦みが味わいに複雑さと奥行きを与える！

テイスティング
コメント

フレッシュなイチジクやカリンのジャム、ハチミツ、リュバープの香り。アタックにとろみのあるハチミツのような甘さがあり、後からピリッと軽やかに弾ける泡と真っ直ぐな酸、硬質なミネラルが味わいを引き締める！

希望小売価格

3,250円(税込3,575円)

希望小売価格

4,700円(税込5,170円)

希望小売価格

2,700円(税込2,970円)

ちなみに！

収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha！除梗破碎は30%。2010年は100%木桶タンクで醸造！（09年は60%セメントタンク、40%木桶タンクだった）フィルターなし！

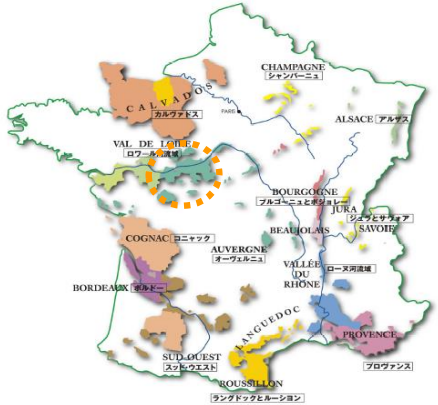
ちなみに！

収穫日は10月17日。収穫量は25l/haで残糖は3g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！

ちなみに！

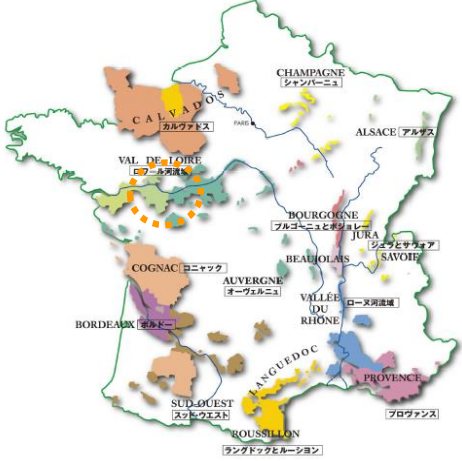
収穫日は10月7日、18日。収量は30hl/haで残糖は25g！（残糖は発酵に応じて減る可能性あり）デゴルジュマンなし！ムサムセツの名前は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！

46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルージュ赤		46.-11. VdF Welcome Aboard (2010) VdF ウェルカム・アボード		46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ	
品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニヨン25%	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニヨン、 グロローグリ&グロローノワール
樹齢	11年平均	樹齢	30年平均	樹齢	26～31年
土壌	粘土質・シスト	土壌	砂利混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然発酵で2ヶ月	醱酵	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテ、 牛のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フルムダンペールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ガトーショコラ
マリアージュ (日本向け)	インゲンと鶏肉の炊き合わせ	マリアージュ (日本向け)	オレンジ風味のマドレーヌ	マリアージュ (日本向け)	マロンタルト
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	カシスやカカオ、ブルー、ペッパーな などのスパイシーな香り。アタックの酸と 果実味がフレッシュかつ滑らかで勢い があり、後からキメの細かいミネラル、 スパイシーな旨味、タンニンの収斂味 が複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	白い花やフェネル、スイカの皮、ノワ ゼット、蜂蜜の香り。アタックに感じる 蜜のような厚みのある甘さに、鋭い酸 と凝縮したミネラルが絶妙なバランス で同調し、スマートで上品な味わいを つくりだす！	テイスティング コメント	リュバールのジャムやドライイチジク、 ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフ レッシュで、粘着性ある豊かな甘みに きれいに溶け込んだキュートな酸と凝 縮したミネラルがワインをスマートにま とめる！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。収量は 25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで 醸造！（09年60%セメントタンク使 用）。フィルターなし！ワインの名前 は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい) とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名した！	ちなみに！	収穫日は10月26～28日。収穫量は 15hl/ha！残糖は20g！ワイン名には 「bienvenu！（ようこそ！）」というアペ リティブワイン的な意味がある！	ちなみに！	収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫 量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター 有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウ の意味で、この畑に多く咲くことから命 名したとの事！

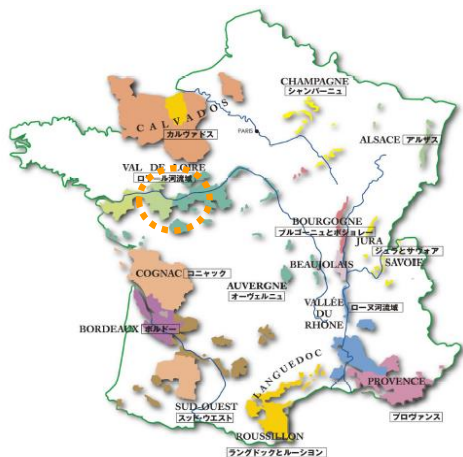
VCN°46			「Version, May-2012」 ドメヌ・モス(Domaine Mosse)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Agnes et Rene MOSSE
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞ サン・ランベール・デュ・ラティ
			AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
			歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
			気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
			畑総面積	16ヘクタール
			農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	カメラ、旅行
			生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2010 ACアンジュ白		46.-3. AC Anjou rouge 2010 ACアンジュ赤		46.-6. VdF Magic of Juju (2010) VdF マジック・オブ・ジュジュ白	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネソービニヨン60%、 カベルネフラン40%	品種	シュナンブラン
樹齢	9年	樹齢	8年～66年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 カキの香草焼き	マリアージュ (生産者)	田舎風バテ、 プッフブルギニオン	マリアージュ (生産者)	海老のカクテル、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のグリル エシャロットとバセリソース	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の豆豉炒め	マリアージュ (日本向け)	ブルーチーズとツナのオムレツ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ミカンのコンポートや洋ナシ、リュパ ブ、ミント、ブドウの花の香り。ワイン はピュアで厚みがあり、ふくよかな旨 味に凝縮したミネラルと骨太な柱のあ る酸が調和する！余韻に旨味が残 る！	テイasting コメント	カシスやスミレ、カカオ、ナツメグやブ ラックペッパーの香り。口当たり滑らか で果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ 細かいミネラル、タンニンの収斂味が うまく味わいに溶け込んでいる！	テイasting コメント	熟したパイナップルやハチミツ、若い アーモンドの香り。ワインはほのかに 甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミ ネラルの旨味と線のある酸がワインの 骨格を形成する！余韻にミネラルの旨 味が残る！
希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575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28、29日。収穫量は 25hl/haで残糖は2.2g！09年よりも発 酵が早く終わり、清澄にも時間をかけ、 ワインが安定していることからフィル ターをかけていない！SO2は瓶詰め 前に2g！	ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。 収量は25hl/ha！除梗破砕は30%。 2010年は100%木桶タンクで醸造！ (09年は60%セメントタンク、40%木桶 タンクだった)フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は10月1日、4日。収穫量は 15hl/ha。残糖は6.7g！「マジック・オブ・ ジュジュ」はジャズミュージシャン「アー チャー・シェップ」のアルバム名。2010年 はショームとカールドショームのブドウ をアッサンブラージュ！フィルター有 り！

46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ		46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルーージュ赤		46.-11. VdF Petillant Naturel (2011) Moisson Rouge VdF ペティアン・ナチュレル赤 モワソン・ルーージュ	
品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ&グロローノワール	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%	品種	ガメイ・ド・ブーズ100%
樹齢	26～31年	樹齢	11年平均	樹齢	20年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	一次醗酵	自然酵母 ステンレスで2週間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	二次醗酵&熟成	瓶内で6ヶ月 (現在も発酵継続中)
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテ、 牛のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	生ハムとイチジク、 ムースショコラ
マリアージュ (日本向け)	イチゴのバルサミコあえ	マリアージュ (日本向け)	筑前煮	マリアージュ (日本向け)	ナッツのタルト
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年～2014年 供出温度:6℃
テイステイング コメント	リュバープのジャムやドライイチジク、 ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフ レッシュで、粘着性ある豊かな甘みに きれいに溶け込んだキュートな酸と凝 縮したミネラルがワインをスマートにま とめる！	テイステイング コメント	カシスやカカオ、プルーン、ペッパーな どのスパイシーな香り。アタックの酸と 果実味がフレッシュかつ滑らかで勢い があり、後からキメの細かいミネラル、 スパイシーな旨味、タンニンの収斂味 が複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、ドライ マト、モナカの香ばしい香り。ワインは クリスピーで、果実の旨味とまろやかな 甘みを酸と収斂味のある上品なミネラ ルがスマートにまとめる！甘みのキレ がよい！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫 量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター 有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウ の意味で、この畑に多く咲くことから命 名したとの事！	ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。収量は 25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで 醸造！（09年60%セメントタンク使 用）。フィルターなし！ワインの名前 は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい) とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名した！	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は15hl/haで 残糖は25g！（残糖は発酵に応じて減 る可能性有り）デゴルジュマンなし！ワ イン名前は、ルネモスがファンであるア メリカのミステリー作家ダシール・ハメッ トの作品「血の収穫」のフランス名から 取った！ 最初で最後のリリースです！ ※発酵進行中につき、開栓時は吹き こぼれにご注意ください。 十分よく冷やしていただき、 カラフェなどに移しかえてから お飲みいただくことをオススメいたしま す。

VCN°46 「Version, December-2011」 ドメーヌ・モス (Domaine Mosse)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞アンジュ＞サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16ヘクタール
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-9. VdF Moussamoussettes 2010 VdF ムサムセツト		46.-10. VdF Bois Rouge 2009 VdF ボワ・ルージュ	
品種	カベルネ(ソヴィニオン&フラン)70%、ガメイ10%、グロローグリ20%	品種	カベルネフラン75%、カベルネソービニオン25%
樹齢	25～30年	樹齢	10年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	60%セメントタンク、40%木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスで4ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵&熟成	瓶内で5ヶ月	熟成	ステンレスタンク70%、古樽30%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、フルーツソルベ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、ローストビーフ
マリアージュ (日本向け)	シュケット	マリアージュ (日本向け)	トマトとベーコンの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2013年 供出温度:6℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	フレッシュなイチジクや絞りたてのイチゴ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュ&クリスピーで、スマートな酸とミネラルが果実の甘みをキュッと引き締める！	テイステイング コメント	カシスやカカオ、ナツメグ、唐辛子などスパイシーな香りもある。口当たり滑らかかつスムーズで、やさしい酸と湿ったタンニン、果実の凝縮味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	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。微発泡ワインで残糖は25g！ムサムセツトの名前は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！ ※瓶形はペティアンタイプですが、ガス圧は非常に低いです。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は30hl。ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞アンジュ＞
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16ヘクタール

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2009 ACアンジュ白

46.-2. AC Anjou blanc 2009 Les Bonnes Blanches ACアンジュ白 レ・ボンヌ・ブランシュ

46.-3. AC Anjou rouge 2009 ACアンジュ赤

品種 シュナン・ブラン

品種 シュナン・ブラン

品種 カベルネソーヴィニヨン55%、
カベルネフラン45%

樹齢 8年

樹齢 40年

樹齢 7年～65年

土壌 粘土質・シスト

土壌 粘土質・シスト

土壌 粘土質・シスト

マセラシオン なし

マセラシオン なし

マセラシオン 60%セメントタンク、
40%木桶タンクで3週間

醗酵 自然発酵で8ヶ月

醗酵 自然発酵で11ヶ月

醗酵 自然酵母で3週間

熟成 古樽で11ヶ月

熟成 古樽で11ヶ月

熟成 新樽10%、古樽80%で11ヶ月

マリアージュ
(生産者) 豚肉のリエット、
カキのグラタンマリアージュ
(生産者) アーティチョークの詰め物、
アワビのムニエルマリアージュ
(生産者) 牛のテールシチュー、
リヴァロチーズマリアージュ
(日本向け) 豚肉と白菜の重ね蒸しマリアージュ
(日本向け) 鯛しゃぶマリアージュ
(日本向け) 甘辛味の手羽先ワインの
飲み頃 2011年～2021年
供出温度:10℃ワインの
飲み頃 2011年～2031年
供出温度:11℃ワインの
飲み頃 2011年～2031年
供出温度:15℃

テイステイング
コメント カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ
飴、しょうゆなどの香ばしい香りもある。
味わいに果実の凝縮感があり、伸
びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格
を支える！余韻にドライフルーツの香
りが長く残る！

テイステイング
コメント 香りは控えめで、かすかに白い花や
鉱物的な香がある。
洗練された味わいの中に、凝縮され
た果実味とミネラルの旨味、そして後
につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が
絶妙なハーモニーを作り出す！

テイステイング
コメント カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー
マンの香りもある。アタックがフレッシュ
で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ
ンスが良く、後からキメの細かいタンニ
ンとミネラルの収斂味が口に広がる！
余韻に香ばしさが残る！

希望小売価格 3,150円(税込3,465円)

希望小売価格 4,350円(税込4,785円)

希望小売価格 3,250円(税込3,575円)

ちなみに！

収穫日は9月29、30日。収穫量は
25hl/haで残糖は3g！2009年のように
残糖が少しでも残ったときは再醗酵防
止のためにフィルターをかける。

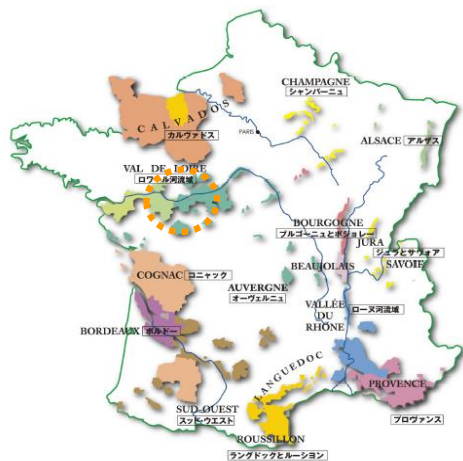
ちなみに！

収穫日は10月6日～8日。
レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫
量は24hl/haで残糖は3g！アルテリッ
ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル
を多く含んだワインができる！

ちなみに！

収穫日は10月14日～16日。
収量は30hl/ha！除梗破碎は50%。
ブドウが完全に熟してから収穫するの
で、カベルネの青臭さは全くない！

46.-5. VdF Achillee Rose (2009) VdF アキレ ロゼ		46.-6. VdF Magic of Juju blanc VdF マジック・オブ・ジュジュ白		46.-7. AC Savennieres blanc 2009 Arena AC サヴェニエール白 アレナ	
品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ・ノワール	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン
樹齢	25～30年	樹齢	30年平均	樹齢	7年
土壌	粘土質・シスト	土壌	砂利混じりの粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で4ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フルーツサラダ	マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 シェーヴル・チーズ	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 アワビのグリエ
マリアージュ (日本向け)	イチゴと生ハム	マリアージュ (日本向け)	バーニャカウダ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースと新じゃがのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	フレッシュなイチゴやリュバールのジャムの香りが華やか。ワインはクリスピーで果実がとてもフレッシュ！甘さにボリュームがあるが、キレのある酸のおかげで、後味がとてもスッキリしている！	テイステイング コメント	干しアンズやパイナップル、微かにペッコウ飴やミネラルの香りがある。味わいはピュアで、鉱物的で硬いミネラルと真っ直ぐな酸がワインの骨格を引き締める！余韻にドライなミネラルが残る！	テイステイング コメント	白桃やライラック、青いアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインは上品かつ膨らみがあり、洗練された酸と凝縮されたミネラル、アフターに残る微かな苦味が複雑な風味をもって口に広がる！余韻がとても長い！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月5～8日で買いブドウ。収穫量は25hl/haで微発泡。残糖は80g！フィルター有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名したとの事！	ちなみに！	「マジック・オブ・ジュジュ」はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名で、コンセプトはボンヌゾー08年とショームの09年の2つのヴィンテージをアッサンブラージュしたジャズ風なワイン！収量は15hl/haで残糖は4.8g！	ちなみに！	収穫日は10月13日。収穫量は30l/haで残糖は9.3g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴェニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞アンジュ＞
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引継ぎドメヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16ヘクタール

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2009
ACアンジュ白46.-2. AC Anjou blanc 2009
Les Bonnes Blanches
ACアンジュ白
レ・ボンヌ・ブランシュ46.-3. AC Anjou rouge 2009
ACアンジュ赤

品種 シュナン

品種 シュナン

品種 カベルネソーヴィニヨン55%、
カベルネフラン45%

樹齢 8年

樹齢 40年

樹齢 7年～65年

土壌 粘土質・シスト

土壌 粘土質・シスト

土壌 粘土質・シスト

マセラシオン なし

マセラシオン なし

マセラシオン 60%セメントタンク、
40%木桶タンクで3週間

醗酵 自然発酵で8ヶ月

醗酵 自然発酵で11ヶ月

醗酵 自然酵母で3週間

熟成 古樽で11ヶ月

熟成 古樽で11ヶ月

熟成 新樽10%、古樽80%で11ヶ月

マリアージュ
(生産者) 豚肉のリエット、
カキのグラタンマリアージュ
(生産者) アーティチョークの詰め物、
アワビのムニエルマリアージュ
(生産者) 牛のテールシチュー、
リヴァロチーズマリアージュ
(日本向け) 豚肉と白菜の重ね蒸しマリアージュ
(日本向け) 鯛しゃぶマリアージュ
(日本向け) 甘辛味の手羽先ワインの
飲み頃 2011年～2021年
供出温度:10℃ワインの
飲み頃 2011年～2031年
供出温度:11℃ワインの
飲み頃 2011年～2031年
供出温度:15℃

テイステイング
コメント カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ
飴、しょうゆなどの香ばしい香りもある。
味わいに果実の凝縮感があり、伸
びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格
を支える！余韻にドライフルーツの香
りが長く残る！

テイステイング
コメント 香りは控えめで、かすかに白い花や
鉱物的な香がある。
洗練された味わいの中に、凝縮され
た果実味とミネラルの旨味、そして後
につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が
絶妙なハーモニーを作り出す！

テイステイング
コメント カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー
マンの香りもある。アタックがフレッシュ
で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ
ンスが良く、後からキメの細かいタンニ
ンとミネラルの収斂味が口に広がる！
余韻に香ばしさが残る！

希望小売価格 3,150円(税込3,465円)

希望小売価格 4,350円(税込4,785円)

希望小売価格 3,250円(税込3,575円)

ちなみに！

収穫日は9月29、30日。収穫量は
25hl/haで残糖は3g！2009年のように
残糖が少しでも残ったときは再醗酵防
止のためにフィルターをかける。

ちなみに！

収穫日は10月6日～8日。
レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫
量は24hl/haで残糖は3g！アルテリッ
ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル
を多く含んだワインができる！

ちなみに！

収穫日は10月14日～16日。
収量は30hl/ha！除梗破碎は50%。ブ
ドウが完全に熟してから収穫するの
で、カベルネの青臭さは全くない！