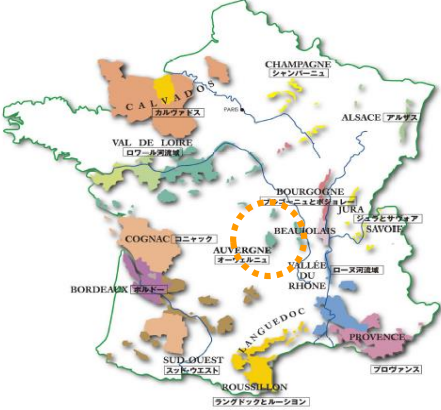
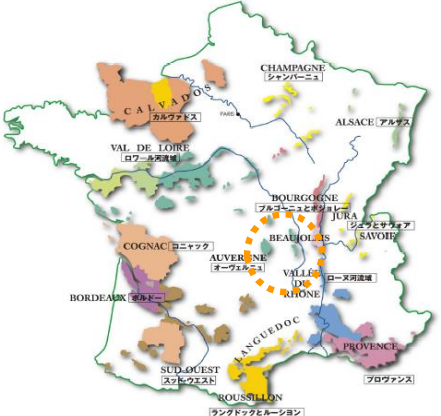
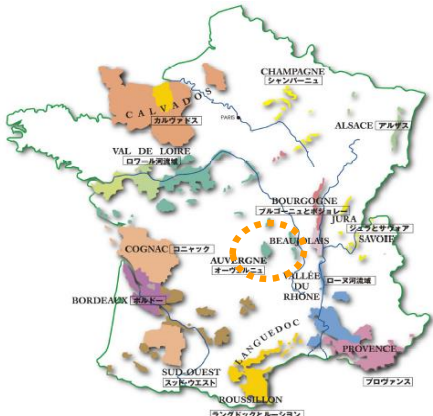


VCN° 24	「Version.June-2019」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ(VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	畑総面積	2.1 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
	生産者のモットー	自然なカタチでワインをつくる

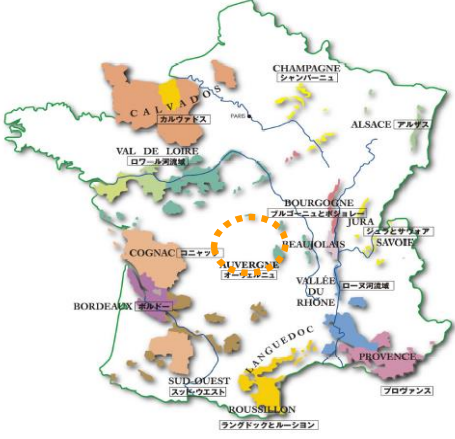
24.-. VdF Renards des Cotes Rouge 2016 ルナール・デ・コート(赤)		24.-. VdF Le Crapaud Noir Rouge 2016 ル・クラポー・ノワール(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、メルロー4%、シラー3%、カベルネソーヴィニヨン3%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	20年～114年	樹齢	10年～114年
土壌	石灰質	土壌	玄武岩質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で3ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロールキャベツ、サンネクトールチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のパヴェステーキ、リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ナスとトマトのチーズ焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2039年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ザクロ、シャクヤク、クレソン、ハーブの香り。ワインはピュアかつチャーミングで透明感のある果実味に艶があり、ダシのように澄んだ旨味とほんのりスパイシーなミネラルが口の中に優しく染み渡る！	テイスティング コメント	ドライプルーン、ブラウンカルダモン、モミの木、ユーカリ、お香、干し芋、タバコの葉の香り。口当たり滑らかで凝縮した野趣味溢れる果実味が染み入るよう優しく、アフターにキメの細かいタンニンの収斂味と力強くスパイシーなボリュームを感じる！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は9月28日、10月1日。収量は30 hL/ha。2016年は、ダンス・アベック・ル・ムーのブドウを提供するClermont Ferrand北のビオ生産者とRiom北のビオ生産者の買いブドウでルナール・デ・コート赤を仕込んだ！ドメヌ名「Renards des Cotes」には「Renards(キツネ)、Cotes(海岸)＝海賊たち」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は25 hL/ha。2016年はドメヌのガメイ・ド・オーヴェルニュを全てアッサンブラージュしてル・クラポー・ノワールを仕込んだ！ワイン名は、急斜面にある畑が溶岩土の影響で黒く見えることと、直下にミネラルウォーターの水源があり、そこから蛙が畑まで上がってくることから命名された！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

「Version.October-2016」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ(VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン(ブドウ)の2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	気候	フランスのへそ、クレルモンフェラン郊外では火山群によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロクリマの影響で、糖と旨み、酸がしっかりとった晩熟タイプのブドウが出来上がる。
	畑総面積	1.6 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
	生産者のモットー	自然なかたちでワインをつくる

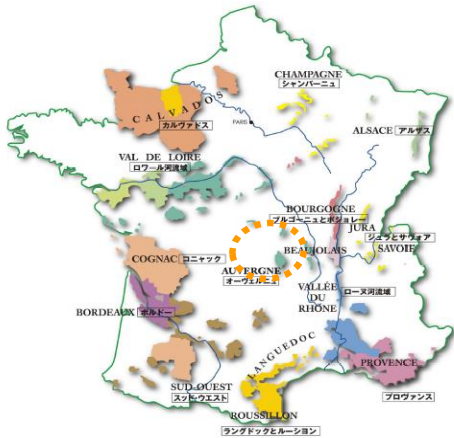
24.-4. VdF Renards des Cotes blanc 2013 ルナール・デ・コート(白)	
品種	ヴェルメンティーノ
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・赤色泥灰土
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 古樽で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ニシンとポテトのサラダ、 マテ貝のアイオリソース
マリアージュ (日本向け)	ホタテとフェネルの白ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	パイナップル、すりリンゴ、アプリ コットのジャム、ハチミツ、松脂、 焼き立てのパンの香り。ワインは フルーティかつ滑らかで優しく、甘 さにも似た透明感のある旨味エ キスにほのかに苦みのあるミネラ ルが溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月4日、5日。収量は 40 hL/ha。2013年は、白のブドウ がほぼ壊滅だったので、代わりに ラングドックのバイオダイナミ生産者 のブドウをネゴスで買って仕込んだ！ ドメヌ名の「Renards desCotes」には「Renards(キツ ネ)、Cotes(海岸)=海賊たち」と いう意味がある。SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！

VCN°24		「Version, September-2014」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Thierry RENARD
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
		AOC	コート・ド・オーヴェルニュ (VDQS)
		歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン(ブドウ)の2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
		気候	フランスのへそ、クレルモンフェラン郊外では火山群によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロ気候の影響で、糖と旨み、酸がしっかりとつた晩熟タイプのブドウが出来上がる。
		畑総面積	3ヘクタール
		農法	ビオロジック(認証なし)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
		趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
		生産者のモットー	自然なかたちでワインをつくる

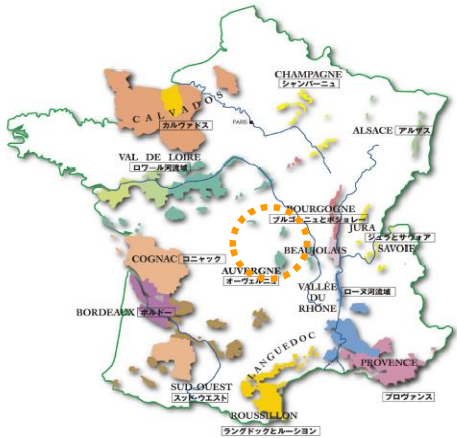
24.-3. VdF Le Crapaud Noir Rouge 2012 ル・クラポー・ノワール(赤)		24.-3.VdF Danse avec Le Mout Rouge 2012 ダンス・アベック・ル・ムー(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ、メルロー、シラー、カベルネ、グロロー、ピノノワール
樹齢	110年	樹齢	5年～110年
土壌	玄武岩質・石灰質	土壌	玄武岩質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで4ヶ月半	マセラシオン	ファイバータンクで4ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒トリュフのパイ包み、 鴨胸肉のロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラソーテ、 リエーブルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のロックフォールソース	マリアージュ (日本向け)	鴨肉のバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	キルシュ、ブルー、パンデビス、 ドライマト、アニスの香り。ワイン はスパイシーかつ力強くボリューム 感があるが口当たり滑らかで、 チャーミングな果実味とやわらかな タンニンが上品に溶け込んでいる！	テイステイング コメント	グリオット、キルシュ、甘草、タバ コ、ガリグ、黒オリーブの香り。 ワインはリッチかつボリュームと 奥行きがあり、旨味の凝縮した 果実味と若くしなやかなタンニン とのバランスが絶妙！
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15日。収量は 25hl/ha！2012年の赤は当たり 年！ ワイン名は、急斜面にある畑が 溶岩土の影響で黒く見えること と、直下にミネラルウォーターの 水源があり、そこから蛙が畑まで 上がってくることから命名され た！ ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月13日～15日。収量 は25hl/ha！2012年の赤は当たり 年！ ワイン名は映画「Danse avec Les Loups(ダンス・ウィズ・ウルブ ズ)」からイメージして、キツネ (狼)たちがブドウジュース(mout) の中で踊っているという設定に なっている！（ルナールとは、フ ランス語でキツネを意味） ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

VCN°24	「Version, February-2013」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ (VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン ^① の2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
	生産者のモットー	自然なかたちでワインをつくる

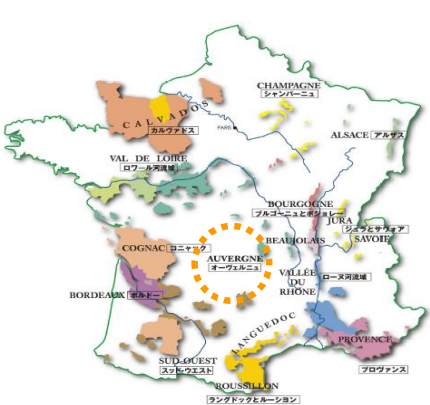
24.-1. VdF Le Crapaud Noir Rouge 2011 VdF ル・クラポ・ノワール	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	100年以上
土壌	玄武岩質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月半
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月半
熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ブルー・ド・ヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨の治部煮
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ドライマト、アニス、黒オリーブの香り。ワインはリッチかつスパイシーだが口当たりまろやかで、旨味の詰まった果実とチャーミングな酸、しなやかなタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	収穫日は10月16日。収量は15hl/ha！2011年は当たり年！SO2無添加！ノンフィルター！ワイン名は、畑の直下にあるミネラルウォーターの水源から、蛙(Crapaud)が畑まで上がってくること、畑が溶岩土の影響で黒い(Noir)ことから、2つのキーワードを足して名付けた。

VCN°24 「Version, January-2011」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ (VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	気候	フランスのへそ、クレルモンフェラン郊外では火山群によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロ気候の影響で、糖と旨み、酸がしっかりとつた晩熟タイプのブドウが出来上がる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
	生産者のモットー	自然なかたちでワインをつくる

24-1. VdT Le Crapaud Noir Rouge 2007 VdT ル・クラポ・ノワール		24-3. VdT Renards des Cotes Rouge 2008 Plein des gars mais aussi les filles et ble VdT ルナール・デ・コート赤 ブレン・デ・ガ・メ・オ・シ・レ・フィユ・エ・ブレ		24-2. VdT Renards des Cotes Blanc 2009 VdT ルナール・デ・コート白	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ80%、シラー10%・ピノノワール10%	品種	シャルドネ
樹齢	100年以上	樹齢	10年～80年	樹齢	10年～30年
土壌	玄武岩質・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	約45日間	マセラシオン	約45日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で約3週間(木桶タンク)	醱酵	自然酵母で15日間(ファイバータンク)	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で1年	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ(生産者)	フォアグラのソテー、鴨肉のカシスソース	マリアージュ(生産者)	牛ソテー・バルサミコソース、熟成サンネクテルチーズ	マリアージュ(生産者)	オマールのボイル焼き、舌平目のムニエル
マリアージュ(日本向け)	レンコンと挽肉の味噌いため	マリアージュ(日本向け)	牛レバーのバターソテー	マリアージュ(日本向け)	カニグラタン
ワインの飲み頃	2011年～2026年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2011年～2031年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9℃
テイステイングコメント	グロゼイユ、キルツシュ、チェリーなど赤い果実の香りが華やか。アタックに感じるエレガントで膨らみのある果実味、繊細で細く伸びのある酸とミネラルが絶妙なバランスをもって口に染み入る！	テイステイングコメント	ダークチェリー、オレンジピール、ジャクヤクの花の高貴な香り。ワインに奥行きがあり、繊細な酸と果実味のバランスが絶妙かつ妖艶で、旨みとミネラルがピロードのようにやさしく口に染み込む！	テイステイングコメント	熟したバナナ、カシューナッツ、蜂蜜、バニラの香り。ワインは濃厚で、ネクターのようなポリウムと心地よい苦味、そして旨みが絶妙に口の中で溶けあい、アフターに上品な香ばしさが残る！
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	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。 キュヴェ名の「Le Crapaud Noir」は、丘の急斜面にある畑が溶岩土の影響で黒く見えることと、直下にミネラルウォーターの水源があり、そこから蛙が畑まで上がってくることから名づけられた！	ちなみに！	収穫日は10月1日。 キュヴェ名の「Plein des gars mais aussi les filles et ble」は直訳すると「たくさんの男だけでなく女も金もある」。でも掛詞で「たくさんさんのガメイにシラーとピノも入っているよ」という意味が隠されている！	ちなみに！	収穫日は9月25日。 キュヴェ名の「Renards des Cotes」には「Renards(キツネ)、Cotes(海岸)=海賊たち」という意味がある。

「Version, April-2008」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ (VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	気候	フランスのへそ、クレルモンフェラン郊外では火山群によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロ気候の影響で、糖と旨み、酸がしっかりとつた晩熟タイプのブドウが出来上がる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
	生産者のモットー	自然なかたちでワインをつくる

24-1. VdT Le Crapaud Noir Rouge 2006 VdT ル・クラポ・ノワール		24-3. VdT Danse avec Le Mout Rouge 2005 VdT ダンス・アベック・ル・ムー		24-2. VdT Entre Chiens et Loups Blanc 2006 VdT アントル・シャン・エ・ルー	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ	品種	シャルドネ
樹齢	100年以上	樹齢	60年平均	樹齢	10年～30年
土壌	玄武岩質・石灰質	土壌	砂まじりの石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで約40日	マセラシオン	木桶タンクで約2ヶ月	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で約1ヶ月	醗酵	自然酵母で約50日 (低温発酵14℃)	製法	自然酵母で約6ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛リブロースのステーキ、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のパヴェ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	ホタテのカレーソース、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ハンバーグステーキ	マリアージュ (日本向け)	豚モツのトマト煮	マリアージュ (日本向け)	クスクス
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2030年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	ブルーベリーやナツメグ、ブランデーのような香り。どっしりとしたボリウムと果実味、複雑な酸味が三位一体となって飲み応え十分！余韻に塩っぽいミネラルが残る。	テイスティング コメント	カシスやクローブ、漢方薬の香り。味わいスパイシーで、濃厚な果実味と収斂味が互いに力強く主張しあう。余韻にビターカカオの感じが長く残る超フルボディの赤。	テイスティング コメント	キャラメルや焼きとうもろこし、柑橘系果物のコンフィの香り。シェリーとまではいかないが、複雑で独特なクセになる味わいと濃厚なエキストラが口に広がる白の辛口。
希望小売価格	4,900円(税込5,390円)	希望小売価格	4,900円(税込5,390円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	ドメヌ名の「Le Crapaud Noir」は、丘の急斜面にある畑が溶岩土の影響で黒く見えることと、直下にミネラルウォーターの水源があり、そこから蛙が畑まで上がってくることから名づけられた。	ちなみに！	キュヴェ名は映画「Danse avec Les Loups(ダンス・ウィズ・ウルブズ)」からイメージして、キツネ(狼)たちがブドウジュース(mout)の中で踊っているという掛詞になっている。	ちなみに！	キュヴェ名には「犬(ペット)と狼(野性)の間」＝ワインの特徴にワイルドさと従順さの両面があり、どのカテゴリーにも属さない独特なワインという意味が隠れている！

VCN°24 「Version. 2006」 ルナール・デ・コート(Renards Des Cotes)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Thierry RENARD
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞クレルモンフェラン
	AOC	コート・ド・オーヴェルニュ (VDQS)
	歴史	オーナーであるティエリ・ルナールはワインの講師と自然派ビニョロン2つの顔を持っている。ボルドーでワインを学んだ後、1989年からワイン講座を開講し、地元の大企業ミシュランなどを中心にワインのセミナーをおこないつつ、一方で2002年に自身のワイナリーを立ち上げる。
	気候	フランスのへそ、クレルモンフェラン郊外では火山群によってできた独特の痩せた土壌、日中夜そして夏と冬の気温差が著しい内陸性気候等のミクロクリマの影響で、糖と旨み、酸がしっかりとった晩熟タイプのブドウが出来上がる。
	畑総面積	3ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	エスニック料理、日曜大工、園芸
生産者のモットー		自然なカタチでワインをつくる

24-1. VdT Renards des Cotes Rouge 2005 VdT ルナール・デ・コート		24-2. VdT Renards des Cotes Cuvee Entre Chiens et Loups 2005 VdT アントル・シャン・エ・ルー	
品種	ガメイ	品種	シャルドネ
樹齢	50年～100年	樹齢	10年～30年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	約45日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で約3週間 (木桶タンク)	製法	自然酵母で約8ヶ月
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛リブロースのステーキ アンドウイユ カンタル、サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールエビのテルミドール ブランケット・ヴォー
マリアージュ (日本向け)	なす田楽	マリアージュ (日本向け)	あんこう鍋
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年～2026年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ミュールやクローブなどのスパイシーな香り。果実の凝縮味と魅惑的なフレーバ、余韻の香ばしさが残る赤。	テイステイング コメント	キャラメルや焼きパイナップルの香り。味わいは驚くほど濃厚で複雑なエキス分が口いっぱい広がる白の中辛。
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	ドメヌ名の「Renards des Cotes」には「Renards(キツネ)、Cotes(海岸)=海賊たち」という意味がある。	ちなみに！	キュヴェ名には「犬(ペット)と狼(野性)の間=ワインの特徴にワイルドさと従順さの両面がバランスよく出ている」という意味が隠されている！