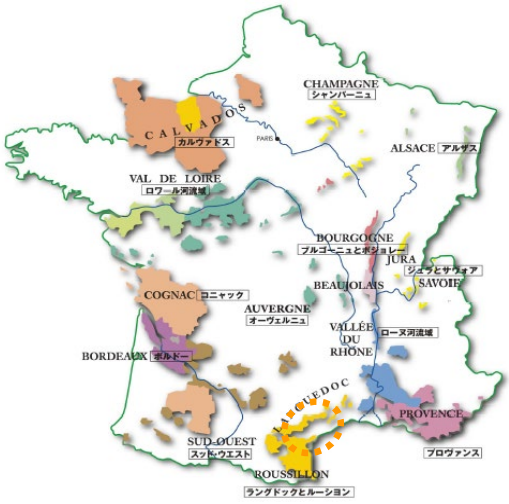
VCN° 27	「Version.May-2019」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

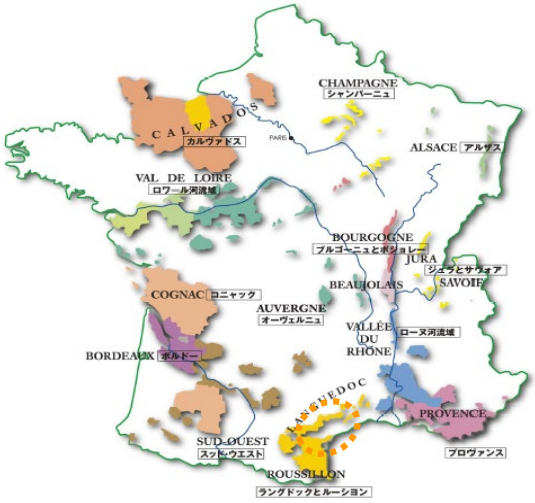
生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積	3 ha
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2017 Pétillant Naturel バブリー！ ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)	
品種	サンソー100%
樹齢	53年
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
デゴルジュマン	2018年9月
マリアージュ （生産者）	春野菜のエチュベ、 手長海老のポワレ
マリアージュ （日本向け）	芽キャベツのフリット
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	アセロラ、グレープフルーツ、シトラス、バラの香り。ワインはフレッシュかつミネラリー、泡立ちは繊細で柔らかく広がりがあり、透明感のある滋味で苦みのあるエキスにタイトな酸、鉱物的なミネラルがきれいに融合する！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は8月16日と例年よりも2週間早い！。2017年は霜の被害により収量が25 hL/haと40%減！残糖5 g/L以下！2017年は収量が足りなかったので、エンジョイのブドウも全てバブリーに回した！買いブドウはエミール・レディアから！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.February-2019」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積	3 ha
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

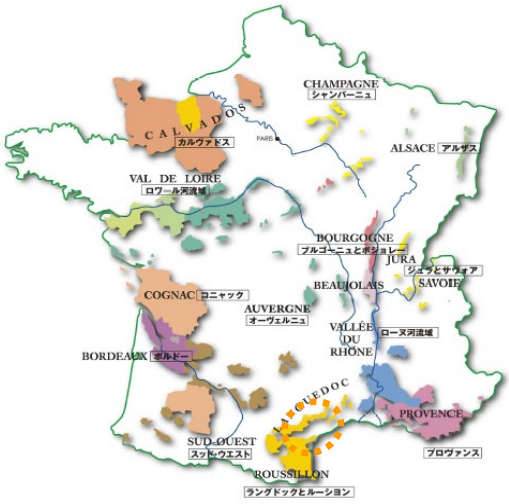
★new vintage★ 27.-17. VdF So Nath ! 2017 ソー・ナット！（白）	
品種	テレブラン100%
樹齢	52年
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質
マセラシオン	なし
発酵	自然発酵で10日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 エイヒレのムニエルケッパーソース
マリアージュ （日本向け）	岩海苔のゼッポリーネ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	青リンゴ、ライム、ヴェルヴェンヌ、白い花、セロリ、潮の香り。ワインはフレッシュかつ新鮮で、透明感のある白いフルーツの旨味エキスがあり、レモンを搾ったようなシャープな酸と洗練されたミネラルが軽快に喉をすり抜ける！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は20 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath！と名付けた！SO_2はマロラクティック発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

27.-14. VdF So What ! 2013 Pétillant Naturel ソー・ワット！ ペティアンナチュレル（白泡）	
品種	テレブラン100%
樹齢	50年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの 粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で4年9ヶ月
デゴルジュマン	2018年9月
マリアージュ （生産者）	リンゴのコンポート ババ・オ・ラム
マリアージュ （日本向け）	パクチーと春雨のサラダ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	スウィーティー、レモンタルト、白い花、綿菓子、西洋ワサビ、天草の香り。ワインはフルーティーかつ、勢いのある泡立ちで、ほのかに甘く、柔らかなボディを柑橘の薄皮のような苦みが纏め上げる！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は8 g/L！2015年の8月に一度リリースしたペティアンをさらに4年瓶熟させて再リリースした！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何かいけない!?」というSo What !をかけている！SO_2無添加！ノンフィルター

27.-8. VdF Bubbly ! 2016 Pétillant Naturel バブリー！ ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)	
品種	サンソー70%、カリニャン20%、 クレレット10%
樹齢	60年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月
デゴルジュマン	2017年7月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 グジェール
マリアージュ （日本向け）	アボカドとサーモンのブルスケッタ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クローブの香り。泡立ちは溌剌としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感は仄かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている！例年よりアロマティックでボディがあり、果実味が豊かな印象！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L！2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている！買いブドウはエミール・レディアから！SO_2無添加、ノンフィルター！ **※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意くださいませ**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.December-2018」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積	3 ha
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-14. VdF So What ! 2013 Pétillant Naturel ソー・ワット！ ペティアンナチュレル（白泡）	
品種	テレブラン
樹齢	50年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの 粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で4年9ヶ月
デゴルジュマン	2018年9月
マリアージュ （生産者）	リンゴのコンポート ババ・オ・ラム
マリアージュ （日本向け）	パクチーと春雨のサラダ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	スウィーティー、レモンタルト、白い花、綿菓子、西洋ワサビ、天草の香り。ワインはフルーティーかつ、勢いのある泡立ちで、ほのかに甘く、柔らかなボディを柑橘の薄皮のような苦みが纏め上げる！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は8 g/L！2015年の8月に一度リリースしたペティアンをさらに4年瓶熟させて再リリースした！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何かいけない!?」というSo What !をかけている！SO_2無添加！ノンフィルター

27.-16. VdF Enjoy ! 2016 エンジョイ！（赤）	
品種	サンソー
樹齢	52年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで15日間
発酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ホーロータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのガランティーヌ、 ローストチキン
マリアージュ （日本向け）	牛肉とパプリカの煮込み クローブ風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、ボタン、ボンボン、鰹節、黒鉛の香り。ワインは艶やかかつ果実味がみずみずしく染み入るように優しく、ダシのようなピュアな旨味にチャーミングな酸と洗練されたタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は35 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、クリスチャンの残した最後のワイン2010年コーを楽しんでもらいたいとの思いで「Enjoy！」と付けられたのがオリジナル！その名前を気に入ったナタリーはEnjoyの名前をそのまま現在のサンソーに引き継いだ！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター！

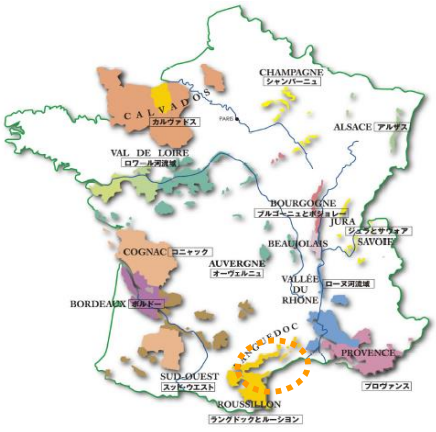
27.-8. VdF Bubbly ! 2016 Pétillant Naturel バブリー！ ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)	
品種	サンソー70%、カリニャン20%、 クレレット10%
樹齢	60年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月
デゴルジュマン	2017年7月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 グジェール
マリアージュ （日本向け）	アボカドとサーモンのブルスケッタ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クローブの香り。泡立ちは溌剌としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感は仄かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L！2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている！買いブドウはエミール・レディアから！SO_2無添加、ノンフィルター！ **※注）必ず噴きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。**

Copyright©VinsCœur & Co.

27.-17. VdF So Nath ! 2016 ソー・ナット！（白）	
品種	テレブラン
樹齢	51年
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質
マセラシオン	なし
発酵	ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉と葱のレモングラス炒め
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フュメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくよかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.November-2017」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



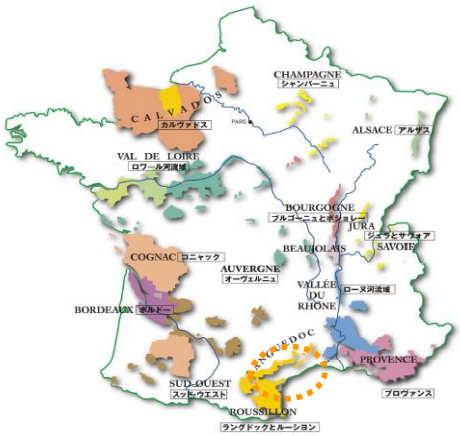
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある
畑総面積	2 ha＋α（年によって異なる）
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2016 Pétillant Naturel バブリー！ ロゼペティアンナチュレル（ロゼ泡）		27.-17. VdF So Nath ! 2016 ソー・ナット！（白）	
品種	サンソー70%、カリニャン20%、 クレレット10%	品種	テレブラン
樹齢	60年平均	樹齢	51年
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質	土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	発酵	ステンレスタンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2017年7月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 グジェール	マリアージュ （生産者）	グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ
マリアージュ （日本向け）	アボカドとサーモンのブルスケッタ	マリアージュ （日本向け）	鶏肉と葱のレモングラス炒め
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:9℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クローブの香り。泡立ちは溌剌としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感は仄かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている！例年よりアロマティックでボディがあり、果実味が豊かな印象！	テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フュメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくよかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！
希望小売価格	2,850円（税込3,135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4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L！2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている！買いブドウはエミール・レディアから！SO_2無添加、ノンフィルター！ **※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意くださいませ**	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.July-2017」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

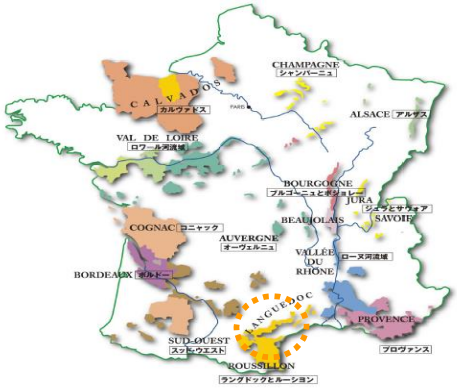
生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積	2 ha＋α（年によって異なる）
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-17. VdF So Nath ! 2016 ソー・ナット！（白）		27.-16. VdF Enjoy ! 2015 エンジョイ！（赤）		27.-8. VdF Bubbly ! 2015 petillant naturel バブリー！ ロゼペティアンナチュレル（ロゼ泡）	
品種	テレブラン	品種	サンソー	品種	サンソー
樹齢	51年	樹齢	51年平均	樹齢	62年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質	土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで3週間	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
発酵	ステンレスタンクで1ヶ月	発酵	自然酵母で15日	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ホーロータンクで9ヶ月	デゴルジュマン	2016年9月
マリアージュ （生産者）	グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ	マリアージュ （生産者）	生ハムメロン、 鶏肉のソテージンジャーソース	マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ニシンとポテトのサラダ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉と葱のレモングラス炒め	マリアージュ （日本向け）	トマトファルシ	マリアージュ （日本向け）	小魚の甘酢付け
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フュメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくよかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、はっさく、ゼスト、バラ、ジンジャーの香り。ワインは軽快かつチャーミングで、明るくピュアで柔らかい果実の旨みと洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香り。泡立ちはスマートで透明感のあるまろやかな旨味エキスがあり、心地よい苦みと鉱物的なミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）	希望小売価格	2,750円（税込3,025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10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた！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9月2日。収量は25 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！2010年に初リリースしたエンジョイは品種がコーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はバブル＝泡、そしてお金持ちのリッチ（バブリー）とリッチな味わいをかけている！なしSO_2無添加、ノンフィルター！ **※ガス圧が非常に高いため、開栓時はよく冷やし、吹きこぼれにご注意くださいませ**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.December-2016」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



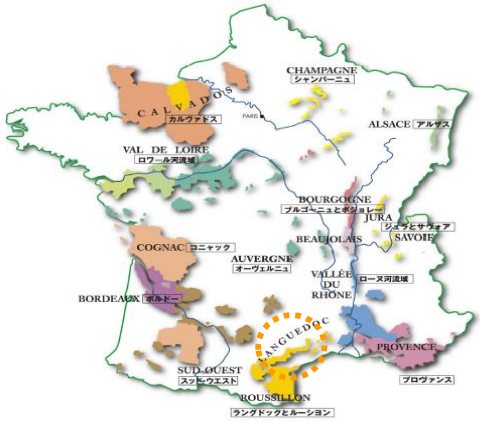
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある
畑総面積	2ha＋α（年によって異なる）
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new release★ 27.-17. VdF So Nath ! 2015 ソー・ナット！（白）		27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel ハッピー！ ペティアンナチュレル（白泡）		★new vintage★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2015 petillant naturel バブリー！ ロゼペティアンナチュレル（ロゼ泡）	
品種	テレブラン	品種	シュナンブラン	品種	サンソー
樹齢	50年	樹齢	45年	樹齢	62年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵・熟成	自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
発酵	ステンレスタンクで1ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で3年	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2016年4月	デゴルジュマン	2016年9月
マリアージュ （生産者）	豚のスネ肉の煮込み、 シェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	ホタテのグリエ、 フロマージュブラン	マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ニシンとポテトのサラダ
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）	リンゴとブルーチーズのサラダ	マリアージュ （日本向け）	小魚の甘酢付け
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、白桃、アカシア、アーモンド、フュメ香、潮の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、塩気のある凝縮した旨味エキスとほのかに苦みの伴ったミネラルが口の中でじわっと広がる！	テイスティング コメント	蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ビャクダン、ラム酒の香り。ワインはふくよかで粘性があり、勢いある泡がシャープな酸と心地よい苦みのあるミネラルをキレ良くタイトに包み込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香り。泡立ちはスマートで透明感のあるまろやかな旨味エキスがあり、心地よい苦みと鉱物的なミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）	希望小売価格	3,500円（税込3,850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1日。収量は40 hL/ha。残糖は0 g！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath！と名付けた！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9月28日。収量は17 hL/ha。残糖は0 g/LのエクストラブリュットI！買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から！ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと！SO_2無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はリッチな泡（バブル）をイメージして。SO_2無添加、ノンフィルター！**※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意くださいませ**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.August-2016」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積	2ha＋α（年によって異なる）
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	その土地のブドウのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

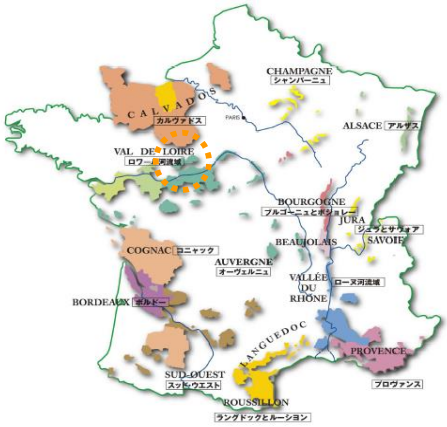
27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel ハッピー！ ペティアンナチュレル（白泡）	
品種	シュナンブラン
樹齢	45年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵・熟成	自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で3年
デゴルジュマン	2016年4月
マリアージュ （生産者）	ホタテのグリエ、 フロマージュブラン
マリアージュ （日本向け）	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ビャクダン、ラム酒の香り。ワインはふくよかで粘性があり、勢いある泡がシャープな酸と心地よい苦みのあるミネラルをキレ良くタイトに包み込む！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は17 hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュットl！買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から！ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと！SO_2無添加、ノンフィルター！

27.-15. VdF Peps ! 2008 petillant naturel ペップス！ ペティアン・ナチュレル（白泡）	
品種	クレレット
樹齢	70年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8年
デゴルジュマン	2015年1月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 生ハムメロン
マリアージュ （日本向け）	バナナケーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	白桃、洋ナシ、青梅、メロンの皮、ニワトコの花、シソの葉の香り。優しい微発泡で花の蜜のような仄かな甘味があり、細かく溶け込んだミネラルと強かな酸がじわっと口に染み入る！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。残糖は10 mg/L！8年瓶熟を経た個性豊かなペティアンナチュレル！エミール・レディアが仕込んだワインをナタリーがデゴルジュマンしている！ワイン名はPep'sは「活力」や「バイタリティー」という意味がある！SO_2無添加、ノンフィルター！

27.-16. VdF Enjoy ! 2014 エンジョイ！（赤）	
品種	サンソー
樹齢	50年平均
土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月
発酵	自然酵母で15日
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエットのパネ、 マグレドカナール
マリアージュ （日本向け）	鶏ハツとキノコのソテー クミン風味
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	パッションフルーツ、グロゼイユ、バラ、ジンジャー、ミュスクの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、明るくピュアな果実味を洗練されたミネラルと細かいタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！2010年に初リリースしたエンジョイは品種がコーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version.August-2015」 ナナ・ヴァン（Nana Vins）



地図提供：フランス食品振興会

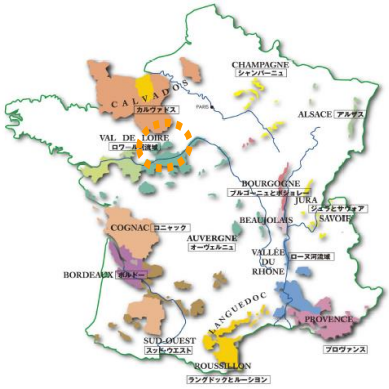
生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川（支流）と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	ネゴシアンのため年によって異なる
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1人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new release★ 27.-14. VdF So What ! 2013 petillant naturel ソー・ワット！ ペティアンナチュレル（白泡）	
品種	テレブラン100%
樹齢	50年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの 粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月
デゴルジュマン	2014年7月
マリアージュ （生産者）	スモークサーモン、 蟹とアボガドのサラダ
マリアージュ （日本向け）	鶏のレモン・ハーブ煮
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	洋ナシ、ナスタチウム、ライラック、タイム、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡立ちもやわらかく、ほのかに優しい甘味をキレのあるミネラルとまっすぐな酸が支える！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は10 g/L！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何が悪いの!?」というSo What !をかけている！ノンフィルター！SO_2無添加！

★new release★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2013 petillant naturel バブリー！ ペティアンナチュレル（ロゼ泡）	
品種	サンソー100%
樹齢	60年平均
土壌	丸い小石（ガレルレ）混じりの 粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で16ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月
マリアージュ （生産者）	ニシンのマリネ、 イチゴソルベ
マリアージュ （日本向け）	クスクスのサラダ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、ミント、桜餅、新生姜の甘酢の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちがタイトで勢いがあり、やさしくフルーティーな甘味に透明感のあるミネラル、心地よい苦みがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は30 hL/ha。残糖は10 g/L！品種は2013年からグルナッシュ&シラーに代わり、ヴィエーユ・ヴィーニュのサンソー100%！買いブドウはエミール・レディアから！ノンフィルター！SO_2無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version August-2014」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー（Nana Vins et Compagnie）



地図提供：フランス食品振興会

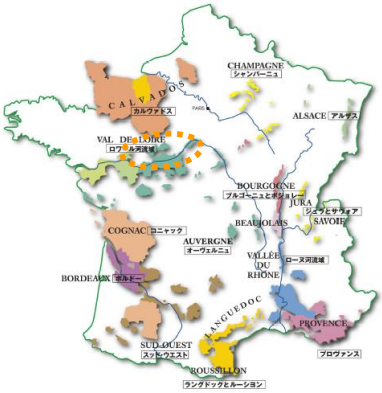
生産者	Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメーヌを引き継ぎ、現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川（支流）と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-13.VdF You are so Lucky　2004 petillant naturel ユー・アー・ソー・ラッキー ペティアンナチュレル（白泡）	
品種	シュナンブラン
樹齢	45年平均
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で9年
デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ （生産者）	モリーユ茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	アンチョビとジャガイモのサラダ
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	ライム、ピスタチオ、ラディッシュ、西洋わさび、マッシュルームの香り。ワインはドライかつミネラリーでフィネスがあり、繊細でキレのある泡とまっすぐな酸が鉱物的なミネラルの旨味と複雑に合い舞う！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	残糖0gのエクストラブリュット！ 約9年ヴヴレーの洞窟カーヴで瓶熟されたルメール・フルニエのペティアンナチュレルの抜栓したてのものをナタリーが飲んで一目惚れ！その場で全在庫を買い取った一回限りの掘り出しスペシャルキュヴェ！

27.-8. VdF You are so bubbly rose petillant naturel ユー・アー・ソー・バブリィ ペティアンナチュレル（ロゼ泡）	
品種	グルナッシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50%、
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス
一次醗酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナッシュ＆シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月
二次発酵熟成	グルナッシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュし 瓶内で3ヶ月
デゴルジュマン	2013年5月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 豚肉のカラメルソース煮
マリアージュ （日本向け）	イチジクのタルト
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッチかつふくよかな広がりと厚みがあり、ほのかな甘味と香ばしい風味、心地よいミネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	途中で発酵が止まった2011年グルナッシュ＆シラー（ラヴリーと同じワイン）に、発酵途中の2012年ピノドニスロゼ（モルティエ）をアッサンブラージュしペティアンに仕上げた！スペシャルキュヴェ！残糖9g！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. july-2013」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

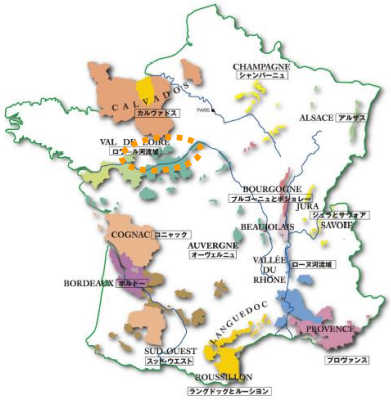
★new vintage★ 27.-8. VdF You are so bubbly rose petillant naturel ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル		27.-6. VdF You are so Cool ユー・アー・ソー・クール ※ラベルのロット変更により、 現行ラベルは「2011」と記載されています		★new vintage★ 27.-11. AC Vouvray Blanc 2010 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	グルナッシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50%、	品種	ソービニヨン・ブラン80%、 シャルドネ20%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	50年平均	樹齢	25年～30年	樹齢	23年～28年
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・シレックス
製法	ペティアンナチュレル	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醗酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナッシュ＆シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニヨンブラン:ファイバーで15日間	醗酵	自然酵母で18ヶ月
二次発酵熟成	グルナッシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュ 瓶内で3ヶ月				
デゴルジュマン	2013年5月	熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニヨンとブレンドし、ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 豚肉のカラメルソース煮	マリアージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイひれのムニエル	マリアージュ (生産者)	海老のムース、 鶏肉のポトフ
マリアージュ (日本向け)	イチジクのタルト	マリアージュ (日本向け)	イサキとグレープフルーツのマリネ	マリアージュ (日本向け)	新玉ねぎとマッシュルームのオムレツ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッチかつふくよかな広がりと厚みがあり、ほのかな甘味と香ばしい風味、心地よいミネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む！	テイスティング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウモロコの香り。味わいに落ち着きがあり、透明感のあるミネラルとダシのような旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、余韻に複雑で香ばしい風味が長く残る！	テイスティング コメント	キンモクセイやブリオッシュ、若いアーモンド、ミネラルの香り。ワインはピュアかつふくよかで線のあるまっすぐな酸とほのかな甘味、ミネラルの優しい旨味がバランスの良いハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	途中で発酵が止まった2011年グルナッシュ＆シラー(ラヴリーと同じワイン)に、発酵途中の2012年ピノドニスロゼ(モルティエ)をアッサンブラージュしペティアンに仕上げた！スペシャルキュヴェ！残糖9g！	ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニヨンの贅沢なアッサンブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニヨンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッキー・プレスとフィリップ・サレから！	ちなみに！	収穫日は09年と全く同じく10月1日～2日！残糖分は10gあるが、それを感じさせない酸とミネラルがある！マロは100%終わった時点でフィルター処理。SO2は瓶詰め時に2g。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

Copyright©VinsCœur & Co.

27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノ・ノワール	品種	グルナッシュ80%、シラー20%
樹齢	30年平均	樹齢	36年平均	樹齢	57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	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイエット、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ （生産者）	ガスパッチョ、 ムール貝のクリーム煮
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ （日本向け）	豚肉のシソ巻き	マリアージュ （日本向け）	海老のスパイシー オーロラソース
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！	テイスティング コメント	小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、ミネラルの香り。口当たり優しく染み入るような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、後からじわっと広がる酸が複雑な味わいのハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,400円（税込2,640円）
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはピオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。	ちなみに！	収穫日は9月1～2日。収量は28hl！ブドウはアルデッシュのつくり手ドメーヌ・マゼルから！（現地で収穫＆圧搾したジュースを6℃まで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した！）残糖分は9g/l！フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version, April-2013」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

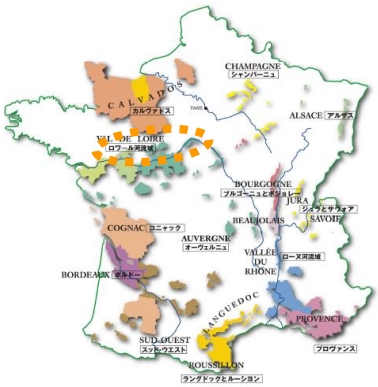
★new release★ 27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ		27.-6. VdF You are so Cool ユー・アー・ソー・クール		★new vintage★ 27.-11. AC Vouvray Blanc 2010 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	グルナッシュ80%、シラー20%	品種	ソービニヨン・ブラン80%、 シャルドネ20%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	57年	樹齢	25年～30年	樹齢	23年～28年
土壌	粘土質・石灰質	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	無し	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月	醗酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニヨンブラン:ファイバーで15日間	醗酵	自然酵母で18ヶ月
熟成	ファイバータンクで13ヶ月	熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニヨンとブレンドし、ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月
マリアージュ (生産者)	ガスパッチョ、 ムール貝のクリーム煮	マリアージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイひれのムニエル	マリアージュ (生産者)	海老のムース、 鶏肉のポトフ
マリアージュ (日本向け)	海老のスパイシー オーロラソース	マリアージュ (日本向け)	イサキとグレープフルーツのマリネ	マリアージュ (日本向け)	新玉ねぎとマッシュルームの オムレツ
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、ミネラルの香り。口当たり優しく染み入るような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、後からじわっと広がる酸が複雑な味わいのハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウモロコの香り。味わいに落ち着きがあり、透明感のあるミネラルとダシのような旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、余韻に複雑で香ばしい風味が長く残る！	テイスティング コメント	キンモクセイやブリオッシュ、若いアーモンド、ミネラルの香り。ワインはピュアかつふくよかで線のあるまっすぐな酸とほのかな甘味、ミネラルの優しい旨味がバランスの良いハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750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1～2日。収量は28hl！ブドウはアルデッシュのつくり手ドメーヌ・マゼルから！(現地で収穫＆圧搾したジュースを6℃まで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した！)残糖分は9g/l！フィルター有。	ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニヨンの贅沢なアッサンブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニヨンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッキー・プレスとフィリップ・サレから！	ちなみに！	収穫日は09年と全く同じく10月1日～2日！残糖分は10gあるが、それを感じさせない酸とミネラルがある！マロは100%終わった時点でフィルター処理。SO2は瓶詰め時に2g。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

Copyright©VinsCœur & Co.

27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノ・ノワール
樹齢	30年平均	樹齢	36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	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイエット、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ （日本向け）	豚肉のシソ巻き
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはピオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. June-2012」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー（Nana Vins et Compagnie）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川（支流）と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-6. VdF You are so Cool VdF ユー・アー・ソー・クール	
品種	ソービニヨンブラン80%、 シャルドネ20%
樹齢	25年～30年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 シャルドネ：古樽で10日間 ソービニヨンブラン：ファイバーで15日間
熟成	2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニヨンとブレンドし、ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイひれのムニエル
マリアージュ （日本向け）	イサキとグレープフルーツのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウモロコの香り。味わいに落ち着きがあり、透明感のあるミネラルとダシのような旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、余韻に複雑で香ばしい風味が長く残る！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニヨンの贅沢なアッサンブラージュ！収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニヨンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッキー・プレスとフィリップ・サレから！

27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 カスレ
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとハーブのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはビオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！

★new vintage★ 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	ピノノワール
樹齢	36年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイエット、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚肉のシソ巻き
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。

Copyright©VinsCœur & Co.

★new vintage★
27.-7. AC Vouvray Blanc 2010
You are so fine
AC ヴヴレー白
ユー・アー・ソー・ファイン

品種	シュナン・ブラン
樹齢	23年～28年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	ファイバータンクで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	タラのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	ムール貝のパン粉焼
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	熟したリンゴやレモングラス、アプリコットの種、ミネラルの香り。ワインはフレッシュ＆ミネラリーでさわやかな酸と凝縮した旨味が味わいを引き立て、後から細長い酸の余韻がゆっくり伸びる！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月27～28日。 収量は40hl/ha。「ファイン」のコンセプトはヴヴレーシュナンのフレッシュでミネラリーな味わいを引き出すこと！ブドウは「スペシャル」と同じ！残糖分ゼロ！ブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-11. AC Vouvray Blanc 2009
You are so Special
AC ヴヴレー白
ユー・アー・ソー・スペシャル

品種	シュナン・ブラン
樹齢	22年～27年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ （生産者）	メバルのポワレ、 ローストチキン
マリアージュ （日本向け）	鶏のカシューナッツ炒め
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-8. VdT You are so bubbly
rose petillant naturel (2008)
ユー・アー・ソー・バブリィ
ロゼ　ペティアンナチュレル

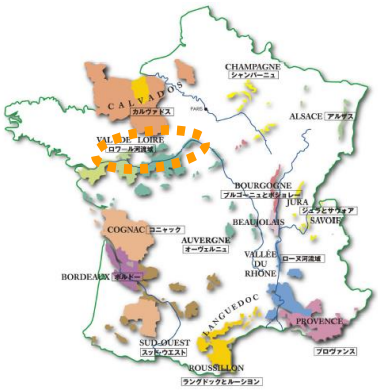
品種	グルナッシュン50%、 カリニャン50%
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ （日本向け）	エビとアボカドのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！

27.-9. VdF Petillant Naturel (2010)
You are so happy
ペティアンナチュレル
ユー・アー・ソー・ハッピー

品種	シュナンブラン70% ソービニヨンブラン30%
樹齢	31年平均
土壌	粘土質・石灰質、シスト
製法	メトッド・リューラル
一次醗酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月
二次醗酵＆熟成	瓶内で3ヶ月
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 スズキのグリエ
マリアージュ （日本向け）	バーニャカウダ
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい苦味が残る！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日はソービニヨンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし！買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニヨンがトゥーレーヌのジャッキー・プレスから！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は5,700円（税込6,156円）になります。

↑↑↑以前の資料に品種の記載ミスがございました。（カベルネではなく）グルナッシュ50%とカリニャン50%です。お詫びの上、訂正いたします。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. December-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)	
 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畑総面積	年によって異なる
	農法	ビオロジックまたはビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
	生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

★new vintage★ 27.-9. VdT Petillant Naturel (2010) You are so happy ペティアンナチュレル ユー・アー・ソー・ハッピー		27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	シュナンブラン70% ソービニヨンブラン30%	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノノワール
樹齢	31年平均	樹齢	30年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質、シスト	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	メトッド・リューラル	マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
一次醗酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
二次醗酵＆熟成	瓶内で3ヶ月+α	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月
デゴルジュマン	なし				
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 スズキのグリエ	マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	もやしとアサリのピーナツあえ	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのスパイス炒め
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい苦味が残る！	テイスティング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日はソービニヨンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし！買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニヨンがトゥーレーヌのジャッキー・プレスから！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,700円(税込6,156円) になります。	ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはビオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ヴァンクゥールの強い要望により、ピノノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。

Copyright©VinsCœur & Co.

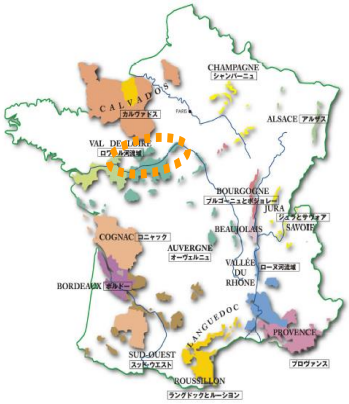
27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	22年～27年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やかな甘みと凝縮したミネラルのハーモニーが絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸がワインの骨格を支える！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが70%の時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	22年～27年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ （生産者）	メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	イサキのアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル	
品種	グルナッシュン50%、 カリニャン50%
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ （日本向け）	グレープフルーツとエビのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. June-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー（Nana Vins et Compagnie）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川（支流）と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノノワール	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	35年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 カスレ	マリアージュ （生産者）	骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ	マリアージュ （生産者）	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ （日本向け）	鶏レバーのバルサミコソテー	マリアージュ （日本向け）	鮎の塩焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす！	テイスティング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピィーで、張りのある酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破砕で、ブドウはビオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！	ちなみに！	ヴァンクゥールの強い要望により、ピノノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。	ちなみに！	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン！ブドウはオリビエ・カレーム（ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟）から買っている。

Copyright©VinsCœur & Co.

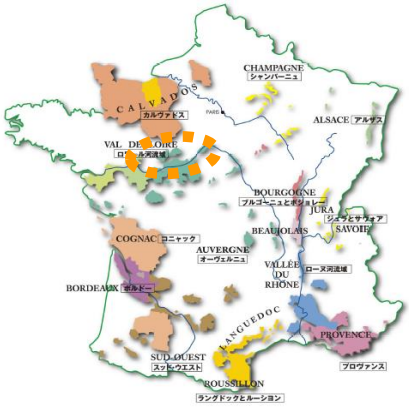
★new vintage★ 27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	22年～27年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やかな甘みと凝縮したミネラルのハーモニーが絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸がワインの骨格を支える！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが70%の時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	22年～27年
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ （生産者）	メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	イサキのアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！

27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル	
品種	グルナッシュン50%、 カリニャン50%
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2010年1月20日
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ソーセージのグリエ
マリアージュ （日本向け）	グレープフルーツとエビのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. July-2010」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

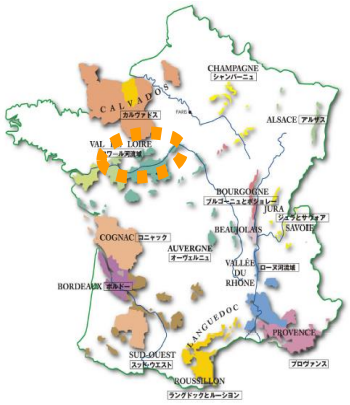
27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	ピノノワール	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	35年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ 粒マスタード添え	マリアージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き	マリアージュ (日本向け)	サバの岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす！	テイスティング コメント	コショーやスミレ、キルッシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ！アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピィーで、キンとよがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	ヴァンクゥールの強い要望により、ピノノワール品種でビューティフルが再復活！収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。	ちなみに！	2007年はブドウの除梗破砕あり！(2006年していない) ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに！	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン！ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。

Copyright©VinsCœur & Co.

27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル		27.-9. VdT You are so happy petillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	グルナッシュン50%、 カリニャン50%	品種	ソービニヨンブラン80% シュナンブラン20%
樹齢	40年平均	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質、シスト
製法	メトッド・リューラル	製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月
熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	瓶内で6ヶ月
デゴルジュマン	2010年1月20日	デゴルジュマン	2009年9月28日
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 スズキのムニエル
マリアージュ （日本向け）	グレープフルーツとエビのサラダ	マリアージュ （日本向け）	ハチミツ焼き豚
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。	テイスティング コメント	ブリオッシュやマジパン、鉱物的な香り。酸が直線的で伸びがあり、優しい泡やミネラルとうまく融合しワインの味わいをキリッと引き締める！余韻に白ブドウの皮のフレーバーが長く残る！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！	ちなみに！	ビオディナミのブドウ栽培家ブリュノ・アリオンの2008年ソービニヨンブラン80%にシュナンブラン20%（ルメール・フルニエのモワルー2002年のワイン）をアッサンブラージュしてつくった！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は6,000円（税込6,480円）になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. May-2009」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー（Nana Vins et Compagnie）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川（支流）と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

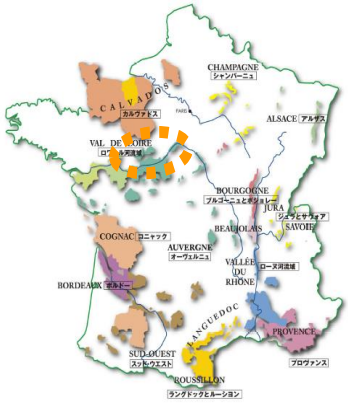
27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール　白		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ソービニヨン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ （生産者）	ラタトゥイユ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ （生産者）	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ （日本向け）	ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き	マリアージュ （日本向け）	酢もつ	マリアージュ （日本向け）	カジキマグロのピカタ
ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	コショーやスミレ、キルッシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ！アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	香ばしい香やハーブのグラッシーな香り。ミネラリィでフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。	テイスティング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピィーで、キンとしたとがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
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	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	2007年はブドウの除梗破砕あり！（2006年していない） ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに！	ブドウはビオディナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。	ちなみに！	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン！ブドウはオリビエ・カレーム（ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟）から買っている。

Copyright©VinsCœur & Co.

27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2007) ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル		27.-9. VdT You are so happy petillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	カベルネソービニヨン50%、 グルナッシュ30%、 サンソー10%、コー10%	品種	ソービニヨンブラン50%、 シュナンブラン50%
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質、シレックス
製法	メトッド・リューラル	製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月	醗酵	自然酵母 （ミッシェルオジェのワインで再醗酵）
熟成	瓶内で5ヶ月	熟成	瓶内で9ヶ月
デゴルジュマン	10月6日	デゴルジュマン	2009年1月10日
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 香草入りソーセージのグリエ	マリアージュ （生産者）	キッシュロレーヌ、 ソーセージのブリオッシュ包み
マリアージュ （日本向け）	カルフォルニアロール	マリアージュ （日本向け）	チーズのタルト
ワインの 飲み頃	2008年～2010年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わいミネラリィでボリュームがあり柔らかな酸とムースとのバランスが良い。余韻に心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	ブリオッシュやハチミツ、香ばしい香り。やさしい泡立ちで、ミネラル感とほのかな甘みにも似た旨味とのバランスが絶妙で、ワインの味わいに奥行きとふくらみがある！絶品！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	ブドウはアルデッシュの作り手ドメーヌ・マゼルがその場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した。ちなみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。	ちなみに！	ソービニヨンブラン（ミッシェル・オジェのレ・プッシエール・ド・リュヌ2004年のワイン）とシュナンブラン（ルメール・フルニエのモワルー2002のワイン）のみごとなアッサンブラージュ！しかもこの組み合わせは今回限り！！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. December-2008」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

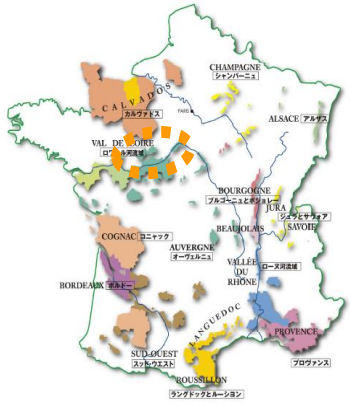
27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2007) ユー・アー・ソー・バブリィ ロゼ　ペティアンナチュレル	
品種	カベルネソービニヨン50%、 グルナッシュ30%、サンソー10%、コー10%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
製法	メトッド・リューラル
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月
熟成	瓶内で5ヶ月
デゴルジュマン	10月6日
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 香草入りソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	いちごのタルト
ワインの 飲み頃	2008年～2010年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わいミネラリィでボリュームがあり柔らかな酸とムースとのバランスが良い。余韻に心地よい苦味が残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	ブドウはアルデッシュの作り手ドメーヌ・マゼルがその場で収穫＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した。ちなみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27

「Version, August-2008」

ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



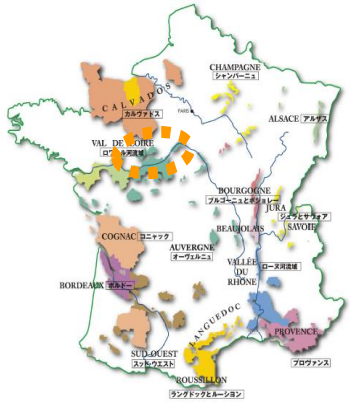
地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ソービニヨン・ブラン	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年～25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10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5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ラタトゥイユ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き	マリアージュ (日本向け)	酢もつ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ
ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	コショーやスミレ、キルッシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ！アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	香ばしい香やハーブのグラッシーな香り。ミネラリィでフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。	テイスティング コメント	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピィーで、キンとしたとがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。
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	3,400円(税込3,740円)
ちなみに！	2007年はブドウの除梗破砕あり！(2006年していない) ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。	ちなみに！	ブドウはビオディナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。	ちなみに！	マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン！ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 27	「Version. January-2008」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。

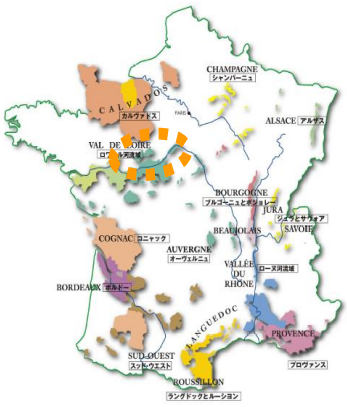
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-4. VdT You are so nice rouge (2006) ユー・アー・ソー・ナイス 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで1年
マリアージュ (生産者)	アンドゥイエット、 サーロインステーキ
マリアージュ (日本向け)	鳥ももの香草グリル
ワインの 飲み頃	2008年～2016年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	コショーやスミレ、鉱物的な乾いた香り。味わいスパイシーで、若々しいタンニンと酸が特徴の赤。余韻にタンニンの収斂味が残る。
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	ブドウはビオディナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。

27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2006) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤	
品種	ピノドニス70%、コー30%
樹齢	20年平均
土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	50%タンクで約10ヶ月 50%古樽で約10ヶ月
マリアージュ (生産者)	香草の入ったテリーヌ、 シェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	馬刺し
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	チェリーや漢方薬、クローブなどのスパイスの香り。フレッシュな酸と果実味とのバランスが良く、繊細なミネラルが口に広がる。
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに！	今回のブドウは全てクリスチャンのドメーヌ畑から収穫したもの。2008年からドメーヌワイン用のブドウに吸収される予定。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°27	「Version. May-2007」 ナナ・ヴァン・エ・カンパニー(Nana Vins et cie)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Christian Chaussard＆Nathalie Gaubicher
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ジャニエール ＞マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畑総面積	年によって異なる
農法	ビオロジックまたはビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	料理、自然派ワイナリー訪問
生産者のモットー	クリスチャンのキャラクターが 十分反映されたワインをつくる

27.-1. VdT La Pangee rouge 2004 ラ・パンジェ 赤		27.-2. AC Jasnieres blanc 2005 L'aillery ラエリィ　白		27.-2. VdT Pierre Beurre Rose 2005 ピエール・ブール　ロゼ	
品種	ガメイ50% ピノドニス50%	品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス
樹齢	30～40年	樹齢	30年平均	樹齢	10年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで10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3週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで約1年	熟成	ファイバータンクで約1年
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 香草の入ったテリーヌ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	夏野菜のマリネ、 シュークルート、ポトフ	マリアージュ (生産者)	生牡蠣、小魚のフリット、 白身のカルパッチョ、
マリアージュ (日本向け)	トマトとカマンベールチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	玉ねぎオムレツ	マリアージュ (日本向け)	パプリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2007年～2010年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	チェリーや金木犀、豆の蒸したような香りもある。フレッシュ＆フルーティ、軽やかな味わいでグイグイいける♪	テイスティング コメント	ミネラルや白桃の甘酸っぱい香り。酸と果実味のバランスがとても良く、ワインとして上手くまとまっている。	テイスティング コメント	ミネラルや柑橘系、スイカの皮ような香りもある。酸がキリッとしていて、味わいに鉱物的なミネラル感を感じる。
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,250円(税込2,475円)
ちなみに！	Pangeeとはパンゲア大陸(地球最古の超大陸)の土壌が畑の下に残っていることから名づけられた。 買ブドウは　ル・ルゥさんから。	ちなみに！	ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ　さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてL'Aillery は畑の名前。	ちなみに！	ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ　さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてPierre Beurreは畑の名前。

Copyright©VinsCœur & Co.