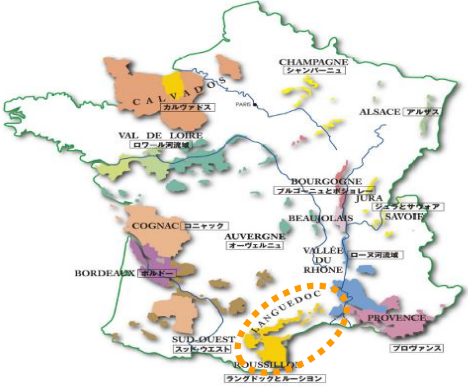
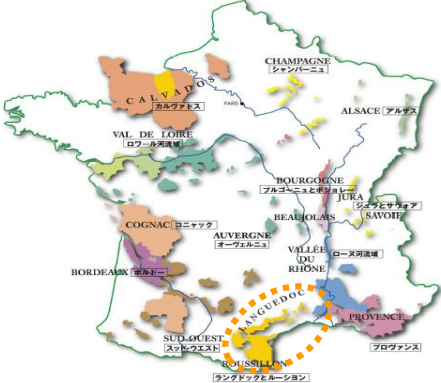
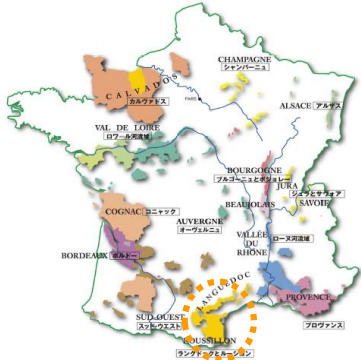


「Version.September-2019」 ル・マス・ダガリ (Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ったりオネルは4代目で。2004年に父親の畑4 haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエパラル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩き、ワインづくりを学んだ。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets roudesと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	8 ha
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証)
	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1人
	趣味	乗馬、子育て
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！限りなく最小限のSO ₂ 添加で美味しいワインをつくる！

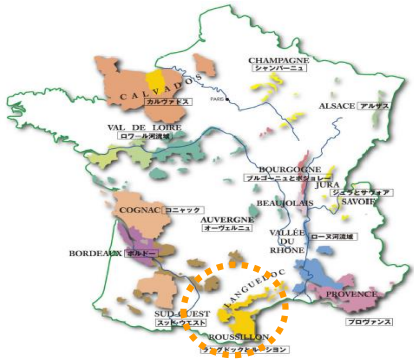
16.-3.VdF Cuvée Le Grand Carre 2017 ル・グラン・カレ(白)		16.-1.VdF Cuvée Yo no puedo mas 2017 キュヴェ・ヨ・ノ・ブエド・マス(赤)		16.-2.VdF Cuvée Navis 2016 キュヴェ・ナヴィス(赤)	
品種	テレット50%、シュナンブラン30%、 ロール20%	品種	シラー40%、カリニャン35%、サンソー 10%、グルナッシュ10%、クレレット5%	品種	グルナッシュ65%、シラー25%、 カリニャン10%
樹齢	8年～12年	樹齢	12年～34年	樹齢	24年～34年
土壌	楕円形の石混じりの 石灰質・粘土質	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで18日間	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醗酵	自然酵母で15～18日間	醗酵	自然発酵で18日間	醗酵	自然発酵で16ヶ月
熟成	90%ファイバータンク、 10%古樽225Lで6ヶ月	熟成	80%ファイバータンク、 20%古樽225 Lで12ヶ月	熟成	古樽500 L、225 Lで6ヶ月 ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯛のアクアパッツァ、 トムドピレネーチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 仔羊のローストバルサミソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鹿フィレのグランヌヴァール
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の赤ワインヴィネガー煮	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	2019年～2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃
テイasting コメント	白桃、梨のコンポート、イラクサ、青い アーモンド、ニワトコの花、焼き栗、火打 石の香り。ワインは滑らかかつフルー ティーで、凝縮した透明感のあるエキス の旨味に心地よい苦味と塩気のある緻 密なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、ドライプル ーン、黒オリーブ、海苔の香り。ワインは ジュシーかつエレガントで、透明感の あるふくよかな果実味にほんのりビ ターなミネラルと強かな酸が溶け込み、 キメの細かいタンニンが余韻を引き締 める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、アーモンドの 花、ポタン、甘草、ブラリネ、生肉、鉄分 の香り。ワインは芳醇かつ滑らかでフィ ネスがあり、上品なコクと甘みのある果 実味に洗練されたミネラルとキメ細か いタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日はシュナンブランとロールは例 年よりも2週間早い8月11日、テレットは 9月11日。クレレットは未熟だったので 入れなかった。収量は50 hL/ha。「ル・ グランカレ」はヨネルの祖父が大切に していた畑の区画名！SO ₂ はマロラク ティック後と瓶詰め前に20 mg/L添加。 軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間早く8月19日 ～8月26日。収量は45 hL/ha。今回は クレレットが5%アッサンブラージュされ ている！「ヨノブエドマス」はオック語で 「これ以上できない！」という意味で、 当初VdFに格下された事を皮肉って付 けた名前がワイン名として定着した！ SO ₂ はマロラクティック後と瓶詰め前に 20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月26日～9月8日と例年より も1～2週間早かった！収量は30 hL/ha。今回グルナッシュは半分全房、 半分除梗して仕込んでいる！「ナヴィ ス」とはオック語で水源という意味。天 然水源のように自然なワインという意 味を込めて命名した。SO ₂ は発酵中に 20mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。フ ィルター有り。

「Version.September-2018」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ったりオネルは4代目で。2004年に父親の畑4 haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバルル、ティエリアルマン、ジェラルシュレル等自然派の名だたるドメヌを渡り歩き、ワインづくりを学んだ。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rouslesと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	8 ha
	農法	ビオロジック(2007年エコセル認証)
	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1人
	趣味	乗馬、子育て
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！ 限りなく最小限のSO ₂ 添加で美味しいワインをつくる！

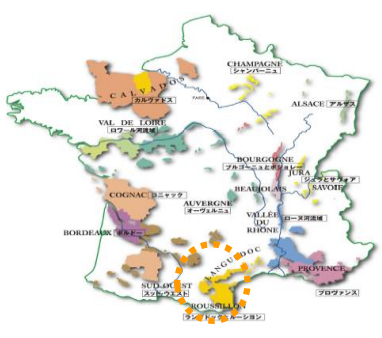
16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carre 2016 ル・グラン・カレ(白)		16.-1.VdF Cuvee Yo no puedo mas 2016 キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2.VdF Cuvee Navis 2015 キュヴェ・ナヴィス(赤)	
品種	テレット50%、シュナン30%、クレレット15%、ローレ5%	品種	カリニャン40%、シラー40%、グルナツシュ10%、サンソー10%	品種	シラー55%、グルナツシュ40%、ムールヴェードル5%
樹齢	9年～11年	樹齢	23年～33年	樹齢	23年～33年
土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで25日間
醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然発酵で5ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	80%ファイバータンク、20%古樽225 Lで12ヶ月	熟成	古樽500 L、225 Lで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	タラのブランドード、パエリア	マリアージュ (生産者)	ロニンドヴォー、田舎風のバテ	マリアージュ (生産者)	セルダニョーのロティ、猪のシヴェ
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	砂肝のバルサミコンソテー	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	2018年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	黄桃、みかん、ニワトコの花、カシューナッツ、クラッカー、鉄分、火打石の香り。ワインはフルーティーかつまったりと滑らかで、透明感のある凝縮したピュアな旨味エキスを適度にスパイシーなミネラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、グアバ、スミレ、オリーブ、ハイビスカスティーの香り。ワインはふくよかかつ滑らかでコクがあり、甘さを感じる上品な果実の凝縮味がキメの細かいタンニンが優しく締める！	テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、シソ、甘草、ユーカリ、クレソン、生肉の香り。ワインは芳醇かつスパイシーで、凝縮した艶やかな果実味を心地よい苦味を伴ったミネラルとキメ細やかなタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫日は8月29日、30日、テレットは9月10日。収量は45 hL/ha。「ルグランカレ」はリヨネルの祖父が大切にしていた畑の区画名！SO ₂ はマロラクティック後と瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月8日。収量は40 hL/ha。「ヨノプエドマス」はオック語で「これ以上できない！」という意味で、当初VdFに格下された事を皮肉って付けた名前がワイン名として定着した！SO ₂ はマロラクティック後と瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月21日～9月9日、例年よりも1～2週間早かった！収量は30 hL/ha。2015年からVdFに変更！「ナヴィス」とはオック語で水源という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.September-2017」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ったりオネルは4代目で。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエパラル、ティエリアルマン、ジェラルシュール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩き、ワインづくりを学んだ。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	8 ha
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証)
	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1人
	趣味	乗馬、子育て
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！ 限りなく最小限のSO ₂ 添加で美味しいワインをつくる！

16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carré 2015 ル・グラン・カレ(白)		16.-1.VdF Cuvee Yo no puedo más 2015 キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2014 コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス(赤)	
品種	テレット50%、シュナン30%、クレレット15%、ローレル5%	品種	カリニャン50%、シラー30%、グルナツシュ20%	品種	グルナツシュ45%、シラー20%、カリニャン35%
樹齢	8年～10年	樹齢	22年～32年	樹齢	22年～32年(カリニャン72年)
土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで18日間	マセラシオン	ファイバータンクで22日間
醗酵	自然酵母 ホーロータンクで18日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで15日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで15日間
熟成	90%ホーロータンク、10%古樽225 Lで6ヶ月	熟成	80%ファイバータンク、20%古樽225 Lで12ヶ月	熟成	古樽500 Lで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タラのブランド、ルージェのボワレ	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、仔羊のローストアップナードソース	マリアーージュ (生産者)	田舎風のパテ、リエーヴアラロワイヤル
マリアーージュ (日本向け)	イカのフリットカレー風味	マリアーージュ (日本向け)	牛肉の薄切りステーキ	マリアーージュ (日本向け)	仔羊と野菜の煮込み
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:16℃	ワインの飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	黄桃、アプリコット、カリン、焼き栗、メントール、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで透明感のあるピュアな旨味エキスと繊細な酸、優しいミネラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ミュール、ブルーベリー、シャクヤク、ボタン、モロヘイヤ、カテキンの香り。ワインは上品かつエレガントで凝縮した果実味に艶があり、後から洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリージャム、ボタン、クレソン、チョコレートの香り。ワインは上品かつ凝縮した果実味が染み入るように滑らかで、後から洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は8月25日、26日、テレットは9月14日、15日。収量は55 hL/ha。「ルグランカレ」はリヨネルの祖父が大切にしていた畑の区画名！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日～9月9日。収量は45 hL/ha。「ヨノプエドマス」はオック語で「これ以上できない！」という意味で、当初VdFに格下された事を皮肉って付けた名前がワイン名として定着した！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日～9月24日。収量は35 hL/ha。「ナヴィス」とはオック語で水源という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。SO ₂ は収穫時に10 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

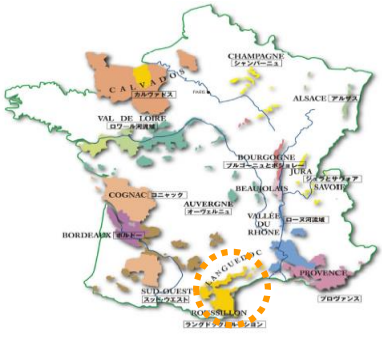
「Version.October-2016」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ったリオネルは4代目で、2004年に父親の畑4 haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩き、ワインづくりを学んだ。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rouslesと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	8 ha
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証)
	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1人
	趣味	乗馬、子育て
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！ 限りなく最小限のSO ₂ 添加で美味しいワインをつくる！

16.-3. VdF Cuvee Le Grand Carre 2014 ル・グラン・カレ(白)		16.-1. VdF Cuvee Yo no puedo mas 2014 キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2. VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2013 コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス(赤)	
品種	テレット50%、シュナン30%、クレレット15%、ロール5%	品種	カリニャン60%、シラー30%、グルナッシュ・サンソー・ムールヴェードル10%	品種	カリニャン30%、シラー30%、グルナッシュ30%、ムールヴェードル10%
樹齢	7年～9年	樹齢	21年～31年	樹齢	21年～31年(カリニャン71年)
土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで18日間	マセラシオン	ファイバータンクで30日間
醗酵	自然醗母 ホーロータンクで10日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで10日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで10日間
熟成	95%ホーロータンク、5%古樽225 Lで6ヶ月	熟成	70%ファイバータンク、30%古樽225 Lで12ヶ月	熟成	10%新樽500 L、20%古樽500 L、70%古樽225 Lで18ヶ月
マリアージュ(生産者)	鯛のカルパッチョラヴィゴットソース、海老のマヨネーズ和え	マリアージュ(生産者)	ビーツのロースト、マグレダカナル	マリアージュ(生産者)	イノシシのパテ、牛熟成肉のステーキ
マリアージュ(日本向け)	サーモンとズッキーニのタルタル	マリアージュ(日本向け)	鶏肉とインゲンのオイル煮	マリアージュ(日本向け)	仔羊のハーブグリル
ワインの飲み頃	2016年～2031年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイステイングコメント	黄桃、パイナップル、梨のコンポート、白い花、メントール、スモーキーな香り。ワインはピュアかつフルーティーで、ボリュウムのある滑らかなエキスと心地よい苦みのあるミネラルがきれいに融合する！	テイステイングコメント	ダークチェリー、グリオットのシロップ漬、アセロラ、パッションフルーツ、カテキン、海苔、生肉の香り。ワインは上品かつ果実味が艶やかでボリュウムもあり、優しくキメの細かいミネラルが味わいの骨格を整える！	テイステイングコメント	カシス、ミュールのジャム、ザクロ、シャクヤク、甘草、アニス、杉の木の香り。ワインは力強くもしなやかで果実味にフィネスがあり、洗練されたミネラルと細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は8月29、9月2日。(テレットは9月16)収量は28 hL/ha。「ル・グラン・カレ」はリヨネルの祖父が大切にしていた畑の区画名！SO ₂ はプレス後に10 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8月30日～9月15日。収量は25 hL/ha。「ヨ・ノ・プエド・マス」はオック語で「これ以上できない！」という意味で、当初VdFに格下された事を皮肉って付けた名前がワイン名として定着した！SO ₂ は収穫後に15 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月8日～9月24日。収量は35 hL/ha。2013年は近年まれにみる超当たり年！「ナヴィス」とはオック語で水源という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

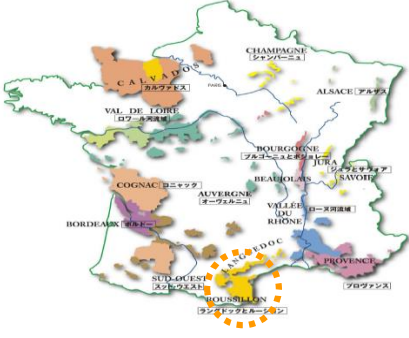
「Version.September-2015」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちリオネルは4代目。 2004年に父親の畑4 haを譲り受け新しくドメーヌを起ち上げる。以前は、ディディエバル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメーヌを渡り歩いていた。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証)
	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1人
	趣味	乗馬
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！ 最小限のSO ₂ 添加で美味しいワインをつくる！

16.-1. VdF Cuvee Yo no puedo mas 2012 キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-1. VdF Cuvee Yo no puedo mas 2013 キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2. VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2012 コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス(赤)	
品種	カリニャン60%、シラー30%、 グルナツシュ5%、ムールヴェードル5%	品種	カリニャン60%、シラー30%、 グルナツシュ5%、サンソー5%	品種	シラー、グルナツシュ、 カリニャン各1/3
樹齢	19年～29年	樹齢	20年～30年	樹齢	19年～29年(カリニャン70年)
土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	ファイバータンクで20日間	マセラシオン	ファイバータンクで21日間	マセラシオン	ファイバータンクで30日間
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで15日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで12日間	醗酵	自然発酵 ファイバータンクで15日間
熟成	ファイバータンク75%、 古樽25%で12ヶ月	熟成	ファイバータンク70%、 古樽30%で1年間	熟成	10%新樽500L、90%古樽225Lで 12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 熟成サンネクテルチーズ	マリアーージュ (生産者)	鴨のコンフィ、 骨付き仔羊のロースト	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテアンクルート、 鹿肉フィレグラヴヌールソース
マリアーージュ (日本向け)	牡蠣とベーコンの山椒炒め	マリアーージュ (日本向け)	鶏レバーのバルサミコ煮	マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュール、カシス、グアバ、ザクロ、 セージ、海苔の香り。ワインは艶やか かつ官能的で、ピロードのように 滑らかな果実味とふくよかな旨味、 洗練されたミネラル、しなやかなタン ニンとのバランスがパーフェクト！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、オレンジ ピール、サブレ、海苔の香り。ワイン は艶やかかつストラクチャーが しっかりとあり、清涼感のある果実味 にしなやかなタンニンとやさしいミネ ラルがきれいに同調する！	テイスティング コメント	ミュール、カシス、ブルーベリー、ザクロ、 ナツメグ、カカオの香り。ワインに上 品な骨格とフィネスがあり、艶やかな 果実味と凝縮した旨味を緻密なミネ 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	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	収穫は9月3日～14日。収量は40 hL/ha！「ヨノプエドマス」はオック語 で「これ以上できない！」という意味 で、当初VdFに格下された事を皮肉 って付けた名前がワイン名として 定着した！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫は9月10日～19日。収量は40 hL/ha！2012年は例年よりも果実味 がエレガントなのに対し、2013年は さらに輪をかけて洗練されたバラン スの良い味わいに仕上がっている！ SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫は8月29日～9月11日。収量は 30 hL/ha！2012年はナヴィスの当 たり年！「ナヴィス」とはオック語で水 源という意味。天然水源のように自然 なワインという意味を込めて命名し た。SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添 加。ノンフィルター！

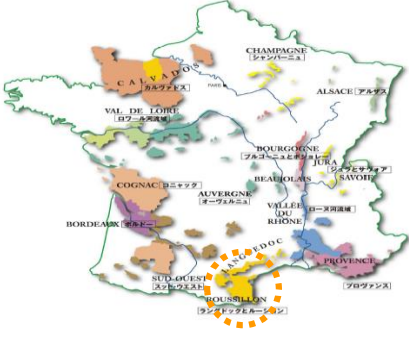
16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carre 2013 ル・グラン・カレ(白)	
品種	テレブラン50%、シュナン30%、クレレット15%、ロール5%
樹齡	6年～8年
土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ホーロータンクで15日間
熟成	95%ホーロータンク、 5%古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのムニエルケツパーソース、 カワメンタイのプロヴァンス風
マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル レモンクリームソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	梨、キンカン、桃のコンポート、ニフト コの花、マジパン、潮の香り。ワイン はフルーティーかつストラクチャーが しっかりしていて、ネクターのような 風味と塩辛いくらいに凝縮したミネラ ルが骨格を支える！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫は9月5、6日。(テレブランは10 月1、2日)収量は45 hL/ha！ 「ルグランカレ」はリヨネルの祖父が 大切にしていた畑の区画名！SO ₂ は 瓶詰め時に15 mg/L添加。軽度な フィルター処理を行っている。

VCN° 16 「Version October-2014」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちリオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバラル、ティエリアルマン、ジェラルムシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousésと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	4ヘクタール
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証予定)
	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1人
	趣味	乗馬
生産者のモットー		土着品種で最高のワインをつくる！ 最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！

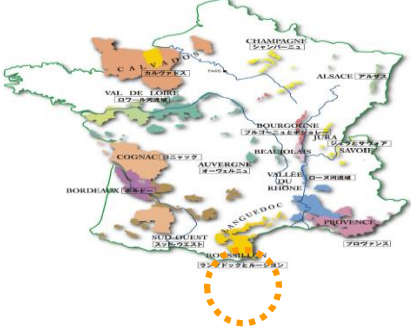
16.-1.VdF Cuvee Yo no puedo mas (2011) VdF キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2011 VdP コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス(赤)		16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carre (2012) VdF ル・グラン・カレ(白)	
品種	カリニャン60%、シラー30%、 ムールヴェードル10%	品種	シラー、グルナツシュ、 カリニャン各1/3	品種	テレット50%、シュナン30%、 クレレット15%、ロール5%
樹齢	18年～28年	樹齢	18年～28年(カリニャン69年)	樹齢	5年～7年
土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで18日間	マセラシオン	ファイバータンクで25日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで10日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで10日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで10日間
熟成	ファイバータンク70%、 古樽30%で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、その後 ファイバータンクで6ヶ月	熟成	90%ファイバータンク、 10%古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のバテ、 ブーダンノワールリング添え	マリアージュ (生産者)	鹿の腿肉グランヴヌールソース、 リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	サワラのグリル ラビゴットソース、 トムドブルビ チーズ
マリアージュ (日本向け)	トリッパのローズマリー焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉タルタルステーキ	マリアージュ (日本向け)	ホタテのソテーカレー風味
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～2034年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:11℃
テイasting コメント	ミュールのジャム、カシス、ユーカリ、 しそ、生肉の香り。ワインはしなやか でほのかな甘味を感じるコクがあり、 十分な酸味ときめ細やかやさしい タンニンの収斂味が骨格に張りを与 える！	テイasting コメント	カシス、メントール、カカオ、バラの花 弁、漢方薬の香り。アタックの果実 が濃厚かつ緻密で洗練されたストラ クチャーがあり、繊細な酸ときめ 細やかなタンニンの収斂味が同調し 長く余韻に続く！	テイasting コメント	洋ナシ、ニワトコの花、カシューナツ ツ、火打石の香り。ワインはフルー ティかつ構成がしっかりしていて、や さしくフレッシュな酸と凝縮したミネ ラルエキスとのバランスが絶妙！余韻 に心地よい苦みが残る！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は8月25日～9月8日。収量は 40hl/ha！ノンフィルター！SO2は瓶 詰め時に20mg/l添加。「ヨノプエドマ ス」はオック語で「これ以上できな い！」という意味で、当初VdFに格下 された事を皮肉って付けた名前がワ イン名として定着した！	ちなみに！	収穫日は8月28日～9月8日。収量は 35hl/ha！ノンフィルター！SO2瓶詰 め時に15mg/l添加。「ナヴィス」とは オック語で水源という意味。天然水 源のように自然なワインという意味 を込めて命名した！樽熟に10%新樽 が使用！	ちなみに！	収穫日は8月25日、26日。(テレット は9月15日)収量は45hl/ha！ノンフ ィルター！SO2は瓶詰め時に10mg/l 添加。 「ルグランカレ」はリヨネルの祖父が 大切にしていた畑の区画名！

VCN° 16	「Version, October-2013」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL	
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ネビアン	
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー	
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちリオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを立ち上げる。以前は、ディディエバラル、ティエリアルマン、ジェラルムシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。	
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。	
	畑総面積	4ヘクタール	
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証予定)	
	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1人	
	趣味	乗馬	
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！ 最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！	

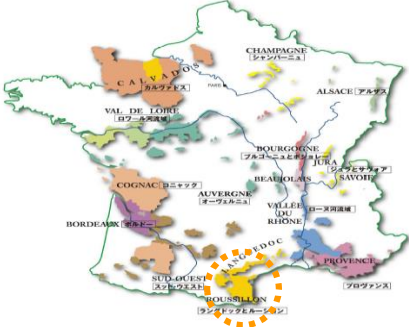
16.-1.VdF Cuvee Yo no puedo mas (2010) VdF キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス(赤)		16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2010 VdP コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス(赤)		16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carre (2011) VdF ル・グラン・カレ(白)	
品種	カリニャン60%、シラー30%、ムールヴェードル10%	品種	シラー、グルナッシュ、カリニャン各1/3	品種	テレット50%、シュナンブラン30%、クレレット15%、ロール5%
樹齢	17年~27年	樹齢	17年~27年(カリニャン68年)	樹齢	4年~6年
土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質
収穫日	8月24日~9月8日	収穫日	8月22日~9月9日	収穫日	8月17日(テレットは9月15日)
収量	35hl/ha	収量	25hl/ha	収量	40hl/ha
マセラシオン	ファイバータンクで21日間	マセラシオン	ファイバータンクで30日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ファイバータンクで12日間	醗酵	自然酵母 古樽と ファイバータンクで27ヶ月	醗酵	自然酵母 ホーロータンクで10日間
熟成	ファイバータンク70%、 古樽30%で1年間	熟成	古樽で18ヶ月、その後 ファイバータンクで11ヶ月	熟成	90%ホーロータンク、 10%古樽で8ヶ月
フィルター	なし	フィルター	あり	フィルター	なし
SO ₂ 添加	瓶詰め時に20mg/L	SO ₂ 添加	瓶詰め時に20mg/L	SO ₂ 添加	なし
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	スーパードボワゾン、 アスパラとイカのグリエ
マリアージュ (日本向け)	チコリとベーコンのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソーテ 粒マスタードソース	マリアージュ (日本向け)	つぶ貝のパセリバター
ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:19℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	カシスやデーツ、海藻、チョコレート、 タバコ葉の香り。果実が滑らかで凝縮感もあり繊細な酸と若いタンニンの収斂味、程よいスパイシーさが味わいに立体感を与える！	テイスティング コメント	ダークチェリーやカシスのタルト、スミレの香り。ワインは濃密でめが細かく、洗練された凝縮味の中に溶け込むしめやかなタンニンが上品な収斂味を伴い長く余韻に続く！	テイスティング コメント	白桃のコンポートやカリン、西洋菩提樹、クローブ、火打石の香り。ワインはミネラリーかつ勢いがあり、まろやかでクリアな旨味に溶け込むように心地よい苦みが余韻に続く！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,400円(税込3,672円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	「ヨノブエドマス」はオック語で「これ以上できない！」という意味で、当初VdFに格下された事を皮肉って付けた名前がワイン名として定着した！	ちなみに！	「ナヴィス」とはオック語で水源という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。	ちなみに！	「ル・グラン・カレ」はリオネルの祖父が大切にしていた畑の区画名

VCN° 16 「Version, December-2011」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国>地域>村	フランス>ラングドック>ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちリオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバルル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rouslesと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	4ヘクタール
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証予定)
	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1人
	趣味	乗馬
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！

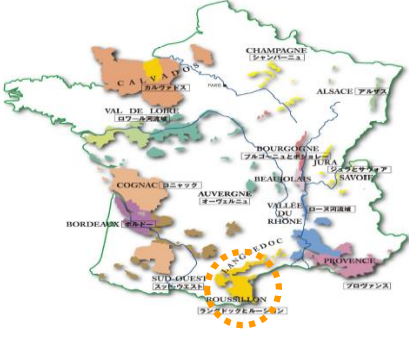
16.-1.VdF Cuvee Yo no puedo mas (2009) VdF キュヴェ・ヨ・ノ・プエド・マス		16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2009 VdP コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィス		16.-3.VdF Cuvee Le Grand Carre (2010) VdF ル・グラン・カレ白	
品種	カリニャン50%、シラー40%、ムールヴェードル10%	品種	シラー、グルナッシュ、カリニャン各1/3	品種	ロール40%、シュナン40%、クレレット20%
樹齢	16~26年	樹齢	16~26年(カリニャン67年)	樹齢	4年
土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	粘土質・楕円形の石	土壌	楕円形の石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで21日間	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 ファイバータンクで15日間	醗酵	自然酵母 ホーロータンクで2ヶ月
熟成	ファイバータンク70%、古樽30%で1年間	熟成	古樽で1年間	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛肉の赤ワイン煮込み、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	ブランドード、 海老のオリーブオイル煮
マリアージュ (日本向け)	鶏のタブナードソース	マリアージュ (日本向け)	豚レバーのカリカリ焼き	マリアージュ (日本向け)	もつ鍋
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	カシスやデラウェア、パッションフルーツ、ミネラルの香り。口当たりはまるやかで果実に凝縮感があり、後から湿ったタンニンとミネラルの旨味が長く余韻にまで残る！	テイスティング コメント	ブルーンや黒オリーブ、クローブ、タバコの葉の香り。ワインは力強くも落ち着きがあり、繊細な酸と細かく凝縮された果実味、ミネラル、タンニンが上品にまとまっている！	テイスティング コメント	洋ナシやタルトタタン、白い花、フェネルの香り。ワインに粘着性があり酒質は強いが、味わいにまるやかさがあり心地よい苦味を持ったミネラルもうまく溶け込んでいる！
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに！	収穫日は8月21日~9月10日。収量は27hl！SO2ゼロ！「ヨノプエドマス」はオック語で「これ以上できない！」という意味で、VdFに格下された事を皮肉って付けた名前。	ちなみに！	収穫日は8月21日~9月16日。収量は25hl！SO2ゼロ！「ナヴィス」とはオック語で水源という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は10hl！SO2ゼロ！「ルグランカレ」はリヨネルの祖父が大切にしていた畑の区画名で、その区画に2006年白のブドウを植えた。

VCN° 16	「Version, January-2011」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラゲー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバルル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	4ヘクタール
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証予定)
	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1人
	趣味	乗馬
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！

16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2008 VdP コトー・デュ・サラゲー キュヴェ・ナヴィス	
品種	シラー、グルナツシュ、カリニャン各1/3
樹齢	15～25年(カリニャン66年)
土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	ファイバータンクで30日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで10日間
熟成	新樽10%、古樽90%で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もものコンフィ
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ミュールやイチジク、カカオ、クローブ、海苔など複雑な香り。口当たり滑らかかつ繊細で、果実の旨みとボリュウム、ミネラル、繊細な酸がバランスよく溶け込んでいる！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は9月15日～24日。 「ナヴィ」とはオック語で「水源」という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。

「Version February-2009」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
VCN° 16	 地図提供: フランス食品振興会	生産者
		Lionel MAUREL
		国>地域>村
		フランス>ラングドック>ネビアン
		AOC
		VdP コトー・デュ・サラゲー
		歴史
		ブドウ栽培農家の家庭に育ちリオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバルル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。
		気候
		南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
		畑総面積
		4ヘクタール
		農法
		ビオロジック(2007年エコセール認証予定)
		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1人
		趣味
		乗馬
		生産者のモットー
		土着品種で最高のワインをつくる！最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！

16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2006 VdP コトー・デュ・サラゲー キュヴェ・ナヴィ	
品種	カリニャン40%、シラー30%、 グルナツシュ30%
樹齢	12～17年(カリニャン67年)
土壌	粘土質・楕円形の石 石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで30日間
醱酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽60%、ファイバータンク 40%で18ヶ月間
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	内臓のトマトハーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	プルーンやミュール、漢方薬の香り。 アタックに黒果実の凝縮感と繊細な タンニン、ミネラルの収斂味があり、 それが長く余韻にまでつながる！
希望小売価格	3,700円(税込3,996円)
ちなみに！	「ナヴィ」とはオック語で「水源」という 意味。天然水源のように自然なワイ ンという意味を込めて命名した。

VCN° 16 「Version, November-2007」 ル・マス・ダガリ(Le Mas D'Agalis)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Lionel MAUREL
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞ネビアン
	AOC	VdP コトー・デュ・サラグー
	歴史	ブドウ栽培農家の家庭に育ちオネルは4代目。2004年に父親の畑4haを譲り受け新しくドメヌを起ち上げる。以前は、ディディエバルル、ティエリアルマン、ジェラルシュレール等自然派の名だたるドメヌを渡り歩いていた。
	気候	南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets rousと呼ばれる楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候により力強いワインを生み出す。
	畑総面積	4ヘクタール
	農法	ビオロジック(2007年エコセール認証予定)
	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1人
	趣味	乗馬
	生産者のモットー	土着品種で最高のワインをつくる！最終的にはSO2ゼロで美味しいワインをつくる！

16.-2.VdP des Coteaux du Salagou Cuvee Navis 2005 VdP コトー・デュ・サラグー キュヴェ・ナヴィ	
品種	シラー、グルナツシュ、カリニャン
樹齢	11～16年 (カリニャン66年)
土壌	粘土質・楕円形の石
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽70%、ファイバータンク30%で18ヶ月間
マリアージュ (生産者)	内臓のトマト煮込み、 野うさぎの赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	鴨と白隠元豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2007年～2027年 供出温度:16℃
テイasting コメント	熟したカシスやスパイシーな香り。アタックにボリューム感、柔らかな酸とタンニンを感じ全体的にどっしりと落ちついた凝縮味が口を満たす。
希望小売価格	4,000円(税込4,320円)
ちなみに！	「ナヴィ」とはオック語で「水源」という意味。天然水源のように自然なワインという意味を込めて命名した。