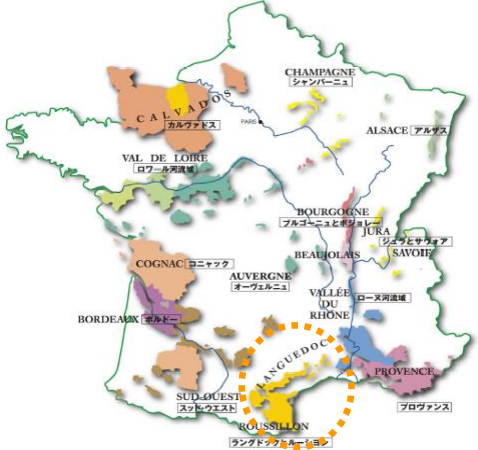
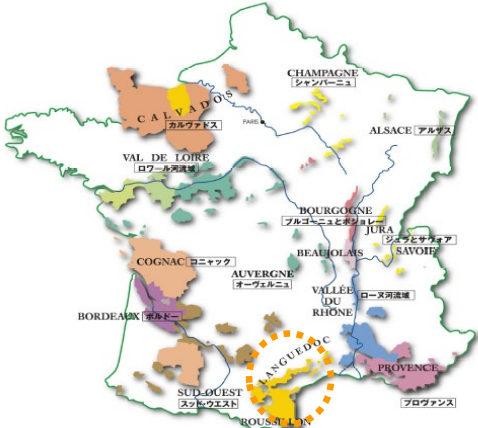


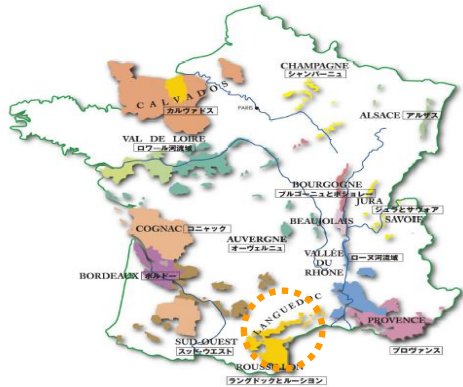
VCN° 38 「Version.October-2019」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cypres)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネル・ワオワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 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	3人、季節労働者数人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★ 52.-11. VdF Fond Cypres G 2018 フォン・シプレ・ジェー (赤)		※2017VTまでChassorney du Sud名義 38.-1. VdF Cuvée S 2017 キュヴェ・エス (赤)	
品種	グルナツシュ	品種	シラー
樹齢	38年平均	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月、 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨腿肉のコンフィ、 鹿肉のグランヴヌール風
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト プルーンソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:15℃	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	グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャム、クレソンの香り。ワインはふくよかで甘みを感じるくらいに熟したピュアな赤い果実味が口に広がり、後からキメの細かいタンニンのタンニンの収斂味がボディを引き締める！	テイステイング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、クローブ、黒ゴマ、漢方薬、お香の香り。ワインはふくよかかつリッチで柔らかな果実の凝縮味あり、洗練されたミネラルと若く細かいタンニンが骨格を整える！
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)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。ミルデューにより収量は25 hL/haと40%減。前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「G」は(グルナツシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は50 hL/ha。以前の畑を所有者に変換し2015年からフォンシプレの区画違いのシラーでワインを仕込んでいる！キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

VCN° 52			「Version.February-2019」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia OURLIAC
			国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
			AOC	VdF, コルビエール
			歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
			気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
			趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
			生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2016 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2017 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白)		52.-7. VdF Premier jus 2017 プルミエ・ジュ(赤)	
品種	グルナッシュブラン30%、 ヴィオニエ60%、ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン100%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	13年	樹齢	14年	樹齢	22年～70年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し48時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで7週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、 全房のカリニャンを加え4日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で4週間	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし古樽で11日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	古樽225 Lで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 ボーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	テットドコション、 紅茶のシフォンケーキ	マリアーージュ (生産者)	イペリコの生ハム、 イチゴのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ローストボークの アプリコットソース	マリアーージュ (日本向け)	エビとパプリカのソテー	マリアーージュ (日本向け)	スモークサーモンのカナッペ
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: 11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度: 11℃
テイステイング コメント	ミラベルのジャム、ドライアプリコット、 カリン、金木犀、ベッコウ飴、パネト ーネの香り。ワインはふくよかかつ まったりとしたボリューム豊かなエキ スが口を満たし、塩気のある凝縮 した旨味とスパイシーなミネラルが骨 格を支える！	テイステイング コメント	焼きリンゴ、カリン、アカシア、ヴェル ヴェンヌ、シナモン、メイプルシロップ、 コアントローの香り。ワインはス マートかつはっきりとしたストラク チャーがあり、透明感のあるまろや かな旨味エキスを紅茶のようなパン ジェンシーなタンニンが引き締め る！	テイステイング コメント	フランボワーズ、白桃、シャクヤク、 アーモンドの花、ボンボン、紅茶の香 り。ワインはフレッシュかつ透明感の エキスがフルーティーでみずみずし く、アフターに広がる紅茶のような優 しいタンニンとほんのりピターなミネ ラルが心地よい！
希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は25 hL/ha。2016年は、2015年同様日 照りの影響で酵母の働きが弱く、発 酵に苦労した。ワイン名は畑の区画 の名前。Garenneには「ウサギの生 息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は8月23日。収量 は20 hL/ha。2017年はル・ブラン・ デ・ガレンヌをアッサンブラージュせ ずミュスカブティグレン100%で仕込 んでいる！ワイン名は直訳すると 「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」とい う意味がある！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月14 日、15日、カリニャンが9月21日。収 量は40 hL/ha。ワイン名は、グル ナッシュのセニエの際に流れる最初 のフリーランジュースからヒントを得 てPremier jus(最初のジュース)を 名付けた！SO ₂ は無添加！ノンフ ィルター！

52.-9. VdF Cypres de Toi 2017 シプレ・ド・トワ (赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2016 ル・グルナツシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム (赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2016 ル・カリニャン ド・ラ・ソース (赤)	
品種	グルナツシュ	品種	グルナツシュ	品種	カリニャン
樹齢	16年	樹齢	70年	樹齢	54年～70年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで14～18日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで35日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで14～20日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム ウサギのレバーのソテー	マリアーージュ (生産者)	仔羊のバイ包み焼き、 フォンダンショコラ	マリアーージュ (生産者)	ブーダンノワール、 野兎のシヴエ
マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆のサラダ	マリアーージュ (日本向け)	鴨肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ジャム、ダークチェリー、黒オリーブ、クローブ、甘草の香り。ワインはしなやかで染み入るような凝縮味があり、コクのある上品な果実味を洗練されたミネラルと若くキメの細かいタンニンが引き締める！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、プルーン、モミの木、黒コショウ、インク、タバコの葉の香り。ワインはしっとり滑らかで凝縮された上品な果実のコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ジュニパーベリー、甘草、生肉、シャンピニオンの香り。ワインはしなやかで染み入るような凝縮味があり、コクのあるジューシーな果実味と繊細なタンニン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	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,450円(税込3,795円)
ちなみに！	収穫日は9月12～14日。収量は40 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズを掛け、ラベルに描かれているボトルをトレードマークであるCypres(糸杉)に見立ててデザインされている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。2016年は日照りの影響で収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35 hL/ha。2016年は唯一日照りを免れ例年並みの収量を確保できた！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2016 ラ・シラー ド・ラ・ピネード (赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2016 コルビエール ル・コルビエール (赤)		52.-5. VdF Grenache Cuve n°5 2017 MAGNUM グルナツシュ キュヴ・ニュメロ・サンク【マグナム】 (赤)	
品種	シラー	品種	グルナツシュ36%、 カリニャン36%、シラー28%	品種	グルナツシュ
樹齢	13年	樹齢	13年～70年	樹齢	19年～34年
土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで24日間	マセラシオン	セメントタンクで21～35日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間
発酵	自然酵母で3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日～3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽225 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	野兎のシヴエ、 トムダブルビチーズ	マリアーージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 リエーヴアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	鹿フィレ肉のグランヴヌールソース、 リヴァロチーズ
マリアーージュ (日本向け)	仔羊のクスクス	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉と白いんげん豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	クミン風味のミートボール トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、シソ、ショウガ、甘草、クローブの香り。ワインはしなやかかつじわっと染み入る酸味と濃厚でコクのある果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を引き締める！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、スミレ、ピーツ、タバコの葉の香り。ワインはしなやかかつ凝縮した上品で濃厚な果実のコクがあり、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ワインの骨格を整える！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、デイツ、モロヘイヤ、黒ゴマ、火打石の香り。ワインは滑らかでしっとりとした凝縮味に清涼感があり、野趣味溢れる果実のコクにキメ細やかなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月10,11日。収量は30 hL/ha。2016年は日照りの影響で発酵が長引いた年！ワイン名は畑の区画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロートシルトの古樽を使用！la Pinèdeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2016年は熟成状態の良いグルナツシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」600 L樽を1樽、シラー「ラ・ピネード」225 L樽を2樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L樽を1樽セレクトしアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12,13日。収量は50 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナツシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルN° 5と掛けて命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF, コルビエール

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc 2015 des Garennes ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)

52.-8. VdF Derrière les Fagots 2016 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白中甘口)

52.-7. VdF Premier Jus 2015 プルミエ・ジュ(赤)

品種	グルナッシュブラン70%、 ヴィオニエ20%、ルーサヌ10%	品種	ミュスカブティグレン70%、 ル・ブラン・デ・ガレンヌ2016年30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	12年	樹齢	13年	樹齢	21年～69年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、全房のカリニャンを加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で9ヶ月 発酵15日目に発酵中のブラン・デ・ガレンヌ2016をアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし古樽で20日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ガレットデロワ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	豚肉と玉ねぎのロースト	マリアージュ (日本向け)	ロックフォールのケーキサレ	マリアージュ (日本向け)	サザエの香草バター焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃
テイasting コメント	黄桃、ドライアプリコット、金木犀、ローズヒップ、シタケの香り。ワインはジューシーかつふくよかに広がるボリューム感があり、凝縮した旨味エキスとタンニンにも似た収斂味、鉱物的なミネラルが味わいを引き締める！	テイasting コメント	リンゴジャム、ナツメグ、マロングラッセ、アマレット、カレー粉の香り。味わいは、紅茶にハチミツを溶いたような優しい上品な甘みとタンニンを感じ、柔らかな丸みを帯びた構成に仕上がっている。香りほど酒質は強くなく、アフターのシングルモルトの様な香りが、高級感を与えている。	テイasting コメント	アセロラ、ザクロ、ラベンダー、金木犀、モミの木、ジンジャー、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで繊細な酸とフルーティーなエキスとのバランスが良く、余韻に白桃のようなフレーバーが鼻に抜ける！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

ちなみに！

収穫日は9月4日、5日。収量は30 hL/ha。2015年は、猛暑の影響で酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！、ノンフィルター、SO₂無添加！

ちなみに！

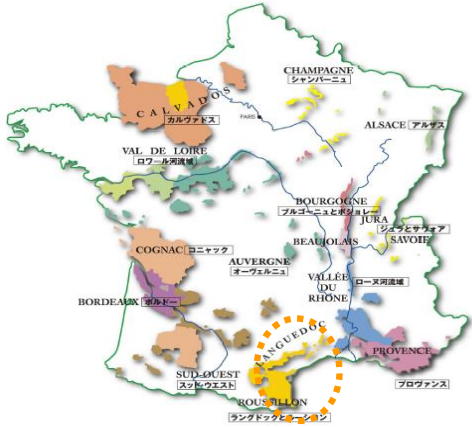
ミュスカの収穫日は9月3日。収量は15 hL/haと前年の20%減で、400本しかつくっていない！残糖は20 g/L。ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」という意味がある！再発酵防止の為に細かめのフィルター有り。SO₂無添加！

ちなみに！

収穫日はグルナッシュが9月17日、カリニャンが9月18日。収量は30 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！ノンフィルター、SO₂はセニエ後に20 mg/L添加。

52.-9. VdF Cypres de Toi 2016 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-2. VdF Le Carignan 2015 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2015 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	15年	樹齢	53年～69年	樹齢	12年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	セメントタンクで15～18日間	マセラシオン	セメントタンクで19日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで1～3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで13日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽225 Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	猪のバテ、 牛肉のコートレット	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 アンドゥイエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	鹿モモ肉の赤ワイン煮、 牛のフィレ肉ロッシューニ風
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとタブナードのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	牛胃の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、デイツ、黒オリーブ、クレソン、 クローブ、甘草、カカオの香り。口当たり フレッシュかつミネラルで味わいに スパイシーなアクセントがあり、凝縮し た果実味を若くキメの細かいタンニン が支える！	テイスティング コメント	ドライプルーン、キャラメル、甘草、ブ ラックチョコレート、なめし革、生肉の 香り。ワインはしなやかかつ染み入る ように柔らかに、果実の旨味エキスの中 に繊細な酸と優しく締まりのあるタン ニンが溶け込む！	テイスティング コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、シャ クヤク、モミの木、オレンジットの香 り。ワインは滑らかかつ優雅で緻密な 果実の凝縮味にフィネスと奥行きがあ り、キメの細かいタンニンの収斂味が きれいに同調する！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月12～19日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあ なたのワイン！」と「Si pres de toi(隣 りに居ていい?)」というフレーズを掛 け、ラベルに描かれているボトルをト レードマークであるCypres(糸杉)に見 立ててデザインされている！ノンフィル ター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は38 hL/ha。 2015年は品質、収量全てに恵まれた 当たり年！ワイン名は畑の区画の名 前。la Sourceの区画は昔地下に水 源があった！ノンフィルター、SO ₂ 無添 加！	ちなみに！	収穫日は9月7,8日。収量は35 hL/ha。2015年は品質、収量全てに恵 まれた当たり年！ワイン名は畑の区 画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロー トシルトの2番樽を使用！la Pinedeに は「松林」という意味がある！ノンフィ ルター、SO ₂ 無添加！
52.-6. AOC Corbieres 2015 Le Corbieres de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2015 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナツシュ キュヴ・ニュメロ・サンク【マグナム】(赤)			
品種	カリニャン40%、シラー30%、 グルナツシュ30%	品種	グルナツシュ		
樹齢	12年～69年	樹齢	18年～33年		
土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー		
マセラシオン	セメントタンクで18～20日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間		
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日～14日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間		
熟成	古樽600L、225L、木桶タンクで10ヶ 月、全てをアッサンブラージュ後ファイ バータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月		
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 リヴァロチーズ		
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースとマッシュポテトの オープン焼き		
ワインの 飲み頃	2019年～2038年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃		
テイスティング コメント	ミュール、プルーン、スミレ、フュメ香、 なめし革、タバコの葉の香り。口当たり 滑らかかつ芳醇で野趣あふれる果実 の凝縮味があり、キメの細かいタンニ ンの収斂味がワインの骨格を整えそ のまま余韻に続く！	テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリーのコンポー ト、スミレ、オレンジット、シナモン、メ ントールの香り。ワインは滑らかで艶 があり、染み入るような優しい果実味 と洗練された酸、キメ細やかなタンニ 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	7,000円(税込7,700円)		
ちなみに！	2015年は、品質、収量全てに恵まれ た当たり年！熟成状態の良いカリニャン 「ラ・ソース」600L1樽、シラー「ラ・ピ ネード」225L2樽、そして木桶タンク熟 成のグルナツシュ「ボワ・サン・ジョー ム」を500Lブレンド！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12,13日。収量は33 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ ジョーム以外の全てのグルナツシュを セメントタンクで仕込み、その中で一番 香り高く品質の良かったのが5番目の タンクだったので、シャネルと掛けて命 名した！ノンフィルター、SO ₂ 無添 加！		

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)



地図提供：フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF, コルビエール

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2014
des Garennes
ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)**
**52.-8. VdF Derrière les Fagots 2015
デリエール・レ・ファゴ
(マセラシオン白)**
**52.-7. VdF Premier Jus 2015
ブルミエ・ジュ(赤)**

品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ20%、ルーサンヌ20%	品種	ミュスカブティグレン70%、 白のル・ブラン・デ・ガレンヌ30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	11年	樹齢	12年	樹齢	20年～68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	8℃に冷却し5日間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエのジュースの中に、カリニャンの全房を加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで6ヶ月	発酵 アッサンブラージュ	自然酵母で3週間 途中発酵15日目に2015年のル・ブラン・デ・ガレンヌの発酵ワインをアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスしたカリニャンとグルナッシュをアッサンブラージュし古樽で15日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークのオープン焼き、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	トリップのカーン風煮込み、 ミモレットチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サンネクテルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アマダイのソテー 柑橘ソース	マリアージュ (日本向け)	紅茶のシフォンケーキ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	オレンジ、キンカン、白桃、洋ナシ、金木犀、青竹、ジャスミンティーの香り。ワインはフルーティーかつスパイシーで、芳醇な旨味エキスを緻密で筋肉質なミネラルと心地よい苦みがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	クエッチ、梅、シソ、カモミュー、ハチミツ、アールグレイの香り。ワインは芳醇かつ清涼感があり、ドライだがハチミツのように凝縮したエキスを紅茶の渋みのような細かいタンニンが融合し長く余韻に続く！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、プラリネ、カシューナッツの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーかつ果実味が滑らかで繊細な酸とのバランスも良く、キメ細かく優しいタンニンが味わいに輪郭を与える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

ちなみに！

収穫日は9月8日！収量は20 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの息をする森」という意味がある！SO₂無添加、ノンフィルター！

ちなみに！

収穫日は9月6日。収量は18 hL/ha。2015年はたったの420 L(520本分)しかつくっていない！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」であるが、「秘蔵のもの」という意味が込められている！SO₂無添加、ノンフィルター！

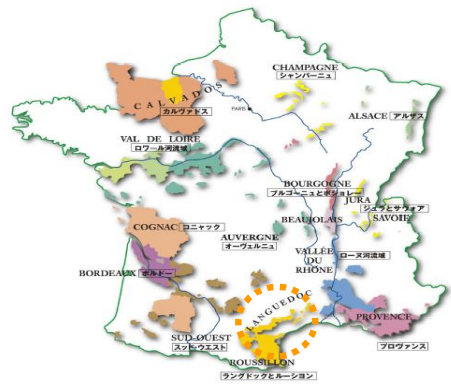
ちなみに！

収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが9月20日。収量は35 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！SO₂はセニエ後に20 mg/L添加。ノンフィルター！

52.-2. VdF Le Carignan 2014 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2014 de la Pinède ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbières 2014 Le Corbières de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シブレ(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	カリニャン50%、シラー50%
樹齡	52年～68年	樹齡	11年	樹齡	11年～68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで22日間	マセラシオン	セメントタンクで21～22日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽225 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 シラーとカリニャンをアッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのバイ包み、 マロワールチーズ	マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 オッソイラティチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトの スパイスと香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、カシス、スミレ、ドイツ、ピーツ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは優雅かつ上品なフィネスがあり、染み入るように柔らかな果実の凝縮味とキメの細かく優しいタンニンとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	カシス、ドライブルーン、ユーカリ、モミの木、チョコレートの香り。ワインは濃厚かつしなやかで、艶のある凝縮した果実味をキメの細かいタンニンの収斂味が整える！余韻に葉巻のフレーバーが長く残る！	テイasting コメント	カシス、ブルーン、スミレ、ラディッシュ、ナツメグ、タバコの葉の香り。ワインは滑らかで艶があり、濃厚でありながら染み入るような上品な果実の凝縮味を緻密でキメの細かいタンニンがきれいに整える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630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4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は32 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	2014年は、グルナッシュの品質に納得が行かなかったという事で、シラー「ラ・ピネード」225 L 5樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 2樽、熟成状態の良い樽をセレクトしアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-1. VdF Le Grenache 2013 du bois Saint Jaume ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナッシュ
樹齡	67年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間
熟成	古樽228 Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレート の香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくやかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

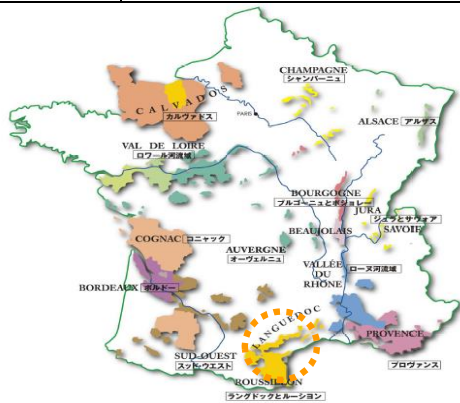
生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2013
des Garennes
ル・ブラン
デ・ガレンヌ(白)**
**52.-1. VdF Le Grenache 2013
du bois Saint Jaume
ル・グルナッシュ
デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)**
**52.-2. VdF Le Carignan 2013
de la Source
ル・カリニャン
ド・ラ・ソース(赤)**

品種	グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ40%、ルーサンヌ10%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	10年	樹齢	67年	樹齢	51年～67年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3℃に冷却し5日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽500 Lで2ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽500 Lで10ヶ月	熟成	古樽228 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	かぼちゃのポターージュ、 オマールのグリエサフランソース	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	豚肉のハニーマスタード焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度: 18℃
テイasting コメント	洋ナシのコンポート、ライチ、キンカン、ジャスミン、ラムケーキ、海藻の香り。ワインはクリスピーかつフルーティでポリウムがあり、ジンジャーのようなスパイスさとタイトなミネラルがしっかりとした骨格を形成する！	テイasting コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレート。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくよかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む！	テイasting コメント	カシス、スミレ、杉の木、クローブ、ブラックベッパ、生肉、インクの香り。ワインは滑らかでフィネスと清涼感があり、旨味の詰まった艶やかな果実味を洗練された酸とミネラル、優しいタンニンの収斂味がスマートにまとめ上げる！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は前年と同じ9月5日！収量は32 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」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9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。2013年はオイディウムの被害があったが、それでも前年同様に収量は40 hL/haを確保できた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-3. VdF La Syrah 2013 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbieres 2013 Le Corbières de Fond cyprès コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シブレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2012 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナッシュ キュヴ・ニメロ・サンク(赤) 【マグナム】	
品種	シラー	品種	グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3	品種	グルナッシュ
樹齢	10年	樹齢	16年～67年	樹齢	15年～30年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽225Lで10ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー	マリアーージュ (生産者)	アンドウイエット、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	ウサギのリエット、 リヴァロチーズ
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)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージの ローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、チョコ レート、甘草、なめし皮、海苔の香 り。ワインは男性的で構成がはっきり としていて、厚みのあるリッチな果実味 を鋭くタイトに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 骨格を整える！	テイスティング コメント	カシス、スミレ、ラベンダー、イラクサ、 タバコの葉、なめし皮、カカオの香り。 ワインはスマートかつ凛としたストラク チャーとフィネスがあり、上品な果実の 凝縮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！	テイスティング コメント	ブルーベリー、プルーン、オレンジピー ール、サフランの香り。ワインは清涼感 がありスパイシーで勢いがあり、凝縮 した果実味にフレッシュな酸と骨格の あるミネラルが融合し、そのま綺麗に 余韻に抜ける！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620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11日。2012年は蛾の幼 虫の被害により壊滅だったが、2013 年は35 hL/haと比較的量が取れた！ 醸造は全房のマセラシオンカルボニッ クではなく、全て除梗している！ワイン 名は畑の区画の名前。la Pinedeに は「松林」という意味がある！SO ₂ 無 添加、ノンフィルター！	ちなみに！	2013年は、グルナッシュ「ル・ボワ・サ ン・ジョーム」228 L2樽、カリニャン「ラ ・ソース」600 L 1樽、シラー「ラ・ロング ・ド・ピュイ」225 L 2樽それぞれ一番良 い樽をセレクトし、瓶詰め1ヶ月前に アッサンブラージュした(前年とほぼ同 様のアッサンブラージュ比率！)SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ ジョーム以外の全てのグルナッシュを セメントタンクで仕込み、その中で一番 香り高く品質の良かったのが5番目の タンクだったので、シャネルと掛けて命 名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

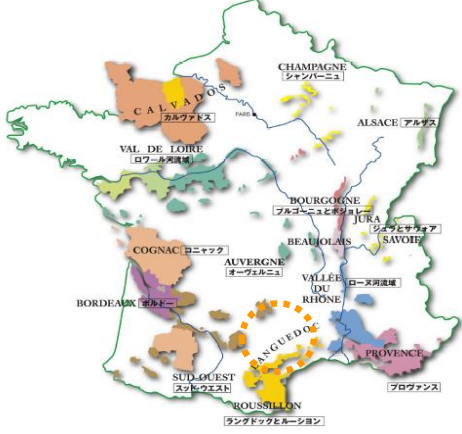
52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2012 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)

52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2012 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)

52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2012 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)

品種	グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ20%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	9年	樹齢	66年	樹齢	50年～66年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3℃に冷却し5日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽500 Lで12ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽500 Lで13ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽500 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマールのグリエ トムチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨胸肉のソテートリュフソース	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンワール、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとピーマンのサフラン煮	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のグリル 黒オリーブとケッパーソース	マリアージュ (日本向け)	牛薄切りステーキ バルサミコ風味
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:10℃	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～2030年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ピンクグレープフルーツ、ナシ、バナナ、ヴェルヴェンヌ、ミント、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、ふくやかなボディと豊かなコク、キレのあるタイトなミネラルが味わいの骨格をつくる！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、クローブ、なめし皮、タバコの葉の香り。ワインはスマートでまとまりがあり、濃縮感のある滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメ細やかなタンニンがやさしく引き締める！	テイasting コメント	カシス、ドライイチジク、海苔の香り。ワインはスマートかつ優雅で構成がはっきりとしていて、旨味の溶け込んだ艶やかな果実味をキメの細かいミネラル、タンニンの収斂味が引き締め骨格を整える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は前年と同じ9月5日！収量は25 hL/ha。ワイン名は畑の区画名。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！大きな浮遊物を取る程度の目の粗いフィルターを使用！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2012年は花ぶるいに遭い収量は25 hL/haと例年の30%減。ワイン名は畑の区画名。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2012年は例年よりも豊作で収量は40 hL/ha！ワイン名は畑の区画名。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-3. VdF La Syrah de la Longe de Puits 2012 VdF ラ・シラー ド・ラ・ロング・ド・ピュイ（赤）		52.-5. VdF Le Grenache Cuvee N°5 2012 VdF ル・グルナッシュ キュヴェ・ニュメロ・サンク（赤） 【マグナム】		52.-6. AOC Corbieres Le Corbieres de Fond cypres 2012 AOC コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ（赤）	
品種	シラー	品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3
樹齢	15年	樹齢	15年～30年	樹齢	15年～66年
土壌	石灰質・マルヌブルー （灰色泥灰土）	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで 15～21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～15日間
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛のタルタルステーキ、 ブーダンノワール	マリアージュ （生産者）	ウサギのリエット、 牛フィレのステーキ	マリアージュ （生産者）	小鹿のテリーヌ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ （日本向け）	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ （日本向け）	ソーセージと白いんげん豆の 煮込み	マリアージュ （日本向け）	牛のレバーのソテー 粒マスタードソース
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：17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：18℃
テイasting コメント	グリオット、ダークチェリー、ローズマリー、お香、醤油の香り。ワインはしなやかで果実が濃厚で凝縮感があり、若くやわらかなタンニンと洗練されたミネラルの旨味が口いっぱいに広がり余韻に続く！	テイasting コメント	ブルーベリー、ブルー、オレンジピール、サフランの香り。ワインは清涼感がありスパイシーで勢いがあり、凝縮した果実味にフレッシュな酸と骨格のあるミネラルが融合し、そのまま綺麗に余韻に抜ける！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、ユーカリ、モミの木、カカオ、ミネラルの香り。ワインは力強くもしなやかかつ凛としたストラクチャーがあり、果実の凝縮味をタイトなミネラルと緻密なタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	6,700円（税込7,370円）	希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Puitsは「井戸」の意味で、昔この区画に井戸があった！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。通常ネゴシアンに売っているグルナッシュのうち、5番目のタンクがあり、あまりにも香り高く品質の良かったので、例外的にドメヌで元詰めすることになった。「シャネルのN°5」と掛けて命名した！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！ マグナムサイズ限定！	ちなみに！	グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」2樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」2樽、カリニャン「ラ・ソース」500 L1樽、一番良い樽をセレクトし瓶詰め1ヶ月前にアッサンプラージュした！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！

	生産者	Laetitia OURLIAC
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール ＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	ドメーヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シブレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes (2011) ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume (2011) ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source (2011) ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)	
品種	ヴィオニエ40%、ルーサンヌ20%、 グルナッシュブラン40%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	8年	樹齢	65年	樹齢	65年～80年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3℃に冷却し5日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間
醗酵	自然酵母 古樽500Lで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで27日間
熟成	古樽500Lで7ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽500Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	カジキマグロのバジルソース、 トムチーズ	マリアージュ (生産者)	牛のモワルのロースト、 牛フィレのステーキ	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 仔羊のロティリユフソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛のたたき
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	黄桃、マンゴー、松葉、メントール、プリ オッシュの香り。ワインはオイルリーかつ 果実が力強くまろやかでボリュームが あるが、張りのあるミネラルと白桃のよ うな果実のエキスが味わいの骨格を 支える！	テイasting コメント	ダークチェリー、ユーカリ、タイム、ガ リグ、赤身肉の風味深い香り。ワイ ンはミネラリーかつテキスチャーが緻 密で、洗練された果実の凝縮味と繊細 な酸、細かいタンニンの収斂味が味わ いを引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、ライチ、タバ コの葉、カカオの香り。口当たり滑らか かつ果実にたっぷりとしたボリュームと 凝縮感があり、若く細かいタンニンと洗 練されたミネラルの旨味が口をしめや かに満たす！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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5日。収量は20hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、Garenneには「ウサギの 生息する森」という意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、bois Saint Jaumeの区画 は昔キリスト教巡礼の通り道だった！	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、la Sourceの区画は昔地 下に水源があった！

52.-3. VdF La Syrah de la Pinede (2011) VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤)	
品種	シラー
樹齡	10年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで26日間
熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 鹿肉のグランブヌールソース
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ミュール、オレンジ、スマイレ、モカコー ヒー、ナツメグの香り。ワインはとても スマートでまとまりがあり、しめやかな タンニン、凝縮した果実味、洗練され たミネラルなど全ての要素が柔らかく 同調する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は30hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で la Pinedeには「松林」とい う意味がある！