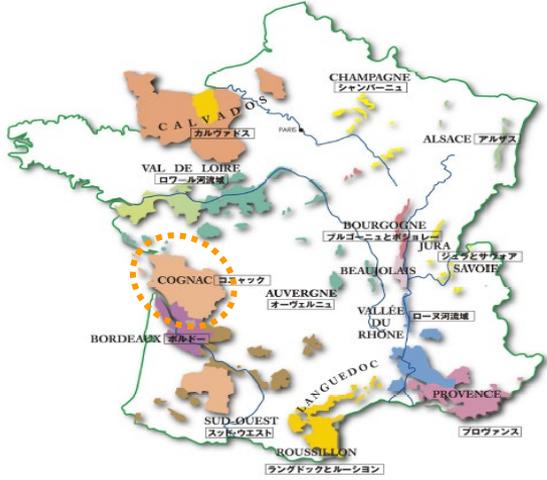


ドメヌ・エリザベス(Domaine Elisabeth)

VCN° 47

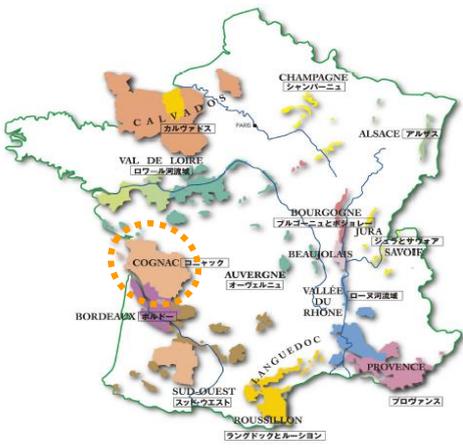


地図提供: フランス食品振興会

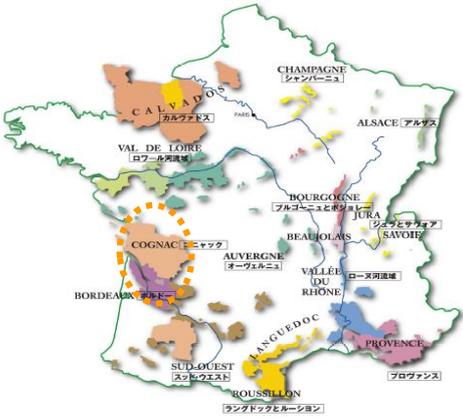


生産者	Bruno ARRIVÉ
国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF
歴史	現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。
気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的光照量があり乾燥している。
畑総面積	53 ha
農法	ビオロジック(2000年エコセール認証)
収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者20人
趣味	菜園、自然の中を散歩、水泳
生産者のモットー	温故知新! 伝統を重んじる! 農薬のない土地を後世に残す努力をする!

★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (炭酸微発泡ブドウジュース)		★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifie Rouge 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (炭酸微発泡ブドウジュース)		47.-3. VdF Blanc 2017 Vin Naturel 1L ヴァン・ナチュレル 1L(白)	
品種	ユニブラン70%、 コロンバル20%	品種	エジオドーラ80%、 メルロー20%	品種	ユニブラン70%、コロンバル20%、 モンティ10%
樹齢	32年	樹齢	28年平均	樹齢	15年~40年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗後、5℃以下に冷やした プレス機の中で24時間	マセラシオン	ジュースを5℃に保ち 24時間かけてデブルバージュ
清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄	醗酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	熟成	セメントタンクで3ヶ月
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション	マリージュ (生産者)	サラダクリュディテ、 シェールチーズ
賞味期限	2020年12月	賞味期限	2020年12月	マリージュ (日本向け)	生牡蠣のシェリービーネガー風味
飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り	飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り	ワインの 飲み頃	2018年~2020年 供出温度:12℃
テイasting コメント	青リンゴ、西洋菩提樹、カリンのジャム、 ハチミツ、カテキン、麦藁の香り。泡立ち は限りなく繊細ですりおろしリンゴのよう なフレーバーがあり、粘着性のある優しく 透明な甘みに鋭くシャープな酸がまったり と溶け込む!	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、アセロラ、 ハイビスカスティーの香り。味わいはス マートかつ泡立ちが繊細でワインのよう なはっきりとした輪郭があり、上品な甘さ を洗練された酸と紅茶のようなやさしいタ ンニンが締める!	テイasting コメント	熟したリンゴ、バナナ、洋ナシのコンポー ト、キャラメル、ヨーグルト、鉱物的なミネ ラルの香り。ワインはピュアかつ口当た りまるやかで、横に広がる滑らかなエキ スを滋味で繊細なミネラルと鋭く刺すよ うなシャープな酸がタイトに締める!
希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日はユニブランが9月27日、コロ ンバルが10月1日。収量は72 hL/ha。 2018年は開花時にミルデューの被害に 遭い、ブドウの熟しがまばらだった。未熟 なブドウも入っている分甘さがいつもより もスッキリとしている! 地元レストランに は、コニャックをジュースで割った Cognasin(コニャザン)というカクテルが ある! 糖分は140 g/L。	ちなみに!	収穫日はエジオドーラが9月19日、メル ローが9月17日。収量は35 hL/ha。2018 年は赤のジュースの当たり年! 味わい にメリハリを与えるためにマセラシオンの 時間を24時間と長く漬けている! エ ジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とア プリウ種の交配品種。糖分は170 g/L。	ちなみに!	収穫日は9月20日。2017年は霜の被害 により収量は60 hL/haと30%減。pHは 3.14! コニャックに蒸留する前のワイ ン、ユニブラン、コロンバルに滋味な苦 みが特徴の土着品種モンティを加えた完 全ナチュラルワイン! ユニブランは特徴 としてヴェルメンティエとピノブランを兼 ね備えていると言われている! ノンフ ィルター! SO ₂ 無添加!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVÉ
	国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF
	歴史	現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセルを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つの仕事を管理している。
	気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(2000年エコセル認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者20人
	趣味	菜園、自然の中を散歩、水泳
	生産者の motto	温故知新! 伝統を重んじる! 農業のない土地を後世に残す努力をする!

47.-3. VdF Blanc 2017 Vin Naturel 1L ヴァン・ナチュレル 1L(白)		★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2017 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (炭酸微発泡ブドウジュース)		★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2017 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (炭酸微発泡ブドウジュース)	
品種	ユニブラン70%、コロンバール20%、 モンティ10%	品種	ユニブラン90%、 コロンバール10%	品種	メルロー85%、 エジオドーラ15%
樹齢	15年~40年	樹齢	31年	樹齢	27年平均
土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ジュースを5°Cに保ち 24時間かけてデブルバージュ	マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗後、5°C以下で18時間
醱酵	自然酵母 セメントタンクで10日間	清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄
熟成	セメントタンクで3ヶ月	瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
マリアージュ (生産者)	サラダクリュディテ、 シェーヴルチーズ	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
マリアージュ (日本向け)	生牡蠣のシェリーピネガー風味	賞味期限	2019年12月	賞味期限	2019年12月
ワインの 飲み頃	2018年~2020年 供出温度:12°C	飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り	飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り
テイasting コメント	熟したリンゴ、バナナ、洋ナシのコン ポート、キャラメル、ヨーグルト、鉱物 的なミネラルの香り。ワインはピュアか つ口当たりまろやかで、横に広がる滑 らかなエキスを滋味で繊細なミネラル と鋭く刺すようなシャープな酸がタイト に締める!	テイasting コメント	リンゴのコンポート、ミラベルのジャム、 セイロンティー、麦藁の香り。味わいふ くよかですりおろしリンゴにハチミツを 加えたようなねっとりとしたまろやかな 甘みを線の細いシャープな酸と繊細な 泡が包み込む!	テイasting コメント	フランボワーズ、リューバーク、リンゴの コンポート、アセロラ、アールグレイ、カ テキンの香り。味わいはスマートかつ 泡立ちは繊細でまとまりがあり、赤い 果実のシロップのような上品な甘さと 洗練された酸とのバランスが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)	希望小売価格	1,950円(税込2,106円)
ちなみに!	収穫日は9月20日。2017年は霜の被害により収量は60 hL/haと30%減。pHは3.14! コニャックに蒸留する前のワイン、ユニブラン、コロンバールに滋味な苦み特徴の土着品種モンティを加えた完全ナチュラルワイン! ユニブランは特徴としてヴェルメンティノーとピノブランを兼ね備えていると言われてる! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日はユニブランが9月28日、コロンバールが9月16日。2017年は霜の被害により収量が40 hL/haと50%減! ユニブランの比率が多い分いつもよりもまったりとした味わいに仕上がっている! 地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある! 糖分は153 g/L。	ちなみに!	収穫日はエジオドーラが9月11日、メルローが9月14日。2017年は霜の被害により収量が20hL/haと65%減。前年同様、味わいにメリハリを与えるためにマセラシオンの時間を18時間と長く漬込んでる! エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアブリウ種の交配品種。糖分は167 g/L。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVÉ
	国>地域>村	フランス>シャラント>マリティーム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
	歴史	現オーナーのブリュノ・アリウエはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセルを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つ
気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。	
	畑総面積	35 ha
	農法	ビオロジック(2000年エコセル認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
	趣味	自然の中を散歩、水泳
	生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！

★new vintage★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2016
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン60%、 コロンパール40%
樹齢	30年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2018年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイasting コメント	すりおろしリンゴ、クエッチ、カリンの ジャム、緑茶、ハチミツの香り。味わい ふくよかで爽やかに弾ける泡と共にハ チミツのようなまろやかな甘みが口に 広がり、鋭く線の細い酸が輪郭を整え る！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに！

収穫日はユニブランが10月6日、コロンパールが10月3日。2016年は水不足と雹の被害により収量が40 hL/haと50%減！味わい的には2015年よりもリンゴ酸が若干少なくまろやかに仕上がっている！地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある！糖分は173 g/L。

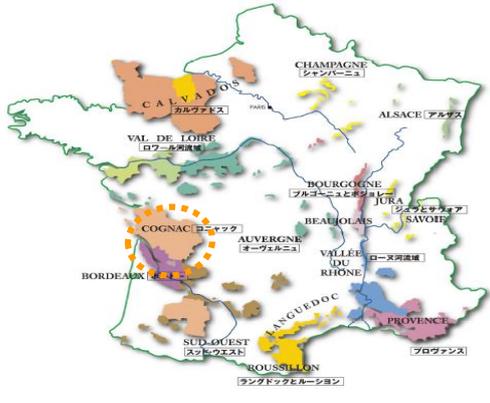
★new vintage★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2016
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	エジオドーラ60%、 メルロ40%
樹齢	26年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを温度5°C 以下のステンレスタンクで 18時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2018年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイasting コメント	イチゴジャム、ルパープ、アセロラ、 アールグレイ、ドイツの香り。味わいは ふくよかで広がりがあり、ネクターのよ うなまったりとした甘さをやさしい酸と 爽やかに弾ける泡が上品に整える！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに！

収穫日はエジオドーラが9月19日、メルローが9月23日。2016年は水不足と雹の被害により収量が38 hL/haと50%減。味わいにメリハリを与えるためにマセラシオンの時間を18時間と前年よりも6時間長く漬け込んでいる！(2014年と同じ)エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアプリウ種の交配品種。糖分は184 g/L。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVÉ
	国>地域>村	フランス>シャラント>マリティーム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
	歴史	現オーナーのブリュノ・アリウエはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセルを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つ
	気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
	畑総面積	35 ha
	農法	ビオロジック(2000年エコセル認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
	趣味	自然の中を散歩、水泳
	生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！

★ new vintage ★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2015
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン60%、 コロンパール40%
樹齢	29年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2017年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	焼きリンゴ、カリンのジャム、ハチミツ、水羊かんの香り。味わい滑らかでハチミツのような粘着性があり、ふくよかで優しい甘みが爽やかに弾ける泡と鋭くタイトな酸をきれいに包み込む！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに！

収穫日はユニブランが9月28日、コロンパールが9月29日。2015年はコロンパールの5%ほどに貴腐が入っている！収量的には豊作ではないが質の高い素晴らしいブドウが取れた！地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある！

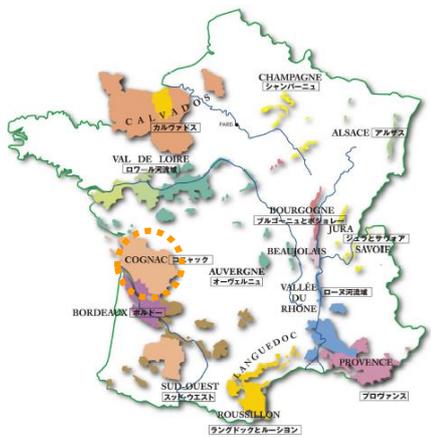
★ new vintage ★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2015
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	エジオドーラ60%、 メルロー40%
樹齢	25年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを温度6°C 以下のステンレスタンクで 12時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を2°Cに保ち36時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2017年12月
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイastingコメント	カシス、リユバブ、アールグレイ、スイートポテトの香り。味わいはスマートかつキレがあり、控えめな甘さと爽やかに弾ける泡とのバランスが良く、アフターに残る紅茶の風味が喉越しを上品に抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)

ちなみに！

収穫日はエジオドーラが9月14日、メルローが9月15日。2015年のブドウはポリフェノールが多く、色の抽出を抑えるために前年よりもマセラシオンの時間を6時間縮めている！エジオドーラはフェールセルヴァドウ種とアプリウ種の交配品種。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bruno ARRIVÉ
	国>地域>村	フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ
	AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック
	歴史	現オーナーのアリユ・アラフィエはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つの仕事を管理している
	気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20℃前後と過ごしやすく、冬は雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(2000年エコセール認証)
	収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者4人
	趣味	自然の中を散歩、水泳
	生産者のモットー	ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！

★ new vintage ★

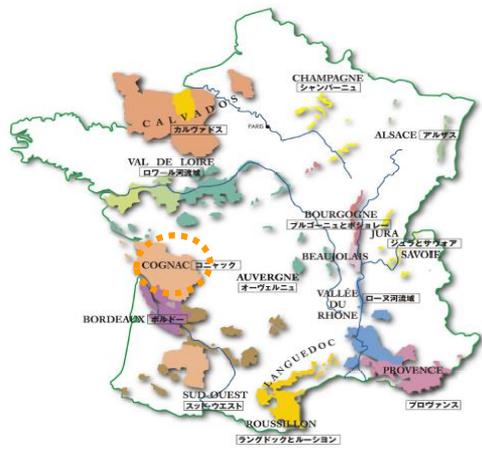
47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2014
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン70%、 コロムバル30%
樹齢	28年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし
清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ベントナイトで48時間清澄
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2016年9月末
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイasting コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、カリンのジャム、ハチミツの香り。味わいフレッシュで、爽やかに弾ける泡とネクターのような上品な甘さとのバランスが良く、キレのあるタイトな酸が余韻に続く！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日はコロムバルが10月10日、ユニブランが10月13日。2014年は、2013年同様にコロムバルの収量が少なく、結果ユニブランのブレンド比率が70%と相対的に高くなった！地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある！

★ new vintage ★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2014
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	エジオドーラ50%、 メルロー50%
樹齢	24年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを温度10℃ 以下のステンレスタンクで 18時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を10℃に保ち ベントナイトで24時間清澄
瓶詰め	2℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90℃で フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2016年9月末
飲み方	ストレート、コニャック割り
テイasting コメント	いちごジャム、カリンのジャム、アールグレイ、スイートポテトの香り。イチゴシロップのような甘味とキリッと締まる酸味、繊細に弾ける泡とのバランスが絶妙で、紅茶の風味が喉越しを上品に抜ける！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日はエジオドーラが9月15日、メルローが9月17日。色とエキスを最大限に抽出するために10℃以下で18時間マセラシオンを施している！エジオドーラはフェールセルヴァード種とアブリウ種の交配品種。2014年は、2013年のブレンド比率に倣って50:50にしている！



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Bruno ARRIVÉ

国>地域>村

フランス>シャラント・マリタイム
>コニャック>ヴィロレ

AOC

コニャック、VdP デ・シャラント、
VdPアトランティック

歴史

現オーナーのアリユ・アリユはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。

気候

穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。

畑総面積

35ヘクタール

農法

ビオロジック(2000年エコセール認証)

収穫方法

機械収穫(醸造所で粒単位の選果)

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者4人

趣味

自然の中を散歩、水泳

生産者のモットー

ブドウ本来の味わい風味を最大限に引き出す！
農薬のない土地を後世に残す努力をする！



★new vintage★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc (2013)
 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ白
 (炭酸微発泡ブドウジュース)

★new vintage★

47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge (2013)
 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ赤
 (炭酸微発泡ブドウジュース)

品種	ユニブラン70%、 コロムパール30%	品種	エジオドーラ80%、 メルロ20%
樹齢	27年	樹齢	23年平均
土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウを温度10°C 以下のステンレスタンクで 36時間漬け込む
清澄処理	ジュースの温度を10°Cに保ち ペントナイトで48時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を10°Cに保ち ペントナイトで24時間清澄
瓶詰め	5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	ダブルバージュ	2°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと90°Cで フラッシュパストリゼーション
賞味期限	2015年10月23日	賞味期限	2015年10月5日
飲み方	ストレート、コニャック割り	飲み方	ストレート
テイasting コメント	リンゴのコンポート、カリン、ミント、ア プリコットティーの香り。ネクタールのような とろみのある果実の甘み、鋭くキレの ある酸、細かく繊細な泡立ちとのバラ ンスが絶妙！余韻にハチミツの風味 が残る！	テイasting コメント	いちごジャム、フランボワーズ、アール グレイ、スイートポテトの香り。瑞々し い赤い果実のほのかな甘味とキリッと 締まる酸味とのバランスが良く、後から 繊細な泡とミネラルが喉越しを上品に まとめる！
希望小売価格	1,850円(税込 1,998円)	希望小売価格	1,850円(税込 1,998円)
ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。2013年はコロ ムパールの収量が少なく、結果ユニブランの 割合が70%とブレンド比率が2012年とほぼ 逆転している！(2012年はコロムパール 80%、ユニブランが20%)地元レストランに は、コニャックをジュースで割ったCognasin (コニャザン)というカクテルがある！	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。2013年は色とエキ スを最大限に抽出するために10度以下で 36時間マセラシオンを施している！エジオ ドーラはフェールセルヴァドウ種とアブリウ 種の交配品種。2013年は、2012年同様にメ ルロが不作だったので、相対的にエジオ ドーラの割合が多い。