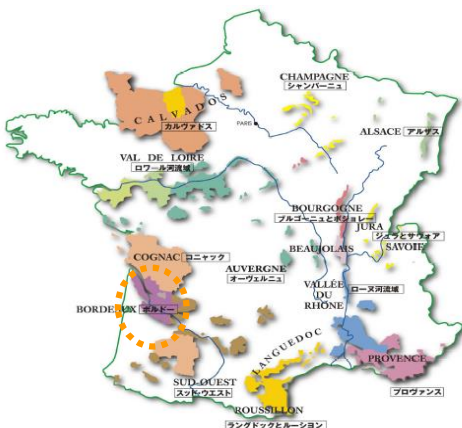
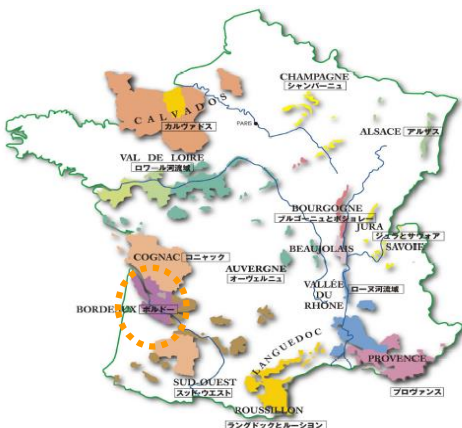


「Version.December-2019」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Bernard FOURNIER
	国＞地域＞村	フランス＞ポルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
	AOC	コート・ド・ポルドー
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
	畑総面積	13 ha
	農法	1970年にエコセル認証 (それ以前からビオ農法を実践)
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	サッカー
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 コート・ド・ポルドー・カスティヨン(赤)		37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モフルー(白甘)	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソーヴィニヨン5%	品種	セミヨン
樹齢	40年平均	樹齢	42年平均
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30日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で22日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで13ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 黒ブーダン	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 クレームブリュレ
マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュルームの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ロックフォールとリンゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2039年 供出温度:8℃
テイasting コメント	カシス、ブルーベリージャム、スミレ、ミ ント、黒トリュフ、タバコの葉、なめし革 の香り。ワインはしなやかで上品なコ クがあり、滑らかな果実の凝縮味に洗 練されたミネラル、奥ゆかしく繊細な 酸、キメの細かいタンニンが優しく溶け 込む！	テイasting コメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパ イナップル、フュメ香、ハチミツの香り。 ワインはまったりと上品にまろやかで 清涼感があり、ネクターのような心地 よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋 みを伴ったミネラルがきれいに溶け込 む！
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25日～10月3日。収量は 50 hL/ha。2016年は特にメルローの 当たり年で、質量共に2015年を超える ヴァンテージと評価されている！ SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コーラージュ 有。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデューの被害か ら逃れたセミヨンをバスリヤージュで仕 上げた！SO ₂ は収穫時、発酵後、瓶詰 め時に添加。残糖は100g/L。SO ₂ の 量を減らすため細かめのフィル ターを2回かけている！

「Version.September-2019」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Bernard FOURNIER
	国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
	AOC	コート・ド・ボルドー
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引き継ぎ現在に至る。
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	13 ha
	農法	1970年にエコセル認証 (それ以前からピオ農法を実践)
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	サッカー
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

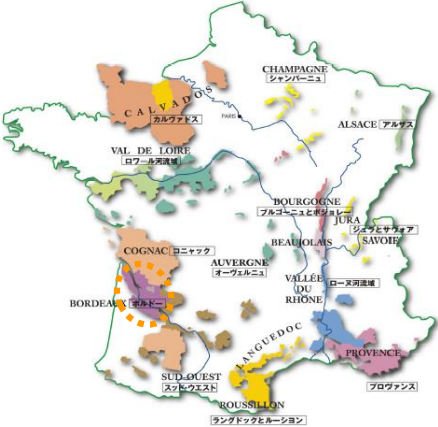
37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2015 コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)		37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ボルドー・カスティヨン エルヴェ・アン・フュド・シェヌ(樽熟)(赤)		37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モワルー(白甘)	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソーヴィニヨン5%	品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソーヴィニヨン5%	品種	セミヨン
樹齢	39年平均	樹齢	40年平均	樹齢	42年平均
土壌	石灰質・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25日間	マセラシオン	セメントタンクで30日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で22日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで15ヶ月	熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジゴードニョー、 カスレー	マリアージュ (生産者)	ウサギのレパーマスタードソース、 マグレドカナル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 クレームブリュレ
マリアージュ (日本向け)	牛ミンチ肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛ハツとしし唐のグリル	マリアージュ (日本向け)	ロックフォールとリンゴのサラダ
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～2034年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2039年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ミュール、イチゴジャム、 スミレ、甘草、スベキユロスの香り。 ワインはリッチかつジューシーで旨味の 凝縮した柔らかい果実味があり、 繊細な酸とほんのりピターでやさしい タンニンが味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライ ルーン、スミレ、クローブ、モミの木、 生肉の香り。ワインは柔らかくしなやかな コクと濃縮感があり、染み入るように 優しい果実味にキメの細かいタンニンの 収斂味が優しく溶け込む！	テイスティング コメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したバ イナップル、フュメ香、ハチミツの香り。 ワインはまったりと上品にまろやかで 清涼感があり、ネクターのような心地 よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋 みを伴ったミネラルがきれいに溶け込 む！
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	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデュの被害に より例年よりも収量は少ないが、品質 的には2009年や2010年に次ぐ当たり 年！SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計 20 mg/L添加。フィルター＆コーラージュ有。	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は 50 hL/ha。2016年は特にメルローの 当たり年で、質量共に2015年を超える ヴィンテージと評価されている！樽は3 年～4年樽を使用！SO ₂ はマロの後と 瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィル ター＆コーラージュ有。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデュの被害か ら逃れたセミヨンをパシリヤージュで仕 上げた！SO ₂ は収穫時、発酵後、瓶詰 め時に添加。残糖は100g/L。SO ₂ の 量を減らすため細かめのフィル ターを2回かけている！

VCN° 37	「Version.April-2018」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者		Bernard FOURNIER
	国＞地域＞村		フランス＞ポルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
	AOC		コート・ド・ポルドー
	歴史		シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引き継ぎ現在に至る。
	気候		畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
	畑総面積		13 ha
	農法		1970年にエコセール認証 (それ以前からピオ農法を実践)
	収穫方法		収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメーヌのスタッフ		3人、季節労働者数人
	趣味		サッカー
	生産者のモットー		品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

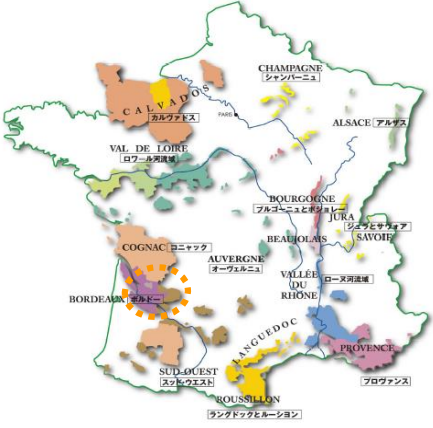
★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015 シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カスティヨン(赤)		37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015 Eleve en Fut de Chane シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カスティヨン エレヴ・アン・フュド・シェヌ(樽熟) (赤)	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソービニオン5%	品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソービニオン5%
樹齢	39年平均	樹齢	39年平均
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25日間	マセラシオン	セメントタンクで25日間
醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	セメントタンクで15ヶ月	熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジゴダニョー、 カスレー	マリアージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 熟成ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとごぼうのバルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮
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～2033年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ミュール、イチゴジャム、スミレ、甘草、スペキュロスの香り。ワインはリッチかつジュシーで旨味の凝縮した柔らかい果実味があり、繊細な酸とほんのりビターでやさしいタンニンが味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、黒オリーブ、スミレ、ラベンダー、メントールの香り。ワインはリッチで柔らかくコクと濃縮感があり、完熟したしなやかな果実味にキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む！
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)
ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデューの被害により例年よりも収量は少ないが、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。	ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデューの被害により例年よりも収量は少ないが、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！樽は2年～3年樽を使用！SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。

VCN° 37	「Version.November-2016」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Bernard FOURNIER	
	国＞地域＞村	フランス＞ポルドー＞コート・ド・カステイオン＞ル・ブルグ	
	AOC	コート・ド・ポルドー	
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カステイオン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。	
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。	
	畑総面積	13 ha	
	農法	1970年にエコセール認証（それ以前からビオ農法を実践）	
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。	
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	サッカー	
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！	

37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 Élevé en Fût de Chêne シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カステイオン "エレヴ・アン・フュド・シェヌ"樽熟成(赤)		37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ポルドー・カステイオン(赤)	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー90%、カベルネフラン10%
樹齢	38年平均	樹齢	38年平均
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2週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで5ヵ月
マリァージュ (生産者)	ヤツメウナギのポルドー風煮、牛肉のパヴェステーキ	マリァージュ (生産者)	セップ茸のソテー ブリーチーズ
マリァージュ (日本向け)	仔羊のロースト	マリァージュ (日本向け)	牛肉の山椒焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	カシスのジャム、甘草、メントール、黒トリュフ、キャラメル、クルトンの香り。ワインは柔らかく舌触り滑らかで、しなやかに熟した果実味をじわっと染み入る優しい酸とキメの細かいタンニンが支える！	テイステイング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミネラル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	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月28日～10月8日。収量は47hL/ha。2014年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった！フィルター＆コーラージュ有。SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は45hL/ha。2014年は品質も良く収量が久しぶりに確保できたバランスの良い年！フィルター＆コーラージュ有。SO ₂ はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。

VCN° 37	「Version.November-2015」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Bernard FOURNIER
	国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
	AOC	コート・ド・ボルドー
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引き継ぎ現在に至る。
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
	畑総面積	13 ha
	農法	1970年にエコセール認証 (それ以前からビオ農法を実践)
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	サッカー
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)		37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon "Élevé en Fût de Chêne" 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン "エレーヴ・アン・フュ・ド・シェヌ"樽熟成(赤)	
品種	メルロー90%、カベルネフラン10%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15% カベルネソービニオン5%
樹齢	38年平均	樹齢	36年平均
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1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月半
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで5ヵ月	熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリージュ (生産者)	セップ茸のソテー ブリーチーズ	マリージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮 牛肉のハラミステーキ
マリージュ (日本向け)	牛肉の山椒焼き	マリージュ (日本向け)	ラムチョップのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、 煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。 ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく 女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミ ネラルとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	カシス、干しイチジク、デイツ、バラの花 弁、しし唐、キャラメル。ワインは滑 らかで柔らかな果実の凝縮味と繊細な酸 とのバランスが良く、後から細かく緻密な タンニンの収斂味が口に広がる！
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)
ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は45 hL/ha。2014年は品質も良く収量が久し ぶりに確保できたバランスの良い年！フィル ター&コラーージュ有。SO ₂ はマロラク ティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L 添加。	ちなみに！	収穫日は10月4日～10月12日。収量は 30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少 ないが、2010年のような骨格のはっきり としたワインが出来上がった！フィルター &コラーージュ有。SO ₂ はマロラクティック 発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。

VCN° 37		「Version.January-2015」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)	
 地図提供：フランス食品振興会		生産者	Bernard FOURNIER
		国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
		AOC	コート・ド・カスティヨン
		歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
		気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性 気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は 暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの が難点。
		畑総面積	13 ha
		農法	エコセル認証 (1970年からビオ農法を実践)
		収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
		ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
		趣味	サッカー
		生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)		37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011 Eleve en Fut de Chane ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン “エレヴ・アン・フュ・ド・シェヌ” 樽熟成(赤)	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニオン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニオン5%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
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1ヶ月半	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで7ヵ月	熟成	古樽(225 L)で13ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ローストビーフ、 オックステールシチュー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 マグレドカナール
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の豆豉炒め	マリアージュ (日本向け)	牛肉のペッパーステーキ
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～2025年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、スミレ、ブラックペッパー、カカオ、 ナツメグ、ユーカリの香り。ワインは男性 的かつスパイシーで、骨太なボディと強 かな酸、若くほろ苦いタンニンの収斂味が 味わいを引き締める！	テイスティング コメント	ブルーン、ミュールのジャム、バニラ、 アーモンド、ライ麦パンの香り。ワインは 上品かつ滑らかで、きれいに凝縮した果 実味と繊細な酸味、若くしっとりとしたタン ニンとのバランスが絶妙！
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)
ちなみに！	収穫日は10月4日～10月12日。収量は 30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少 ないが、2010年のような骨格のはっきりと したワインが出来上がった！フィルター& コラーージュ有。SO ₂ はマロの後と瓶詰め時 に計2 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間早い9月15日 ～9月24日。収量は50 hL/ha。2011年は 2010年同様豊作の年！フィルター&コ ラーージュ有。SO ₂ はマロの後と瓶詰め時 に計2 mg/L添加。



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Bernard FOURNIER

国＞地域＞村

フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞
ル・ブルグ

AOC

コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引き継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積

13ヘクタール

農法

エコセル認証
(1970年からビオ農法を実践)

収穫方法

収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

サッカー

生産者のモットー

品質にこだわったコストパフォーマンスの
高いワインをつくる！

★new vintage★

37.-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン

★new vintage★

37.-5. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010
Eleve en Fut de Chane
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン
“エレーヴ・アン・フュ・ド・シェヌ”
(樽熟成)

品種

メルロー80%、カベルネフラン15%、
カベルネソービニオン5%

樹齢

35年平均

土壌

石灰質・粘土質

マセラシオン

セメントタンクで3週間

醗酵

自然酵母で10日間

熟成

セメントタンクで6ヵ月

マリアージュ
(生産者)ジャンボンスフレ、
タルタルステーキマリアージュ
(日本向け)

砂肝のコンフィ

ワインの
飲み頃2013年～2018年
供出温度:17℃テイステイング
コメント

ブルーベリーやチェリー、ユーカリ、パンの
耳、煎ったアーモンドの香り。口当たり優
しく、しなやかな果実味と軽やかなタンニ
ン、チャーミングな酸とのバランスが良く、
余韻に仄かにピターな収斂味が残る！

品種

メルロー80%、カベルネフラン15%、
カベルネソービニオン5%

樹齢

35年平均

土壌

石灰質・粘土質

マセラシオン

セメントタンクで1ヶ月

醗酵

自然酵母で3週間

熟成

古樽(225l)で13ヶ月

マリアージュ
(生産者)イノシンのパテ、
マグレドカナルマリアージュ
(日本向け)

牛タン赤ワイン煮込み

ワインの
飲み頃2013年～2028年
供出温度:18℃テイステイング
コメント

カシスやドライブルーン、シナモン、パニ
ラ、メントールの香り。口当たり滑らかか
つ酸が繊細で、濃厚な果実味と鉱物的で
骨格のあるミネラル、若くしめやかなタン
ニンが一体となりそのまま余韻に続く！

希望小売価格

2,500円(税込2,750円)

希望小売価格

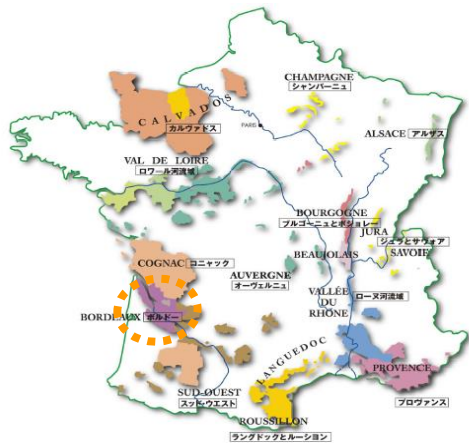
2,500円(税込2,750円)

ちなみに！

収穫日は9月27日～10月6日。
収穫量は50hl/ha。2011年は豊作で、
果実味と酸がエレガントな仕上がり！

ちなみに！

収穫日は9月21日～10月1日。
収量は42hl/ha。プラドにとって2010年は
2009年同様当たり年で9年ぶりに収量が
とれた年！力強いタイプのワインに仕上
がった！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Bernard FOURNIER

国＞地域＞村

フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞
ル・ブルグ

AOC

コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン
の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性
気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は
暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの
が難点。

畑総面積

13ヘクタール

農法

エコセル認証
(1970年からビオ農法を実践)

収穫方法

収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

サッカー

生産者のモットー

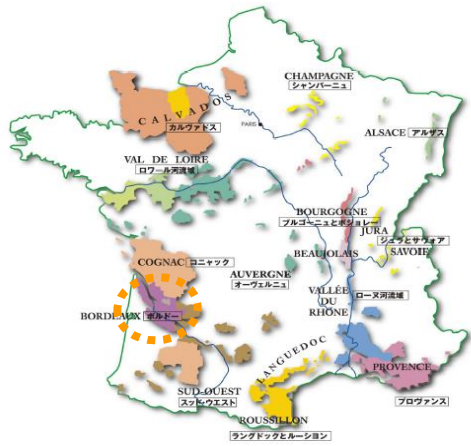
品質にこだわったコストパフォーマンスの
高いワインをつくる！

★new vintage★

37.-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン

37.-5. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009
Eleve en Fut de Chane
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン樽熟

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニオン5%	品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、 カベルネソービニオン5%
樹齢	34年平均	樹齢	34年平均
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1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで6ヵ月	熟成	古樽(225l)で1年 ホーロータンクで2ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛ラム肉のパヴェステーク	マリージュ (生産者)	野うさぎのパテ、 牛の頬肉赤ワイン煮込み
マリージュ (日本向け)	鶏モモ肉のロースト	マリージュ (日本向け)	きのこの照り焼きハンバーグ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	干しプルーンやレッドペッパー、パンデピ スやダーツの香り。ワインは新鮮かつス パイシーで、凝縮味の中に若く繊細なタン ニンと酸、ミネラルがバランス良くまとまり 味わいを引き締める！	テイステイング コメント	カシスやミュールのジャム、スミレ、タバコ の葉の香り。口当たり上品で、柔らかく広 がりのある果実味と凝縮味の中に湿った タンニンと繊細なミネラル、酸がバランス 良く溶け込んでいる！
希望小売価格	2,300円(税込2,530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26日～10月10日。収穫量は 46hl/ha！プラドにとって2010年は2009年 同様当たり年で9年ぶりの豊作だそう！	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月9日。収量は 35hl/ha。2005年や2009年など良いブドウ が収穫できた時のみ仕込むプラドのスペ シャルキュヴェ！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Bernard FOURNIER

国＞地域＞村

フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞
ル・ブルグ

AOC

コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積

13ヘクタール

農法

エコセール認証
(1970年からピオ農法を実践)

収穫方法

収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

サッカー

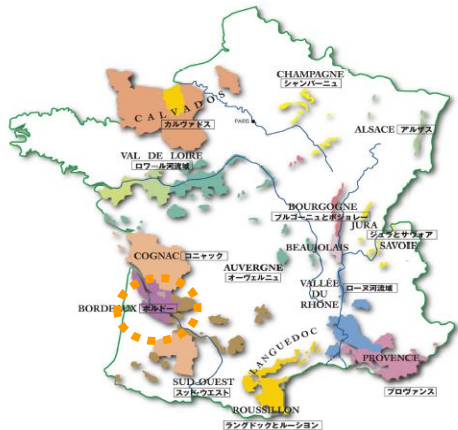
生産者のモットー

品質にこだわったコストパフォーマンスの
高いワインをつくる！

37.-1. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

37.-4. Chateau de Prade
AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニオン5%	品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、 カベルネソービニオン5%
樹齢	30年平均	樹齢	34年平均
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3週間	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	大樽(100hl)で2年 ホーロータンクで6年	熟成	セメントタンクで6か月
マリアージュ (生産者)	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛のバヴェステーキ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と玉ねぎのステーキ	マリアージュ (日本向け)	レバーの竜田揚げ
ワインの 飲み頃	2009年～14年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ブルーコンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこねられていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。	テイステイング コメント	ミュールやドライイチジク、パンデピスや黒コショウの香りもある。口当たり滑らかでワインにふくらみがあり、バランス豊かな果実味が若く柔らかなタンニンと繊細な酸をやさしく包み込む！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴァンテージだ！手摘み収穫です！！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫量は35hl/ha。2009年は例年よりも収量が3割減った分、果実味が凝縮されたワインができたこと！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Bernard FOURNIER

国＞地域＞村

フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞
ル・ブルグ

AOC

コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン
の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性
気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は
暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの
が難点。

畑総面積

13ヘクタール

農法

エコセール認証
(1970年からピオ農法を実践)

収穫方法

収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

サッカー

生産者のモットー

品質にこだわったコストパフォーマンスの
高いワインをつくる！

37.-1. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

品種

メルロー80%、カベルネフラン15%、カベル
ネソービニヨン5%

樹齢

30年平均

土壌

石灰質・粘土質

マセラシオン

セメントタンクで3週間

醗酵

自然酵母で15日間

熟成

大樽(100hl)で2年
ホーロータンクで6年マリージュ
(生産者)牛のフィレ肉、
ヤツメウナギの赤ワイン煮マリージュ
(日本向け)

牛肉と玉ねぎのステーキ

ワインの
飲み頃2009年～14年
供出温度:15℃テイスティング
コメント

ブルーコンのコンポートや腐葉土など熟成
の香り。口当たりは水のようにやさしく、タ
ンニンもこねられていて味わいがとても繊
細。後からくるほのかな苦味がとても心地
よく、余韻も細く長い。

希望小売価格

2,300円(税込2,530円)

ちなみに！

熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味し
い！」というワインを造ろうと試みたのがこ
の2000年ヴィンテージだ！手摘み収穫で
す！！

37.-2. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2005
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

品種

メルロー80%、カベルネフラン15%、カベル
ネソービニヨン5%

樹齢

30年平均

土壌

石灰質・粘土質

マセラシオン

セメントタンクで1ヶ月

醗酵

自然酵母で14日間

熟成

古樽(225l)で1年
ホーロータンクで3年6ヵ月マリージュ
(生産者)野うさぎのパテ、
牛のパヴェステーキマリージュ
(日本向け)

鴨のロースト

ワインの
飲み頃2009年～2019年
供出温度:16℃テイスティング
コメント

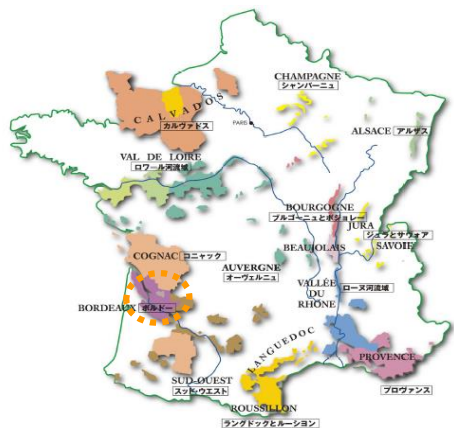
カシスやイチジクのジャム、キャラメル、コ
ショウの香りもある。ワインはスパイシー
で小じんまりとしたまとまり感があり、後
から徐々に酸味と収斂味が口に広がる。

希望小売価格

2,500円(税込2,750円)

ちなみに！

2005年のように、良いブドウが収穫でき
た時のみ仕込むプラドのスペシャルキュ
ヴェ！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Bernard FOURNIER

国＞地域＞村

フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞
ル・ブルグ

AOC

コート・ド・カスティヨン

歴史

シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。

気候

畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積

13ヘクタール

農法

エコセール認証
(1970年からピオ農法を実践)

収穫方法

収穫者17人で手摘み。畑での選果。

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

サッカー

生産者のモットー

品質にこだわったコストパフォーマンスの
高いワインをつくる！

37-1. Chateau de Prade
AOC Cote de Castillon 2000
シャトー・ド・プラド
ACコート・ド・カスティヨン

品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン5%
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で15日間
熟成	大樽(100hl)で2年 ホーロータンクで6年
マリァージュ (生産者)	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリァージュ (日本向け)	牛肉と新玉ねぎのステーキ
ワインの 飲み頃	2009年～14年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ブルーンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴィンテージだ！手摘み収穫です！！