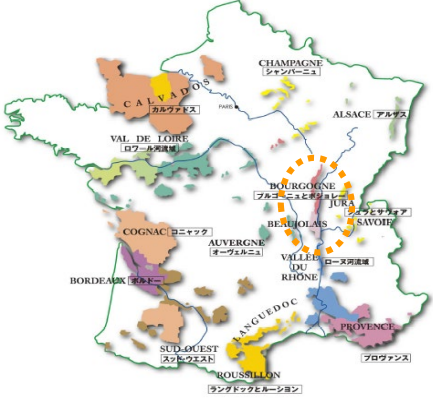
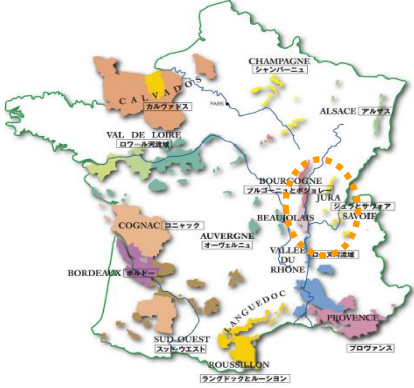


| VCN° 42                                                                                                  |  |  | 「Version.May-2019」<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Frédéric COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                       | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                        | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                          |  |  | 気候                                                        | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。       |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                      | 10 ha                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                        | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 5人、季節労働者数人                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                        | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                  | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

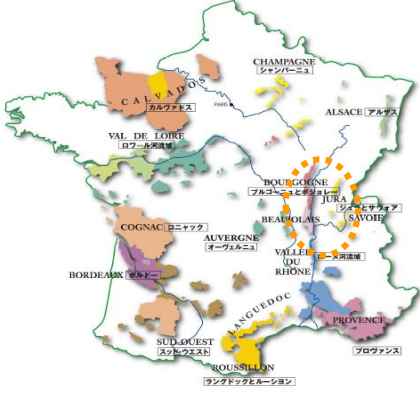
| 42.-1. AC Saint Romain Blanc 2017<br>Combe Bazin<br>サン・ロマン<br>コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                                                                        | 42.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2017<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(白) |                                                                                                                                | 42.-4. AC Saint Romain Rouge 2017<br>Sous Roche<br>サン・ロマン<br>スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                                                                                                                  | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                          | 品種                                                                      | ピノワール                                                                                                                                                     |
| 樹齢                                                                       | 19年～89年                                                                                                                                                                                | 樹齢                                                                        | 89年～99年                                                                                                                        | 樹齢                                                                      | 69年平均                                                                                                                                                     |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                      | 土壌                                                                      | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                   |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                             | マセラシオン                                                                  | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで31日間                                                                                                                              |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                               | 醗酵                                                                        | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                       | 醗酵                                                                      | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                            | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                    | 熟成                                                                      | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | アスパラのオランダーズソース、<br>海老のグリル                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ズッキーニの花のベニエ、<br>スズキのボワレ                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                         | イノシシのバテ、<br>牛のテールシチュー                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 牡蠣のベニエ                                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | イカとセロリのサフラン煮                                                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | 穴子のグリルと焼きなすの<br>バルサミコソース                                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2019年～2029年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2019年～2029年<br>供出温度: 11℃                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2019年～2035年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                  |
| テイステイング<br>コメント                                                          | 焼きバナナ、黄桃、カリン、干しアンズ、<br>檜、ピート、フュメの香り。ワインはピュ<br>アかつフルーティーで透明感のあるふく<br>よかなエキ스가あり、後から澄んだ旨味<br>に溶け込んだ強かな酸がじわっと口に<br>広がる！                                                                    | テイステイング<br>コメント                                                           | 白桃、梨のコンポート、カリン、アカシ<br>ア、アーモンド、フェネル、アニスの香<br>り。ワインはピュアで透明感のある滑ら<br>かなエキスを塩気のある繊細なミネラ<br>ル、奥ゆかしい酸が綺麗に溶け込む！                       | テイステイング<br>コメント                                                         | グロゼイユ、ダークチェリー、ユーカリ、<br>甘草、モミの木、ブラリネ、黒鉛の香り。<br>ワインはスマートかつ野趣味溢れる果<br>実のкокとチャーミングな酸にハーモ<br>ニーがあり、若く緻密なタンニンが骨格<br>を形成する！                                     |
| 希望小売価格                                                                   | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                    | 7,500円(税込8,250円)                                                                                                               | 希望小売価格                                                                  | 6,850円(税込7,535円)                                                                                                                                          |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は2017年9月14日、15日。霜の<br>被害により収量は18 hL/ha！区画はコ<br>ンプ・バザンの中でも上方に位置する。<br>2009年の地質調査でコンブ・バザンは<br>モンラッシェと同じ地層にあることがわ<br>かった！畑面積は2.5 ha。新樽は<br>20%、残りの80%は2～3年樽を使用！<br>(前年の新樽と古樽の比率は30:70) | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2017年9月13日。収量は28<br>hL/ha！レ・クレは区画名で名前の通り<br>畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が<br>多い。畑面積は0.25 ha。新樽30%、残<br>りの70%は2～3年樽を使用！(前年は<br>新樽100%) | ちなみに！                                                                   | 収穫日は2017年9月14日、15日。霜の<br>被害により収量は20 hL/ha！スー・ロッ<br>シュは区画名で名前の通り薄い表層土<br>のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑<br>面積は1.2 ha。新樽は20%、残りの<br>80%は2～3年樽を使用！(前年の新樽<br>と古樽の比率は30:70) |

| 42.-5. AC Auxey Duresses Rouge 2017<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(赤) |                                                                                                                                                                          | 42.-6. AC Savigny les Beaune Rouge<br>Les Gollardes 2017<br>サヴィニー・レ・ポーヌ<br>レ・ゴラルド(赤) |                                                                                                                                                                                 | 42.-7. AC Volnay Rouge 2017<br>ヴォルネイ(赤)                                  |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                    | 品種                                                                                   | ピノワール                                                                                                                                                                           | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                         |
| 樹齢                                                                        | 89年平均                                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                                   | 58年平均                                                                                                                                                                           | 樹齢                                                                       | 52年平均                                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                                                | 土壌                                                                                   | 小石混じりの<br>粘土質・石灰質                                                                                                                                                               | 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                       |
| マセラシオン                                                                    | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで35日間                                                                                                                                             | マセラシオン                                                                               | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで31日間                                                                                                                                                    | マセラシオン                                                                   | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで31日間                                                                                                                                                                  |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                | 醗酵                                                                                   | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                       | 醗酵                                                                       | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                              | 熟成                                                                                   | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                                     | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 鴨のムース、<br>仔羊の香草ロースト                                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                                      | ジロールのソーテ、<br>鴨とフォアグラのパイ包み                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 冷製ブーダン、<br>フォアグラのテリーヌ                                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 椎茸の肉詰め<br>マディラソース                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                     | 鶏レバーとジャガイモのソーテ<br>白ワインヴィネガー風味                                                                                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鴨のコンフィ                                                                                                                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2019年～2035年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                                          | 2019年～2035年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2019年～2035年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                       |
| テイスティング<br>コメント                                                           | グリオット、クランベリー、スミレ、ローズ<br>ヒップの香り。ワインは上品かつ滑らか<br>で、コクのあるまろやかな果実味と洗練<br>されたタンニン、柔らかくキメの細かいタ<br>ンニンとのハーモニーが絶妙！                                                                | テイスティング<br>コメント                                                                      | ダークチェリー、グロゼイユ、シャクヤ<br>ク、バジルの香り。ワインはピュアで<br>はっきりとした輪郭があり、染み入るよ<br>うな果実味をチャージングな酸、洗練さ<br>れたミネラル、キメの細かいタンニンが<br>引き締める！                                                             | テイスティング<br>コメント                                                          | ダークチェリー、ブルーベリー、シャクヤ<br>ク、タイム、ブラリネ、黒鉛の香り。ワイ<br>ンは滑らかでコクのある艶やかな果実<br>味が染み入るように優しく、繊細なミネ<br>ラル、緻密で柔らかなタンニンとのバ<br>ランスが絶妙！                                                                         |
| 希望小売価格                                                                    | 8,000円(税込8,800円)                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                               | 7,500円(税込8,250円)                                                                                                                                                                | 希望小売価格                                                                   | 8,850円(税込9,735円)                                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は2017年9月14日。収量は収<br>量は30 hL/ha！レ・クレは区画名で名<br>前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質<br>で石灰が多い。畑面積は0.16 ha。新樽<br>は30%、残りの70%は2～3年樽を使<br>用！（前年の新樽と古樽の比率は50:<br>50）                          | ちなみに！                                                                                | 収穫日は2017年9月7日。収量は<br>30hL/ha！レ・ゴラルドは区画名。99年<br>に事故で非業の死を遂げた親友の畑を<br>07年に引き継いでドメーヌが100%管<br>理。畑面積は0.44 ha。新樽は20%、残<br>りの80%は2～3年樽を使用！（前年の<br>新樽と古樽の比率は30:70）                     | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2017年9月8日。収量は32<br>hL/ha！区画はコミューンのレ・リュレの<br>畑0.63haとレ・グラン・ボワゾの畑0.25<br>ha、レ・ポー・ボワの畑0.27 ha、そして<br>レ・プティ・ボワゾの畑0.13 haの合計<br>1.28 haの畑面積。新樽は20%、残りの<br>80%は2～3年樽を使用！（前年の新樽<br>と古樽の比率は30:70） |
| 42.-8. AC Volnay 1er Cru Rouge 2017<br>Les Lurets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・リュレ(赤)  |                                                                                                                                                                          | 42.-9. AC Volnay 1er Cru Rouge 2017<br>Les Roncerets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・ロンスレ(赤)         |                                                                                                                                                                                 | 42.-10. AC Pommard 1er Cru 2017<br>Les Pézerolles<br>ポマル1級<br>レ・ペズロール(赤) |                                                                                                                                                                                               |
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                    | 品種                                                                                   | ピノワール                                                                                                                                                                           | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                         |
| 樹齢                                                                        | 60年                                                                                                                                                                      | 樹齢                                                                                   | 69年                                                                                                                                                                             | 樹齢                                                                       | 76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                                                                    | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで28日間                                                                                                                                             | マセラシオン                                                                               | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで35日間                                                                                                                                                    | マセラシオン                                                                   | セミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで31日間                                                                                                                                                                  |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                | 醗酵                                                                                   | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                       | 醗酵                                                                       | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                              | 熟成                                                                                   | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                                     | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 牛骨髓のオープン焼き、<br>鴨のオレンジソース                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                                      | テッドフロマージュのソーテ、<br>骨付き仔羊のロティ                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラのソーテ、<br>鴨とフォアグラのパイ包み                                                                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 牛タンと赤ワイン煮                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                     | 豚スペアリブのクミン焼き                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鹿肉のロースト                                                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2019年～2035年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                                          | 2019年～2035年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2019年～2035年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                       |
| テイスティング<br>コメント                                                           | ミュールのジャム、干しイチジク、デイ<br>ツ、シャクヤク、ユーカリの香り。ワイン<br>はピュアで明るくストラクチャーがあり、<br>艶やかな果実味をチャージングな酸と筋<br>肉質なミネラル、キメの細かいタンニン<br>が上品に締める！                                                 | テイスティング<br>コメント                                                                      | ミュール、ブルーベリージャム、シャクヤ<br>ク、ハイビスカスティー、黒鉛の香り。ワ<br>インは滑らかかつ芳醇でフィネスがあり<br>、コクのあるしなやかな果実味が染み<br>入るよう優しく、キメの細かいタンニン<br>とのハーモニーが絶妙！                                                      | テイスティング<br>コメント                                                          | フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、バ<br>ラ、モミの木、キャラメル、甘草の香り。<br>ワインはピュアかつエレガントでフィネス<br>があり、照りのある艶やかな果実味を<br>鉱物的なミネラルと繊細でキメ細やかな<br>タンニンが上品に締める！                                                                  |
| 希望小売価格                                                                    | 11,000円(税込12,100円)                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                               | 12,000円(税込13,200円)                                                                                                                                                              | 希望小売価格                                                                   | 12,700円(税込13,970円)                                                                                                                                                                            |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は2017年9月8日。収量は30<br>hL/ha！レ・リュレとロンスレは標高も畑<br>の方角も土壌の性質も全く同じ！フレッド<br>曰く、違いはレ・リュレの方が繊細でよ<br>り女性的とのこと！畑面積は0.25 ha。<br>新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を<br>使用！（前年の新樽と古樽の比率は<br>30:70） | ちなみに！                                                                                | 収穫日は2017年9月8日。収量は<br>32hL/ha！ロンスレの畑はヴォルネイ<br>で一番有名な区画シャンパンのすぐ下<br>に隣接する！フレッド曰く、レ・リュレよ<br>りもワインは男性的で骨格があるとのこ<br>と！畑面積は0.29 ha。新樽は20%、残<br>りの80%は2～3年樽を使用！（前年の<br>新樽と古樽の比率は30:70） | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2017年9月11日。収量は30<br>hL/ha！区画はポマルで有名なレ・グ<br>ラン・ゼブノの北に隣接しており、標高<br>のある分よりエレガントで女性的なワイ<br>ンができる！畑面積は0.25 ha。新樽は<br>25%、残りの75%は2～3年樽を使用！<br>（前年の新樽と古樽の比率は30:70）                               |

| VCN° 42                                                                                                 |  |  | 「Version.May-2018」<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供:フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Frédéric COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                                       | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                                        | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                        | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。       |
|                                                                                                         |  |  | 畑総面積                                                      | 10 ha                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                                        | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                                         |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 5人、季節労働者数人                                                                                                                  |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                                        | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                                  | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

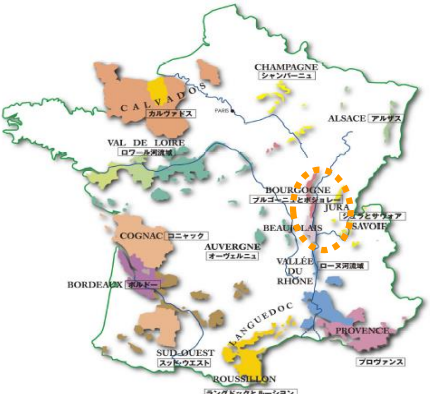
| 42.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2016<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(白) |                                                                                                                                                  | 42.-1. AC Saint Romain Blanc 2016<br>Combe Bazin<br>サン・ロマン<br>コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                                                                | 42.-14. VdF Skin Contact Combe Bazin 2016<br>スキン・コンタクト コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                                            | 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                                                                                                          | 品種                                                                | シャルドネ                                                                                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                        | 88年～98年                                                                                                                                          | 樹齢                                                                       | 18年～88年                                                                                                                                                                        | 樹齢                                                                | 18年～88年                                                                                                                                                                                                                                 |
| 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                        | 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                        | 土壌                                                                | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                               | マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                             | マセラシオン                                                            | マセラシオンカルボニック<br>0.2気圧、CO <sub>2</sub> 充満を維持できる<br>特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                                                        |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                         | 醗酵                                                                       | 自然酵母で15ヶ月                                                                                                                                                                      | 醗酵                                                                | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                                                                |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                      | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                    | 熟成                                                                | 特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | エスカルゴのブルゴーニュ風、<br>マトウダイのボワレ                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 芽キャベツのアヒージョ、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                   | アナゴとフォアグラのテリーヌ、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 牡蠣のベニエ                                                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | タケノコオープン焼き<br>グリーンピースソース                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                  | 仔羊とカブの軽い煮込み                                                                                                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2018年～2028年<br>供出温度:11℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2018年～2028年<br>供出温度:11℃                                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                       | 2018年～2028年<br>供出温度:11℃                                                                                                                                                                                                                 |
| テイasting<br>コメント                                                          | リンゴ、パパイヤ、マンゴスチン、アカ<br>シア、ハチミツ、火打石の香り。ワイン<br>は上品かつフルーティーでフィネスと<br>透明感があり、ダシのように澄んだ旨<br>味エキスを緻密でチャーキーなミネラ<br>ルが綺麗に溶け込む！                            | テイasting<br>コメント                                                         | 梨、黄リンゴ、シトラス、スイカズラ、白<br>いバラ、乾パン、フユメの香り。ワイン<br>はピュアかつフルーティーで透明感が<br>あり、ダシのように澄んだ旨味エキと<br>繊細な酸、キメの細かいミネラルがき<br>れいに同調する！                                                           | テイasting<br>コメント                                                  | パッションフルーツ、オレンジ、桃のコン<br>ポート、金木犀、ジャスミン、ジン<br>ジャーの香り。ワインはフルーティーでス<br>トラクチャーがあり、凝縮した旨味エキ<br>スに強かな酸とほんのりビターなタン<br>ニンが溶け込み長く余韻に続く！                                                                                                            |
| 希望小売価格                                                                    | 8,000円(税込8,800円)                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                                   | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                                               | 希望小売価格                                                            | 10,350円(税込11,385円)                                                                                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は2016年9月28日。収量は12<br>hL/ha！霜とべト病の影響で1樽分し<br>かできなかった。レ・クレは区画名で<br>名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)<br>質で石灰が多い。畑面積は0.25 ha。<br>新樽100%！（前年の新樽と古樽の<br>比率は30:70） | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2016年10月3日、4日。収量<br>は27 hL/ha！区画はコンブ・バザン<br>の中でも上方に位置する。2009年の地<br>質調査でコンブ・バザンはモンラッシェ<br>と同じ地層にあることがわかった！畑<br>面積は2.5 ha。新樽は30%、残りの<br>70%は2～3年樽を使用！（前年の新<br>樽と古樽の比率は20:80） | ちなみに！                                                             | 収穫日は2016年10月4日。収量は27<br>hL/ha！スキンコンタクトは、樽からくる<br>香りにマスクされない、100%ブドウ<br>だけの味わい余すところなく引き出すた<br>めに、フレッドが独自の醸造にこだ<br>わったスペシャルキュヴェ！収穫した<br>ブドウを全房のまま常時0.2気圧の嫌<br>気状態を維持できるステンレスタンク<br>に入れ、空気を完全に遮断し何も手を<br>加えず密閉放置したまま8ヶ月間ロン<br>グマセラシオンを施した！ |

| 42.-4. AC Saint Romain Rouge 2016<br>Sous Roche<br>サン・ロマン<br>スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                           | 42.-17. VdF Skin Contact Sous Roche 2016<br>スキン・コンタクト スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                                                                                                             | 42.-18. VdF Skin Contact Bedeau 2016<br>スキン・コンタクト ブドー(赤) |                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                      | ピノノワール                                                                                                                    | 品種                                                               | ピノノワール                                                                                                                                                                                                      | 品種                                                       | ピノノワール                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                      | 68年平均                                                                                                                     | 樹齢                                                               | 68年平均                                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                       | 60年平均                                                                                                                                                     |
| 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                                                                  | 木桶タンクで22日間                                                                                                                | マセラシオン                                                           | マセラシオンカルボニック<br>0.2気圧、CO <sub>2</sub> 充満を維持できる<br>特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                            | マセラシオン                                                   | マセラシオンカルボニック<br>0.2気圧、CO <sub>2</sub> 充満を維持できる<br>特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                          |
| 醗酵                                                                      | 自然酵母で25日間                                                                                                                 | 醗酵                                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                                    | 醗酵                                                       | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                  |
| 熟成                                                                      | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                               | 熟成                                                               | 特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                                                                              | 熟成                                                       | 特殊ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                         | ペルドリのロティジロール茸添え、<br>エボワスチーズ                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                  | 牛肉のタルタルステーキ、<br>野鳩のロティ赤ワインソース                                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                          | ピーツのホイル焼き<br>ブーダンノワール、                                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | 鶏肉とキノコのソテー<br>マスタードクリームソース                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                 | 鶏レバーとごぼうのバルサミコ煮                                                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                         | アスパラとトマトの<br>オイスターソース炒め                                                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                             | 2018年～2033年<br>供出温度:15℃                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                      | 2018年～2033年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                              | 2018年～2033年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                   |
| テイステイング<br>コメント                                                         | グロゼイユ、グリオット、パッションフルーツ、シャクヤク、オレンジットの香り。口当たり滑らかかつ芳醇でしっとりと染み入るような優しい果実味があり、後から鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが余韻を引き締める！                  | テイステイング<br>コメント                                                  | グリオット、梅、シソ、シャクヤク、バルサミコ、シャンピニオン、黒鉛、ハイビスカスティーの香り。ワインはしなやかかつチャーミングでしっとりと染み入るような優しい果実味があり、鉱物的なミネラルと強かな酸がきれいに溶け込む！                                                                                               | テイステイング<br>コメント                                          | グリオット、キルツシュ、クレソン、トマト、ピーツ、ハイビスカスティー、ブラリネの香り。ワインはしなやかかつ芳醇でコクと深みがあり、しっとりと染み入る濃厚な果実味に優しく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                                                                  | 6,850円(税込7,535円)                                                                                                          | 希望小売価格                                                           | 10,350円(税込11,385円)                                                                                                                                                                                          | 希望小売価格                                                   | 7,500円(税込8,250円)                                                                                                                                          |
| ちなみに！                                                                   | 収穫日は2016年10月3日、4日。収量は30 hL/ha！スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.2 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は40:60） | ちなみに！                                                            | 収穫日は2016年10月2日。収量は30 hL/ha！スキンコンタクトのコンセプト、醸造方法は前述のコンブ・バザンと同じ！フレッドがスキンコンタクトで実現したかったことは、完全マセラシオンカルボニック、すなわちブドウが潰れず房の原型を保ったまま長期マセラシオンを行うことで、ブドウの粒が梗に付いたままマセラシオンと発酵が完結するので、硬のエグ味がない100%果実のみのマセラシオンカルボニックが実現できる！ | ちなみに！                                                    | 収穫日は2016年10月7日。収量は8 hL/ha！スキンコンタクトのコンセプト、醸造方法は前述のコンブ・バザンと同じ！名前はブドーだが実際ブドーのブドウは入っていない！オークセイ・デュレス、HCBピュイ・ド・ショー、サヴィニー・レ・ボヌの霜の被害に遭ったブドウがアッサンブラージュされたスーパー・ブドー！ |

| VCN° 42                                                                                                  |  |  | 「Version.April-2017」<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                         | Frédéric COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                      | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                         | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                          | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                          |  |  | 気候                                                          | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。       |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                        | 10 ha                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                          | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 5人、季節労働者数人                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                          | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                    | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1. AC Saint Romain Blanc 2015<br>Combe Bazin<br>サン・ロマン<br>コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                      | 42.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2015<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(白) |                                                                                                                         | 42.-4. AC Saint Romain Rouge 2015<br>Sous Roche<br>サン・ロマン<br>スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                                                                | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                   | 品種                                                                      | ピノノワール                                                                                                                 |
| 樹齢                                                                       | 17～87年                                                                                                                               | 樹齢                                                                        | 87～97年                                                                                                                  | 樹齢                                                                      | 67年平均                                                                                                                  |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                              | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                               | 土壌                                                                      | 粘土質・石灰質                                                                                                                |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                   | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                      | マセラシオン                                                                  | 木桶タンクで18日間                                                                                                             |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                             | 醗酵                                                                        | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                | 醗酵                                                                      | 自然酵母で20日間                                                                                                              |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                          | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                             | 熟成                                                                      | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラのフラン桃ソース、<br>イカのセート風煮込み                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | リードヴォーのムニエル、<br>コンテチーズ                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                                         | マグレドカナル、<br>骨付き牛肉のサーロインステーキ                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | アナゴの天麩羅                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 平目のポワレ<br>サフランソース                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | 鶏レバーの赤ワイン煮                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2017年～2027年<br>供出温度: 11℃                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2027年<br>供出温度: 11℃                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2017年～2032年<br>供出温度: 15℃                                                                                               |
| テイasting<br>コメント                                                         | 黄桃、焼きリンゴ、スイカズラ、レーズンパンの香り。ワインはクリスピーかつスパイシーで、旨味を含んだネクターのような滑らかなエキストラと繊細なミネラルがきれいに融合する！                                                 | テイasting<br>コメント                                                          | リンゴ、パイナップル、アカシア、ハチミツ、キャラメル。ワインは上品で透明感があり、ダシのように澄んだ深い旨味エキストラにキメの細かいミネラルが綺麗に溶け込む！                                         | テイasting<br>コメント                                                        | ダークチェリー、ドライイチジク、グミ、シャクヤク、タバコの葉、蜜蝋、シナモンの香り。ワインはエレガントかつミネラリーで、赤い果実の洗練された旨味をキメの細かいタンニンが締める！                               |
| 希望小売価格                                                                   | 6,500円(税込7,150円)                                                                                                                     | 希望小売価格                                                                    | 7,500円(税込8,250円)                                                                                                        | 希望小売価格                                                                  | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は2015年9月15日。収量は35 hL/ha！区画はコンブ・バザンの中でも上方に位置する。2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった！畑面積は2.5 ha。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽を使用！（前年と同比率） | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2015年9月14日。収量は収量は30 hL/ha！レ・クレは区画名で名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.25 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25:75） | ちなみに！                                                                   | 収穫日は2015年9月16日。収量は19 hL/ha！スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.2 ha。新樽は40%、残りの60%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25:75） |

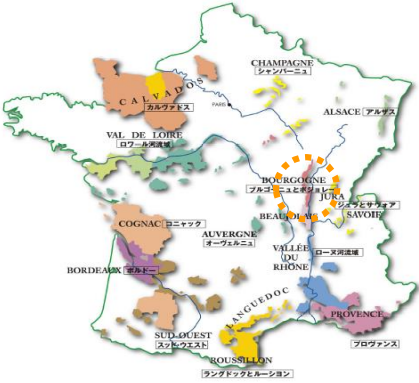
| 42.-5. AC Auxey Duresses Rouge 2015<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(赤) |                                                                                                                                                                           | 42.-6. AC Savigny les Beaune Rouge<br>Les Gollardes 2015<br>サヴィニー・レ・ボヌ<br>レ・ゴラルド(赤) |                                                                                                                                                                                  | 42.-7. AC Volnay Rouge 2015<br>ヴォルネイ(赤)                                   |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                     | 品種                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                                                            | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                         |
| 樹齢                                                                        | 87年平均                                                                                                                                                                     | 樹齢                                                                                  | 56年平均                                                                                                                                                                            | 樹齢                                                                        | 50年平均                                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                                                 | 土壌                                                                                  | 小石混じりの<br>粘土質・石灰質                                                                                                                                                                | 土壌                                                                        | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                       |
| マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで16日間                                                                                                                                                                | マセラシオン                                                                              | 木桶タンクで16日間                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで18日間                                                                                                                                                                                    |
| 醱酵                                                                        | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                 | 醱酵                                                                                  | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                        | 醱酵                                                                        | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                               | 熟成                                                                                  | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                      | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ウズラのフォアグラファルシ、<br>乳飲み仔牛のロティ                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 野鳩のちりめんキャベツ包み、<br>ルブロンチーズ                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | フォアグラのソテー、<br>鹿フィレのグランヴヌール                                                                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 厚切りベーコンと人参のソテー<br>オレンジ風味                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | ひよこ豆のスパイスコロッケ                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鮭とクレソンの鍋                                                                                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2032年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2017年～2032年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2032年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                       |
| テイasting<br>コメント                                                          | フランボワーズ、ザクロ、イチジク、ゼ<br>スト、スミレ、チョコレートの香り。ワイ<br>ンはピュアかつ果実味にツヤがあり、<br>ダシのような澄んだ旨味に緻密なミネ<br>ラルが優しく溶け込む！                                                                        | テイasting<br>コメント                                                                    | グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、シャ<br>ンピニオンの香り。ワインはピュアかつ<br>果実味が芳醇で、凝縮した旨味エキ<br>スに洗練されたミネラルとキメの細かい<br>タンニンが溶け込む！                                                                                 | テイasting<br>コメント                                                          | ダークチェリー、ミュール、バラ、デ<br>イツ、オランジェットの香り。ワインはス<br>マートで深く染み入るような芳醇な果<br>実味があり、洗練されたミネラルと緻<br>密なタンニンが骨格を形成する！                                                                                         |
| 希望小売価格                                                                    | 8,200円(税込9,020円)                                                                                                                                                          | 希望小売価格                                                                              | 7,350円(税込8,085円)                                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                                    | 8,500円(税込9,350円)                                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は2015年9月14日。収量は収<br>量は30 hL/ha！レ・クレは区画名で名<br>前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質<br>で石灰が多い。畑面積は0.16 ha。新<br>樽は50%、残りの50%は2～3年樽を<br>使用！（前年の新樽と古樽の比率は<br>30:70）                           | ちなみに！                                                                               | 収穫日は2015年9月9日。収量は16<br>hL/ha！レ・ゴラルドは区画名。99年に<br>事故で非業の死を遂げた親友の畑を<br>07年に引き継いでドメーヌが100%管<br>理。畑面積は0.44 ha。新樽は30%、<br>残りの70%は2～3年樽を使用！（前<br>年の新樽と古樽の比率は25:75）                      | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2015年9月11日。収量は18<br>hL/ha！区画はコミューンのレ・リュレ<br>の畑0.63haとレ・グラン・ボワの畑<br>0.25 ha、レ・ポー・ボワの畑0.27 ha、<br>そしてレ・プティ・ボワの畑0.13 haの<br>合計1.28 haの畑面積。新樽は30%、<br>残りの70%は2～3年樽を使用！（前<br>年の新樽と古樽の比率は25:75） |
| 42.-8. AC Volnay 1er Cru Rouge 2015<br>Les Lurets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・リュレ(赤)  |                                                                                                                                                                           | 42.-9. AC Volnay 1er Cru Rouge 2015<br>Les Roncerets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・ロンスレ(赤)        |                                                                                                                                                                                  | 42.-10. AC Pommard 1er Cru 2015<br>Les Pezerolles<br>ポマール1級<br>レ・ペズロール(赤) |                                                                                                                                                                                               |
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                     | 品種                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                                                            | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                         |
| 樹齢                                                                        | 58年                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                                  | 67年                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                        | 74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                                                                    | 木桶タンクで20日間                                                                                                                                                                | マセラシオン                                                                              | 木桶タンクで20日間                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで19日間                                                                                                                                                                                    |
| 醱酵                                                                        | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                 | 醱酵                                                                                  | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                        | 醱酵                                                                        | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                                     |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                               | 熟成                                                                                  | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                      | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | イノシシのパテ、<br>仔イノシシのシヴェ                                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | ペルドリのロティ、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | フォアグラとトリュフのパイ包み、<br>ルブロンチーズ                                                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鶏肉のブルーン煮込み                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 鴨とオレンジのサラダ                                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 筈と生ハムのソテー<br>バルサミソース                                                                                                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                       |
| テイasting<br>コメント                                                          | ミュールのジャム、ブルーン、スミレ、<br>デイツ、パンの耳、鉄分の香り。ワイ<br>ンは濃厚かつ構成がはっきりしてい<br>て、たっぷりとした果実の旨味をキ<br>メ細やかなタンニンが支える！                                                                         | テイasting<br>コメント                                                                    | グリオット、グロゼイユ、プラム、シャ<br>クヤク、ハイビスカスティーの香り。ワイ<br>ンは芳醇かつミネラルで、しなやかな<br>果実の旨味にキメの細かいタンニンが<br>上品に溶け込む！                                                                                  | テイasting<br>コメント                                                          | グリオット、バラ、アニス、タバコの葉、<br>コアントローの香り。ワインは艶やかか<br>つ果実味がしっとりとしたジュシーで、洗<br>練されたミネラルとキメ細やかなタン<br>ニンが骨格を形成する！                                                                                          |
| 希望小売価格                                                                    | 9,850円(税込10,835円)                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                              | 10,200円(税込11,220円)                                                                                                                                                               | 希望小売価格                                                                    | 10,350円(税込11,385円)                                                                                                                                                                            |
| ちなみに！                                                                     | 収穫日は2015年9月11日。収量は18<br>hL/ha！レ・リュレとロンスレは標高も<br>畑の方角も土壌の性質も全く同じ！フ<br>レッド曰く、違いはレ・リュレの方が繊<br>細でより女性的とのこと！畑面積は<br>0.25 ha。新樽は30%、残りの70%は<br>2～3年樽を使用！（前年の新樽と古<br>樽の比率は25:75） | ちなみに！                                                                               | 収穫日は2015年9月11日。収量は18<br>hL/ha！ロンスレの畑はヴォルネイで<br>一番有名な区画シャンパンのすぐ下に<br>隣接する！フレッド曰く、レ・リュレよ<br>りもワインは男性的で骨格があるとの<br>こと！畑面積は0.29 ha。新樽は30%、<br>残りの70%は2～3年樽を使用！（前<br>年の新樽と古樽の比率は20:80） | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2015年9月11日。収量は20<br>hL/ha！区画はポマールで有名なレ・<br>グラン・ゼブノの北に隣接しており、標<br>高のある分よりエレガントで女性的な<br>ワインができる！畑面積は0.25 ha。<br>新樽は30%、残りの70%は2～3年樽<br>を使用！（前年と同比率）                                         |

| 「Version.April-2016」<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney)                                              |          |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                                          | AOC      | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                          |
|                                                                                                          | 歴史       | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                          | 気候       | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。       |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 10 ha                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 農法       | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 5人、季節労働者数人                                                                                                                  |
|                                                                                                          | 趣味       | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1. AC Saint Romain Blanc 2014<br>Combe Bazin<br>サン・ロマン<br>コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                                                                 | 42.-16. AC Hautes Côtes de Beaune 2014<br>Puits de Chaux<br>オート・コート・ド・ボヌ<br>ピュイ・ド・ショ(白) |                                                                                                                                                                | 42.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2014<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(白) |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                                                                                                           | 品種                                                                                      | シャルドネ                                                                                                                                                          | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                                           |
| 樹齢                                                                       | 16～86年                                                                                                                                                                          | 樹齢                                                                                      | 30年平均                                                                                                                                                          | 樹齢                                                                        | 86～96年                                                                                                                                          |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                         | 土壌                                                                                      | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                        | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                       |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                                              | マセラシオン                                                                                  | なし                                                                                                                                                             | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                              |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                                                                        | 醗酵                                                                                      | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                                                       | 醗酵                                                                        | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                                        |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                                     | 熟成                                                                                      | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                    | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ホロホロ鳥のパティアンクルート、<br>コンテチーズ                                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                                         | ハウボウのポワレ、<br>トムドサヴォワチーズ                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | クネルのナンチュアソース、<br>ブランケットヴォー                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | ホタテのソテーと<br>デコポンのサラダ仕立て                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                        | カブのコンソメ煮                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鱈のサフランソース                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2016年～2026年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                             | 2016年～2026年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2016年～2026年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                        |
| テイasting<br>コメント                                                         | 黄リンゴ、白桃、ブリオッシュ、サブレ<br>の香り。ワインはビュアかつ洗練され<br>たフィネスがあり、勢いのある真つ<br>ぐな酸と上品でタイトなミネラルとのバ<br>ランスが絶妙！                                                                                    | テイasting<br>コメント                                                                        | レモン、グレープフルーツ、ミカンの<br>花、クラッカーの香り。ワインはビュア<br>かつスレンダーで酸とミネラルにハー<br>モニーがあり、余韻につれてダシのよ<br>うな旨味がせり上がる！                                                               | テイasting<br>コメント                                                          | 黄桃のコンポート、トースト、上質なバ<br>ターの香り。ワインはビュアかつフル<br>ティで、ダシのような凝縮したミネラル<br>の旨味が香ばしい風味と合わさりじ<br>わっと口に広がる！                                                  |
| 希望小売価格                                                                   | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                                                | 希望小売価格                                                                                  | 6,000円(税込6,600円)                                                                                                                                               | 希望小売価格                                                                    | 7,500円(税込8,250円)                                                                                                                                |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は2014年9月22日、23日。収<br>量は35 hL/ha！区画はコンブ・バザン<br>の中でも上方に位置する。2009年の<br>地質調査でコンブ・バザンはモンラッ<br>シュと同じ地層にあることがわかつ<br>た！畑面積は2.5 ha。新樽は20%、<br>残りの80%は2～3年樽を使用！（前<br>年の新樽と古樽の比率は60:40） | ちなみに！                                                                                   | 収穫日は2014年9月24日。収量は30<br>hL/ha！ピュイ・ド・ショは区画名。畑<br>はヴォルネイ村の北部、標高が450 m<br>ある丘の頂上にあり、ミネラリーで酸<br>のキレがある真つぐなワインが出来<br>上がる！畑面積は0.3 ha。新樽は<br>25%、残りの75%は2～3年樽を使<br>用！ | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2014年9月20日。収量は収<br>量は32 hL/ha！レ・クレは区画名で名<br>前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質<br>で石灰が多い。畑面積は0.25 ha。新<br>樽は25%、残りの75%は2～3年樽を<br>使用！（前年の新樽と古樽の比率は<br>40:60） |

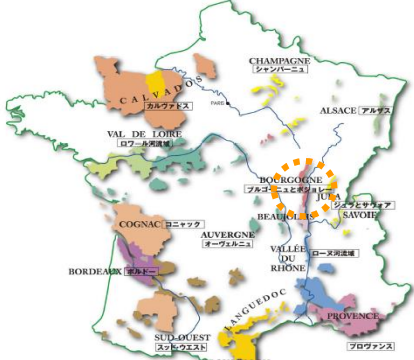
| 42.-15. AC Hautes Côtes de Beaune 2014<br>Puits de Chaux<br>オート・コート・ド・ボーヌ<br>ピュイ・ド・ショー(赤) |                                                                                                                                                                                         | 42.-4. AC Saint Romain Rouge 2014<br>Sous Roches<br>サン・ロマン<br>スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                                                                                                          | 42.-5. AC Auxey Duresses Rouge 2014<br>Les Crais<br>オークセイ・デュレス<br>レ・クレ(赤) |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                   | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                                    | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                     |
| 樹齢                                                                                        | 51年平均                                                                                                                                                                                   | 樹齢                                                                       | 66年平均                                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                        | 86年平均                                                                                                                                                                     |
| 土壌                                                                                        | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                 | 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                                  | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                                    | 木桶タンクで28日間                                                                                                                                                                              | マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで24日間                                                                                                                                                                                               | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                                                |
| 醱酵                                                                                        | 自然酵母で25日間                                                                                                                                                                               | 醱酵                                                                       | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                                                | 醱酵                                                                        | 自然酵母で26日間                                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                                             | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                                                              | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | ロニヨンドヴォー、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラのソテー、<br>骨付き仔羊のロースト                                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | イノシシのパテ、<br>キジとトリュフのバロティーヌ                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                          | 牛肉のハラミステーキ                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鴨のオレンジソース                                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鹿肉のロースト                                                                                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2017年～2031年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2016年～2031年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2031年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                                          | ブルー、ミュール、胡椒、タバコの<br>葉、黒糖の香り。ワインは素朴で落ち<br>着きがあり、柔らかな果実味と緻密な<br>ミネラル、キメの細かいタンニンの調<br>和がとれている！                                                                                             | テイasting<br>コメント                                                         | グロゼイユ、グリオット、シャクヤク、バ<br>ラ、マテ茶の香り。ワインはミネラリ<br>かつ果実味がスマートで明るく、<br>キュートな酸とキメの細かいタンニンが<br>味わいを上品に整える！                                                                                                         | テイasting<br>コメント                                                          | ザクロ、ローズヒップ、バラの花弁、プ<br>ラリネの香り。ワインは素朴で落ち着<br>いた安定感があり、ピュアな果実味に<br>緻密なミネラルとキメの細かいタンニン<br>が静かに溶け込む！                                                                           |
| 希望小売価格                                                                                    | 6,000円(税込6,600円)                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                   | 6,850円(税込7,535円)                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                    | 8,200円(税込9,020円)                                                                                                                                                          |
| ちなみに！                                                                                     | 収穫日は2014年9月24日。収量は20<br>hL/ha！ピュイ・ド・ショーは区画名。<br>畑はヴォルネイ村の北部、標高が<br>450 mある丘の頂上にあり、タンニン<br>が豊富で骨格のある男性的なワイン<br>が出来上がる！畑面積は0.95 ha。<br>新樽は20%、残りの80%は2～3年樽<br>を使用！（前年の新樽と古樽の比率<br>は30:70） | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2014年9月25日。収量は32<br>hL/ha！スー・ロッシュは区画名で名<br>前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚<br>い石灰岩層が続く。畑面積は1.2 ha。<br>新樽は25%、残りの75%は2～3年樽<br>を使用！（前年の新樽と古樽の比率<br>は50:50）                                                            | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2014年9月20日。収量は収<br>量は33 hL/ha！レ・クレは区画名で名<br>前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質<br>で石灰が多い。畑面積は0.16 ha。新<br>樽は30%、残りの70%は2～3年樽を<br>使用！（前年の比率と同じ）                                        |
| 42.-6. AC Savigny les Beaune Rouge 2014<br>Les Gollardes<br>サヴィニー・レ・ボーヌ<br>レ・ゴラルド(赤)      |                                                                                                                                                                                         | 42.-7. AC Volnay Rouge 2014<br>ヴォルネイ(赤)                                  |                                                                                                                                                                                                          | 42.-8. AC Volnay 1er Cru Rouge 2014<br>Les Lurets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・リュレ(赤)  |                                                                                                                                                                           |
| 品種                                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                                   | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                                    | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                                                     |
| 樹齢                                                                                        | 55年平均                                                                                                                                                                                   | 樹齢                                                                       | 49年平均                                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                                                        | 57年                                                                                                                                                                       |
| 土壌                                                                                        | 小石混じりの<br>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                                                                                    | 木桶タンクで23日間                                                                                                                                                                              | マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで28日間                                                                                                                                                                                               | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                                                |
| 醱酵                                                                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                               | 醱酵                                                                       | 自然酵母で24日間                                                                                                                                                                                                | 醱酵                                                                        | 自然酵母で26日間                                                                                                                                                                 |
| 熟成                                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                             | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                                                              | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                           | ジロール茸のソテー<br>熟成ブリーチーズ                                                                                                                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | フォアグラのソテー、<br>マグレドカナル                                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 鴨のコンフィ、<br>ウサギのブルーネ煮込み、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                          | 仔羊の香草焼き                                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鶏肉と香味野菜の赤ワイン煮                                                                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          |                                                                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2016年～2031年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2017年～2031年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                                          | グロゼイユ、シャクヤク、タバコの葉、<br>西洋ワサビの香り。ワインはピュアか<br>つ女性的で、透明感のある艶やかな<br>果実味にキュートな酸とミネラルエキ<br>スがきれいに溶け込む！                                                                                         | テイasting<br>コメント                                                         | グリオット、ダークチェリー、シャクヤ<br>ク、モミの木、の香り。ワインは男性<br>的かつ優雅で上品なまとまりがあり、<br>後からキメの細かいタンニンの収斂<br>味が味わいをタイトに絞める！                                                                                                       | テイasting<br>コメント                                                          | ダークチェリー、ブルーベリー、マテ<br>茶、プラリネの香り。ワインはチャー<br>ミングかつミネラリで、奥行きのある<br>果実味に緻密なタンニンと凝縮した旨<br>味が融合する！                                                                               |
| 希望小売価格                                                                                    | 7,700円(税込8,470円)                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                   | 8,500円(税込9,350円)                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                                                    | 9,850円(税込10,835円)                                                                                                                                                         |
| ちなみに！                                                                                     | 収穫日は2014年9月18日。収量は電<br>の被害により18 hL/haまで減少！レ・<br>ゴラルドは区画名。99年に事故で非<br>業の死を遂げた親友の畑を07年に引<br>き継いでドメヌが100%管理。畑面<br>積は0.44 ha。新樽は25%、残りの<br>75%は2～3年樽を使用！（前年の新<br>樽と古樽の比率は30:70）             | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2014年9月18日、20日。収<br>量は23 hL/ha！区画はコミューンの<br>レ・リュレの畑0.63haとレ・グラン・ポ<br>ワゾの畑0.25 ha、レ・ボー・ポワの畑<br>0.27 ha、そしてレ・プティ・ポワゾの畑<br>0.13 haの合計1.28 haの畑面積。新<br>樽は25%、残りの75%は2～3年樽を<br>使用！（前年の新樽と古樽の比率は<br>40:60） | ちなみに！                                                                     | 収穫日は2014年9月19日。収量は29<br>hL/ha！レ・リュレとロンスレは標高も<br>畑の方角も土壌の性質も全く同じ！フ<br>レッド曰く、違いはレ・リュレの方が繊<br>細でより女性的とのこと！畑面積は<br>0.25 ha。新樽は25%、残りの75%は2<br>～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽<br>の比率は30:70） |

| 42.-9. AC Volnay 1er Cru Rouge 2014<br>Les Roncerets<br>ヴォルネイ1級<br>レ・ロンスレ(赤) |                                                                                                                                                                                           | 42.-10. AC Pommard 1er Cru 2014<br>Les Pezerolles<br>ポマル1級<br>レ・ペズロール(赤) |                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                           | ピノワール                                                                                                                                                                                     | 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                            |
| 樹齢                                                                           | 66年                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                       | 73年                                                                                                                                                                              |
| 土壌                                                                           | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                   | 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                       | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                                                                | マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                                                       |
| 醗酵                                                                           | 自然酵母で26日間                                                                                                                                                                                 | 醗酵                                                                       | 自然酵母で22日間                                                                                                                                                                        |
| 熟成                                                                           | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                               | 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                              | イノシシのパイ包み焼き<br>牛肉のパヴェステーキ                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ウサギとフォアグラのバロティーヌ、<br>ベキヤスのロティトリュフソース                                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 鴨とマッシュポテトのオープン焼き                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鶏肉と黒オリーブの煮込み                                                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                              | 2017年～2036年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                                              | ダークチェリー、ミュール、スミレ、ノワ<br>ゼット、ダーツの香り。ワインは男性<br>的かつ構成がしっかりしていて凝縮し<br>た果実の旨味をキメの細かいタンニ<br>ンが引き締める！                                                                                             | テイステイング<br>コメント                                                          | グリオット、ブルーベリージャム、スミ<br>レ、甘草の香り。ワインは滑らかで上<br>品な落ち着きがあり、ピュアな果実味<br>の中に繊細な旨味とキメ細かいタンニ<br>ンがうまく溶け込んでいる！                                                                               |
| 希望小売価格                                                                       | 10,200円(税込11,220円)                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                   | 10,350円(税込11,385円)                                                                                                                                                               |
| ちなみに！                                                                        | 収穫日は2014年9月19日。収量は32<br>hL/ha！ロンスレの畑はヴォルネイで<br>一番有名な区画シャンパンのすぐ下<br>に隣接する！フレッド曰く、レ・リュレよ<br>りもワインは男性的で骨格がはっきり<br>しているとのこと！畑面積は0.29<br>ha。新樽は20%、残りの80%は2～3<br>年樽を使用！（前年の新樽と古樽の<br>比率は30:70） | ちなみに！                                                                    | 収穫日は2014年9月18日。収量は雹<br>の被害により12 hL/haまで減少！区<br>画はポマルで有名なレ・グラン・ゼブ<br>ノの北に隣接しており、標高のある分<br>よりエレガントで女性的なワインがで<br>きる！畑面積は0.25 ha。新樽は50%、<br>残りの50.%は2～3年樽を使用！（前<br>年の新樽と古樽の比率は30:70） |

| VCN° 42                                                                           |  |  | 「Version.April-2015」<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |  |  | 生産者                                                         | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                   |  |  | 国＞地域＞村                                                      | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                   |  |  | AOC                                                         | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                          |
|                                                                                   |  |  | 歴史                                                          | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                                                                                   |  |  | 気候                                                          | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。       |
|  |  |  | 畑総面積                                                        | 10 ha                                                                                                                       |
|                                                                                   |  |  | 農法                                                          | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                   |  |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                   |  |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 5人、季節労働者数人                                                                                                                  |
|                                                                                   |  |  | 趣味                                                          | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                   |  |  | 生産者のモットー                                                    | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |
|                                                                                   |  |  | 地図提供: フランス食品振興会                                             |                                                                                                                             |

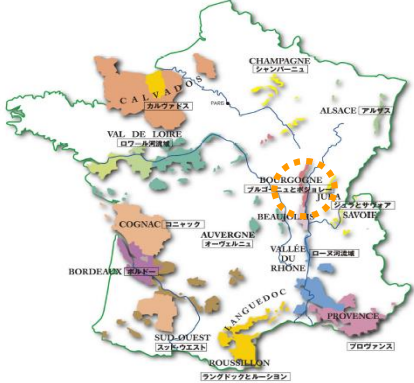
| 42.-1. AC Saint Romain Blanc 2013<br>Combe Bazin<br>AC サン・ロマン白<br>コンブ・バザン |                                                                                                                                      | 42.-14. VdF Skin-Contact Blanc 2013<br>VdF スキン・コンタクト白 |                                                                                                                      | 42.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2013<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス白<br>レ・クレ |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                                | 品種                                                    | シャルドネ                                                                                                                | 品種                                                                         | シャルドネ                                                                                           |
| 樹齢                                                                        | 15～85年                                                                                                                               | 樹齢                                                    | 15～85年                                                                                                               | 樹齢                                                                         | 85～95年                                                                                          |
| 土壌                                                                        | 粘土質・石灰質                                                                                                                              | 土壌                                                    | 粘土質・石灰質                                                                                                              | 土壌                                                                         | 泥土石灰状の粘土質                                                                                       |
| マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                                   | マセラシオン                                                | 新樽600Lで6週間                                                                                                           | マセラシオン                                                                     | なし                                                                                              |
| 醗酵                                                                        | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                             | 醗酵                                                    | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                             | 醗酵                                                                         | 自然酵母で4ヶ月                                                                                        |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                          | 熟成                                                    | 600 Lの新樽で10ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                       | 熟成                                                                         | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 川カマスのクネル、<br>コンテチーズ                                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                       | 塩豚のレンズ豆煮込み、<br>マンステールチーズ                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                            | オマール海老のポワレ、<br>シャウルスチーズ                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | ツブ貝のオープン焼き<br>パセリバターソース                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 豚スペアリブのマーマレード焼き                                                                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 鶏肉のソテー<br>レモンソース                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2015年～2025年<br>供出温度: 11℃                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                           | 2015年～2030年<br>供出温度: 11℃                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                | 2015年～2025年<br>供出温度: 11℃                                                                        |
| テイasting<br>コメント                                                          | オレンジ、黄リンゴ、フェネル、カステラの香り。ワインはビュアではっきりとした輪郭があり、凝縮したミネラルとエキスの旨味、適度にこなれた酸が綺麗に調和する！                                                        | テイasting<br>コメント                                      | 蜜蝋、ビャクダン、ミラベルの蒸留酒の香り。ワインのエキスが濃密かつ骨格が整っていて、優しいタンニンの収斂味と適度にこなれた酸が蜜蝋のフレーバーと共に余韻に抜ける！                                    | テイasting<br>コメント                                                           | リンゴのコンポート、黄桃、ハチミツ、杉の香り。口当たり滑らかで果実に厚みとふくらみがあり、きれいに溶け込んだ緻密なミネラルと強かな酸がワインの骨格を支える！                  |
| 希望小売価格                                                                    | 6,850円(税込7,535円)                                                                                                                     | 希望小売価格                                                | 10,000円(税込11,000円)                                                                                                   | 希望小売価格                                                                     | 7,700円(税込8,470円)                                                                                |
| ちなみに。                                                                     | 収穫日は2013年10月15日、10月16日。収量は30 hL/ha。区画はコンブ・バザンの中でも上方に位置する。2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった！畑面積は2.5 ha。新樽は60%、残りの40%は2～3年樽を使用。 | ちなみに。                                                 | 収穫日は2013年10月15日、10月16日。収量は30 hL/ha。サン・ロマンのコンブ・バザンのブドウを使ったマセラシオンワイン。小さな扉の付いた容量600 Lの特殊な樽を使い、除梗したブドウを皮ごと6週間漬けた。新樽100%。 | ちなみに。                                                                      | 収穫日は2013年10月14日。収量は28 hL/ha。レ・クレは区画名で名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は25 a。新樽は40%、残りの60%は2～3年樽を使用。 |

| 42.-4. AC Saint Romain Rouge 2013<br>Sous Roches<br>AC サン・ロマン赤<br>スー・ロッシュ |                                                                                                                                     | 42.-5. AC Auxey Duresses Rouge 2013<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス赤<br>レ・クレ |                                                                                                                         | 42.-15. AC Hautes Cotes de Beaune 2013<br>Puits de Chaux<br>AC オート・コート・ド・ボヌ赤<br>ピュイ・ド・ショール |                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                               | 品種                                                                         | ピノワール                                                                                                                   | 品種                                                                                         | ピノワール                                                                                                                               |
| 樹齢                                                                        | 65年平均                                                                                                                               | 樹齢                                                                         | 85年平均                                                                                                                   | 樹齢                                                                                         | 50年平均                                                                                                                               |
| 土壌                                                                        | 粘土質・石灰質                                                                                                                             | 土壌                                                                         | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                               | 土壌                                                                                         | 粘土質・石灰質                                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで26日間                                                                                                                          | マセラシオン                                                                     | 木桶タンクで26日間                                                                                                              | マセラシオン                                                                                     | 木桶タンクで25日間                                                                                                                          |
| 醱酵                                                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                           | 醱酵                                                                         | 自然酵母で25日間                                                                                                               | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で20日間                                                                                                                           |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                         | 熟成                                                                         | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで3ヶ月                                                                                             | 熟成                                                                                         | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 野鳩のポルトワインソース、<br>マンステールチーズ                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                            | ローストチキン、<br>カマンベールチーズ                                                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                                            | テッドフロマージュ、<br>豚の頬肉の赤ワイン煮込み                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鶏肉の詰め物<br>バルサミコソース                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | マグロの醤油ステーキ                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                           | 牛テールシチュー                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2015年～2025年<br>供出温度:14℃                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                | 2015年～2025年<br>供出温度:14℃                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2015年～2030年<br>供出温度:14℃                                                                                                             |
| テイasting<br>コメント                                                          | クランベリー、バラ、甘草、アーモンド、森の香り。ワインはビュアかつ滑らかで果実に艶があり、透明感のあるエキスの旨味と繊細な酸を緻密なタンニンが包み込む！                                                        | テイasting<br>コメント                                                           | グロゼイユ、ザクロ、バラの花弁、甘草の香り。ワインは静謐かつ穏やかで、優しく繊細な果実味と透明感のあるダシの旨味、凝縮したミネラルとのバランスが良い！                                             | テイasting<br>コメント                                                                           | グロゼイユ、オレンジピール、シャクヤク、黒糖、バニラの香り。ワインは素朴で果実に凝縮感があり、後から緻密でほんのりビターなタンニンの収斂味が味わいを引き締める！                                                    |
| 希望小売価格                                                                    | 7,200円(税込7,920円)                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                     | 8,200円(税込9,020円)                                                                                                        | 希望小売価格                                                                                     | 6,350円(税込6,985円)                                                                                                                    |
| ちなみに。                                                                     | 収穫日は2013年10月16日。収量は30 hL/ha。スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.2 ha。新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用。                                | ちなみに。                                                                      | 収穫日は2013年10月14日。収量は30 hL/ha。レ・クレは区画名で名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は16 a。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用。                         | ちなみに。                                                                                      | 収穫日は2013年10月8日。収量は20 hL/ha。ピュイ・ド・ショールは区画名。畑はヴォルネイ村の北部、標高が450 mある丘の頂上にあり、タンニンが豊富で骨格のある男性的なワインが出来上がる！畑面積は95 a。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用。 |
| 42.-7. AC Volnay Rouge 2013<br>AC ヴォルネイ赤                                  |                                                                                                                                     | 42.-13. AC Volnay 1er Cru Rouge 2013<br>AC ヴォルネイ1級赤                        |                                                                                                                         | ※ネゴシアンラベル<br>42.-12. AC Bourgogne Aligote 2013<br>AC ブルゴーニュ・アリゴテ                           |                                                                                                                                     |
| 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                               | 品種                                                                         | ピノワール                                                                                                                   | 品種                                                                                         | アリゴテ                                                                                                                                |
| 樹齢                                                                        | 48年平均                                                                                                                               | 樹齢                                                                         | 60年平均                                                                                                                   | 樹齢                                                                                         | 42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                                                                    | 木桶タンクで25日間                                                                                                                          | マセラシオン                                                                     | 木桶タンクで23日間                                                                                                              | マセラシオン                                                                                     | なし                                                                                                                                  |
| 醱酵                                                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                           | 醱酵                                                                         | 自然酵母で20日間                                                                                                               | 醱酵                                                                                         | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                            |
| 熟成                                                                        | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで3ヶ月                                                                                                         | 熟成                                                                         | 新樽・古樽で10ヶ月、<br>ファイバータンクで3ヶ月                                                                                             | 熟成                                                                                         | ステンレスタンクで6ヶ月                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                           | イノシシのパテ、<br>仔羊肩ロース肉のロティ                                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                            | ペルドルのロティ、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                                            | ニシンと野菜のブレッセ、<br>サーモンのマリネ                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 牛肉の赤ワイン煮込み                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 鶏肉のカツレツ<br>粒マスタードソース                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                           | ホタテのグラタン                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                               | 2015年～2030年<br>供出温度:14℃                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                | 2015年～2030年<br>供出温度:14℃                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                                                | 2015年～2020年<br>供出温度:11℃                                                                                                             |
| テイasting<br>コメント                                                          | グロゼイユ、ミモザ、アニス、西洋ワサビの香り。ワインは輪郭がはっきりしていて奥行きがあり、艶のある凝縮した果実味をミネラルと緻密なタンニンが引き締める！                                                        | テイasting<br>コメント                                                           | グリオット、シャクヤク、ジンジャー、バニラの香り。ワインは女性的で、染入るような優しい果実の旨味があり、ほんのりビターなタンニンの収斂味が味わいを引き締める！                                         | テイasting<br>コメント                                                                           | グレープフルーツ、青リンゴ、ヴェルヴェンヌ、シトラスの香り。ワインはヴィヴィッドで凛とした清涼感と勢いがあり、真っ直ぐな酸とやさしいミネラルがきれいに融合する！                                                    |
| 希望小売価格                                                                    | 8,850円(税込9,735円)                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                     | 10,350円(税込11,385円)                                                                                                      | 希望小売価格                                                                                     | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                    |
| ちなみに。                                                                     | 収穫日は2013年10月11日。収量は15 hL/ha。区画はコミュニケーションのレ・リュレ63 aとレ・グラン・ポワゾ25 a、レ・ポー・ポワゾ27 a、そしてレ・プティ・ポワゾ13 aの合計1.28haの畑面積。新樽は40%、残りの60%は2～3年樽を使用。 | ちなみに。                                                                      | 収穫日は2013年10月11日。収量は15 hL/ha。2013年は、2012年同様、収量が極端に少なかったため、レ・リュレとロンスレのブドウを一緒に仕込みAC ヴォルネイ1級としてリリース！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用。 | ちなみに。                                                                                      | 収穫日は2013年10月14日。収量は30 hL/ha。区画名はVevesでブドウの畑に隣接する。畑面積は20 a。2013年はドメヌのブドウと買いブドウをアッサンブラージュしている。                                        |

| VCN° 42                                                                          |  | 《いよいよ2012年ヴィンテージの登場です！》 2014年4月～<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 生産者                                                                     | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                  |  | 国＞地域＞村                                                                  | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                  |  | AOC                                                                     | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                  |  | 歴史                                                                      | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                                                                                  |  | 気候                                                                      | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。        |
|  |  | 畑総面積                                                                    | 10ヘクタール                                                                                                                     |
|                                                                                  |  | 農法                                                                      | ホメオパシー                                                                                                                      |
|                                                                                  |  | 収穫方法                                                                    | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                  |  | ドメヌのスタッフ                                                                | 5人                                                                                                                          |
|                                                                                  |  | 趣味                                                                      | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                  |  | 生産者のモットー                                                                | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1.AC Saint-Romain Blanc 2012<br>"Combe Bazin"<br>サン・ロマン コンブ・バザン(白) |                                                                                                                                      | 42.-3.AC Auxey-Duresses Blanc 2012<br>"Les Crais"<br>オークセイ・デュレス レ・クレ(白) |                                                                                                                                | 42.-4.AC Saint-Romain Rouge 2012<br>"Sous Roches"<br>サン・ロマン スー・ロッシュ(赤) |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                     | シャルドネ                                                                                                                                | 品種                                                                      | シャルドネ                                                                                                                          | 品種                                                                     | ピノノワール                                                                                                              |
| 樹齢                                                                     | 14～84年                                                                                                                               | 樹齢                                                                      | 84～94年                                                                                                                         | 樹齢                                                                     | 64年平均                                                                                                               |
| 土壌                                                                     | 粘土質・石灰質                                                                                                                              | 土壌                                                                      | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                      | 土壌                                                                     | 粘土質・石灰質                                                                                                             |
| マセラシオン                                                                 | なし                                                                                                                                   | マセラシオン                                                                  | なし                                                                                                                             | マセラシオン                                                                 | 木桶タンクで30日間                                                                                                          |
| 醗酵                                                                     | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                             | 醗酵                                                                      | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                       | 醗酵                                                                     | 自然酵母で18日間                                                                                                           |
| 熟成                                                                     | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                          | 熟成                                                                      | 新樽・古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                    | 熟成                                                                     | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                        | セップ茸のグリエ、<br>コンテチーズ                                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                                         | 白アスパラのオランダーズソース、<br>クロタンドシャヴィニョールチーズ                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                                        | イノシシのテリーヌ、<br>鴨のコンフィ                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                       | はまぐりのエスカルゴバター                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                        | サーモンのムニエル                                                                                                                      | マリアージュ<br>(日本向け)                                                       | 牛肉とブルーノの煮込み                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                            | 2014年～2029年<br>供出温度:11℃                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2014年～2029年<br>供出温度:11℃                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2014年～2034年<br>供出温度:14℃                                                                                             |
| テイステイング<br>コメント                                                        | 干しアンズ、若いパイナップル、バニラ、アニスの香り。ワインはピュアかつミネラルが豊かで、清らかな旨味エクスに溶け込むように後から骨太な酸がゆっくりと口に染み入る！                                                    | テイステイング<br>コメント                                                         | ライム、ニフトコの花、ユーカリ、マロングラッセの香り。ワインは上品かつ洗練されていて、チョーク質からくる細かいミネラルと繊細な酸が味わいに溶け込み静かに余韻に抜ける！                                            | テイステイング<br>コメント                                                        | ダークチェリー、ナツメグ、タバコ、モカの香り。果実味にハリと奥行きがあり、キュートな酸と綺麗に溶け込んだ旨味、細かいミネラルとタンニンの収斂味が見事に同調する！                                    |
| 希望小売価格                                                                 | 7,400円 (税込8,140円)                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                  | 8,000円 (税込8,800円)                                                                                                              | 希望小売価格                                                                 | 7,500円 (税込8,250円)                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                  | コンブ・バザンの中でもフレッドの畑は上方に位置する。2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった！畑面積は2.5ha。収穫日は2012年10月1日、10月2日。収量は28hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                                                   | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.25ha。収穫日は2012年9月30日。収量は15hl/haと2011年の3分の1！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！(前年の新樽と古樽の比率は30:70) | ちなみに！                                                                  | スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.2ha。収穫日は2012年9月30日。収量は22hl/ha！新樽は20%、残りの80%は2～3年樽を使用！(前年の新樽と古樽の比率は30:70) |

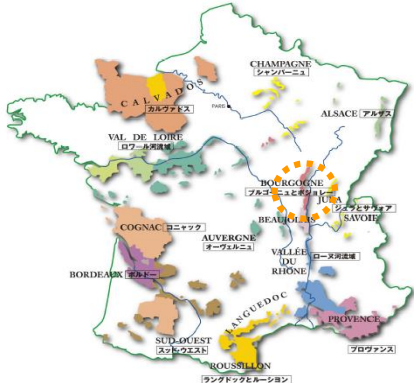
| 4.-6.AC Savigny-les-Beaune Rouge 2012<br>“Les Gollardes”<br>サヴィニー・レ・ボーヌ レ・ゴラルド(赤) |                                                                                                                                                   | 42.-7.AC Volnay Rouge 2012<br>ヴォルネイ(赤)             |                                                                                                                                              | 42.-13.AC Volnay 1er Cru Rouge 2012<br>ヴォルネイ1級(赤) |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                | ピノワール                                                                                                                                             | 品種                                                 | ピノワール                                                                                                                                        | 品種                                                | ピノワール                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                                | 52年平均                                                                                                                                             | 樹齢                                                 | 47年平均                                                                                                                                        | 樹齢                                                | 59年平均                                                                                                                             |
| 土壌                                                                                | 小石混じりの<br>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                                                                            | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                        | マセラシオン                                             | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                   | マセラシオン                                            | 木桶タンクで30日間                                                                                                                        |
| 醗酵                                                                                | 自然酵母で18日間                                                                                                                                         | 醗酵                                                 | 自然酵母で25日間                                                                                                                                    | 醗酵                                                | 自然酵母で20日間                                                                                                                         |
| 熟成                                                                                | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                       | 熟成                                                 | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                  | 熟成                                                | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                   | フォアグラソーオレンジソース、<br>モンドールチーズ                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                    | エスカルゴブルゴーニュ風、<br>ウズラのファルシ                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 鴨のローストオレンジソース、<br>エポワスチーズ                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                  | 鶏肉の赤ワイン煮                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | ソーセージとキャベツのクミン蒸し                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 鶏レバーのワインヴィネガー煮                                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                                                                       | 2014年～2034年<br>供出温度: 14℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                        | 2014年～2034年<br>供出温度: 14℃                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                       | 2014年～2034年<br>供出温度: 14℃                                                                                                          |
| テイasting<br>コメント                                                                  | ブルーベリー、オレンジピール、メントール、甘草の香り。ワインはミネラルが豊か、かつ果実味がチャーミングで酸に伸びがあり、後からタンニンの収斂味が味わいをタイトに締める！                                                              | テイasting<br>コメント                                   | グロゼイユ、カーネーション、お香、アールグレイの香り。果実味が艶やかでチャーミングな酸とのバランスも良く、凝縮したミネラルと緻密なタンニンが味わいを引き締める！                                                             | テイasting<br>コメント                                  | グリオット、青梅、シャクヤク、カカオ、メントールの香り。ワインは女性的かつエレガントで、艶やかな果実味と繊細な酸、ダシのような旨味エキスを全てがきれいに調和している！                                               |
| 希望小売価格                                                                            | 8,200円 (税込9,020円)                                                                                                                                 | 希望小売価格                                             | 9,700円 (税込10,670円)                                                                                                                           | 希望小売価格                                            | 10,900円 (税込11,990円)                                                                                                               |
| ちなみに！                                                                             | レ・ゴラルドは区画名。亡き親友の畑を07年にフレッドが引き継ぐ。2012年から帳簿上ネゴスに移ったが、管理は今でも100%ドメーヌ！畑面積は0.44ha。収穫日は2012年9月28日。収量は30hl/ha！新樽は20%、残りの80%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30:70） | ちなみに！                                              | 区画はコミューンのレ・リュレの畑0.63haとレ・グラン・ボワソの畑0.25ha、レ・ボー・ボワの畑0.27ha、そしてレ・プティ・ボワソの畑0.13haの合計1.28haの畑面積。収穫日は2012年9月24日。収量は18hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                             | 2012年は収量が極端に少なかったため、レ・リュレとレ・ロンスレのブドウと一緒に仕込みAC ヴォルネイ1級としてリリース！収穫日は2012年9月24日。収量は18hl/ha！新樽は40%、残りの60%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30:70） |
| 42.-10.AC Pommard 1er Cru 2012<br>“Les Pezzerolles”<br>ポマール1級 レ・ペズロール(赤)          |                                                                                                                                                   | 42.-11.AC Bourgogne Aligote 2012<br>ブルゴーニュ・アリゴテ(白) |                                                                                                                                              |                                                   |                                                                                                                                   |
| 品種                                                                                | ピノワール                                                                                                                                             | 品種                                                 | アリゴテ                                                                                                                                         |                                                   |                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                                | 71年                                                                                                                                               | 樹齢                                                 | 41年                                                                                                                                          |                                                   |                                                                                                                                   |
| 土壌                                                                                | 粘土質・石灰質                                                                                                                                           | 土壌                                                 | 粘土質・石灰質                                                                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                   |
| マセラシオン                                                                            | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                        | マセラシオン                                             | なし                                                                                                                                           |                                                   |                                                                                                                                   |
| 醗酵                                                                                | 自然酵母で20日間                                                                                                                                         | 醗酵                                                 | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                     |                                                   |                                                                                                                                   |
| 熟成                                                                                | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>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<br>(生産者)                                                                   | フォアグラのボワレ、<br>牛尾の赤ワイン煮                                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                    | ジャンボン・ベルシエ<br>スモークサーモンとフロマージュブラン                                                                                                             |                                                   |                                                                                                                                   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                  | 熟成エポワスチーズ                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | ホタテとグレープフルーツのマリネ                                                                                                                             |                                                   |                                                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                                       | 2014年～2039年<br>供出温度: 14℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                        | 2014年～2026年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                     |                                                   |                                                                                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                                  | グリオット、金木犀、若いアーモンド、サブレの香り。ワインは壮大かつ気品があり、凜とした酸、旨味の乗った艶やかな果実味、ミネラルの収斂味が完璧なバランスを整える！                                                                  | テイasting<br>コメント                                   | ライム、フェネル、レモンガラスの清々しい香り。細かい酸度とミネラルのボリュームがありシャープな味わいだが、洋梨のコンポートのような凝縮したエキスコクが感じられ、ワインにふくらみがある。                                                 |                                                   |                                                                                                                                   |
| 希望小売価格                                                                            | 11,400円 (税込12,540円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                             | 4,200円 (税込4,620円)                                                                                                                            |                                                   |                                                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                             | 区画はポマールで有名なレ・グラン・ゼブノの北に隣接しており、フレッド曰く、ワインは標高のある分よりエレガントで女性的なワインができるとのこと！収穫日は2012年9月24日。収量は32hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30:70）       | ちなみに！                                              | 区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。畑面積は20a。2010年から取得！アリゴテはシャープな味わいを追求し、ステンレスタンクのみで熟成させているが、ブドウのエキスが凝縮しているとのこと！収穫日は2012年9月28日。収量は20hl/ha！                   |                                                   |                                                                                                                                   |

| VCN° 42                                                                           |  | 《2011年ヴァンテージ》 2013年4月～<br>ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 生産者                                                           | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                   |  | 国＞地域＞村                                                        | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                   |  | AOC                                                           | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                   |  | 歴史                                                            | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                                                                                   |  | 気候                                                            | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。        |
|  |  | 畑総面積                                                          | 10ヘクタール                                                                                                                     |
|                                                                                   |  | 農法                                                            | ホメオパシー                                                                                                                      |
|                                                                                   |  | 収穫方法                                                          | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                   |  | ドメヌのスタッフ                                                      | 5人                                                                                                                          |
|                                                                                   |  | 趣味                                                            | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                   |  | 生産者のモットー                                                      | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1.AC Saint-Romain Blanc 2011<br>"Combe Bazin"<br>AC サン・ロマン白<br>コンブ・バザン |                                                                                                                                 | 42.-2.AC Saint-Romain Blanc 2011<br>"Clos du Cerisier"<br>AC サン・ロマン白<br>クロ・デュ・スリズィエ<br>【マグナム】 |                                                                                                                            | 42.-3.AC Auxey-Duresses Blanc 2011<br>"Les Crais"<br>AC オークセイ・デュレス白<br>レ・クレ |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                         | シャルドネ                                                                                                                           | 品種                                                                                            | シャルドネ                                                                                                                      | 品種                                                                          | シャルドネ                                                                                           |
| 樹齢                                                                         | 13～83年                                                                                                                          | 樹齢                                                                                            | 11年                                                                                                                        | 樹齢                                                                          | 83～93年                                                                                          |
| 土壌                                                                         | 粘土質・石灰質                                                                                                                         | 土壌                                                                                            | 粘土質・石灰質                                                                                                                    | 土壌                                                                          | 泥土石灰状の粘土質                                                                                       |
| マセラシオン                                                                     | なし                                                                                                                              | マセラシオン                                                                                        | なし                                                                                                                         | マセラシオン                                                                      | なし                                                                                              |
| 醱酵                                                                         | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                        | 醱酵                                                                                            | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                   | 醱酵                                                                          | 自然酵母で8ヶ月                                                                                        |
| 熟成                                                                         | 新樽・古樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                     | 熟成                                                                                            | 新樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                   | 熟成                                                                          | 新樽・古樽で13ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                            | カサゴのムニエル、<br>シェーヴルチーズ                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                                                               | ブイヤベース、<br>熟成コンテチーズ                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                             | ズッキーニとベーコンのキッシュ、<br>ビスク                                                                         |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 筍のグリル                                                                                                                           | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                              | 鯖のスモークサラダ                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                            | 鶏肉の蜂蜜レモン焼き                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                | 2013年～2023年<br>供出温度:11℃                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                                                   | 2013年～2023年<br>供出温度:11℃                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                                 | 2013年～2023年<br>供出温度:11℃                                                                         |
| テイステイング<br>コメント                                                            | リンゴや干しアンズ、パネトーネ、アニスの香り。ワインはビュアかつフルーティーで、フレッシュな酸ときれいに溶け込んだミネラル、ダシのような旨味が優しく口に染み入る！                                               | テイステイング<br>コメント                                                                               | 柑橘のジャムやバニラ、若いアーモンド、火打石の香り。ワインにエネルギーが感じられ、複雑で分厚いミネラルを中心に、果実のビュアな甘みと細やかな酸が心地よく感じられる。構成しっかり！                                  | テイステイング<br>コメント                                                             | パッションフルーツ、レモンタルトのような甘酸っぱく香ばしい香り。生姜やカシューナッツのニュアンスも。口に含むとオイリーでふくよかな酒質だが、後から繊細な酸と旨味のあるミネラルが口に広がる！  |
| 希望小売価格                                                                     | 5,500円(税込6,050円)                                                                                                                | 希望小売価格                                                                                        | 11,850円(税込13,035円)                                                                                                         | 希望小売価格                                                                      | 6,200円(税込6,820円)                                                                                |
| ちなみに！                                                                      | 区画はコンブ・バザンの中でも上方に位置する。2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった！畑面積は2.5ha。収穫日は2011年8月29日、9月6日。収量は40hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                                                                         | ワイン名は通り畑の脇に一本の桜の木があり、そこから命名された！畑面積は0.12ha。2012年に伐根したため、自根でのクロ・デュ・スリズィエは2011年が最後のヴァンテージとなる！収穫日は2011年9月8日。収量は26hl/ha！新樽100%！ | ちなみに！                                                                       | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.25ha。収穫日は2011年9月8日。収量は45hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！ |

| 42.-4.AC Saint-Romain Rouge 2011<br>“Sous Roches”<br>AC サン・ロマン赤<br>スー・ロッシュ |                                                                                                                                                                                     | 42.-5.AC Auxey-Duresses Rouge 2011<br>“Les Crais”<br>AC オークセイ・デュレス赤<br>レ・クレ |                                                                                                                                                | 4.-6.AC Savigny-les-Beaune Rouge<br>“Les Gollardes” 2011<br>AC サヴィーニ・レ・ボーヌ赤<br>レ・ゴラルド |                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                         | ピノワール                                                                                                                                                                               | 品種                                                                          | ピノワール                                                                                                                                          | 品種                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                  |
| 樹齢                                                                         | 63年平均                                                                                                                                                                               | 樹齢                                                                          | 83年平均                                                                                                                                          | 樹齢                                                                                    | 52年平均                                                                                                                                                  |
| 土壌                                                                         | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                             | 土壌                                                                          | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                      | 土壌                                                                                    | 小石混じりの<br>粘土質・石灰質                                                                                                                                      |
| マセラシオン                                                                     | 木桶タンクで40日間                                                                                                                                                                          | マセラシオン                                                                      | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                                | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                             |
| 醗酵                                                                         | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                           | 醗酵                                                                          | 自然酵母で26日間                                                                                                                                      | 醗酵                                                                                    | 自然酵母で20日間                                                                                                                                              |
| 熟成                                                                         | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                         | 熟成                                                                          | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                    | 熟成                                                                                    | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                            | ジャンボンベルシエ、<br>トマトファルシ                                                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                             | ブーダン・ノワール<br>アベイ・ド・シトーチーズ                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                                       | ジゴ・ダニョー、<br>牛肉のプロシェット                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 鶏ハツの塩焼き                                                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                                            | 鴨のラズベリーソース                                                                                                                                     | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                      | スペアリブの五香粉煮                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                                | 2013年～2023年<br>供出温度：14℃                                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                 | 2013年～2023年<br>供出温度：14℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                           | 2013年～2023年<br>供出温度：14℃                                                                                                                                |
| テイスティング<br>コメント                                                            | フランボワーズやグリオット、紅茶や<br>なめし皮の香り。湿った土のニュア<br>ンスもある。果実味がみずみずしく艶<br>やかで、酸とダシのような澄んだ旨味、<br>ミネラルのほろ苦味が同調する！                                                                                 | テイスティング<br>コメント                                                             | ドライイチジク、ブルーンの凝縮した甘<br>い香りと、バラのように華やかで妖艶<br>な香り。果実感は豊満で、ミネラルと連<br>動するようにやわらかいタンニンが広<br>がる。                                                      | テイスティング<br>コメント                                                                       | スイカやミントの清涼感、ブルーベリー<br>やジュニパーベリーのダークなベリー<br>のニュアンス。クローブやアニスの存<br>在感のあるスパイスと、細かく広がるタ<br>ンニンが融合し、落ち着いた印象。                                                 |
| 希望小売価格                                                                     | 5,600円(税込6,160円)                                                                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                      | 6,350円(税込6,985円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                                                | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                      | スー・ロッシュは区画名で右前の通り<br>薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩<br>層が続く。畑面積は1.2ha。収穫日は<br>2011年9月7日。収量は37hl/ha！新<br>樽は30%、残りの70%は2～3年樽を<br>使用！<br>※マグナムサイズ(1500ml)の<br>希望小売価格は11,850円(税込<br>12,798円)<br>になります | ちなみに！                                                                       | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の<br>土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。<br>畑面積は0.16ha。収穫日は2011年<br>9月7日。収量は30hl/ha！新樽は<br>30%、残りの70%は2～3年樽を使用！                                | ちなみに！                                                                                 | レ・ゴラルドは区画名。99年に事故で<br>非業の死を遂げた親友の畑を07年に<br>引き継いでドメヌが100%管理。畑面<br>積は0.44ha。収穫日は2011年9月2日。<br>収量は42hl/ha！新樽は30%、残りの<br>70%は2～3年樽を使用！                     |
| 42.-7.AC Volnay Rouge 2011<br>AC ヴォルネイ赤                                    |                                                                                                                                                                                     | 42.-8.AC Volnay 1er Cru Rouge 2011<br>“Les Lurets”<br>AC ヴォルネイ1級赤<br>レ・リュレ  |                                                                                                                                                | 42.-9.AC Volnay 1er Cru Rouge 2011<br>“Les Roncerets”<br>AC ヴォルネイ1級赤<br>レ・ロンスレ        |                                                                                                                                                        |
| 品種                                                                         | ピノワール                                                                                                                                                                               | 品種                                                                          | ピノワール                                                                                                                                          | 品種                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                  |
| 樹齢                                                                         | 46年平均                                                                                                                                                                               | 樹齢                                                                          | 54年                                                                                                                                            | 樹齢                                                                                    | 63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                                                                     | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                                                          | マセラシオン                                                                      | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                     | マセラシオン                                                                                | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                             |
| 醗酵                                                                         | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                           | 醗酵                                                                          | 自然酵母で22日間                                                                                                                                      | 醗酵                                                                                    | 自然酵母で22日間                                                                                                                                              |
| 熟成                                                                         | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                         | 熟成                                                                          | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                    | 熟成                                                                                    | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                            | テッドフロマージュ、<br>ベキヤスのサルミソース                                                                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                                             | ベルドリのパイ包み、<br>マンステールチーズ                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                                       | 骨付き仔牛肉のロースト、<br>エボワスチーズ                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                           | 鶏レバーの赤ワイン煮                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                            | ローストビーフ                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                      | カツオのカルパッチョ                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                                | 2013年～2028年<br>供出温度：14℃                                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                 | 2013年～2023年<br>供出温度：14℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                           | 2013年～2043年<br>供出温度：14℃                                                                                                                                |
| テイスティング<br>コメント                                                            | グリオットやダークチェリー、カカオ、<br>シャクヤクの香り。ワインは明るく、上<br>品でスマートな印象。果実味が繊細<br>な酸、ほんのりビターなタンニンと複<br>雑に合い舞う！                                                                                        | テイスティング<br>コメント                                                             | ブルーベリージャムやクレームドカシ<br>スの凝縮した香り。艶やかでブドウの豊<br>満な甘みを感じられる。繊細な酸、存<br>在感のあるタンニンの収斂味と細かい<br>酸のバランスが絶妙！                                                | テイスティング<br>コメント                                                                       | ダークチェリーやタバコの葉、ユーカ<br>リ、竹林の清々しいニュアンスもある。<br>構成がしっかりしていて、果実味とス<br>マートな酸、精悍なミネラルが味わい<br>を引き締める！                                                           |
| 希望小売価格                                                                     | 7,350円(税込8,085円)                                                                                                                                                                    | 希望小売価格                                                                      | 8,700円(税込9,570円)                                                                                                                               | 希望小売価格                                                                                | 9,000円(税込9,900円)                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                      | 区画はコミュニケーションのレ・リュレの畑<br>0.63haとレ・グラン・ポワゾの畑<br>0.25ha、レ・ボー・ポワの畑0.27ha、そ<br>してレ・プティ・ポワゾの畑0.13haの合<br>計1.28haの畑面積。収穫日は2011年<br>9月1日。収量は40hl/ha！新樽は<br>30%、残りの70%は2～3年樽を使用！             | ちなみに！                                                                       | リュレとロンスレは標高も畑の方角も<br>土壌の性質も全く同じ！フレッド曰く、<br>違いはレ・リュレの方が繊細でより女<br>性的とのこと！畑面積は0.25ha。収穫<br>日は2011年9月1日。収量は40hl/ha！<br>新樽は30%、残りの30%は2～3年樽を<br>使用！ | ちなみに！                                                                                 | ロンスレの畑はヴォルネイで一番有名<br>な区画シャンパンのすぐ下に隣接す<br>る！フレッド曰く、レ・リュレよりもワイ<br>ンは男性的で幅があるとのこと！畑面積<br>は0.29ha。収穫日は2011年9月2日。収<br>量は40hl/ha！新樽は30%、残りの70%<br>は2～3年樽を使用！ |

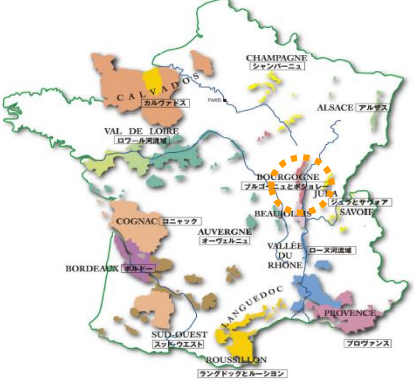
| 42.-10.AC Pommard 1er Cru 2011<br>"Les Pezzerolles"<br>AC ポマール1級赤<br>レ・ペズロール |                                                                                                                                     | 42.-11.AC Bourgogne Aligote 2011<br>AC ブルゴーニュ・アリゴテ |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                           | ピノワール                                                                                                                               | 品種                                                 | アリゴテ                                                                                    |
| 樹齢                                                                           | 70年                                                                                                                                 | 樹齢                                                 | 40年                                                                                     |
| 土壌                                                                           | 粘土質・石灰質                                                                                                                             | 土壌                                                 | 粘土質・石灰質                                                                                 |
| マセラシオン                                                                       | 木桶タンクで42日間                                                                                                                          | マセラシオン                                             | なし                                                                                      |
| 醗酵                                                                           | 自然酵母で25日間                                                                                                                           | 醗酵                                                 | 自然酵母で3ヶ月                                                                                |
| 熟成                                                                           | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                         | 熟成                                                 | ステンレスタンクで5ヶ月                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                              | フォアグラのボワレ、<br>ベキャスのロティトリュフソース                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                    | アスパラとハマグリナーージュ<br>フリーチーズ                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 牛タンシチュー                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 生牡蠣                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2013年～2043年<br>供出温度:14℃                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                        | 2013年～2023年<br>供出温度:11℃                                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                                              | ドライマト、タバコ、カカオの香り。ワインは筋肉質で、凝縮した果実のエキスを、強かな酸と細かく溶け込んだタンニンの収斂味が同調し、味わいを引き締める！                                                          | テイスティング<br>コメント                                    | 青リンゴやライム、鉱物的なミネラル、潮のような香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで、ピュアでさわやかな酸とスマートなミネラル、まとまりのある優しい旨味とのバランスが絶妙！ |
| 希望小売価格                                                                       | 9,500円(税込10,450円)                                                                                                                   | 希望小売価格                                             | 3,500円(税込3,850円)                                                                        |
| ちなみに！                                                                        | 区画はポマールで有名なレ・グラン・ゼブノの北に隣接しており、フレッド曰く、ワインは標高のある分よりエレガントで女性的なワインができるとのこと！畑面積は0.25ha。収穫日は2011年9月3日。収量は40hl/ha！新樽は30%、残りの70.%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                              | 区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。畑面積は20a。2010年から取得！収穫日は2011年8月29日、9月2日。収量は25hl/ha！                  |

| VCN° 42                                                                           | ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 生産者                                 | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                   | 国＞地域＞村                              | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                   | AOC                                 | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                   | 歴史                                  | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|  | 気候                                  | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。        |
|                                                                                   | 畑総面積                                | 10ヘクタール                                                                                                                     |
|                                                                                   | 農法                                  | ホメオパシー                                                                                                                      |
|                                                                                   | 収穫方法                                | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                   | ドメヌのスタッフ                            | 5人                                                                                                                          |
|                                                                                   | 趣味                                  | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
| 生産者のモットー                                                                          |                                     | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1.AC Saint Romain Blanc 2010<br>Combe Bazin<br>AC サン・ロマン白<br>コンブ・バザン |                                                                                                                                                    | 42.-2.AC Saint Romain Blanc 2010<br>Clos du Cerisier<br>AC サン・ロマン白<br>クロ・デュ・スリズィエ<br>【マグナム】 |                                                                                                                                                                     | 42.-3.AC Auxey Duresses Blanc 2010<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス白<br>レ・クレ |                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                                                                              | 品種                                                                                          | シャルドネ                                                                                                                                                               | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                       | 12～82年                                                                                                                                             | 樹齢                                                                                          | 10年                                                                                                                                                                 | 樹齢                                                                        | 82～92年                                                                                                                   |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                            | 土壌                                                                                          | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                             | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                                                                                 | マセラシオン                                                                                      | なし                                                                                                                                                                  | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                                                       |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                           | 醗酵                                                                                          | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                                                            | 醗酵                                                                        | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                 |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで4ヶ月                                                                                                                        | 熟成                                                                                          | 新樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで4ヶ月                                                                                                                                            | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で11ヶ月、<br>ファイバータンクで4ヶ月                                                                                              |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | サーモンとキノコのパイ包み、<br>豚のローストハチミツ風味                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                             | 牡蠣のアスパラソバージュ添え、<br>熟成カンタルチーズ                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ロマネスコと鮭のキッシュ、<br>オマール海老のロースト                                                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 筍の煮びたし                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                            | カサゴのブイヤベース                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | カジキマグロのソテー                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2012年～2022年+α<br>供出温度:12℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                                                 | 2012年～2022年+α<br>供出温度:12℃                                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2012年～2022年+α<br>供出温度:12℃                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                                                         | マンゴーやハチミツ、カシューナッツの<br>香り。口当たりまろやかでボリューム<br>と広がりがあり、繊細な酸とダシ汁の<br>ような凝縮した旨味、ハチミツのような<br>風味が優しく口に染みいる！                                                | テイasting<br>コメント                                                                            | ブドウの花やバニラ、若いアーモンド、<br>火打石の香り。ワインに活力があり、<br>奥ゆかしい甘みと塩辛いくらいの旨<br>味、上品で勢いのあるミネラルが複雑<br>に合い舞い、余韻に長く続く！                                                                  | テイasting<br>コメント                                                          | パッションフルーツや蜜蝋、カシュー<br>ナッツの香り。ワインはスマートで勢い<br>があり、繊細な酸とダシのように深く染<br>み入るミネラルと蜜のように凝縮した<br>旨味が口に広がる！                          |
| 希望小売価格                                                                   | 5,500円(税込6,050円)                                                                                                                                   | 希望小売価格                                                                                      | 11,850円(税込13,035円)                                                                                                                                                  | 希望小売価格                                                                    | 6,200円(税込6,820円)                                                                                                         |
| ちなみに！                                                                    | 区画はコンブ・バザンの中でも上方に<br>位置する。2009年の地質調査でコン<br>ブ・バザンはモンラッシェと同じ地層に<br>あることがわかった！畑面積は<br>2.5ha。収穫日は2010年9月29日。収<br>量は20hl/ha！新樽は50%、残りの<br>50%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                                                                       | クロ・デュ・スリズィエは名前通り畑の<br>脇に一本の桜の木がある！畑面積は<br>0.12ha。2012年に伐根したため、<br>ヴィーニュ・フランセーズでのクロ・<br>デュ・スリズィエは2011年をもって最後<br>のヴィンテージとなる！収穫日は2010<br>年9月30日。収量は18hl/ha！新樽<br>100%！ | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の<br>土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多<br>い。畑面積は0.25ha。収穫日は2010年<br>9月27日。収量はたったの15hl/ha！新<br>樽は30%、残りの70%は2～3年樽を<br>使用！ |

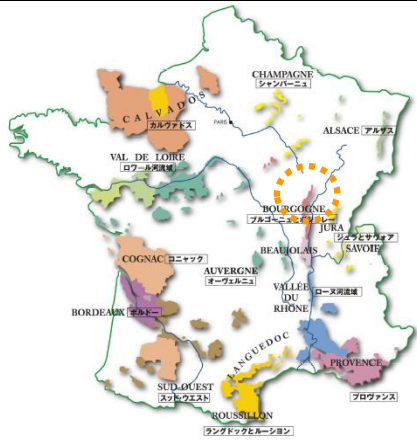
|                                                                          |                                                                                                                                                                                            |                                                                           |                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 42.-4.AC Saint Romain Rouge 2010<br>Sous Roches<br>AC サン・ロマン赤<br>スー・ロッシュ |                                                                                                                                                                                            | 42.-5.AC Auxey Duresses Rouge 2010<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス赤<br>レ・クレ |                                                                                                                                                 | 4.-6.AC Savigny les Beaune Rouge<br>Les Gollardes 2010<br>AC サヴィーニ・レ・ボーヌ赤<br>レ・ゴラルド |                                                                                                                                                   |
| 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                      | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                           | 品種                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                       | 約62年                                                                                                                                                                                       | 樹齢                                                                        | 約82年                                                                                                                                            | 樹齢                                                                                  | 約51年                                                                                                                                              |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                    | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                                                                                       | 土壌                                                                                  | 小石混じりの<br>粘土質・石灰質                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                                                                 | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                      | マセラシオン                                                                              | 木桶タンクで28日間                                                                                                                                        |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で22日間                                                                                                                                                                                  | 醗酵                                                                        | 自然酵母で22日間                                                                                                                                       | 醗酵                                                                                  | 自然酵母で22日間                                                                                                                                         |
| 熟成                                                                       | 新樽500L・古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                                                            | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                     | 熟成                                                                                  | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 牛肉のパヴェ、<br>シュヴロタンチーズ                                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ウズラのセップ茸ファルシ、<br>エボワスチーズ                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 仔羊モモ肉のロティ<br>シャウルスチーズ                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 生ハムと焼きリンゴのサラダ                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | レバーソーセージ                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 牛スネ肉のシチュー                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2012年～2041年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                                 |
| テイasting<br>コメント                                                         | グロゼイユやモカとバニラ、甘草の香<br>り。艶やかな果実味と繊細な酸とのバ<br>ランスが良く、スマートで骨格のあるミ<br>ネラルと目の細かいタンニンが味わい<br>を引き締める！                                                                                               | テイasting<br>コメント                                                          | フランボワーズやシャクヤク、バラの花<br>弁、モカとバニラの香り。ワインに女<br>性的な華やかさがあり、酸が上品でダ<br>シのような旨味とミネラルの収斂味と<br>のバランスが絶妙！                                                  | テイasting<br>コメント                                                                    | グロゼイユ等赤い果実の香りが華や<br>か！横に広がるふくよかな果実味と細<br>かいタンニンの収斂味が相舞いワイン<br>の味わいを複雑にする！                                                                         |
| 希望小売価格                                                                   | 5,600円(税込6,160円)                                                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                                    | 6,350円(税込6,985円)                                                                                                                                | 希望小売価格                                                                              | 6,700円(税込7,370円)                                                                                                                                  |
| ちなみに！                                                                    | スー・ロッシュは区画名で名前の通り<br>薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩<br>層が続く。畑面積は1.2ha。収穫日は<br>2010年10月1日で一番最後！収量は<br>25hl/ha！新樽は40%、残りの60%は<br>2～3年樽を使用！<br>※マグナムサイズ(1500ml)の<br>希望小売価格は11,850円(税込<br>12,798円)<br>になります。 | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の<br>土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。<br>畑面積は0.16ha。収穫日は2010年<br>9月27日。収量は30hl/ha！新樽は<br>30%、残りの70%は2～3年樽を使<br>用！                            | ちなみに！                                                                               | レ・ゴラルドは区画名。99年に事故で<br>非業の死を遂げた親友の畑を07年に<br>引き継いでドメヌが100%管理。畑面<br>積は0.44ha。収穫日は2010年9月26<br>日。収量は30hl/ha！新樽は30%、残<br>りの70%は2～3年樽を使用！               |
| 42.-7.AC Volnay Rouge 2010<br>AC ヴォルネイ赤                                  |                                                                                                                                                                                            | 42.-8.AC Volnay 1er Cru Rouge 2010<br>Les Lurets<br>AC ヴォルネイ1級赤<br>レ・リュレ  |                                                                                                                                                 | 42.-9.AC Volnay 1er Cru Rouge 2010<br>Les Roncerets<br>AC ヴォルネイ1級赤<br>レ・ロンスレ        |                                                                                                                                                   |
| 品種                                                                       | ピノワール                                                                                                                                                                                      | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                                                                           | 品種                                                                                  | ピノワール                                                                                                                                             |
| 樹齢                                                                       | 45年平均                                                                                                                                                                                      | 樹齢                                                                        | 53年                                                                                                                                             | 樹齢                                                                                  | 62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                                                                   | 木桶タンクで28日間                                                                                                                                                                                 | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで29日間                                                                                                                                      | マセラシオン                                                                              | 木桶タンクで29日間                                                                                                                                        |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で20日間                                                                                                                                                                                  | 醗酵                                                                        | 自然酵母で22日間                                                                                                                                       | 醗酵                                                                                  | 自然酵母で22日間                                                                                                                                         |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で12ヶ月、<br>ステンレスタンクで3ヶ月                                                                                                                                                                | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                     | 熟成                                                                                  | 新樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 冷製ブーダンワール、<br>ポーフォールチーズ                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 牛のホホ肉赤ワイン煮、<br>鴨のローストバルサミソース                                                                                                                    | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | フォアグラのパイ包み、<br>野鳩のローストイチジク添え                                                                                                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 豚肉のバルサミコソテー                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鴨の燻製                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 牛ランプのステーキ                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                                 |
| テイasting<br>コメント                                                         | ブルーベリーやグロゼイユ、ミント、シ<br>ソの香り。果実味に骨格があり、旨味<br>を伴った硬質なミネラルと上品なタン<br>ニンの収斂味を勢いのある酸が外側<br>からゆったりと包み込む！                                                                                           | テイasting<br>コメント                                                          | ダークチェリーや甘草、モカバニラ、梅<br>の香り。繊細でピュアな果実味に、骨<br>格のあるミネラルと目の細かいタンニ<br>ンが旨味と溶け合いながら内側からワ<br>インを引き締める！                                                  | テイasting<br>コメント                                                                    | バラやシャクヤク、ミスク、タバコの<br>葉の香り。酸がチャーミングかつ果実<br>味も艶やかで広がりがあり、後から旨<br>味と収斂味を伴った真っ直ぐなミネラ<br>ルが迫り上がる！                                                      |
| 希望小売価格                                                                   | 7,350円(税込8,085円)                                                                                                                                                                           | 希望小売価格                                                                    | 8,700円(税込9,570円)                                                                                                                                | 希望小売価格                                                                              | 9,000円(税込9,900円)                                                                                                                                  |
| ちなみに！                                                                    | 区画はコミュニケーションのレ・リュレの畑<br>0.63haとレ・グラン・ボワゾの畑<br>0.25ha、レ・ボー・ボワの畑0.27ha、そ<br>してレ・プティ・ボワゾの畑0.13haの合<br>計1.28haの畑面積。収穫日は2010年<br>9月25日。収量は30hl/ha！新樽は<br>30%、残りの70%は2～3年樽を使<br>用！               | ちなみに！                                                                     | レ・リュレとロンスレは標高も畑の方角<br>も土壌の性質も非常に似ているが、ワ<br>インはレ・リュレの方が繊細でより女性<br>的とのこと！畑面積は0.25ha。収穫日<br>は2010年9月23日。収量は30hl/ha！<br>新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を<br>使用！ | ちなみに！                                                                               | ロンスレの畑はヴォルネイ・シャンパン<br>のすぐ下に隣接する！フレッド曰く、<br>レ・リュレよりもワインは男性的で肩幅<br>があるとのこと！畑面積は0.29ha。収<br>穫日は2010年9月22日。収量は<br>30hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2<br>～3年樽を使用！ |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>42.-10.AC Pommard 1er Cru 2010</b><br><b>Les Pezerolles</b><br><b>AC ポマール1級赤</b><br><b>レ・ペズロール</b> |                                                                                                                                                          | <b>41.-24.AC Cotes du Rhone-Villages</b><br><b>Cairanne 2010</b><br><b>Cuvee Hommage</b><br><b>AC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ</b><br><b>ケランヌ赤 キュヴェ・オマージュ</b> |                                                                                                                                             |
| 品種                                                                                                    | ピノワール                                                                                                                                                    | 品種                                                                                                                                                 | グルナッシュ                                                                                                                                      |
| 樹齢                                                                                                    | 69年                                                                                                                                                      | 樹齢                                                                                                                                                 | 100年以上                                                                                                                                      |
| 土壌                                                                                                    | 粘土質・石灰質                                                                                                                                                  | 土壌                                                                                                                                                 | 楕円形の石が混じる砂地                                                                                                                                 |
| マセラシオン                                                                                                | 木桶タンクで30日間                                                                                                                                               | マセラシオン                                                                                                                                             | 木桶タンクで42日間                                                                                                                                  |
| 醗酵                                                                                                    | 自然酵母で22日間                                                                                                                                                | 醗酵                                                                                                                                                 | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                                                    |
| 熟成                                                                                                    | 新樽・古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                                                                                              | 熟成                                                                                                                                                 | ステンレスタンクで5ヶ月、<br>新樽・古樽で10ヶ月                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                       | フォアグラのボワレ、<br>ラパンの赤ワイン煮                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                                                    | 野鹿のロースト、<br>リエーヴルアラロワイヤル                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                      | 鹿の赤味噌煮込み                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                   | 豚バラと白いんげん豆の煮込み                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                           | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:14℃                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                        | 2012年～2042年+ $\alpha$<br>供出温度:16℃                                                                                                           |
| テイステイング<br>コメント                                                                                       | ミュールやオレンジピール、バラの花<br>弁、カカオの香り。果実味がリッチで<br>厚みと奥行きがあり酸も上品で優し<br>く、後から広がるミネラルの収斂味が<br>味わいを複雑にする！                                                            | テイステイング<br>コメント                                                                                                                                    | ミュールやキャラメルソース、お香など<br>のオリエンタルな香りもある。果実味<br>は繊細かつ上品で滑らかな酒質と目<br>の細かいタンニン、ミネラルが旨味と<br>絶妙に融合する！                                                |
| 希望小売価格                                                                                                | 9,500円(税込10,450円)                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                                                                                                             | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                            |
| ちなみに！                                                                                                 | 区画はポマール・レ・グラン・ゼブノの<br>北に隣接しており、フレッド曰く、ワイ<br>ンは標高のある分よりエレガントで女<br>性的なワインができるとのこと！畑面<br>積は0.25ha。収穫日は2010年9月22<br>日。収量は30hl/ha！新樽は70%、残<br>りの30%は2～3年樽を使用！ | ちなみに！                                                                                                                                              | 日本の大震災に対し、フレッド自身が<br>応援と復興の意を込めてつくり上げた<br>スペシャルキュヴェ！限定300本でエ<br>チケットにナンバリング有り！収穫日<br>は2010年10月2日。収量は23hl/ha！<br>新樽は30%、残りの70%は2～3年樽<br>を使用！ |

| VCN° 42                                                                           |  | ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 生産者                                 | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                   |  | 国＞地域＞村                              | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                   |  | AOC                                 | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーズ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                   |  | 歴史                                  | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                                                                                   |  | 気候                                  | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。        |
|  |  | 畑総面積                                | 10ヘクタール                                                                                                                     |
|                                                                                   |  | 農法                                  | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                   |  | 収穫方法                                | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                   |  | ドメヌのスタッフ                            | 5人                                                                                                                          |
|                                                                                   |  | 趣味                                  | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                   |  | 生産者のモットー                            | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1.AC Saint Romain Blanc 2009<br>Combe Bazin<br>AC サン・ロマン白<br>コンブ・バザン |                                                                              | 42.-2.AC Saint Romain Blanc 2009<br>Clos du Cerisier<br>AC サン・ロマン白<br>クロ・デュ・スリズィエ<br>【マグナム】 |                                                                                          | 42.-3.AC Auxey Duresses Blanc 2009<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス白<br>レ・クレ |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                        | 品種                                                                                          | シャルドネ                                                                                    | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                                |
| 樹齢                                                                       | 11～81年                                                                       | 樹齢                                                                                          | 9年                                                                                       | 樹齢                                                                        | 81～91年                                                                               |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                      | 土壌                                                                                          | 粘土質・石灰質                                                                                  | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                            |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                           | マセラシオン                                                                                      | なし                                                                                       | マセラシオン                                                                    | なし                                                                                   |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6ヶ月                                                                     | 醗酵                                                                                          | 自然酵母で6ヶ月                                                                                 | 醗酵                                                                        | 自然酵母で6ヶ月                                                                             |
| 熟成                                                                       | 古樽で13ヶ月、<br>ステンレスタンクで2ヶ月                                                     | 熟成                                                                                          | 古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                 | 熟成                                                                        | 古樽で12ヶ月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 冷製オマールコンソメジュレ、<br>仔牛のグリル                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                                                             | 芽キャベツのロースト、<br>ホタテのグリエ                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ブルゴーニュ風エスカルゴ、<br>オマール海老のスフレ                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鮭のムニエルレモンソース                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                            | アワビのステーキ                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 蒸し鶏                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2011年～2021年+α<br>供出温度:12℃                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                                                 | 2011年～2021年+α<br>供出温度:12℃                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2011年～2021年+α<br>供出温度:12℃                                                            |
| テイasting<br>コメント                                                         | 洋ナシやカリン、ピスタチオ、マジパンの香り。アタックがピュアかつ穏やかで、落ち着いた酸の中に塩を感じるくらい凝縮したミネラルの旨味が迫りがある！     | テイasting<br>コメント                                                                            | アンズやマジパン、火打石など鉱物の香り。アタックはピュアで果実の厚みがあり、落ち着いた酸と旨味の詰まったミネラルとうまく同調している！                      | テイasting<br>コメント                                                          | 焼き栗や、黄桃、アニス、ミネラルの香り。酸や味わいに落ち着きがあり、ピュアで丸みのある旨味が横に長く広がる！余韻にミネラルが残る！                    |
| 希望小売価格                                                                   | 5,500円(税込6,050円)                                                             | 希望小売価格                                                                                      | 11,850円(税込13,035円)                                                                       | 希望小売価格                                                                    | 6,200円(税込6,820円)                                                                     |
| ちなみに！                                                                    | フレッドの畑はコンブ・バザンの区画の上の方に2.5ha所有している。収穫日は2009年9月14日から2日間。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。 | ちなみに！                                                                                       | クロ・デュ・スリズィエは区画の名前。畑面積は0.12ha。名前通り畑の脇に一本の桜の木がある。収穫日は2009年9月12日。収量は18hl/ha。樽は1年樽(500L)を使用。 | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.25ha。収穫日は2009年9月14日。収量は22hl/ha。樽は1～3年樽を使用。 |

| 42.-4.AC Saint Romain Rouge 2009<br>Sous Roches<br>AC サン・ロマン赤<br>スー・ロッシュ |                                                                                     | 42.-5.AC Auxey Duresses Rouge 2009<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス赤<br>レ・クレ |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノワール                                                                               | 品種                                                                        | ピノワール                                                                                |
| 樹齢                                                                       | 約61年                                                                                | 樹齢                                                                        | 約81年                                                                                 |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                             | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                            |
| マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで6週間                                                                           | マセラシオン                                                                    | 木桶タンクで43日間                                                                           |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で40日間                                                                           | 醗酵                                                                        | 自然酵母で42日間                                                                            |
| 熟成                                                                       | 古樽で14ヶ月、<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                            | 熟成                                                                        | 古樽で13ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | イノシシのパテ、<br>リエーヴルロワイヤル                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 冷製ブーダンワール、<br>フォアグラのボワレ                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 鴨のロースト                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 仔羊のパセリバターソース                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2012年～2042年+α<br>供出温度:14℃                                                           | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2012年～2042年+α<br>供出温度:14℃                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                          | ブルーンや青竹、アーモンドの香り。<br>筋肉質な骨格の中に凝縮したミネラルと果実味があり、後からタンニンの収斂味が味を引き締める！                  | テイステイング<br>コメント                                                           | グロゼイユやアーモンドの香ばしい香り。アタックに果実の膨らみがあり、後から旨味の凝縮したミネラルとタンニンがワインの骨格を支える！                    |
| 希望小売価格                                                                   | 5,600円(税込6,160円)                                                                    | 希望小売価格                                                                    | 6,350円(税込6,985円)                                                                     |
| ちなみに！                                                                    | スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.2ha。収穫日は2009年9月17日。収量は32hl/ha。1～3年樽を使用。 | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.16ha。収穫日は2009年9月14日。収量は28hl/ha。樽は1～3年樽を使用。 |

| VCN° 42                                                                          | ドメヌ・ド・シャソルネイ(Domaine de Chassorney) |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 生産者                                 | Frederic COSSARD                                                                                                            |
|                                                                                  | 国＞地域＞村                              | フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン                                                                                                          |
|                                                                                  | AOC                                 | ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等                                                                                         |
|                                                                                  | 歴史                                  | 現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。 |
|                                                                                  | 気候                                  | 半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。        |
|  | 畑総面積                                | 10ヘクタール                                                                                                                     |
|                                                                                  | 農法                                  | ビオディナミ(ホメオパシー)                                                                                                              |
|                                                                                  | 収穫方法                                | 100%手摘み、畑とカーヴで選果                                                                                                            |
|                                                                                  | ドメヌのスタッフ                            | 5人                                                                                                                          |
|                                                                                  | 趣味                                  | モトクロス、ガストロノミー                                                                                                               |
|                                                                                  | 生産者のモットー                            | Vin Vivin(活きたワイン)をつくる<br>自然をリスペクトする                                                                                         |

| 42.-1.AC Saint Romain Blanc 2008<br>Combe Bazin<br>AC サン・ロマン白<br>コンブ・バザン |                                                                                        | 42.-2.AC Saint Romain Blanc 2008<br>Clos du Cerisier<br>AC サン・ロマン白<br>クロ・デュ・スリズィエ<br>【マグナム】 |                                                                                                    | 42.-3.AC Auxey Duresses Blanc 2008<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス白<br>レ・クレ |                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シャルドネ                                                                                  | 品種                                                                                          | シャルドネ                                                                                              | 品種                                                                        | シャルドネ                                                                           |
| 樹齢                                                                       | 10～80年                                                                                 | 樹齢                                                                                          | 8年                                                                                                 | 樹齢                                                                        | 80～90年                                                                          |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                | 土壌                                                                                          | 粘土質・石灰質                                                                                            | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                       |
| マセラシオン                                                                   | なし                                                                                     | マセラシオン                                                                                      | なし                                                                                                 | マセラシオン                                                                    | なし                                                                              |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で7ヶ月                                                                               | 醗酵                                                                                          | 自然酵母で7ヶ月                                                                                           | 醗酵                                                                        | 自然酵母で7ヶ月                                                                        |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で14ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                            | 熟成                                                                                          | 新樽で14ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                           | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で14ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | 魚貝のカクテル、<br>タラのバセリソース                                                                  | マリアージュ<br>(生産者)                                                                             | キノコのパイ包み、<br>蛙の足クリームソース                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | ホワイトアスパラ、<br>エビのスフレアメリカヌソース                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | ホタテのムニエル                                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                            | ロールキャベツ                                                                                            | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 真鯛のグリル                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2010年～2020年<br>供出温度:12℃                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                                 | 2010年～2020年<br>供出温度:12℃                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2010年～2020年<br>供出温度:12℃                                                         |
| テイasting<br>コメント                                                         | 白い花や洋ナシ、ミネラルの香り。口<br>当たりに果実のふくらみを感じ、後か<br>らミネラルを伴った直線的な酸がどん<br>どん延びてくる！余韻にミネラルが残<br>る！ | テイasting<br>コメント                                                                            | ナシやミント、マロンのような香ばしい<br>香り。ピュアで真っ直ぐな酸とミネラ<br>ル、ブドウからくる繊細な旨味とのバラ<br>ンスが絶妙！余韻に香ばしさが残る。                 | テイasting<br>コメント                                                          | 白い花やミネラル、シトロネルの香り。<br>複雑な味わいで、ワインにふくらみと<br>奥行きがあり、後から真っ直ぐな酸とミ<br>ネラルが押し上がってくる！  |
| 希望小売価格                                                                   | 5,500円(税込6,050円)                                                                       | 希望小売価格                                                                                      | 11,850円(税込13,035円)                                                                                 | 希望小売価格                                                                    | 6,200円(税込6,820円)                                                                |
| ちなみに！                                                                    | コンブ・バザンは区画名で、フレッドの<br>畑は区画の上のほうにある。畑所有<br>面積は2.5ha。収穫日は2008年10月3<br>日から3日間。新樽比率が30%。   | ちなみに！                                                                                       | クロ・デュ・スリズィエは区画の名前。<br>畑所有面積は0.12ha。名前の通り畑<br>の脇に一本の桜の木(スリズィエ)があ<br>る。収穫日は2008年9月27日。新樽比<br>率が100%。 | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の<br>土壌がチョーク(クレ)質。畑所有面積<br>は0.25ha。収穫日は2008年9月29日。<br>新樽比率が30%。 |

| 42.-4.AC Saint Romain Rouge 2008<br>Sous Roches<br>AC サン・ロマン赤<br>スー・ロツシュ |                                                                                            | 42.-5.AC Auxey Duresses Rouge 2008<br>Les Crais<br>AC オークセイ・デュレス赤<br>レ・クレ |                                                                                 | 42.-6.AC Nuis Saint Georges 1er Cru<br>Clos des Argellieres 2008<br>AC ニュイ・サン・ジョルジュ1級赤<br>クロ・デ・アルジェリエール |                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | ピノワール                                                                                      | 品種                                                                        | ピノワール                                                                           | 品種                                                                                                      | ピノワール                                                                                                            |
| 樹齢                                                                       | 約60年                                                                                       | 樹齢                                                                        | 約80年                                                                            | 樹齢                                                                                                      | 30～75年                                                                                                           |
| 土壌                                                                       | 粘土質・石灰質                                                                                    | 土壌                                                                        | 泥土石灰状の粘土質                                                                       | 土壌                                                                                                      | 粘土質・石灰質                                                                                                          |
| マセラシオン                                                                   | 木桶タンクで6週間                                                                                  | マセラシオン                                                                    | ファイバータンクで6週間                                                                    | マセラシオン                                                                                                  | 木桶タンクで6週間                                                                                                        |
| 醗酵                                                                       | 自然酵母で6週間                                                                                   | 醗酵                                                                        | 自然酵母で5週間                                                                        | 醗酵                                                                                                      | 自然酵母で6週間                                                                                                         |
| 熟成                                                                       | 新樽・古樽で15ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                | 熟成                                                                        | 新樽・古樽で15ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                     | 熟成                                                                                                      | 新樽で15ヶ月、<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | イノシシのパテ、<br>骨付き仔羊のグリエ                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                           | 鹿のシヴェ、<br>仔牛レバーのクリームソース                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                         | ベキヤスのパテ、<br>ベルドリのトリュフソース、                                                                                        |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | チンジャオロースー                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                          | 鳥のレバー焼き                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                        | ラミデュシャンベルタンチーズ                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2010年～2030年<br>供出温度:14℃                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                                               | 2011年～2041年<br>供出温度:14℃                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                                                             | 2011年～2041年<br>供出温度:14℃                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                                          | グロゼイユやシャクヤク、コショウの香<br>り。アタックがまろやかで、ねっとりし<br>た果実が口に広がり、後からミネラル<br>がワインを締める！                 | テイステイング<br>コメント                                                           | スミレやシャクヤク、なめし革の香り。<br>味わいに凝縮した果実のふくらみと細<br>かいタンニンの収斂味があり、酸との<br>バランスも良い！        | テイステイング<br>コメント                                                                                         | シャクヤクやアニス、バラ、青竹の香<br>り。しっかりとした骨格があり、その中<br>に凝縮したミネラル、果実、繊細な酸<br>全てが詰っている！                                        |
| 希望小売価格                                                                   | 5,600円(税込6,160円)                                                                           | 希望小売価格                                                                    | 6,350円(税込6,985円)                                                                | 希望小売価格                                                                                                  | 14,200円(税込15,620円)                                                                                               |
| ちなみに！                                                                    | スー・ロツシュは区画の名前で名前の<br>通り石灰岩の急崖の下に畑がある。<br>畑所有面積は1.2ha。収穫日は2008<br>年10月2日から2日間。新樽比率が<br>30%。 | ちなみに！                                                                     | レ・クレは区画名で、名前の通り畑の<br>土壌がチョーク(クレ)質。畑所有面積<br>は0.16ha。収穫日は2008年9月29日。<br>新樽比率が50%。 | ちなみに！                                                                                                   | クロ・デ・アルジェリエールは区画名<br>で、名前の通り土壌は粘土質(アルジ<br>ル)を多く含む。畑面積は0.7ha。収穫<br>日は2008年10月1日。新樽比率が<br>100%。<br>今回がラストヴィンテージです！ |