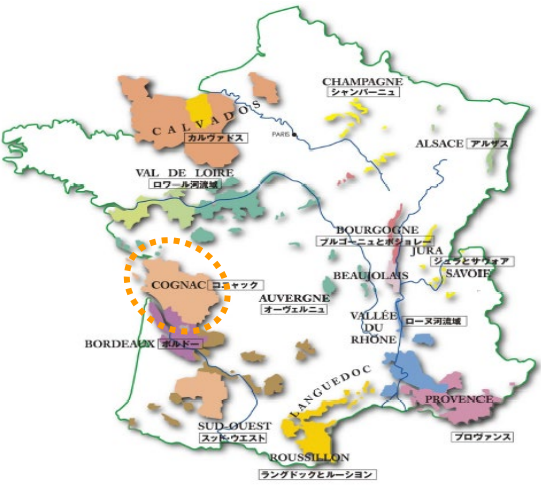


VCN° 47			「Version.April-2019」 ドメヌ・エリザベス(Domaine Elisabeth)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Bruno ARRIVÉ
			国＞地域＞村	フランス＞シャラント・マリティーム ＞コニャック＞ヴィロレ
			AOC	コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF
			歴史	現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22 haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールの申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。
			気候	穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的光照量があり乾燥している。
			畑総面積	53 ha
			農法	ビオロジック(2000年エコセール認証)
			収穫方法	機械収穫(醸造所で粒単位の選果)
			ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者20人
			趣味	菜園、自然の中を散歩、水泳
			生産者のモットー	温故知新！伝統を重んじる！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！

★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (炭酸微発泡ブドウジュース)		★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (炭酸微発泡ブドウジュース)		47.-3. VdF Blanc 2017 Vin Naturel 1L ヴァン・ナチュレル 1L(白)	
品種	ユニブラン70%、 コロンバル30%	品種	エジオドーラ80%、 メルロー20%	品種	ユニブラン70%、コロンバル20%、 モンティ10%
樹齢	32年	樹齢	28年平均	樹齢	15年～40年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗後、5℃以下に冷やした プレス機の中で24時間	マセラシオン	ジュースを5℃に保ち 24時間かけてデブルバージュ
清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄	清澄処理	ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄	醗酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	瓶詰め	5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め	熟成	セメントタンクで3ヶ月
熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション	熱加工処理	瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション	マリアーージュ (生産者)	サラダクリュディテ、 シェーヴルチーズ
賞味期限	2020年12月	賞味期限	2020年12月	マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣のシェリービーネガー風味
飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り	飲み方	ストレート、ワイン割り、コニャック割り	ワインの 飲み頃	2018年～2020年 供出温度:12℃
テイasting コメント	青リンゴ、西洋菩提樹、カリンのジャム、 ハチミツ、カテキン、麦藁の香り。泡立ち は限りなく繊細ですりおろしリンゴのよう なフレーバーがあり、粘着性のある優しく 透明な甘みに鋭くシャープな酸がまったり と溶け込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、アセロラ、 ハイビスカスティーの香り。味わいはス マートかつ泡立ちが繊細でワインのよう なはっきりとした輪郭があり、上品な甘さ を洗練された酸と紅茶のようなやさしいタ ンニンが締める！	テイasting コメント	熟したリンゴ、バナナ、洋ナシのコンポー ト、キャラメル、ヨーグルト、鉱物的なミネ ラルの香り。ワインはピュアかつ口当たり りまろやかで、横に広がる滑らかなエキ スを滋味で繊細なミネラルと鋭く刺すよう なシャープな酸がタイトに締める！
希望小売価格	1,950円(8%税込2,106円)	希望小売価格	1,950円(8%税込2,106円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫日はユニブランが9月27日、コロ ンバルが10月1日。収量は72 hL/ha。2018年は開花時にミルデューの被害に 遭い、ブドウの熟しがまばらだった。未熟 なブドウも入っている分甘さがいつもより もスッキリとしている！地元レストランに は、コニャックをジュースで割った Cognasin(コニャザン)というカクテルが ある！糖分は140 g/L。	ちなみに！	収穫日はエジオドーラが9月19日、メル ローが9月17日。収量は35 hL/ha。2018 年は赤のジュースの当たり年！味わい にメリハリを与えるためにマセラシオンの 時間を24時間と長く漬けている！エ ジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とア プリウ種の交配品種。糖分は170 g/L。	ちなみに！	収穫日は9月20日。2017年は霜の被害 により収量は60 hL/haと30%減。pHは 3.14！コニャックに蒸留する前のワイ ン、ユニブラン、コロンバルに滋味な苦 みが特徴の土着品種モンティを加えた完 全ナチュラルワイン！ユニブランは特徴 としてヴェルメンティノーとピノブランを兼 ね備えていると言われている！ノンフ ィルター！SO ₂ 無添加！