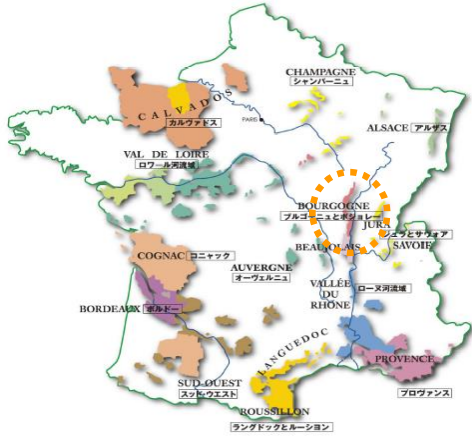


ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Dihier Montchovet

国>地域>村

フランス>ブルゴーニュ>
オート・コート・ド・ボヌ>ナントー

AOC

オート・コート・ド・ボヌ、ポマール、ボヌ1er、
ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ

歴史

現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にピオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。2020年ドメヌを元ルイ・ラトゥールの醸造栽培責任者であったボリス・シャンピに売却した。

気候

寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。

畑総面積

13 ha

農法

ピオディナミ
1993年エコセル、デメテル

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

フォークダンス、自然観賞、モトクロス

生産者のモットー

自然との調和を大切にします。

21.-1. AC Hautes-Côte de Beaune
Blanc 2018
オート・コート・ド・ボヌ(白)

21.-10. AC Hautes-Côte de Beaune
Rouge 2018
オート・コート・ド・ボヌ(赤)

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2017
Aux Coucheries
ボヌ・1級
オー・クシュリア(赤)

品種

シャルドネ

樹齢

28年~48年

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

なし

醱酵

自然酵母で20日間

熟成

新樽5%、古樽95%で10ヶ月

マリアージュ
(生産者)スズキの塩釜焼き、
鶏胸肉のヴァプールマリアージュ
(日本向け)

サザエのエスカルゴバター焼き

ワインの
飲み頃2020年~2030年
供出温度:10℃テイasting
コメント

洋ナシ、白桃、黄リンゴ、アカシア、
カシューナッツ、フメ、火打石の香
り。ワインはピュアかつ滑らかで、
旨味のぎゅぎゅ詰まった透明感のある
エキストラと線の細い酸、洗練されたミ
ネラルとのバランスが良く一息が
ある！

希望小売価格

4,200円(税込4,620円)

品種

ピノワール

樹齢

19年~64年

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

ホーロータンク&木桶タンクで15日
間

醱酵

自然酵母で14日間

熟成

古樽で11ヶ月

マリアージュ
(生産者)セップ茸のソテー、
コックオーヴァンマリアージュ
(日本向け)

豚バラ肉と白いんげん豆の煮込み

ワインの
飲み頃2020年~2030年
供出温度:17℃テイasting
コメント

グロゼイユ、ダークチェリー、スミレ、
タイム、ユーカリ、モミの木、甘草、カ
カオ、海苔の香り。ワインはふくよか
かつジュシーで赤い果実にコクが
あり、塩気のある凝縮した旨味に繊
細な酸、スパイシーなミネラル、若い
タンニンが溶け込む！

希望小売価格

4,200円(税込4,620円)

品種

ピノワール

樹齢

63年~83年

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

木桶タンクで15日間

醱酵

自然酵母で14日間

熟成

新樽5%、古樽95%で11ヶ月、
ホーロータンクで1ヶ月マリアージュ
(生産者)フォアグラのソテー、
ペルドリのロティマリアージュ
(日本向け)

牛タンシチュー

ワインの
飲み頃2020年~2030年
供出温度:17℃テイasting
コメント

グロゼイユ、ブルーベリー、フランボ
ワーズのジャム、バラ、ブラリネの香
り。ワインは艶やかかつチャーミング
で赤い果実味が染み入るように柔ら
かく、ダシのような旨味に洗練された
ミネラル、キメの細かく繊細なタンニ
ンがきれいに溶け込む！

希望小売価格

7,500円(税込8,250円)

ちなみに！

収穫日は9月4日。収量は50
hL/ha。2018年は2017年同様ブドウ
が早熟で収量に恵まれた年！SO₂
はプレス時に10 mg/L、マロラク
ティック後に10 mg/L、瓶詰め時に
20 mg/L添加。軽くフィルター有。

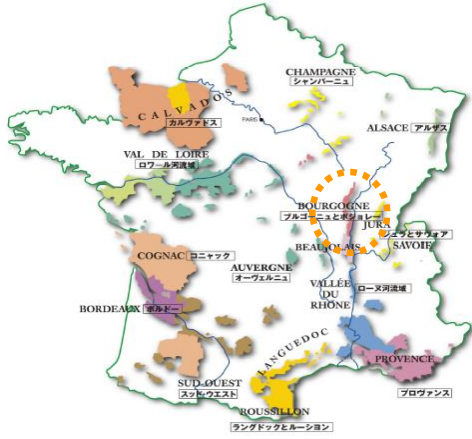
ちなみに！

収穫日は9月5日、6日。収量は48
hL/ha。2018年は2017年同様ブドウ
が早熟で収量に恵まれた年！SO₂
はプレス時に10 mg/L、発酵後20
mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。
軽くフィルター有。

ちなみに！

収穫日は9月6日。収穫は40hL/ha。
新樽の比率は25%！2017年は久々
の豊作で収穫も今までで一番早か
った！1er Cruヴィーニュ・フランシュ
同様必ずカーブで数年寝かせ飲み頃
になってからリリースしている！SO₂は
発酵後20mg/L、瓶詰め時20mg/L添
加。軽くフィルター有。

ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Dihier Montchovet

国＞地域＞村

フランス＞ブルゴーニュ＞
オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー

AOC

オート・コート・ド・ボヌ、ポマルル、ボヌ1er、
ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ

歴史

現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。

気候

寒暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。

畑総面積

13 ha

農法

ビオディナミ
1993年エコセル、デメテル

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人、季節労働者数人

趣味

フォークダンス、自然観賞、モトクロス

生産者のモットー

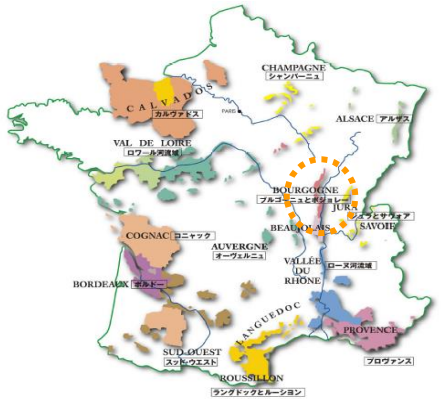
自然との調和を大切にします。

★new vintage★

21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2017
クレマン・ド・ブルゴーニュ (白泡)21.-1. AC Hautes-Côte de Beaune
Blanc 2017
オート・コート・ド・ボヌ (白)21.-10. AC Hautes-Côte de Beaune
Rouge 2017
オート・コート・ド・ボヌ (赤)

品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	21年～44年	樹齢	27年～47年	樹齢	18年～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
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで21日間
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で14日間
デゴルジュマン	2019年3月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 サレルチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のムース、 ブランケットウォー	マリアージュ (生産者)	ウフムレット、 マグレドカナル
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのベニエ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とナスのトマト煮
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:15℃
テイasting コメント	リンゴ、パイナップル、レモンタルト、 マカダミアナッツ、ジャスミンの香り。 ワインは、タイトかつミネラリーで、 シャープな酸を中心にその周りを柔 らかな泡と拡がりのある旨味が包み 込み、アフターのほろ苦さが良いア クセントとなっている！	テイasting コメント	洋ナシ、マンゴー、パッションフル ーツ、アカシア、ミスク、ハチミツの香 り。ワインはまったりと芳醇かつ透明 感のあるエキ스가ふくよかで、アフ ターから塩気のある凝縮したミネラ ルの旨味と線の細い酸がじわっと口 に広がる！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリーのジャム、スミ レ、甘草、キャラメル、海苔、生肉、鉄 分の香り。ワインはしっとりしなやか で赤い果実の凝縮味があり、チャーミ ングな酸と塩気のあるミネラルの旨 味、キメが細かく繊細なタンニンとの バランスが絶妙！
希望小売価格	4,000円 (税込4,400円)	希望小売価格	4,200円 (税込4,620円)	希望小売価格	4,200円 (税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は60 hL/ha。ドザージュは6 g/L。2017年 は、収穫日が今までで一番早く初め て8月に収穫をした！ガス圧は6.5気 圧。スティルワインの時点で20 mg/L のSO ₂ 添加＆フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は50 hL/ha。2017年は2015年に似たミレ ジム！ブドウの収量的にも品質的に も恵まれた年だった！SO ₂ はプレス 時に10 mg/L、マロラクティック後に 10 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添 加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月7日～10日。収量は45 hL/ha。2017年はブドウが早熟に加え しっかり完熟した年で、ディディエ自身 味わいがパーフェクトと評する当たり 年！SO ₂ はプレス時に10 mg/L、発酵 後20 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L 添加。軽くフィルター有。

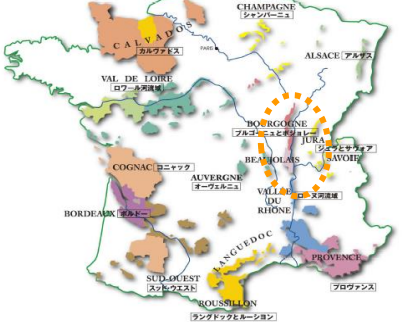
21.-. AC Beaune 1er Cru 2017 Vignes Franches ボヌ・1級 ヴィーニュ・フランシュ(赤)		21.-5. AC Bourgogne Aligoté 2017 ブルゴーニュ アリゴテ(白)	
品種	ピノノワール	品種	アリゴテ
樹齢	62年	樹齢	17年～26年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで25日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で26日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ジャンボンパルシエ、 野鳩のロティ ルアネーズソース	マリアーージュ (生産者)	サーモンとトマトのカナッペ、 蟹のコキユグラタン
マリアーージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ	マリアーージュ (日本向け)	イカと青唐辛子のソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、フラン ボワーズのジャム、メントール、シナ モン、黒糖、生肉、鉄分の香り。ワイ ンは艶やかかつピュアで野趣味豊か な果実味が染み入るように優しく、 チャーミングな酸と繊細なタンニンが 優しく骨格を引き締める！	テイステイング コメント	青リンゴ、ライム、グレープフルー ツ、白い花、ソーダ水、潮の香り。ワ インはフレッシュでみずみずしく、潮 のような透明感のあるエキスを優し い苦みのあるミネラル、線の細い酸 が軽快に喉をすり抜ける！
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月3日と例年よりも3週間 早い！収量は43 hL/ha。四方が石 壁に囲まれたヴィーニュ・フランシュ は以前はオスピス・ド・ボヌの畑 だった！現在は農業土地集団 (GFA:農地や建物の保護を目的と する法人)が畑を所有し、その一部 をモンショヴェが借りている！SO ₂ は 発酵後と瓶詰め時に少量添加。 フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は60 hL/ha。2017年は例年よりも早熟で 収穫が2週間早かった！アリゴテは 酸もありシャルドネよりも腐敗に強い ので、必ずブドウが完熟するのを 待って一番最後に収穫する！SO ₂ は プレス時に10 mg/Lと瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

VCN° 21			「Version.August-2018」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Didier Montchovet
			国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
			AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマル、ボヌ1er、 ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ
			歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
			気候	寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
			畑総面積	13 ha
			農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
			趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
			生産者のモットー	自然との調和を大切に。

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2015 クレマン・ド・ブルゴーニュ (白)		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2017 ブルゴーニュ アリゴテ (白)		21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2015 オート・コート・ド・ボヌ (白)	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	アリゴテ	品種	シャルドネ
樹齢	19年～42年	樹齢	17年～26年	樹齢	25年～45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
一次発酵熟成	自然酵母で2ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で23ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	2018年4月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボン・ベルシエ グジュール	マリアージュ (生産者)	サーモンとトマトのカナッペ、 蟹のコキユグラタン	マリアージュ (生産者)	蛙の腿肉のフリカッセ、 鶏肉のガストンジェラル風
マリアージュ (日本向け)	蛸のマリネとジャガイモのサラダ	マリアージュ (日本向け)	つぶ貝のエスカルゴバターソース	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リンゴ、パイナップル、レモンタルト、マカ ダミアナツツ、ジャスミンの香り。ワイン は、タイトかつミネラリーで、シャープな 酸を中心にその周りを柔らかな泡と拡が りのある旨味が包み込み、アフターのほ ろ苦さが良いアクセントとなっている！	テイasting コメント	青リンゴ、ライム、グレープフル ーツ、白い花、ソーダ水、潮の香り。ワ インはフレッシュでみずみずしく、潮 のような透明感のあるエキスを優し い苦みのあるミネラル、線の細い酸 が軽快に喉をすり抜ける！	テイasting コメント	黄桃のコンポート、パイナップル、ゼ スト、アカシア、ハチミツ、スポンジ ケーキの香り。ワインはふくよかか つネクターのように芳醇で、塩辛く スパイシーな旨味と洗練されたミネ ラルをきれいに包み込む！
希望小売価格	4,000円 (税込4,400円)	希望小売価格	3,000円 (税込3,300円)	希望小売価格	4,200円 (税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は50 hL/ha。 ドザージュは6 g/L。2015年は、収穫 日が今までで一番早かった！2015 年は例年より約12ヶ月も瓶熟期間が 長い！スティルワインの時点で20 mg/LのSO ₂ 添加&フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は60 hL/ha。2017年は例年よりも早熟で 収穫が2週間早かった！アリゴテは 酸もありシャルドネよりも腐敗に強 いので、必ずブドウが完熟するのを 待って一番最後に収穫する！SO ₂ はプレス時に10 mg/Lと瓶詰め時に 20 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月13日。収穫は60 hL/ha。2015年は、ブドウの収量的 にも品質的にも恵まれた年だっ た！SO ₂ はプレス時に10 mg/L、マ ロラクティック後に10 mg/L、瓶詰め の時に20 mg/L添加。軽くフィル ター有。

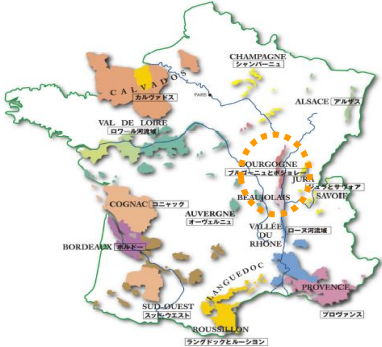
21.-8. AC Coteaux Bourguignons 2015 コトー・ブルギニョン(赤)		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2016 オート・コート・ドー・ボヌ(赤)		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2015 Aux Coucheries ボヌ・1級 オー・クシュリア(赤)	
品種	ガメイ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齡	55年平均	樹齡	17年～62年	樹齡	61年～81年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで10日間	マセラシオン	ホーロータンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で30日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	新樽と古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ビーツのオープン焼き、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 ホロホロ鳥のファルシ	マリアージュ (生産者)	ベキヤスのサルミソース、 熟成エボウスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージといんげんのソテー	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2018年～2032年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2032年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、クレソ ン、白コショウ、ブラリネ、スモーキー な香り。ワインはフレッシュかつ軽快 で、野趣あふれる果実味を洗練され た酸と若いタンニンが引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、甘 草、蜜蝋、キャラメル、ポタージュ、 鉄分の香り。ワインはしなやかかつ 赤い果実のしっとりとした艶やかさ があり、ダシのように澄んだ旨味と ほんのりビターなタンニンが複雑に 合い舞う！	テイステイング コメント	グロゼイユ、グリオット、スミレ、甘 草、ピスタチオ、干しシイタケ、燻製 の香り。ワインはエレガントかつ味 わいに奥行きと深みがあり、赤い果 実の艶やかさの中に塩辛くスパイ シーな旨味とキメの細かい繊細なタ ンニンが溶け込む！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40 hL/ha。アペラシオンは2014年から Bourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonsに変更！ SO ₂ は発酵後に20 mg/L、瓶詰め の時に20 mg/L添加。軽くフィルタ ー有。	ちなみに！	収穫日は9月26日。収穫は霜の被 害で6 hL/haと9割減！2016年は収 量がほとんどなかったが、2012年 のようにアルコール以外の全ての 要素が凝縮した品質的に素晴らしい 年だった！SO ₂ はプレス時に10 mg/L、発酵後20 mg/L、瓶詰め の時に20 mg/L添加。軽くフィルタ ー有。	ちなみに！	収穫日は9月10日。収穫は25 hL/ha。新樽の比率は25%！2015 年は前年の雹に当たったストレスで ブドウの実りが少なく例年の4割減 だった…。1er Cruヴィーニュ・フラン シュ同様必ずカーブで数年寝かせ 飲み頃になってからリリースしてい る！SO ₂ は発酵後と瓶詰め の時に少量添加。フィルター有。

ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ボマール、ボヌ1Cru、ヴァル ネイ、ピュリニー・モンラッシェ
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時 にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに 2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、 春夏は涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワ インはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
	生産者のモットー	自然との調和を大切にする。

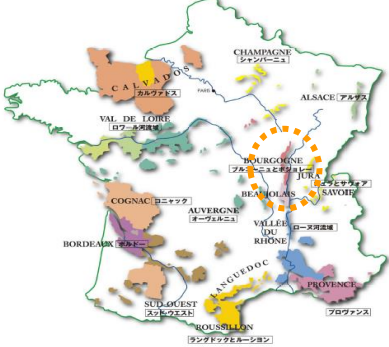
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2014 オート・コート・ド・ボヌ(白)		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2015 ブルゴーニュ アリゴテ(白)		21.-8. AC Coteaux Bourguignons 2015 コトー・ブルギニョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	24年～44年	樹齢	15年～24年	樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで10日間
醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	カエルの腿肉のムニエル、 ヒラメのポワレ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 小魚のフリット	マリアージュ (生産者)	ピーツのオープン焼き、 アーティチョーク
マリアージュ (日本向け)	きのこのエスカルゴバター焼き	マリアージュ (日本向け)	あさりの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	リンゴ、黄桃、ドライパイナップル、アカ シア、ハチミツ、焼いたタルト生地の香 り。ワインはピュアかつまったりと滑らか で、エキスを透明感があり、後から塩辛 くスパイシーな旨味と強かな酸がじわっ と口に広がる！	テイスティング コメント	黄リンゴ、黄桃、メロン、アーモンドの 花、ソーダ水、鉱物的なミネラルの香 り。ワインはヴィヴィッドでみずみずし く、潮のような旨味エキスと心地よい苦 みのあるミネラルをキレのあるシャープ な酸が引き締める！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、クレソ ン、白コショウ、ブラリネ、スモーキーな 香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、 野趣あふれる果実味を洗練された酸と 若いタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収穫量は50 hL/ha。2014年は、奇跡的に雹を免れた おかげで適正な収量を確保できた！ SO ₂ はマロラクティック後15 mg/L、瓶詰 めの時に20 mg/L添加。軽くフィルター 有。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は60 hL/ha。 アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐 敗に強いので、必ずブドウが完熟する のを待って一番最後に収穫する！SO ₂ はプレス時に20 mg/Lと瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40 hL/ha。 アペラシオンは2014年からBourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonsに変更！SO ₂ は発酵後 に20 mg/L、瓶詰めの時に20 mg/L添 加。軽くフィルター有。

21.-3. AC Pommard 2012 ポマール(赤)		21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2014 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%
樹齢	28年～74年	樹齢	18年～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20日間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
醗酵	自然酵母で25日間	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	デゴルジュマン	2016年3月
マリアージュ (生産者)	ウズラとセップ草のファルシ、 ベキヤスのロティサルミソース	マリアージュ (生産者)	揚げナスのアンチョビマリネ、 コック貝の白ワイン蒸し
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬け
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ドライブルーン、バラの 花弁、ブラウンカルダモン、アーモンド、 メントールの香り。ワインは滑らかかつ 果実が染み入るように優しくエレガント で、キメが細かく緻密なミネラルと繊細 なタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	洋ナシ、リンゴのコンポート、マロン グラッセ、ハチミツ、サトウキビの香り。 ワインはタイトかつシャープで、硬質的な 酸と爽やかに広がる泡立ちの中に塩辛 いくらいのミネラルが詰まっている！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2012年は雹と病気の 影響で収穫量は15 hL/haと例年の 75%減！2012年のポマールは、ポテン シャルが高く、寝かせることで真価が発 揮されるとの判断から2013年の後にリ リースした！SO ₂ は発酵後20 mg/L、瓶 詰めの時に20 mg/L添加。フィルター 有。	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は60 hL/ha。 ドザージュは6 g/L。2014年は、奇跡的 に雹を免れたおかげで適正な収量を確 保できた！スティルワインの時点で20 mg/LのSO ₂ 添加&フィルター有。

VCN° 21			「Version.August-2016」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Didier Montchovet	
		国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー	
		AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ボマール、ボヌ1Cru	
		歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にピオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。	
		気候	寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。	
		畑総面積	12.5 ha	
		農法	ピオディナミ 1993年エコセル、デメテル	
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
		ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
		趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス	
		生産者のモットー	自然との調和を大切にします。	

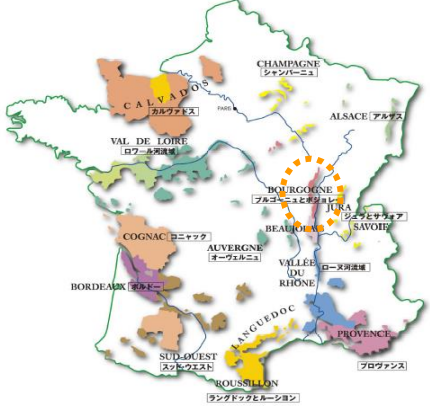
21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2014 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)		21.-1. AC Hautes Côtes de Beaune Blanc 2014 オート・コート・ド・ボヌ(白)		21.-10. AC Hautes Côtes de Beaune Rouge 2014 オート・コート・ド・ボヌ(赤)	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	18年～41年	樹齢	24年～44年	樹齢	15年～60年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで21日間
二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で12ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
デゴルジュマン	2016年3月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	揚げナスのアンチョビマリネ、 コック貝の白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	カワカマス、ケネル、 カエルの腿肉のムニエル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛骨髄のロースト
マリアージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー レモンマスタードソース	マリアージュ (日本向け)	豚肉のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16℃
テイasting コメント	洋ナシ、リンゴのコンポート、マロン、 ラッセル、ハチミツ、サトウキビの香り。ワインはタイトかつシャープで、硬質的な酸と爽やかに広がる泡立ちの中に塩辛いくらいのミネラルが詰まっている！	テイasting コメント	白桃、洋ナシ、パイナップル、アカシア、 ツツジの花、フユメの香り。ワインはフルーティかつボリューム豊かで透明感があり、程よく塩辛いダシのような緻密なミネラルが味わいの骨格を形成する！	テイasting コメント	フランボワーズ、野イチゴのジャム、 チョコレート、海苔、カテキンの香り。ワインはピュアかつチャーミングな酸があり、透明感のある果実味を凝縮したミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は60 hL/ha。ドザージュは6 g/L。2014年は、奇跡的に電を免れたおかげで適正な収量を確保できた！スティルワインの時点で20 mg/LのSO ₂ 添加 & フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収穫量は50 hL/ha。2014年は、奇跡的に電を免れたおかげで適正な収量を確保できた！SO ₂ はマロラクティック後15 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収穫量は40 hL/ha。2014年は、奇跡的に電を免れたおかげで適正な収量を確保できた！SO ₂ は発酵後20 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

21.-3. AC Pommard 2013 AC ポマール(赤)		21.-8. AC Côteaux Bourguignons 2014 コトー・ブルギニョン(赤)	
品種	ピノノワール	品種	ガメイ
樹齢	29年～75年	樹齢	54年平均
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21日間	マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のグランヴヌール、 ラミデュシャンベルタン	マリアージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ナスとトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、メントール、タバコの葉、漢方の香り。ワインは果実のエレガントさとタンニンの収斂味による男性的な骨格を備えており、じわっと広がる硬質な酸が味わいの輪郭を支える！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、バラ、金木犀、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで輝きがあり、溢れんばかりの果実味に爽やかな酸と若いタンニンがやさしく溶け込む！
希望小売価格	6,200円(税込6,820円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。2013年は雹と病気の影響で収穫量は20 hL/haと例年の60%減！2013年のポマールは、ディエ曰く、ヴォルネイのように女性的で、やさしい味わいに仕上がっているとのこと！SO ₂ は発酵後20 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は40 hL/ha。アペラシオンは2014年からBourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonに変更！SO ₂ は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

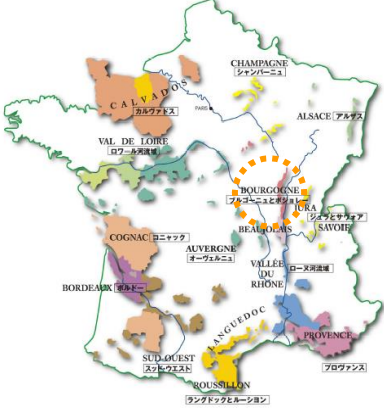
VCN° 21			「Version.November-2015」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)	
 地図提供：フランス食品振興会			生産者	Didier Montchovet
			国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
			AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール、ボヌ1Cru、 ヴォルネイ、ピュリニー・モンラッシェ
			歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に バイオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に 0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さら に2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
			気候	寒冬・暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、 春夏はも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワイ ンはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
			畑総面積	12.5 ha
			農法	バイオディナミ 1993年エコセル、デメテル
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
			趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
			生産者の motto	自然との調和を大切にする。

21.-5. AC Bourgogne Aligoté 2014 ブルゴーニュ アリゴテ (白)		21.-1. AC Hautes Côtes de Beaune Blanc 2013 オート・コート・ド・ボヌ(白)		21.-8. AC Côteaux Bourguignons 2014 コート・ブルギニオン(赤)	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	ガメイ
樹齢	14年～23年	樹齢	23年～43年	樹齢	54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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオン ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	グジェール 魚介のカクテル	マリアージュ (生産者)	オマール海老とコンソメジュレ ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	生カキ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	ハムとカリフラワーのソテー
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:13℃
テイasting コメント	レモン、青リンゴ、ブドウの花、ハッカ、 ソーダ水、鉱物的なミネラルの香り。ワイ ンはピュアかつみずみずしい透明感 があり、潮ようなエキスと凛とした爽やか な酸とのバランスが良い！	テイasting コメント	黄リンゴ、アプリコット、黄桃、カシュー ナッツ、ヌガーの香り。ワインはフレッ シュかつ透明感のある豊かな果実のエ キスがあり、後から細く長い酸と塩辛い 凝縮したミネラルがゆっくりせり上 がる！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、バラ、金 木犀、ボンボンの香り。ワインはフレッ シュかつチャーミングで輝きがあり、溢 れんばかりの果実味に爽やかな酸と若 いタンニンがやさしく溶け込む！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。 アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗 に強いので、必ずブドウが完熟するのを 待って一番最後に収穫する！SO ₂ はプレ スと瓶詰め時に少量添加。軽くフィル ター有。	ちなみに！	収穫日は10月13日。収穫量は前年の 50%減で25 hL/ha！ディディエ曰く、 2013年は赤に比べてブドウのエキスが 凝縮した年で、味わいのバランスがと ても良い！SO ₂ はプレスと瓶詰め時に 少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は40 hL/ha。 アペラシオンは2014年からBourgogne Grand OrdinaireからCoteaux Bourguignonに変更！SO ₂ は発酵後と 瓶詰め時に少量添加。フィルター 有。

21.-10. AC Hautes Côtes de Beaune Rouge 2013 オート・コート・ドー・ボヌ(赤)		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2010 Aux Coucheries ボヌ・1erクリュ オー・クシュリア(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齡	16年～59年	樹齡	56年～76年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	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25日間
醗酵	自然酵母で18日間	醗酵	自然酵母で22日間
熟成	古樽で9ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽と古樽で13ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ マグレドカナール	マリアージュ (生産者)	フォアグラとセップ茸のパイ包み、 ウズラのフォアグラ詰めロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とトマトの黒酢炒め	マリアージュ (日本向け)	牛肉と根菜の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、若いアー モンド、トースト、メントールの香り。果実 味がピュアかつフレッシュで、口に広がり る染み入るように酸と緻密でやさしいタン ニンがワインの骨格を支える！	テイステイング コメント	赤スグリ、バラの花弁、腐葉土、杉の木の 香り。ワインは上品かつエレガントで ピロードのように滑らかな果実味と細く 繊細なタンニンとのバランスが良く、アフ ターに心地よいほろ苦さが残る！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収穫量は例年の 50%減で22 hL/ha！2013年は、アル コール度数がライトで、果実味と酸がエ レガントな久々にブルゴーニュらしいワ インが出来上がった！SO ₂ は発酵後と 瓶詰めの時に少量添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収穫量は35 hL/ha。新樽の比率は25%！モンショ ヴェ曰く、2010年はワイン全体のバラ ンスが完璧な年とのこと！1Cruヴィー ニュ・フランシュ同様カーブで4年以上 寝かせてからリリースしている！SO ₂ は 発酵後と瓶詰めの時に少量添加。フィ ルター有。

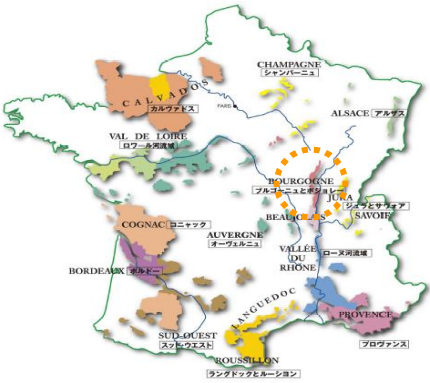
「Version.February-2015」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にバイオダイナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートする。1990年から徐々に畑を拡大し、2006年、ジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	13 ha
	農法	バイオダイナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	フォークダンス、自然観賞、モトクロス
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

21.-5. AC Bourgogne Aligote 2013 ブルゴーニュ アリゴテ (白)		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2013 ブルゴーニュ グラン・オーディーネール (赤)	
品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	15年~22年	樹齢	53年平均
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	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンと野菜のプレスセ、 スズキのポフレ野菜のナージュ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 モルビエチーズ
マリアージュ (日本向け)	ハマグリのエスカルゴバター焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの塩焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、カリン、白い花、ヨーグルト、 サブレ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで、爽やかな酸と透明感のあるエクスとのバランスが良く、アフターに潮のようなやさしいミネラルの旨味を感じる！	テイスティング コメント	フランボワーズ、カシスの芽、黒コショウ、 お香などのオリエンタルな香り。ワインはフレッシュかつしなやかで、みずみずしい果実味と軽やかな酸とのバランスが良く、若いタンニンが味わいを綺麗にまとめる！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月12日。収量は30 hL/ha。アリゴテは酸もありシャルドネよりも腐敗に強いので、必ずブドウが完熟するのを待って一番最後に収穫する！SO ₂ はプレスと瓶詰め時に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間遅い10月15日。長雨と湿気によるブドウの腐敗で収量は25 hL/haと前年並みの少なさ！アペラシオンは2015年から Coteaux Bourguignon!に変更予定！SO ₂ は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

VCN°21 「Version, August-2014」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切に。

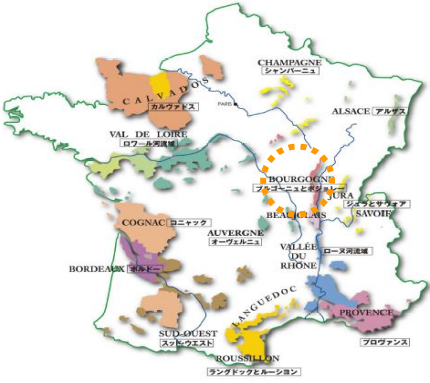
21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2011 クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2011 オート・コート・ド・ブラン		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2012 オート・コート・ド・ルージュ	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	15年～38年	樹齢	21年～41年	樹齢	15年～58年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で10日間、 ステンレスタンクで18ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで20日間
二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で12ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で18日間
デゴルジュマン	2014年3月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラテリーヌ・スト・添え	マリアージュ (生産者)	川アンコウのブルブランソース、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 骨付き仔羊肉のロースト
マリアージュ (日本向け)	太刀魚の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴ・バター焼き	マリアージュ (日本向け)	椎茸の肉詰め
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:17℃
テイasting コメント	黄リンゴ、白桃、ミカンの花、若いアー モンドの香り。ワインはフルーティーかつ 口当たりまろやかで、やさしく繊細な酸と 潮の風味を伴った緻密なミネラルを柔か く広がるムースが上品に包み込む！	テイasting コメント	熟したリンゴ、パイナップル、黄桃、アカ シア、バニラの香り。ワインは濃厚かつ 滑らかで、ふくよかなボディの中に、奥 行きのある酸、ダシのように凝縮したミ ネラルエキ스가きれいに溶け込んでい る！	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、西洋菩 提樹、カカオ、インクの香り。口当たり 若くスパイシーで、後からしっとりとした 果実味、繊細な酸、ミネラル、タンニン の細かい収斂味が同調しそのまま余韻 に続く！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は2010年より約1ヶ月早い9月4 日！収量は45hl/ha。ドザーージュは6g。 2011年はスティルワインの熟成に18ヶ月 かけ、ワインの味わいを安定させてから 泡を作った！	ちなみに！	収穫日は2010年より約1ヶ月早い9月6 日！収量は30hl/ha。ディディエ曰く、 2011年ワインはオートコート特有の縦 のシャープさはなく、ムルソーのような ふくよかな横の広がりがあるとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収穫量は前年の 60%減で17hl/ha！ディディエ曰く、2012 年は、アルコール度数はそれほど高く はないが、収量が少なかった分ブドウ のエキ스가しっかりと凝縮した年だとの こと！

21.-3 AC Pommard 2011 ポマール		21.-7. AC Beaune 1er Cru 2008 Aux Coucheries ボーヌ・1erクリュ オー・クシュリア	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齡	27年～73年	樹齡	54年～74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20日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	若鳥のファルシ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのボワレ、 熟成エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と内臓のオリーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	クランベリー、青いマンゴー、パナナ、 ハーブの香り。ワインは艶やかかつチャー ミングで、柔らかくフィネスのある果実味 と繊細な酸、グリオットのような赤い果実 の風味が口の中を満たし余韻に抜ける！	テイステイング コメント	グロゼイユ、白桃、バラ、ボタン、ミン ト、タバコの葉の香り。ワインにはっきり とした輪郭とフィネスがあり、上品にこ なれた果実の旨味にキュートな酸と洗 練されたタンニンの収斂味がきれいに 溶け込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は前年よりも約1ヶ月早い9月5日！収 穫量は35hl/ha。ティディエ曰く、2011年のポ マールは2010年よりもさらに女性的で、やさし く繊細な味わいに仕上がっているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は35hl/ha。モン ショヴェ曰く、2008年は同じ1Cruのヴィー ニュ・フランシュ同様出来立てのワインはタ ンニンと酸が硬く、カーブで4年以上寝かせ てからリリースしている！

「Version, September-2013」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

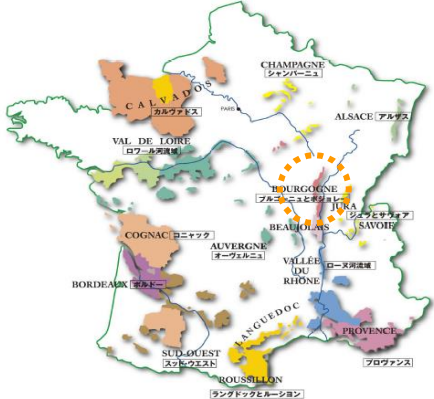
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2010 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2010 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2012 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%,アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	21年~37年	樹齢	14年~37年	樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵熟成	自然酵母で10日間、 ステンレスタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で15ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	デゴルジュマン	2012年3月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブルゴーニュ風 エスカルゴ、 シャウルステーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 鯛のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 砂肝のサラダ
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニとチーズのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	イワシのパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	パプリカのファルシ
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:13℃
テイasting コメント	黄リンゴや洋ナシ、ハチミツ、トウモロコ シ、若いアーモンドの香り。ワインはミネ ラリーかつ味わいがスマートで、フレッ シュな酸と洗練されたミネラル、ほんの りふくらみのあるエキスのバランスが 良い!	テイasting コメント	黄桃やアブリコット、ミカンのコンポー ト、マジパン、潮の香り。ワインはミネ ラリーで、柔らかく口の中で広がるムース を突き抜ける鋭い酸と潮の風味を伴っ た緻密なミネラルが味わいを引き締め る!	テイasting コメント	ストロベリーやフランボワーズ、バラの 花卉、ユーカリ、ハーブの香り。ワイン はピュアかつフレッシュで、ずみずしい 果実味を覆うようにスパイシーなミネラ ルとじわっと染み入る強かな酸が上が る!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日は10月5日。収穫量は45hl/ha。 2010年は、オートコートらしい生き生きと した酸とフェノールの熟成を同時に確保 できたディディエお気に入りのミレジ ム!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収量は45hl/ha。 2010年はフレッシュな味わいを生かす ために熟成期間を15ヶ月と前年よりも 10ヶ月早めた!(2009年は25ヶ月) ドザーージュは6g!	ちなみに!	収穫日は9月28日。(ちなみに2011年9 月3日!)収量は雹に当たったため 20hl/haと前年の半分以下。醸造方法 はスミ・マセラシオン・カルボニック!

21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2011 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3 AC Pommard 2010 AC ポマール		21.-7 AC Beaune 1er Cru 2008 Vignes Franches AC ボーヌ・1erクリュ ヴィーニュ・フランシュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	14年～57年	樹齢	26年～72年	樹齢	53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18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20日間
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で17日間	醗酵	自然酵母で19日間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティース、 フリーチーズ	マリアージュ (生産者)	キジのロースト、 エボウスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	ラムのトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのソテー バルサミコ風味
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイasting コメント	グルナディンやレッドチェリー、カカオ、 モカ、ラディッシュの香り。ワインはフレッ シュでみずみずしく、キュートな果実味 の中にやわらかなミネラルと優しい酸、 ダシのような旨味のみごとに溶け込んで いる！	テイasting コメント	ブルーベリーやキルシュ、アニス、カカ オ、ハーブの香り。ワインはピュアかつ 勢いがあり、キュートな果実味とフレッ シュで伸びのある酸、繊細なミネラルと のバランスが絶妙！余韻に紅茶の風 味が残る！	テイasting コメント	グロゼイユやフランボワーズ、バラの花 弁、バニラ、モカの香り。ワインはピュア かつ染み入るような上品な果実味があり 、細かいタンニンの収斂味と洗練され たミネラルがはっきりとした輪郭をつく る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収穫量は40hl/ha。 モンショヴェ曰く、2011年のブドウは病 気がほとんどなく、栽培の途中で摘房し なければならぬほど豊作だったとのこ と！	ちなみに！	収穫日は10月1日。収穫量は35hl/ha。 モンショヴェ曰く、2010年のポマールは 特に女性的で、酸に勢いがあり、2001 年ヴィンテージにスタイルが似ていると のこと！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は35hl/ha。 モンショヴェ曰く、2008年は出来立のワ インのタンニンと酸が硬く、カーブで4年 寝かせてからリリースし始めたとのこ と！

VCN°21			「Version, September-2012」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Didier Montchovet
			国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
			AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
			歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
			気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 るワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
			畑総面積	9.5ヘクタール
			農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
			生産者のモットー	自然との調和を大切に。

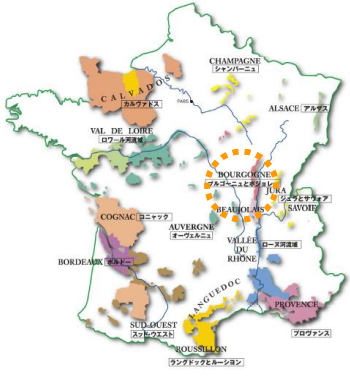
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2009 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2009 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2011 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	20年～36年	樹齢	13年～36年	樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	一次発酵熟成	自然酵母で10日間、 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で約7日間
熟成	新樽15%、古樽75%で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で25ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハムメロン、 コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 生ガキ	マリージュ (生産者)	鴨のグラトン、 香草入りソーセージ
マリージュ (日本向け)	小エビとカリフラワーの ガーリックソテー	マリージュ (日本向け)	アボカドスライス (ライムとワサビで)	マリージュ (日本向け)	ナスとモッツァレラのグラタン
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:13℃
テイasting コメント	白桃や洋ナシ、カシューナッツ、キャラメル、 マッシュルームの香り。口当たり滑 らかで果実味にボリュームがあり、凝縮 したしゃばいミネラルのうまみ、繊細な 苦みが口に広がる！余韻に香ばしい風 味が残る！	テイasting コメント	白い花やミネラル、レモン、夏みかん など柑橘系の香りが華やか。ワインはミ ネラリーで勢いがあり、キリッとした線 の通った酸をふくらみのあるボディと繊細 なムースがやさしく包み込む！余韻に ミネラルが残る！	テイasting コメント	ダークチェリーやビーツ、グリーンペッ パー、ミネラル、メントールの香り。ワイ ンはピュアでずみずしく、フレッシュな酸 と果実味にほのかなミネラルの苦みと 収斂味がバランスよく同調する！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収穫量は40hl/ha。 モンショヴェ曰く、2009年の白はブドウ の腐敗もなく収量もしっかり確保できた 素晴らしいミレジムとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は45hl/ha。熟 成に25ヶ月かけた本格的なクレマン！ デゴルジュマンは4月中旬！ドザージュ は6.5g！	ちなみに！	2011年は収穫日が例年よりも早く9月3 日にブドウを収穫！(ちなみに2010年 の収穫日は9月21日)収量は45hl/ha。 醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボ ニック！

21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2009 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2010 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	13年～56年	樹齢	14年～57年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンク&木桶タンクで20日間	マセラシオン	木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で18日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン シャウルスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛タンの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のグリル バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2020年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	レグリーズやカシス、コショウ、インクの 香り。ワインは力強く、凝縮した果実味と 繊細な酸を内側から支えるようにタンニ ンの収斂味が口に広がり、そのまま最 後の余韻にまで続く！	テイステイング コメント	ブラックベリーやドライローズ、ミント、ノ ワゼット、腐葉土の香り。口当たりまろ やかで果実味が優しく、溶け込んだうま みとカカオのようなほろ苦み、細かいタ ンニンの収斂味がワインの骨格を支え る！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は 30hl/ha。モンシヨヴェ曰く、05年に次ぐ 素晴らしいビンテージでワインはまだ硬 く、カラフすることをおススメとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は 35hl/ha。モンシヨヴェ曰く、2010年はま さに今が飲み頃で「Gouleyan: グレヤン (すつと喉に入る)」なワインとのこと！

「Version, November-2011」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 るワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

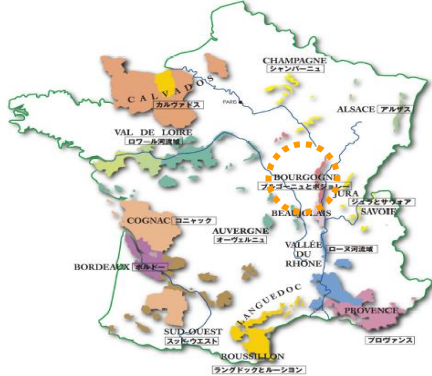
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2008 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2008 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2009 AC ブルゴーニュ・アリゴテ	
品種	シャルドネ	品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ
樹齢	12年～35年	樹齢	12年～35年	樹齢	11年～18年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月 (マロ終了は12月中旬)	一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間 (マロ終了は1月下旬)
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザート	マリアージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ
マリアージュ (日本向け)	鯛とオレンジのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	焼き空豆	マリアージュ (日本向け)	蒸し鶏
ワインの 飲み頃	2009～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	キャラメルやナッツ、熟したバナナの香 り。口当たりピュアで、落着きのある酸と ミネラルの塩っぱい複雑な味わいが静 かに口に広がる！	テイasting コメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネ ラルの香り。やさしくはじける泡とピュ アな酸、潮の心地の良い苦味がバランス よく溶け合う！	テイasting コメント	青リンゴやミント、ミネラルの香り。ワイ ンがピュアで爽やかな酸とのバランスも 良く、アフターに潮のようなミネラルの 複雑味を感じる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。通常よりも2週間ほ ど遅い収穫！モンショヴェ曰く、50年前 の収穫日にほぼ近いとのこと！	ちなみに！	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産 者が普通に行なっている、未熟なガメイ やピノを品種に混ぜるようなことは一切 しない！	ちなみに！	収穫日は9月25日。アリゴテは酸もあり シャルドネよりも腐敗に強いので、ブド ウが完熟するのを待って一番最後に収 穫するそうだ！

21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2009 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2009 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	ガメイ	品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	13年～56年	樹齢	13年～36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	ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンク&木桶タンクで20日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で約8日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏のファルシ 子羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ハムとパセリのサラダ	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	チーズとほうれん草のオムレツ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	カシスのリキュールや甘草、かすかに花 梨の香りもある。口当たり滑らかで、繊 細な酸とピュアな果実のハーモニーが 絶妙！クイクイいける！	テイスティング コメント	レグリーズやカシス、コショウ、インクの 香り。ワインは力強く、凝縮した果実味 と繊細な酸を内側から支えるようにタン ニンの収斂味が口に広がり、そのまま 最後の余韻にまで続く！	テイスティング コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネラ ル香もある。ワインはとてもピュア&フ ルーティーで旨味があり、繊細な酸との バランスも良い！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。醸造方法はスミ・マ セラシオン・カルボニックで除梗破碎は ナシ。マロは12月中旬に終了！	ちなみに！	収穫日は9月16～18日。収穫量は 30hl/ha。モンショヴェ曰く、05年に次ぐ 素晴らしいビンテージでワインはまだ硬 く、カラフすることをおススメとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオートコート 白と同じで、味わいにフレッシュ感を残 すために、醸造は樽を使わず全てタン クで仕込んだ！

「Version, November-2010」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボーヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボーヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
	生産者のモットー	自然との調和を大切にする。

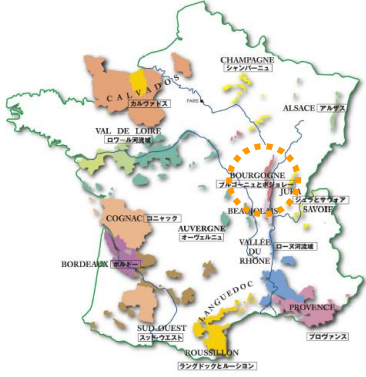
21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2008 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2009 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2009 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	12年～35年	樹齢	11年～18年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間 (マロ終了は1月下旬)	醗酵	自然酵母で約8日間
二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザート	マリアージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ	マリアージュ (生産者)	パセリハム、 子羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	タコとルッコラのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	イカと黄ニラの炒めもの	マリアージュ (日本向け)	ねぎま鍋
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13℃
テイasting コメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネ ラルの香り。やさしくはじける泡とピュ アな酸、潮の心地の良い苦味がバラン スよく溶け合う！	テイasting コメント	青リンゴやミント、ミネラルの香り。ワイ ンがピュアで爽やかな酸とのバランスも 良く、アフターに潮のようなミネラルの 複雑味を感じる！	テイasting コメント	カシスのリキュールや甘草、かすかに 花梨の香りもある。口当たり滑らかで、 繊細な酸とピュアな果実のハーモニー が絶妙！クイックイける！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産 者が普通に行なっている、未熟なガメイ やピノを品種に混ぜるようなことは一切 しない！	ちなみに！	収穫日は9月25日。アリゴテは酸もあり シャルドネよりも腐敗に強いので、ブ ドウが完熟するのを待って一番最後に収 穫するそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月21日。醸造方法はスミ・マ セラシオン・カルボニックで除梗破碎は ナシ。マロは12月中旬に終了！

21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2007 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	11年～54年	樹齢	13年～36年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚のリエット、パテ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚バラ肉の中華煮込み	マリアージュ (日本向け)	ツナとジャガイモの煮物
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイasting コメント	フランボワーズやミネラル、ナッツの香 り。繊細な酸と果実味とのバランスが良 くピュア！後から塩っぱいミネラルが複 雑な味わいを醸し出す！	テイasting コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネラ ル香もある。ワインはとてもピュア & フ ルーティーで旨味があり、繊細な酸との バランスも良い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。モンショヴェ曰く、 2007年の赤はミネラルの味わいがしっ かりワインに出ているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオートコート 白と同じで、味わいにフレッシュ感を残 すために、醸造は樽を使わず全てタン クで仕込んだ！

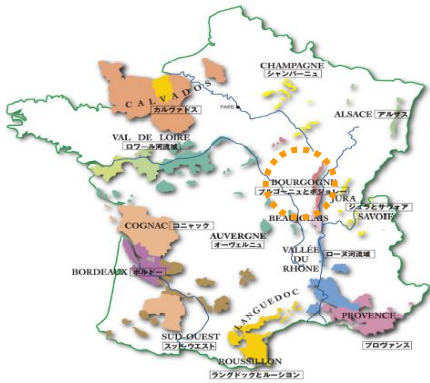
VCN°21	「Version, June-2010」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet	
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞オート・コート・ド・ボース＞ナントー	
	AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール	
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。	
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑假の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。	
	畑総面積	9.5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人	
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞	
	生産者のモットー	自然との調和を大切にします。	

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2008 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2007 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2006 AC ポマール	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	12年～35年	樹齢	11年～54年	樹齢	53年～73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	なし	マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で4ヶ月 (マロ終了は12月中旬)	醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、パテ、 シェブルチーズ	マリアージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	エビとアボガドのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚バラ肉の中華煮込み	マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2009～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	キャラメルやナッツ、熟したバナナの香り。口当たりピュアで、落ち着きのある酸とミネラルの塩っぱい複雑な味わいが静かに口に広がる！	テイasting コメント	フランボワーズやミネラル、ナッツの香り。繊細な酸と果実味とのバランスが良くピュア！後から塩っぱいミネラルが複雑な味わいを醸しだす！	テイasting コメント	なめし革やタバコの葉、フランボワーズの香り。口当たり滑らかで果実味もうまくとまっている！細かいタンニンの収斂味と旨味が残る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。通常よりも2週間ほど遅い収穫！モンショヴェ曰く、50年前の収穫日にほぼ近いとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月24日。モンショヴェ曰く、2007年の赤はミネラルの味わいがしっかりワインに出ているとのこと！	ちなみに！	モンショヴェ曰く、2006年のポマールは女性的でエレガントなワインに仕上がっているとのこと！

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2008 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-11. AC Bourgogne Chardonnay 2009 AC ブルゴーニュ・シャルドネ	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	12年～35年	樹齢	13年～36年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし
一次発酵熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母で約15日 (マロ終了は12月中旬)
二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で13ヶ月	熟成	ホーロータンクで4ヶ月
マリージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザート	マリージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリュイエールチーズ
マリージュ (日本向け)	タコとルッコラのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	ツナとジャガイモの煮込み
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	香りが華やかでハチミツやバニラ、ミネラルの香り。やさしくはじける泡とピュアな酸、潮の心地の良い苦味がバランスよく溶け合う！	テイステイング コメント	白い花やラムネ、火打石などのミネラル香もある。ワインはとてもピュア & フルーティーで旨味があり、繊細な酸とのバランスも良い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。多くのクレマン生産者が普通に行なっている、未熟なガメイやピノを品種に混ぜるようなことは一切しない！	ちなみに！	収穫日は9月9日。ブドウはオートコート白と同じで、味わいにフレッシュ感を残すために、醸造は樽を使わず全てタンクで仕込んだ！

「Version, September-2009」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボース＞ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボース、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

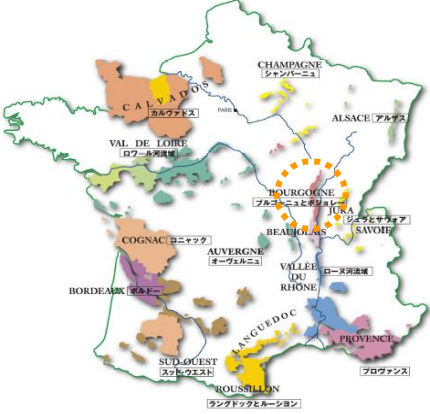
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2007 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2007 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2008 AC ブルゴーニュ グラン・オーディネール	
品種	シャルドネ	品種	アリゴテ20%、シャルドネ80%	品種	ガメイ
樹齢	11年～34年	樹齢	11年～34年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	ホーロータンクで7日間
醗酵	自然酵母で約3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月 シュ糖添加後、瓶内で6ヶ月	醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	ホーロータンクで3ヶ月 瓶内で14ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ホタテのカルパッチョ、 真鯛のグリエ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 キッシュロレーヌ
マリアージュ (日本向け)	白アスパラのホイル焼	マリアージュ (日本向け)	鯛の中華風煮付け	マリアージュ (日本向け)	米ナスのグラタン
ワインの 飲み頃	2009～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ヴァニラ、バナナ、微かにトースト香もある。 フルーティかつリッチな味わいで、キ レのある酸がフレッシュなインパクトを与 える。後味にミントやトーストのフレー バーが残る。	テイasting コメント	鉱物的なミネラルや洋ナシの香りが華 やか。キリッとドライに引き締まった味 わいで、酸とミネラル、泡のバランスが 良く喉ごしがスッキリとしている。	テイasting コメント	ブラックチェリーやクローブ、スイカの皮 などみずみずしい香りもある。味わい は、すがすがしい酸味とフレッシュな果 実味とのバランスが良く、ピュアで爽や か！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	モンショヴェの中でも特に人気の高いワ イン！	ちなみに！	デゴルジュマンは2009年2月。モンショ ヴェ大のお気に入り！	ちなみに！	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボ ニックで20%除梗破碎で仕上げている。 る。

VCN°21 「Version, May-2009」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2007 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-3. AC Pommard 2005 AC ポマール		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2007 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	アリゴテ20%、シャルドネ80%
樹齢	11年～34年	樹齢	52年～72年	樹齢	11年～34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	なし	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	製法	シャンパーニュ方式
醗酵	自然酵母で約3ヶ月	醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月 ショ糖添加後、瓶内で6ヶ月
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月	熟成	ホーロータンクで3ヶ月 瓶内で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鹿のシヴェ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ホタテのカルパッチョ、 真鯛のグリエ
マリアージュ (日本向け)	白アスパラのホイイル焼	マリアージュ (日本向け)	ハラミ焼	マリアージュ (日本向け)	鯛の中華風煮付け
ワインの 飲み頃	2009～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ヴァニラ、バナナ、微かにトースト香もある。 フルーティかつリッチな味わいで、キ レのある酸がフレッシュなインパクトを与 える。後味にミントやトーストのフレー バーが残る。	テイasting コメント	ダークチェリー、カシスのリキュール、カ カオの香り。凝縮した旨味と豊かな果 実味が酸に押し上げられるように口に 広がり、余韻に向かって収斂味がワイ ンの骨格を作る。	テイasting コメント	鉱物的なミネラルや洋ナシの香りが華 やか。キリッとドライに引き締まった味 わいで、酸とミネラル、泡のバランスが 良く喉ごしがスッキリとしている。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	モンショヴェの中でも特に人気の高いワイ ン！	ちなみに！	100%除梗破碎したブドウで仕込んでい る。	ちなみに！	デゴルジュマンは2009年2月。モンショ ヴェ大のお気に入り！

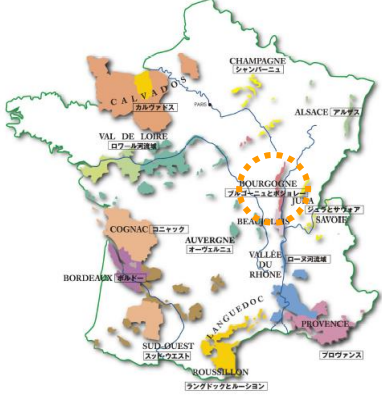
21.-6. AC Beaune 1er Cru 2005 Aux Coucherias AC ボーヌ・1er Cru オー・クーシュリア		21.-7. AC Beaune 1er Cru 2005 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ		21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2003 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齡	51年～71年	樹齡	50年平均	樹齡	9年～52年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約4週間
醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約4週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	トリュフ入り田舎風パテ、 ペルドリのロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 山鳩の赤ワインソース	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 サーロインステーキ、 野うさぎのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	豚バラの赤ワインシチュー	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツ、レバー、 砂肝のミンチが入ったクロッケ	マリアージュ (日本向け)	赤ワイン de すき焼き
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	リラの花やタバコの葉、チェリー、バラの 香りもある。ワインの持つ妖艶さと豊か でまろやかな果実味が特徴。酸がとても 繊細でピュア。	テイスティング コメント	グリオットやスミレ、木いちごの香り。果 実味豊でワインにストラクチャーがあ り、繊細な酸とアフターほろ苦味が大人 の味わいを醸し出す。	テイスティング コメント	ブルーベリーやミネラル、タバコの香りが立 つ。男性的なパワーと骨格があり、凝 縮されたタンニンの収斂味を感じる。
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Aux Coucheriasは昔からある畑の名前	ちなみに！	Vignes Franchesは昔からある畑名で 「正真正銘の畑」という意味がある。	ちなみに！	彼曰く、2003年は猛暑だったが、ピオ ディナミのおかげでアルコールのポ リュームに負けない酸がしっかりと残 り、バランスよく仕上がったとのこと！

21.-10.AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2005 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール
樹齡	9年～52年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リー・ド・ボーのソテー、 ペルドリのロースト、 野鴨のサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛ステーキと舞茸のグリル
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ダークチェリーのピュアな香り。味わい は力強しなやかで洗練されている！果 実味も旨味も凝縮された今までとは別 格のオート・コート赤！！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫量は18hl/ha！大半がミロンダー ジュ(結実不良)のブドウで凝縮された 旨味がある！ディディエの最高傑作！

VCN°21 「Version, November-2008」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
	生産者のモットー	自然との調和を大切にする。

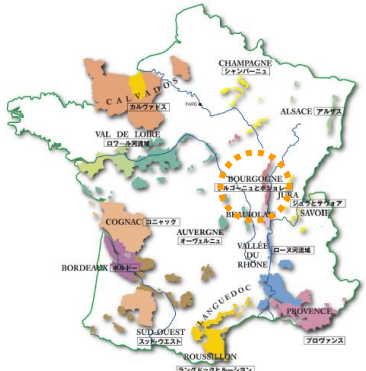
21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2005 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2007 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2007 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	アリゴテ20% シャルドネ80%	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	9年～32年	樹齢	9年～16年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
1次醱酵&熟成	自然酵母で3ヶ月 ホーロータンクで6ヶ月	醱酵	自然酵母で約1ヶ月	醱酵	自然酵母で約2週間
瓶内2次醱酵&熟成	瓶内で25ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 海老のカクテル	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鰯(カレイ)のグリエ	マリアージュ (生産者)	砂肝入りサラダ、 黒ブーダン
マリアージュ (日本向け)	ゆで蟹	マリアージュ (日本向け)	パエリア	マリアージュ (日本向け)	若いシェーヴルチーズ
ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ミネラルやブリオッシュ、ハーブの香り。 04よりもワインに骨格を感じる。柔らかな ムースとミネラル、繊細な酸が口の中 でみごとに調和した辛口のクレマン。	テイasting コメント	ミネラルや柑橘系の香り、微かに香ば しい香りもある。キリッとしたフレッシュ な酸とミネラルがワインの味を引き締め る。	テイasting コメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香りが 華やか。フレッシュな味わいで酸と果 実味がいきいきしている。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年6月。通常のク レマンよりも瓶内熟成が長く、リッチな味 わい！	ちなみに！	3種類のキュベをバランスよくアッサン ブラージュしている。栓はコルクではな くスクリュューキャップ式！	ちなみに！	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボ ニックで20%除梗破碎。

21.-9. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2003 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-10.AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2005 AC オート・コート・ド・ルージュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齡	9年～52年	樹齡	9年～52年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約4週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で約4週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 サーロインステーキ、 野うさぎのシヴエ	マリアージュ (生産者)	リー・ド・ボーのソテー、 ペルドリのロースト、 野鴨のサルミソース
マリアージュ (日本向け)	赤ワイン de すき焼き	マリアージュ (日本向け)	牛ステーキと舞茸のグリル
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ブルーんやミネラル、タバコの香りが立つ。男性的なパワーと骨格があり、凝縮されたタンニンの収斂味を感じる。	テイステイング コメント	ダークチェリーのピュアな香り。味わいは力強くしなやかで洗練されている！果実味も旨味も凝縮された今までとは別格のオート・コート赤！！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	彼曰く、2003年は猛暑だったが、ビオディナミのおかげでアルコールのボリュームに負けない酸がしっかりと残り、バランスよく仕上がったとのこと！	ちなみに！	収穫量は18hl/ha！大半がミロンダージュ(結実不良)のブドウで凝縮された旨味がある！ディディエの最高傑作！

「Version, June-2008」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボーヌ＞ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボーヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にする。

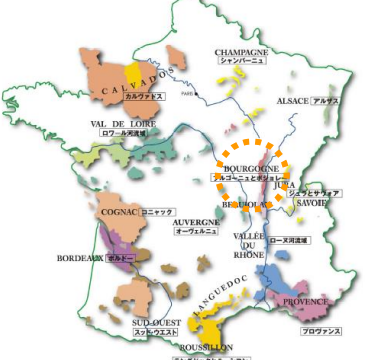
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2006 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2004 AC ポマール	
樹齢	シャルドネ	品種	ピノ・ノワール	品種	ピノ・ノワール
樹齢	10年～33年	樹齢	7年～50年	樹齢	51年～71年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約2週間
醗酵	自然酵母で約1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12～18ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリージュ (生産者)	野菜のコンソメゼリー寄せ、 牡蠣(調理したもの)	マリージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェーブルチーズ	マリージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 モンドール・チーズ
マリージュ (日本向け)	揚げ出し豆腐	マリージュ (日本向け)	どて焼き	マリージュ (日本向け)	マグロの黒胡椒焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	キャラメル、黄色い桃の香り。フルーティ かつリッチな味わい。酸とのバランスも 良く、ふくよかなうまみがある。後味に香 ばしいフレーバーが残る。	テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な 芳香と、繊細かつエレガントで、柔らか く絹のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	ザクロや木イチゴ、カカオの香り。エレ ガントな酸と果実味がきれいに口に広 がり、余韻に向かって収斂味がワイン の味をしめる。余韻にミネラル感が残 る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	2003年ヴィンテージ 以来の入荷！	ちなみに！	今飲みごろのピノ！ ズバリお買い得です！	ちなみに！	モンショヴェのお気に入り！

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Aux Coucherias AC ボーヌ・1erクリュ オー・クーシュリア		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2006 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	ピノワール	品種	ガメイ
樹齡	50年～70年	樹齡	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリアージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 卵の赤ワインソース煮、
マリアージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリアージュ (日本向け)	トマトとオリーブの 冷製パスタ
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ミネラルやブルーベリー、微かなシガーの香り。ミディアムボディで新鮮な果実味とミネラルがすばらしく純粋でエレガントな赤。	テイステイング コメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香りが華やか。フレッシュな味わいで酸と果実味がいきいきしている。
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	Aux Coucheriasは昔からある畑の名前	ちなみに！	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで20%除梗破碎。

VCN°21 「Version, November-2007」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
	気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 るワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
	畑総面積	9.5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
生産者のモットー		自然との調和を大切にします。

21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2003 AC ポマール		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2004 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ	
品種	ピノ・ノワール	品種	ピノノワール	品種	アリゴテ、シャルドネ
樹齢	7年～50年	樹齢	50年～70年	樹齢	8年～51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	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間	製法	シャンパーニュ方式
醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で3ヶ月 シヨ糖添加後、瓶内で6ヶ月
熟成	古樽で12～18ヶ月	熟成	古樽で15～20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月 瓶内で20ヶ月
マリアージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのキノコソース、 ウォッシュタイプのチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 食事全般、デザートにあう
マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースパスタ	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	フィッシュ&チップス
ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2032年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:8℃
テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な芳 香と、繊細かつエレガントで、柔らかく絹 のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	スパイス、モカなどの香ばしい香り。濃 厚でフルボディ、かつ噛み応えのある 味わい、くっきりとした輪郭を持つ。	テイasting コメント	ミネラル、青リンゴやハーブの香り。は じける泡とキリッとした酸、心地の良い 苦味がワインを引き締める。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！		ちなみに！	モンショヴェのお気に入り！	ちなみに！	普通のクレマンよりも1年余計に熟成さ せている！

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Aux Coucheries AC ボーヌ・1er Cru オー・クーシュリア		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Vignes Franches AC ボーヌ・1er Cru ヴィーニュ・フランシュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2006 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ガメイ
樹齢	50年～70年	樹齢	50年平均	樹齢	50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	ホーロータンクで約2週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
醗酵	自然酵母で約2週間	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15～20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリアージュ (生産者)	豚肉のロティ、 牛肉の赤ワイン煮、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 卵の赤ワインソース煮、 フロマージュ・ブラン
マリアージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリアージュ (日本向け)	牛すね肉のオープン焼	マリアージュ (日本向け)	トマト鍋
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	ミネラルやブルーベリー、微かなシガーの香り。ミディアムボディで新鮮な果実味とミネラルがすばらしく純粋でエレガントな赤。	テイスティング コメント	ミネラルや甘いベリーの香り。果実味豊で官能的、エレガントな酸と凝縮した味わいがみごとに調和されている。	テイスティング コメント	ブランボワーズの鉄分ミネラルの香りが華やか。フレッシュな味わいで酸と果実味がいきいきしている。
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	Aux Coucheriesは昔からある畑の名前	ちなみに！	Vignes Franchesは昔からある畑名で「正真正銘の畑」という意味がある。	ちなみに！	醸造方法はスミ・マセラシオン・カルボニックで20%除梗破砕。

VCN°21			「Version, March-2007」 ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Didier Montchovet
			国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞ オート・コート・ド・ボヌ＞ナントー
			AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
			歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
			気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
			畑総面積	9.5ヘクタール
			農法	ビオディナミ 1993年エコセル、デメテル
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	楽器演奏(ヴァイオリン)、自然観賞
			生産者の motto	自然との調和を大切に。

21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2003 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2003 AC ポマール	
品種	シャルドネ	品種	ピノ・ノワール	品種	ピノノワール
樹齢	7年～30年	樹齢	7年～50年	樹齢	50年～70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	なし	マセラシオン	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醗酵	自然酵母で8～12ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12～18ヶ月	熟成	古樽で15～20ヶ月
マリージュ (生産者)	白身魚のグリエもしくは ホワイトソース、豚のテリーヌ	マリージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェーブルチーズ	マリージュ (生産者)	ウサギの赤ワイン煮、 ペルドリのキノコソース、 ウォッシュタイプのチーズ
マリージュ (日本向け)	春野菜のポトフ	マリージュ (日本向け)	鴨のミートソースパスタ	マリージュ (日本向け)	牛すね肉のオープン焼
ワインの 飲み頃	2006年～2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2007年～2032年 供出温度:15℃
テイasting コメント	柑橘系や花、ミネラルの香り。味わいは スモーキーで果実の味わいと線の細い しっかりとした酸を感じる白の辛口。	テイasting コメント	フランボワーズやミネラルの魅惑的な 芳香と、繊細かつエレガントで、柔らか く絹のような滑らかな口当たりの赤。	テイasting コメント	スパイス、モカなどの香ばしい香り。濃 厚でフルボディ、かつ噛み応えのある 味わい、くっきりとした輪郭を持つ。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！		ちなみに！		ちなみに！	モンショヴェのお気に入り！

21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2004 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2004 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2003 Aux Coucherias AC ボーヌ・1erクリュ オー・クーシュリア	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ピノワール
樹齡	8年～51年	樹齡	30年～70年	樹齡	50年～70年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醱酵	自然酵母で3ヶ月 シヨ糖添加後、瓶内で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	ホーロータンクで6ヶ月 瓶内で20ヶ月	熟成	ホーロータンクで6～8ヶ月	熟成	古樽で15～20ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 食事全般、デザートにあう	マリアージュ (生産者)	魚、野菜の冷製アントレ、 生ガキ、バエリア	マリアージュ (生産者)	ジビエの赤ワイン煮、 フォアグラのソテー、 ウオッシュタイプのチーズ
マリアージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアージュ (日本向け)	春の山菜てんぷら	マリアージュ (日本向け)	タンシチュー
ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2007年～2008年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2007年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ミネラル、青リンゴやハーブの香り。はじける泡とキリッとした酸、心地の良い苦味がワインを引き締める。	テイスティング コメント	還元香の後にミネラルやリンゴの香りが立つ。味わいはフレッシュ&フルーティで軽快かつ味のある白の辛口。	テイスティング コメント	プルーンやブラックチェリーの香り。フルボディで濃密な果実味感が広がる。余韻に粘り気のあるフィニッシュを伴う。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに！	普通のクレマンよりも1年余計に熟成させている！	ちなみに！	栓はコルクではなくスクリュューキャップ式！	ちなみに！	Aux Coucheriasは昔からある畑の名前

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Vignes Franches AC ボーヌ・1erクリュ ヴィーニュ・フランシュ	
品種	ピノワール
樹齡	50年平均
土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約3週間
醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で15～20ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のロティ、 牛肉の赤ワイン煮、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ポークソテー
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ミネラルや甘いベリーの香り。果実味豊で官能的、エレガントな酸と凝縮した味わいがみごとに調和されている。
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに！	Vignes Franchesは昔からある畑名で「正真正銘の畑」という意味がある。