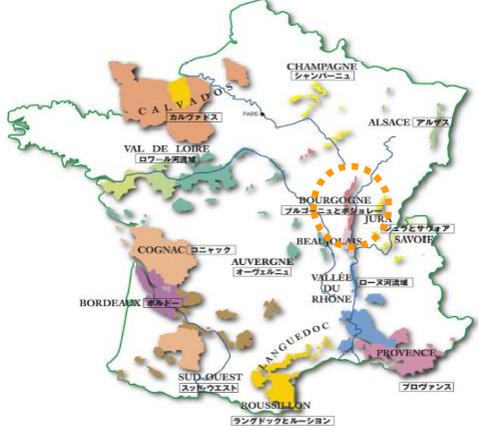


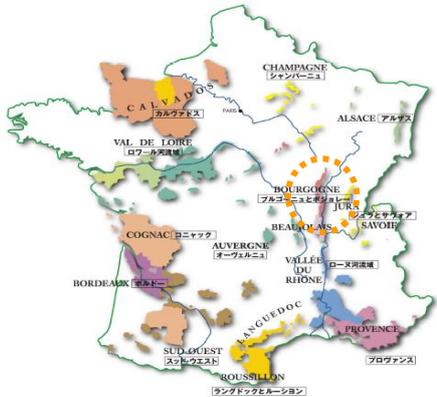
## ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Dhier 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。
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	マリアーージュ (生産者)	ウフムレット、 マグレドカナル
マリアーージュ (日本向け)	ズッキーニのベニエ	マリアーージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ	マリアーージュ (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 感のあるエキスがふくよかで、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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 しっかりと熟した年で、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 <sub>2</sub> 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 ボース・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
醱酵	自然酵母で26日間	醱酵	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、 蟹のコキージュグラタン
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 ポワーズのジャム、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と優し 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・ボースの畑 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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。

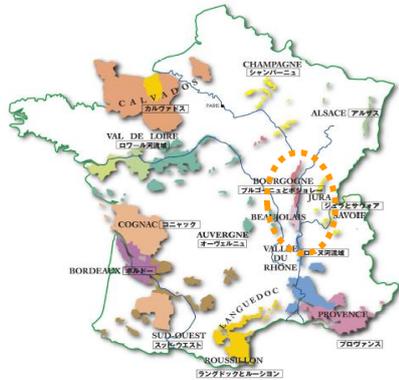
ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ (Domaine Didier Montchovet)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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。
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	ピオディナミ 1993年エコセル、デメテール
	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 Cremant de Bourgogne 2015 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)		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	シヨ糖添加後、 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 グゼール	マリアージュ (生産者)	サーモンとマトのカナッペ、 蟹のコキージュグラタン	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)	つば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°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C
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	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と優し 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 スバ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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> はプレス後に10 mg/L、マ ロラクティック時に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・ブルギニオン(赤)		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2016 オート・コート・ドー・ポヌ(赤)		21.-6. AC Beaune 1er Cru 2015 Aux Coucheries ボーヌ・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
樹齢	55年平均	樹齢	17年~62年	樹齢	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
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	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、 熟成エポワスチーズ
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°C	ワインの 飲み頃	2018年~2032年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2018年~2032年 供出温度:15°C
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、プラリネ、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ピ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 <sub>2</sub> は発酵後に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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

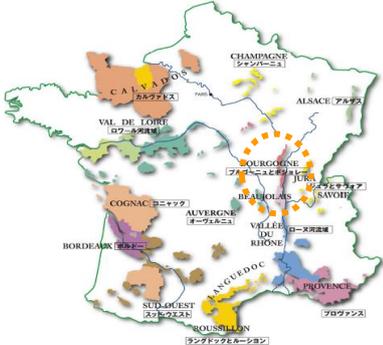
## ドメヌ・ディディエ・モンショヴェ(Domaine Didier Montchovet)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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 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	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 コート・ブルギニオン(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	スママセラシオン ホーロータンクで10日間
醱酵	自然酵母で8ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	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	マリアーージュ (生産者)	グゼール、 小魚のフリット	マリアーージュ (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	マリアーージュ (日本向け)	あさりの白ワイン蒸し	マリアーージュ (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asting 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asting 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ッ プな酸が引き締める!	テイasting 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、奇跡的に霜を免れた おかげで適正な収量を確保できた! SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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。

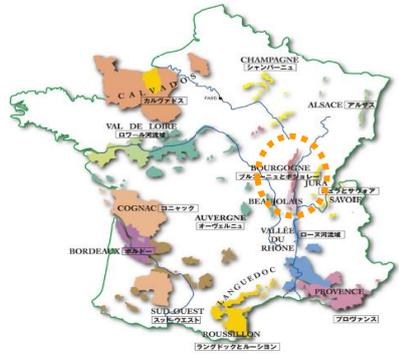
21.-3. AC Pommard 2012 ポマール(赤)		21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2014 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%
樹齢	28年~74年	樹齢	18年~41年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで20日間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成
醗酵	自然酵母で25日間	二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	デゴルジュマン	2016年3月
マリアージュ (生産者)	ウズラとセップ草のファルシ、 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asting コメント	ダークチェリー、ドライブルー、バラの 花卉、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asting コメント	洋ナシ、リンゴのコンポート、マロン グラーッセ、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 <sub>2</sub> は発酵後20 mg/L、瓶 詰めの際に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 <sub>2</sub> 添加&フィルター有。

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

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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
	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	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	ビオディナミ 1993年エコセール、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。

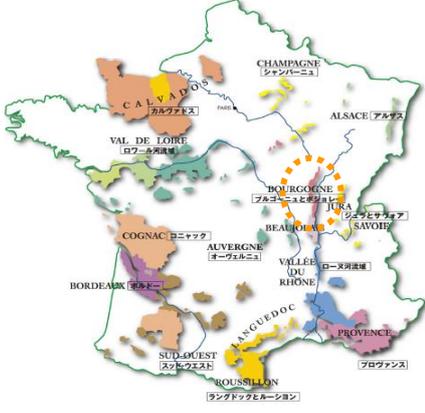
21.-4. AC Crémant de Bourgogne 2014 クレマン・ド・ブルゴーニュ(白泡)		21.-1. AC Hautes Côtes de Beaune Blanc 2014 オート・コート・ド・ボヌ(白)		21.-10. AC Hautes Côtes de Beaune Rouge 2014 オート・コート・ド・ボヌ(赤)	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	18年~41年	樹齢	24年~44年	樹齢	15年~60年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 ステンレスタンクで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	シロ糖添加後、 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
マリアーージュ (生産者)	揚げナスのアンチョビマリネ、 コック員の白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	カワカマスのケネル、 カエルの腿肉のムニエル	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛骨髄のロースト
マリアーージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬	マリアーージュ (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、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	フランポワーズ、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 <sub>2</sub> 添加&フィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月18日。収量は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 <sub>2</sub> 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。収量は40 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 <sub>2</sub> 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・ブルギニオン(赤)	
品種	ピノワール	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	マリアーージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリアーージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリアーージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:13°C
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、ディエエ日く、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 <sub>2</sub> 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。アベラシオンは2014年からBourgogne Grand Ordinaireから Coteaux Bourguignonに変更！SO <sub>2</sub> 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)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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 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
マリージュ (生産者)	グゼール 魚介のカクテル	マリージュ (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	マリージュ (生産者)	ソーセージ ローストチキン
マリージュ (日本向け)	生カキ	マリージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリージュ (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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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
樹齢	16年～59年	樹齢	56年～76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 レガントな徐々にブルゴーニュらしいワ インが出来上がった！SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> は 発酵後と瓶詰めの時に少量添加。フィ ルター有。

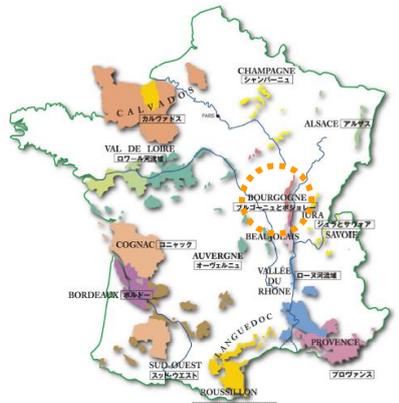
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.5 haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメヌを本格的にスタートする。1990年から徐々に畑を拡大し、2006年、ジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬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	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	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.-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	スママセラシオン 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
マリアーージュ (生産者)	サーモンと野菜のブレッセ、 スズキのポワレ野菜のナーージュ	マリアーージュ (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℃
テイステイング 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キ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！	テイステイング 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> は発酵後と瓶詰め時に少量添加。フィルター有。

VCN°21

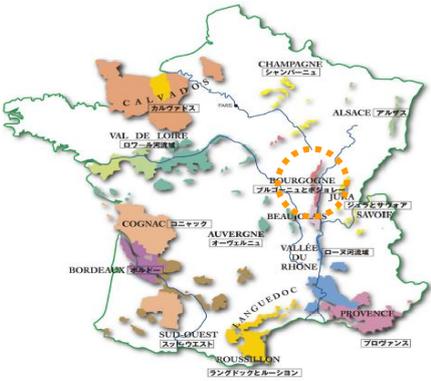
「Version, August-2014」

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

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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
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。

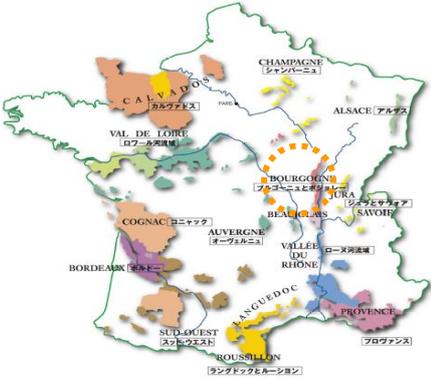
21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2011 クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2011 オート・コート・ド・ブラン		21.-10. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2012 オート・コート・ド・ルージュ	
品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	15年~38年	樹齢	21年~41年	樹齢	15年~58年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で10日間、ステンレスタンクで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トースト添え	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ら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、ふよやかなボディの中に、奥行きのある酸、ダシのように凝縮したミネラルエキスが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たまま余韻に続く!
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よや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ないが、収量が少なかった分ブドウのエキスが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	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	27年～73年	樹齢	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
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	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
マリァージュ (生産者)	若鳥のファルシ、 ボンレヴェックチーズ	マリァージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 熟成エポワスチーズ
マリァージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリァージュ (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、バナナ、 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、ポタン、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！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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します。

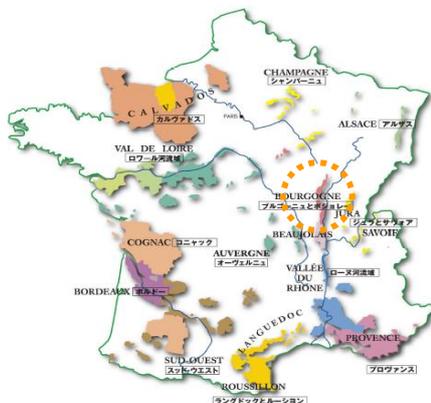
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2010 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2010 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2012 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	21年~37年	樹齢	14年~37年	樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵熟成	自然酵母で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
醱酵	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	醱酵	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	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 鯛のカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 砂肝のサラダ
マリアーージュ (日本向け)	ズッキーニとチーズのオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	イワシのパン粉焼き	マリアーージュ (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とのバランスが良い!	テイasting コメント	黄桃やアプリコット、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、バラの花弁、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 Cru 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
醱酵	自然酵母で15日間	醱酵	自然酵母で17日間	醱酵	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
マリアーージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティーズ、 フリーチーズ	マリアーージュ (生産者)	キジのロースト、 エボワステーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 鴨のオレンジソース
マリアーージュ (日本向け)	ラムのトマト煮込み	マリアーージュ (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く溶け込んで 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！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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します。

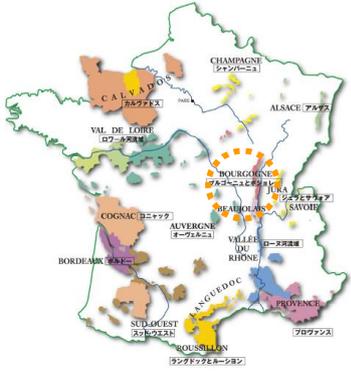
21.-1. AC Hautes Cotes de Beaune Blanc 2009 AC オート・コート・ド・ブラン		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2009 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2011 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ80%、アリゴテ20%	品種	ガメイ
樹齢	20年~36年	樹齢	13年~36年	樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	製法	シャンパーニュ方式	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	シロ糖添加後、 瓶内で25ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハムメロン、 コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティフ、 生ガキ	マリァージュ (生産者)	鴨のグラタン、 香草入りソーセージ
マリァージュ (日本向け)	小エビとカリフラワーの ガーリックソテー	マリァージュ (日本向け)	アボカドスライス (ライムとワサビで)	マリァージュ (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、凝縮したしよっぱ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、キリツと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。ワインはビュアですみずしく、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	ピノワール	品種	ピノワール
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
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	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
マリァージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレールチーズ	マリァージュ (生産者)	コックオーヴァン シャウルスチーズ
マリァージュ (日本向け)	牛タンの赤ワイン煮	マリァージュ (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！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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
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 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	シロ糖添加後、 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)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 食事全般、デザート	マリージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ
マリージュ (日本向け)	鯛とオレンジのカルパッチョ	マリージュ (日本向け)	焼き空豆	マリージュ (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、着着きのある酸とミネラルの塩っぽ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!

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
醱酵	自然酵母で約8日間	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	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
マリージュ (生産者)	鶏のファルシ 子羊の香草焼き	マリージュ (生産者)	牛の骨付き背肉ステーキ、 熟成サレルチーズ	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)	ハムとパセリのサラダ	マリージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリージュ (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。モンジョヴェ曰く、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！

 <p align="center">地図提供: フランス食品振興会</p>	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 を借りてドメー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
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
ドメーヌのスタッフ		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。

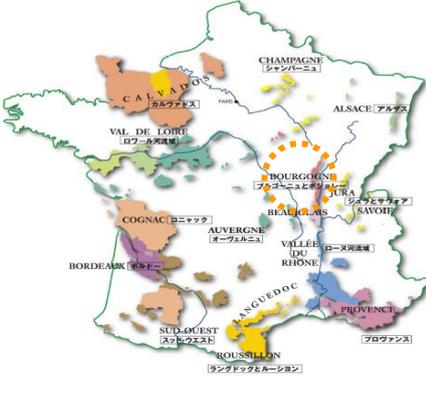
21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2008 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ		21.-5. AC Bourgogne Aligote 2009 AC ブルゴーニュ・アリゴテ		21.-8. AC Bourgogne Grand Ordinaire 2009 AC ブルゴーニュ グラン・オルディネール	
品種	アリゴテ、シャルドネ	品種	アリゴテ	品種	ガメイ
樹齢	12年~35年	樹齢	11年~18年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
製法	シャンパーニュ方式	マセラシオン	なし	マセラシオン	ホーロータンクで8日間
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	シロ糖添加後、 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
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 食事全般、デザート	マリージュ (生産者)	魚介のタパス、 生ガキ	マリージュ (生産者)	パセリハム、 子羊の香草焼き
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)	イカと黄ニラの炒めもの	マリージュ (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
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	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℃
テイステイング 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！後から塩っぽいミネラルが複雑な味わいを醸しだす！	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9月24日。モンジョヴェ曰く、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」

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

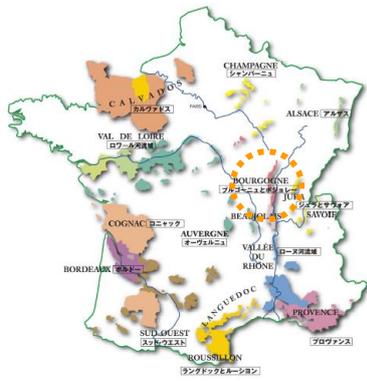
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時にビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50haの畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5haを借りてドメーヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、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
	ドメーヌのスタッフ	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
マリァージュ (生産者)	エスカルゴ、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	豚のリエット、パテ、 シェブルチーズ	マリァージュ (生産者)	野鳩のキノコソース、 熟成カンタルチーズ
マリァージュ (日本向け)	エビとアボガドのサラダ	マリァージュ (日本向け)	豚バラ肉の中華煮込み	マリァージュ (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、着着きのある酸とミネラルの塩っぽ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! 後から塩っぽいミネラルが複雑な味わいを醸します!	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まとまっている! 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!

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

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	シヨ糖添加後、 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)	アペリティフ、 食事全般、デザート	マリアージュ (生産者)	オニオンタルト、 グリユイエールチーズ
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)	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！

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

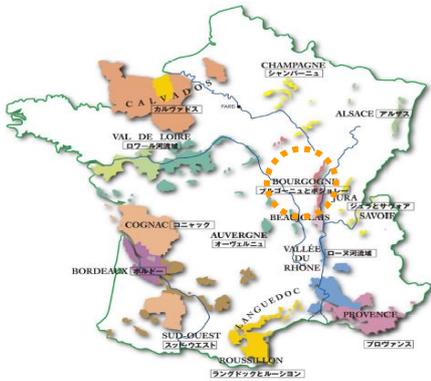
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Didier Montchovet
	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
	AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
	歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、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.-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 シヨ糖添加後、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%除梗破砕で仕上げている。

VCN°21

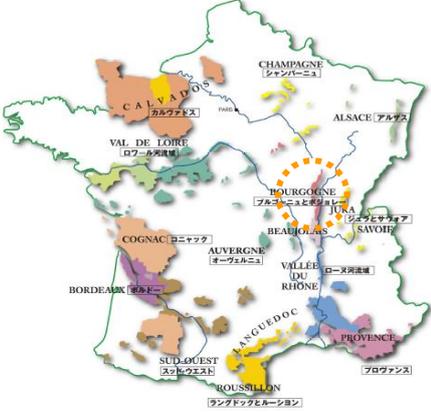
「Version, May-2009」

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

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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年エコセール、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 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
マリージュ (生産者)	生牡蠣、 舌平目のムニエル	マリージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鹿のシヴェ	マリージュ (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
マリージュ (日本向け)	白アスパラのホイル焼	マリージュ (日本向け)	ハラミ焼	マリージュ (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ます。	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 Coucheries 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
樹齢	51年～71年	樹齢	50年平均	樹齢	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
醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	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quette	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asting 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asting 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asting 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 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！	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				
樹齢	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				
醱酵	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・ポーのソテー、 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asting 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！				

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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します。

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
マリージュ (生産者)	アペリティフ、 海老のカクテル	マリージュ (生産者)	生ガキ、 鰯(カレイ)のグリエ	マリージュ (生産者)	砂肝入りサラダ、 黒ブーダン
マリージュ (日本向け)	ゆで蟹	マリージュ (日本向け)	パエリア	マリージュ (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%除梗破砕。

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
樹齢	9年～52年	樹齢	9年～52年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ホーロータンクで約4週間	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4週間	醱酵	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
マリァージュ (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	マリァージュ (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
マリァージュ (日本向け)	赤ワイン de すき焼き	マリァージュ (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。	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、ピ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！

VCN#21

「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

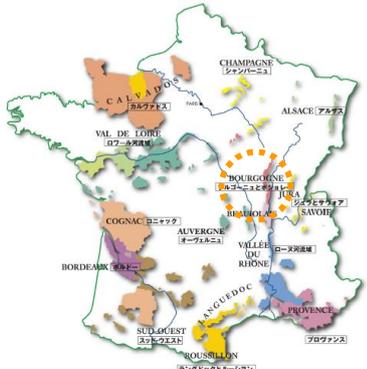


生産者	Didier Montchovet
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ> オート・コート・ド・ボヌ>ナントー
AOC	オート・コート・ド・ボヌ、ポマール
歴史	現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、20歳の時に ビオディナミに興味を持ち始めて、以来、1984年に0.50ha の畑を借りてブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5ha を借りてドメヌを本格的にスタートさせる。
気候	ディディエ・モンショヴェの畑があるモントー村は、寒冬暑 夏の大陸性の気候ではあるが、標高があるため、春夏は ポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上 るワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴。
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.-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
醱酵	自然酵母で約1ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	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!

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

21.-6. AC Beaune 1er Cru 2004 Aux Coucheries 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
樹齢	50年～70年	樹齢	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
醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	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
マリァージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリァージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 卵の赤ワインソース煮、
マリァージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリァージュ (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 Coucheries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。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	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、デメテール
	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。

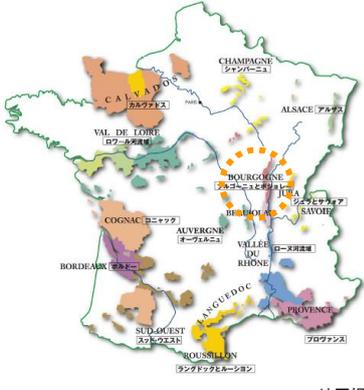
21.-2. AC Hautes Cotes de Beaune Rouge 2002 AC オート・コート・ド・ルージュ		21.-3. AC Pommard 2003 AC ポマール		21.-4. AC Cremant de Bourgogne 2004 AC クレマン・ド・ブルゴーニュ	
品種	ピノ・ノワール	品種	ピノノワール	品種	アリゴテ、シャルドネ
樹齢	7年~50年	樹齢	50年~70年	樹齢	8年~51年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	約3週間	マセラシオン	ホーロータンクで約3週間	製法	シャンパーニュ方式
醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	自然酵母で約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
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
マリージュ (生産者)	家禽の赤ワイン煮 シェールチーズ	マリージュ (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)	牛肉の赤ワイン煮	マリージュ (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
醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	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
マリージュ (生産者)	リー・ド・ヴォー、 鶏のジロール茸ソース	マリージュ (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
マリージュ (日本向け)	いろいろなキノコのソテー	マリージュ (日本向け)	牛すね肉のオープン焼	マリージュ (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asting 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asting 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	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%除梗破碎。

VCN#21

「Version, March-2007」

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

	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
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します。

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
醱酵	自然酵母で8~12ヶ月	醱酵	自然酵母で約3週間	醱酵	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、 ウオ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	フランポ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 Coucheries 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	ピノノワール
樹齢	8年～51年	樹齢	30年～70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
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	マリージュ (生産者)	魚、野菜の冷製アントレ、 生ガキ、パエリア	マリージュ (生産者)	ジビエの赤ワイン煮、 フォアグラのソテー、 ウォッシュタイプのチーズ
マリージュ (日本向け)	イカのフリット	マリージュ (日本向け)	春の山菜てんぷら	マリージュ (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 Coucheries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	ピノノワール
樹齢	50年平均
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
醱酵	自然酵母で約3週間
熟成	古樽で15～20ヶ月
マリージュ (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系の香り。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。