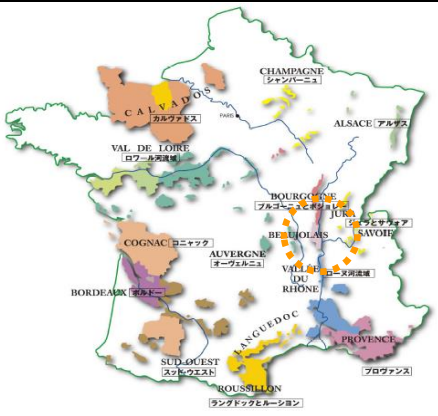
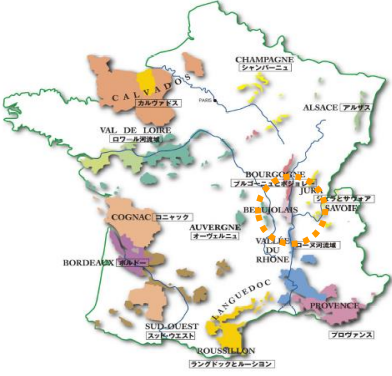
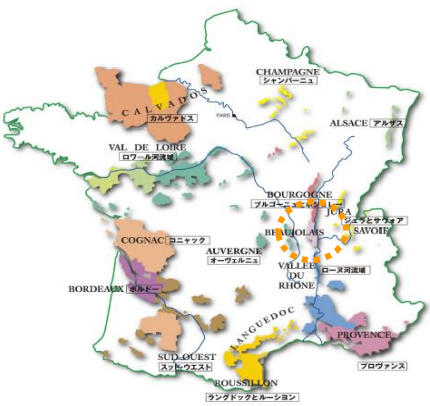


「Version.October-2019」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

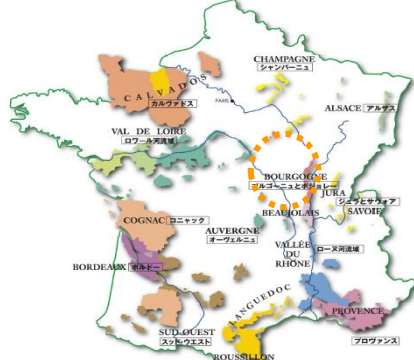
23.-6. AC Beaujolais 2018 Alizarine ボジョレー・アリザリーヌ(赤)		23.-4. AC Morgon Corcelette 2017 モルゴン・コルスレット(赤)		23.-2. AC Morgon Côte du Py 2017 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	49年平均	樹齢	61年～71年	樹齢	25年～90年
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 常温のままセメントタンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温にしてセメントタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温にしてセメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽とフードル30 hLで11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウエイットのグリエ、 ウサギのレバーソテー	マリアージュ (生産者)	豚足とフォアグラのコロッケ、 仔羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	ウサギとフォアグラのガランティーヌ、 マグレドカナル
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のソテー バルサミソース	マリアージュ (日本向け)	鴨の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)	ポーチドエッグの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:17℃
テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、ハイ ビスカスティー、フュメ、黒鉛の香り。 ワインはジュシーかつ明るく艶や かで、ポリウム豊かな果実味に溶 け込んだ優しく繊細なタンニンとエピ スのようなスパイシーさが心地よ い！	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャク ヤク、スミレ、ローズマリー、モミの 木、生肉、インクの香り。ワインは芳 醇かつ艶やかでポリウムがあり、 柔らかくジュシーな果実味に緻密 で滋味豊かなミネラルと優しいタン ニンの収斂味が融合する！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリージャム、グア バ、スミレ、クレソン、甘草、カカオ、醬 油、黒鉛の香り。ワインはスマートで 上品なストラクチャーがあり、コクのある しなやかな果実味に塩気のある洗 練されたミネラルと繊細なタンニンが きれいに溶け込む！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は45 hL/ha。 畑はフルーリーに隣接するランシエ の区画。ワイン名は「アリザリン」とい うセイウアカネの根から採取される 赤色の染料のことで、ワインの色が 似ていることから命名された！ SO ₂ 瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は2年連続 雹の被害により20 hL/haと40%減。 コルスレットの畑は南向きの傾斜地 にあり、コート・ド・ピイはわずか2～3 kmしか離れていないが、常に異なる ミクロクリマがある。SO ₂ は澱引きの 際に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日～19日。収量は 37hL/ha。例年だとピイが男性的、コ ルスレットが女性的なワインに仕上 がるが、2017年は雹の被害がなく収 量が取れたことで、コルスレットよりも 女性的なワインが出来た！ SO ₂ は澱引 きの際に20 mg/L添加。ノンフィル ター！ ※マグナムサイズ(1500mL)の希望 小売価格は10,000円(税込11,000 円)になります

VCN° 23			「Version.November-2018」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
			歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-4. AC Morgon Corcelette 2016 モルゴン・コルスレット(赤)		23.-7. AC Morgon Les Charmes Cuvée Eponym 2016 モルゴン・レ・シャルム キュヴェ エポニム(赤)		23.-2. AC Morgon Côte du Py 2016 モルゴン・コート・デュ・ピ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	60年～70年	樹齢	33年平均	樹齢	24年～89年
土壌	砂混じりの石灰質	土壌	花崗岩混じりのシスト	土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で18日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間
熟成	古樽とフドル30 hLで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 鴨とフォアグラのパイ包み	マリアーージュ (生産者)	黒ラッパ草のバテアンクルート、 骨付き仔羊の香草パン粉焼き	マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鳥のバロティエヌ、 マンステールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	豚バラ肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のハラミステーキ	マリアーージュ (日本向け)	香草ソーセージとキャベツのグリル
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～20233年 供出温度:17℃
テイasting コメント	ダークチェリー、グロゼイユ、バラ、 シャクヤク、ハイビスカスティーの香 り。ワインはしなやかかつジュシー な果実味が染み入るように優しく、洗 練されたミネラルと繊細で柔らかな タンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、パ ラの花弁、ロケット、ミウガの香り。 ワインはしっとりとしなやかかつ果実 味が芳醇で柔らかく、繊細な酸と洗 練されたミネラル、ほんのりビターで 優しいタンニンが融合し口の中で溶 ける！	テイasting コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミ レ、タバコの葉、血肉の香り。ワイン はミネラリーかつスマートでストラク チャーがあり、柔らかくしっとりとした 果実の旨味を筋肉質で鉱物的なミネ ラルとキメの細かいタンニンが引き 締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は電と一部 ミルデューの被害により20 hL/haと 40%減。コースレットの畑は南向きの 傾斜地にあり、コート・デュ・ピはわず か2～3 kmしか離れていないが、常 に異なるミクロクリマがある。SO ₂ は 澱引きの際に20 mg/L添加。ノンフ ィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は32 hL/ha。シャルムはモルゴンのクリマ の中で一番ワインがエレガントと言 われている！ワイン名は英語で名祖 (なおや)という意味があり、ラベル のデザインは日本をイメージしてい る！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添 加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日～19日。収量は 30 hL/ha。2016年は収量が例年よ りも少ないが、果汁とミネラルのたっ ぷり含んだブドウが収穫できた年！ SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。 ノンフィルター！

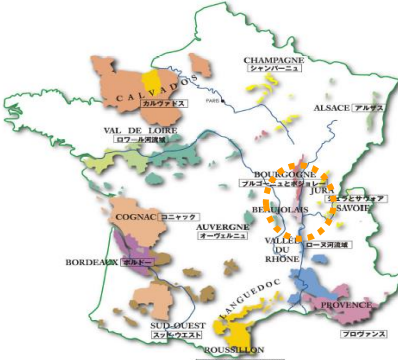
「Version.September-2018」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメーヌをスタートする。2015年から長男のアレックス、2017年から次男のルイがドメーヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-6. AC Beaujolais 2017 Alizarine ボジョレー・アリザリーヌ(赤)	
品種	ガメイ
樹齢	48年平均
土壌	砂混じり花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 常温で10日間
醱酵	自然酵母 セメントタンクで25日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	チヨリソー、 蛙腿肉のソテー
マリアージュ (日本向け)	牛肉とパブリカの串焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃
テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、イチゴ ジャム、ボンボン、生肉の香り。ワイ ンはフレッシュかつチャーミングで明 るく、みずみずしく艶やかな果実味を 硬質なミネラルが支え、余韻に心地 良いエビスのようなスパイシーさが 残る！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月8日、9日。収量は40 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するラン シエの区画。ワイン名は「アリザリ ン」というセイウアカネの根から採 取される赤色の染料のことで、ワイン の色が似ていることから命名され た！ SO ₂ 瓶詰め時に20 mg/L添加。 ノンフィルター！

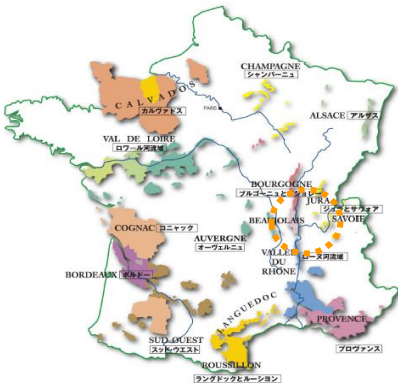
VCN° 23			「Version.November-2017」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
			歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックス、2017年から次男のルイがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2015 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 π 2014 コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3.14 π(赤)		23.-4. AC Morgon Corcelette 2015 モルゴン・コルスレット(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	23年～88年	樹齢	86年以上	樹齢	59年～69年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質、シスト	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで4週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで4週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽とフールド30 hLで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨とオリーブの煮込み、 小鹿のシヴェ、	マリアーージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 エボワスチーズ	マリアーージュ (生産者)	イベリコ豚のチョリソー、 ジゴダニョー
マリアーージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのクスクス	マリアーージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	ミュール、グリオット、スミレ、シャクヤクの花、ラベンダーの香り。ワインは滑らかかつ濃厚で凝縮した果実の旨味が詰まっています。洗練されたミネラルとキメ細やかなタンニンがきれいに融合し上品な骨格を形成する！	テイasting コメント	フランボワーズ、オレンジピール、バラ、シャクヤクの花、黒鉛、火薬の香り。ワインは上品かつしっとり滑らかでフィネスがあり、染み入るような優しい果実味にチャーミングな酸と鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、イチゴジャム、ザクロ、ブラックチョコレート、ライ麦パン、黒鉛の香り。ワインは力強くスパイシーで、凝縮したポリウム豊かな果実味を硬く張りのあるミネラルが引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	7,200円(税込7,920円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月9日～11日。収量は35 hL/ha。2015年は太陽に恵まれた当たり年！2005年や2009年同様に力強いワインに仕上がった！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。ノンフィルター！ ※マグナムサイズ(1500 mL)の希望小売価格は10,800円(税込)になります	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。ワイン名はPYと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から造ったトップキュヴェで、地中にマンガン層があり、これが独特のミネラルを与えている！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は30 hL/ha。2015年は太陽に恵まれた当たり年！コースレットの畑は南向きの傾斜地にあり、とコート・ド・ピイはわずか2～3 kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L。ノンフィルター！

23.-5. AC Fleurie 2015 フルーリー(赤)		23.-6. AC Beaujolais Alizarine 2016 ボジョレー アリザリーヌ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	34年～44年	樹齢	47年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩) 混じりの花崗岩	土壌	砂混じり花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 常温で10日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで4週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで28日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 小鹿の黒ラッパ茸のシヴエ	マリアーージュ (生産者)	チヨリソー、 カルドンのグラタン
マリアーージュ (日本向け)	鶏とアンディーヴのロースト	マリアーージュ (日本向け)	マグロのスモーク
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ミュール、デイツ、スミレ、モロヘイ ヤ、ヘーゼルナッツ、カカオの香り。 ワインはピュアかつ芳醇でボリューム と勢いがあり、凝縮された果実味 を強かな酸と鉱物的なミネラル、キメ 細やかなタンニンが支える！	テイステイング コメント	グリオット、クランベリー、ゼスト、 ジュニパーベリー、バラの花弁、シャ ンピニオンの香り。ワインはスパイ シーかつ野趣あふれる艶やかな果 実味があり、洗練されたミネラルとキ メの細かいタンニンが骨格を形成す る！
希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は30 hL/ha。 2015年は太陽に恵まれた当たり 年！ 買いブドウはジャンの弟のレジ ス・フォワヤールから！ ワインを落ち 着かせてすぐに飲み頃を提供できる よう1年間カーヴで瓶熟を経てからリ リースされる！ SO ₂ は澱引きの際に 20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は40 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するラン シエの区画。ワイン名は「アリザリ ン」というセイヨウアカネの根から採 取される赤色の染料のことで、ワイン の色が似ていることから命名され た！ SO ₂ 瓶詰め時に20 mg/L添加。 ノンフィルター！

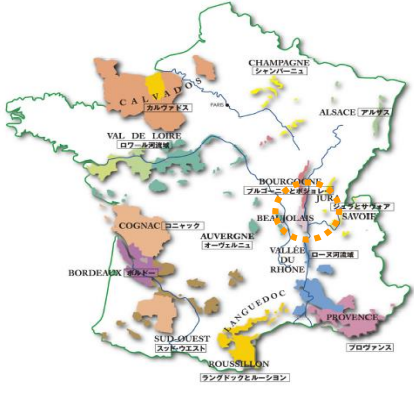
「Version.September-2017」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックス、2017年から次男のルイがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23-6. AC Beaujolais Alizarine 2016 ボジョレー アリザリーヌ(赤)		23-7. AC Morgon Les Charmes Eponym 2014 モルゴン・レ・シャルム エポニム(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	47年平均	樹齢	31年平均
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	花崗岩混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 常温で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで28日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	チョリソー、 カルドンのグラタン	マリアーージュ (生産者)	ウッフムレット、 ルブションチーズ
マリアーージュ (日本向け)	マグロのスムーク	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのトマトの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	グリオット、クランベリー、ゼスト、ジュニバーベリー、バラの花弁、シャンピニオンの香り。ワインはスパイシーかつ野趣あふれる艶やかな果実味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが骨格を形成する！	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、オレンジピール、バラ、クレソン、お香の香り。ワインは滑らかかつチャーミングで、艶やかな果実味とダシのような旨味、洗練されたミネラル、優しいタンニン全てのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は40 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するランシエの区画。ワイン名は「アリザリーヌ」というセイウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、ワインの色が似ていることから命名された！SO ₂ 瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は45 hL/ha。シャルムはモルゴンのクリマの中で一番ワインがエレガントと言われている！ワイン名は英語で名祖(なおや)という意味があり、ラベルのデザインは日本をイメージしている！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。ノンフィルター！

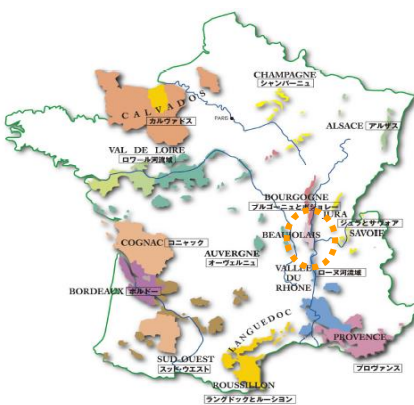
VCN° 23			「Version.November-2016」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、フルーリー
			歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Côte du Py 2014 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)		23.-3. AC Morgon Côte du Py Cuvée 3.14 2013 コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3.14(赤)		23.-7. AC Morgon Les Charmes Cuvée Eponym 2013 モルゴン・レ・シャルム キュヴェ エボニム(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	22年～87年	樹齢	85年以上	樹齢	30年平均
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質、シスト	土壌	花崗岩混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンク約4週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 ベカースと黒トリュフのパイ包み、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギの背肉ロースト ボンレヴェックチーズ
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)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とジャガイモのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グリオット、シャクヤクの花、プラリネ、ヨモギ、梅の香り。ワインは艶やかかつビロードのように滑らかで、旨味をたっぷりと含んだジューシーな果実味を繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！	テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤクの花、ハイビスカスティー、ムスクの香り。ワインはしっとり艶やかで果実が染まるように優しく、ダシのような上品な旨味とミネラルが口の中でグラデーションのように溶けていく！	テイステイング コメント	クランベリー、グミ、バラ、ジンジャー、モミの木、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつミネラリーでダシのような透明感のある旨味があり、みずみずしい果実味をキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月20日～25日。収量は35 hL/ha。2014年は2012年同様に厳しい年だったが、収穫を待たおかげで果実に艶のあるチャーミングなワインに仕上がった！ノンフィルター！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は10,098円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は23 hL/ha。2013年は厳しい年だが出来上がったワインが素晴らしかったので3.14でリリース！ワイン名はPyと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から造ったトップキュヴェ！ノンフィルター！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。初リリースのシャルムはモルゴンのクリマの中で一番ワインがエレガントと言われている！ラベルのデザインは日本をイメージしている！ノンフィルター！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L添加。

23.-5. AC Fleurie 2013 フルーリー(赤)		23.-6. AC Beaujolais 2015 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	33年～43年	樹齢	46年平均
土壌	グレローズ(ピンクの砂岩) 混じりの花崗岩	土壌	砂混じり花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で10日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月半
マリアーージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 タブリエドサブール、	マリアーージュ (生産者)	アンドウイエット、 仔牛のコートレット
マリアーージュ (日本向け)	鴨ロース	マリアーージュ (日本向け)	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ゼスト、 バラ、コリアンダーの香り。ワインは エレガントかつ艶やかで、滑らかな果 実味の中に洗練されたミネラルとダ シのようなふくよかな旨味エキスが 溶け込んでいる！	テイステイング コメント	フランボワーズのジャム、スマイル、海 藻の香り。ワインはピュアかつフルー ティでボリュームがあり、柔らかくふく よかな果実味と洗練されたミネラル とのバランスが良い！余韻に心地よ い苦みが残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月30日、10月1日。収量 は25 hL/ha。買いブドウはジャンの 弟のレジス・フォワヤールから！ワイ ンを落ち着かせてすぐに飲み頃を提 供できるよう1年間カーヴで瓶熟を経 てからリリースされる！ノンフィル ター！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L 添加。	ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は38 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するラ ンシエの区画。ワイン名は「アリザリ ン」というセイヨウアカネの根から採 取される赤色の染料のことで、ワイン の色が似ていることから命名され た！軽くフィルター有、SO ₂ 瓶詰め 時に10 mg/L添加。

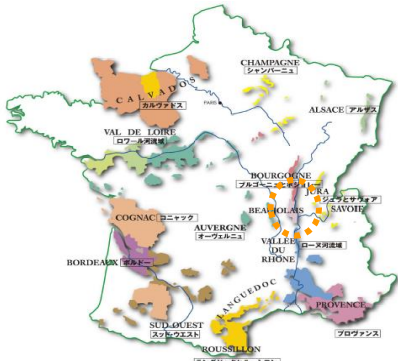
VCN° 23			「Version.July.2016」 ジャン・フォワヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、フルーリー、ボジョレー
			歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、正式にドメヌをスタートする。2015年から長男のアレックスがドメヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオロジック (認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-6. AC Beaujolais 2015 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ(赤)		23.-4. AC Morgon Corcelette 2014 モルゴン・コルスレット(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	46年平均	樹齢	58年～68年
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月半	熟成	古樽と30 hLフードルで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイェット、 仔牛のコートレット	マリアージュ (生産者)	プレス鶏のパロティーヌ、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイasting コメント	フランボワーズのジャム、スミレ、海 藻の香り。ワインはピュアかつフルー ティでボリュームがあり、柔らかくふく やかな果実味と洗練されたミネラルと のバランスが良い！余韻に心地よい 苦みが残る！	テイasting コメント	フランボワーズ、バラ、シャクヤク、 ローズマリー、鉱石の香り。ワインは 上品かつエレガントで果実味にフィネ スがあり、ダシのような旨味エキスト キメ細くしなやかなタンニンが口の中 に染み入る！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は38 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するラン シエの区画。ワイン名は「アリザリ ン」というセイウアカネの根から採 取される赤色の染料のことで、ワイン の色が似ていることから命名され た！軽くフィルター有、SO ₂ 瓶詰め 時に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は43 hL/ha。コースレットの畑は南向きの 傾斜地にあり、コート・ド・ピとはわ ずか2～3 kmしか離れていないが、 常に異なるミクロクリマがある。ノン フィルター！SO ₂ は澱引きの際に20 mg/L。

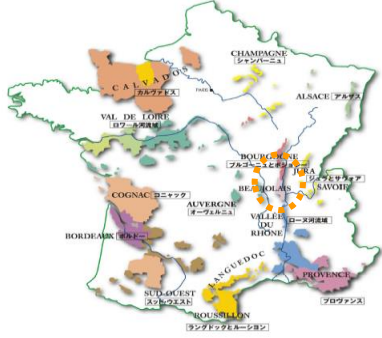
VCN° 23			「Version.June-2015」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、フルーリー、ボジョレー
			歴史	1981年ワイン瓶詰め業者に勤務していたジャン・フォワヤールは、父が病氣となり、急遽ドメーヌを引き継いだ。当時23歳のジャンは、幼馴染のマルセル・ラピエールに助言を受けながら、徐々に醸造のノウハウを身に付けた。ジャンの艶っぽく、エレガントなガメイは、ボジョレーのヴァンナチュールを代表するだけではなく、AOC、ヴァンナチュール、品種の枠を超え、現在世界各国で高く評価されている。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-6. AC Beaujolais 2014 Alizarine ボジョレー アリザリーヌ(赤)		23.-4. AC Morgon Corcelette 2013 モルゴン・コルスレット(赤)		23.-2. AC Morgon Cote du Py 2013 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	45年平均	樹齢	57年～67年	樹齢	21年～86年
土壌	砂混じり花崗岩	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 通常温度で14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で27日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約25日間
醗酵	自然酵母で22日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで22日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで23日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽とフールド30 hLで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	カエル腿肉のソーパセリソース、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのローマ風、 野鳩のロースト赤ワインソース	マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのテリーヌ、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	チコリとベーコンのヴィネガー煮	マリアージュ (日本向け)	ローストチキン	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイasting コメント	イチゴ、フランボワーズ、ルバーブ、 フュメの香り。ワインは滑らかかつ果 実に艶があり落ち着いていて、優しく チャーミングな酸と緻密なミネラルが きれいに同調する！余韻に心地よい 苦みが残る！	テイasting コメント	フランボワーズ、野イチゴ、マン ゴー、ローリエの香り。ワインはフ レッシュかつミネラリーで、素朴で優 しい果実味とチャーミングな酸、若く しなやかなタンニンが同調し口の中 に染み入る！	テイasting コメント	さくらんぼ、ボタンの花、ヨモギ、白 粉、鉱物的なミネラルの香り。ワイン はピュアかつ艶やかで果実にボ リュームと広がりがあり、洗練された ミネラルとバラの繊細なフレーバー が長く余韻に残る！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は42 hL/ha。畑はフルーリーに隣接するラン シエの区画。ワイン名は「アリザリ ン」というセイウアカネの根から採 取される赤色の染料のことで、まさしく ワインの色そのものであり命名され た！フィルター有、SO ₂ 瓶詰め時に 10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月8日～12日。収量は 35 hL/ha。コルスレットの畑は南向きの 傾斜地にあり、コート・デュ・ピイとは わずか2～3kmしか離れていない が、常に異なるミクロクリマがある。ノ ンフィルター！SO ₂ は澱引きの際に 20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月 3日～10月7日！収量は32 hL/ha。 2013年は2012年同様に厳しい年 だったが、収穫を待ったおかげで果 実に艶のあるチャーミングなワインに 仕上がった！ノンフィルター！SO ₂ は 澱引きの際に20 mg/L。

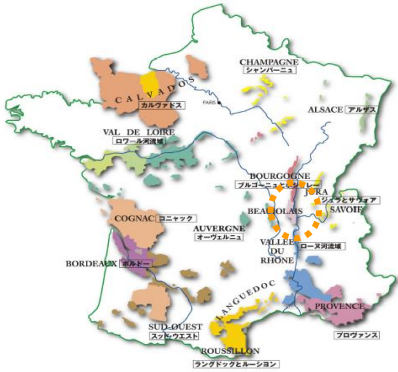
23.-5. AC Fleurie 2011 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
樹齡	31年～41年
土壌	グレローズ（ピンクの砂岩） 混じりの花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で28日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔羊とフォアグラのパイ包み、 鹿のロティグランヴヌールソース
マリアージュ （日本向け）	香草入りソーセージのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、ブドウの 花、ブラリネ、甘草の香り。ワインは 柔らかくボリュームがあり、優しく繊 細なミネラルときれいにこなれたタン ニンが染み入るように口に溶け込 む！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間早い9月3 日、4日！収量は40 hL/ha。買いブド ウはジャンの弟、レジス・フォワヤ ールから！ワインを落ち着かせてすぐ に飲み頃を提供できるよう2年以上 カーヴでの瓶熟を経てからリリースさ れている！ノンフィルター！SO ₂ は澱 引きの際に20 mg/L。

VCN°23 「Version,October-2014」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2012 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvée 3.14(π) 2010 モルゴン・コート・デュ・ピイ・キュヴェ3.14	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	20年～85年	樹齢	83年以上
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質、シスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフールド20hlで9ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鶏胸肉のバセリソース	マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 ラミデュシャンベルタンチーズ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ	マリアージュ (日本向け)	鴨のバルサミソース
ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、グミ、金木犀、ボタン、シナモン、鉱物的なミネラルの香り。ワインはチャーミングで、ピュアな果実味の中に洗練されたミネラルと繊細で収斂味のあるタンニンが溶け込んでいる！	テイステイング コメント	ダークチェリー、バラ、カカオ、オールスパイス、ラディッシュの香り。ワインは艶やかで果実味に落ち着きと滑らかさがあり、細く繊細な酸と緻密なタンニンの収斂味、旨味を伴ったミネラルが輪郭を整える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月30日～10月1日、収量は20hl/haと例年の半分以下！2012年はブドウにとって厳しい年だったが、選果を厳格に行ったおかげでジャン好みの繊細でエレガントなワインに仕上がった！	ちなみに！	収穫日は9月26日、28日。収量は26hl/ha！樽はブリュレロックの1～2年樽を使用！ワイン名の3.14はPY(ピイ)と円周率のπ(パイ)をかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップキュヴェ！

VCN°23 「Version,June-2014」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

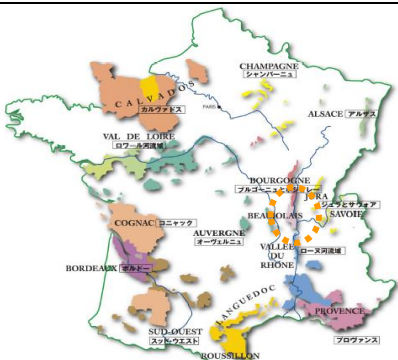
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2011 モルゴン・コート・デュ・ピイ(赤)		23.-4. AC Morgon Corcelette 2012 モルゴン・コルスレット(赤)		23.-5. AC Fleurie 2010 フルーリー(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	19年～84年	樹齢	56年～66年	樹齢	30年～40年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	グレローズ(ピンクの砂岩) 混じりの花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクと古樽で2ヶ月
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ウズラのパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	タルタルステーキ、 熟成カマンベール	マリアージュ (生産者)	キジのロースト、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの煮込み マスタード風味	マリアージュ (日本向け)	ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	豚肉とナスのバルサミコ炒め
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:15℃
テイasting コメント	オレンジやレッドチェリー、金木犀、 バラ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは 艶やかで、フレッシュな果実味としなやかな 果実味とのバランスが良く、後に上がる ミネラルの凝縮味が味わいの骨格を支える！	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、金木犀、 ジンジャー、バニラの香り。ワインは艶やかで 色気があり、しなやかな果実味にチャーミングな 酸、緻密なタンニンの収斂味、硬質なミネラルが 優しく溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、カシスの芽、ボタン、 ブラリーヌ、海苔の香り。果実味がピロードの ように美しく滑らかで、しめやかなタンニンと 繊細なミネラルの旨味、チャーミングな酸が見事に 調和する！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月5日、収量は45hl/ha。 ジャンの顔とも言える代表的なキュヴェ！ 2011年は豊作で2010年同様に果実味がエレガントで、 ジャン本人も特に好きなミレジムだそう！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は9,936円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は9月26日。2012年の収量は50%減で25hl/ha。 コースレットの畑は南向きの傾斜地にあり、コート・ド・ ピイとはわずか2～3kmしか離れていないが、 常に異なるミクロクリマがある。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40hl/ha。 買いブドウはジャンの弟のレジス・フォワヤールから！ (前年まではベアトリス・デブレから購入)2年半の瓶熟を経てついにリリース！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は11,178円(税込)になります。

VCN°23			「Version, September-2013」 ジャン・フォワヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2011 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ	
品種	ガメイ
樹齢	19年～84年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ウズラのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	鴨ロースと クラッシュラズベリー
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	オレンジやレッドチェリー、金木犀、 バラ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは 艶やかで、フレッシュな果実味としなやかな 果実味とのバランスが良く、後に上がる ミネラルの凝縮味が味わいの骨格を支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月5日、収量は45hl/ha。 ジャンの顔とも言うべく代表的なキュ ヴェ！2011年は豊作で2010年同様に 果実味がエレガントで、ジャン本人も 特に好きなミレジムだそう！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は9,800円(税込) になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

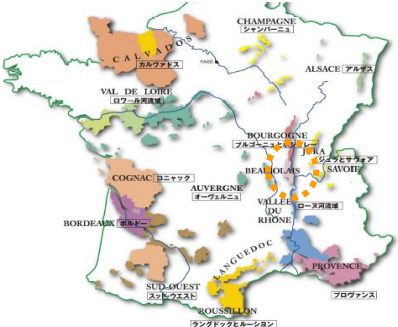
VCN°23		「Version, May-2013」 ジャン・フォワヤール (Jean FOILLARD)
--------	--	---

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

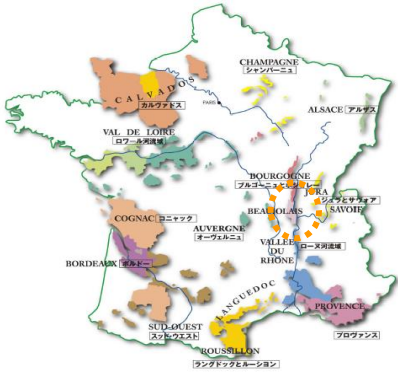
23.-4. AC Morgon Cuvee Corcelette 2011 AC モルゴン・コルスレット		23.-5. AC Fleurie 2009 AC フルーリー	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	55年～65年	樹齢	44年～64年
土壌	砂混じりの石灰質	土壌	ピンクの砂岩 (Gres rose)
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で1ヶ月
醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクと古樽で3ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ・木茸ソース、 牛のアントルコートステーキ	マリアージュ (生産者)	ベルドリのロティジロール茸添え、 シャウルスチーズ
マリアージュ (日本向け)	新ジャガと豚バラの煮込み	マリアージュ (日本向け)	ロールキャベツ
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	フランボワーズやチェリー、バラの花 弁、鉱物的なミネラルの香り。果実味 がピュアかつ洗練されていて、繊細 な酸とやさしい旨味、収斂されたミネ ラルが調和する！	テイasting コメント	フランボワーズのリキュールや干しイ チジク、ミネラルの香り。ワインはピュ アでうまくこなれており、艶やかな果 実味とダシのような旨味、凝縮したミ ネラルが口に染み入る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2011年はブドウが早熟で、収穫日は 9月3日と例年よりも約2週間早い！ 収量は40hl/ha。コースレットとコー ト・ド・ピイはわずか2～3kmしか離れ ていないが、畑の個性は全く異なる。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は32hl/ha。 ベアトリス・デブレからブドウを買っ ているが、畑はすべてジャンが指導し ている。ワインを落ち着かせてすぐに 飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を 経て、それからリリースされる！

Copyright©VinsCœur & Co.

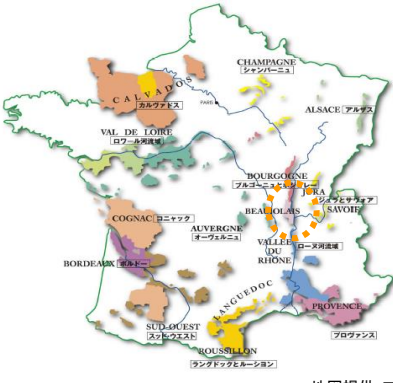
VCN°23	「Version, October-2012」 ジャン・フォワヤール(Jean FOILLARD)	
	生産者	Jean FOILLARD

 地図提供: フランス食品振興会	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

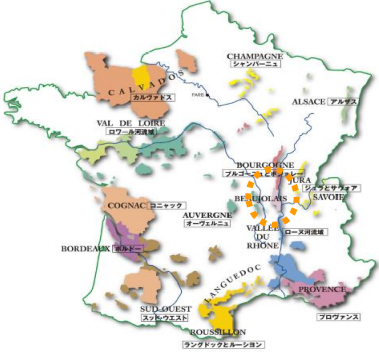
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2010 AC モルゴン・コート・デュ・ピ		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvée 3.14 2009 AC コート・デュ・ピ・キュヴェ 3. 14	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	18年～83年	樹齢	82年以上
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフールド20hlで12ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークの肉詰め、 キジのロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛肉のアントルコート
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)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2026年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、アニス、よもぎ、ミネラルの香り。ワインはピュアでやさしく上品な酸と果実味、しめやかなタンニン、後からじわっと広がるミネラルの収斂味が味わいをスマートにまとめる！	テイスティング コメント	ダークチェリーやプルーン、カカオ、甘草、タバコの葉の香り。ワインはリッチで果実味に力強さと滑らかさが併存し、後からしなやかな酸と細かいタンニンの収斂味、凝縮したミネラルが長く余韻を満たす！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,400円(税込5,940円)
ちなみに！	収穫日は9月10日、収量は40hl/ha。ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ！ちなみに2010年は果実味がエレガントなジャン好みのワインに仕上がっているとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月27日、収量は18～20hl/ha！樽はブリュレロックの2～4年樽を使用！ワイン名の3. 14はPYと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップワイン！

VCN°23 「Version, October-2011」 ジャン・フォイヤール (Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

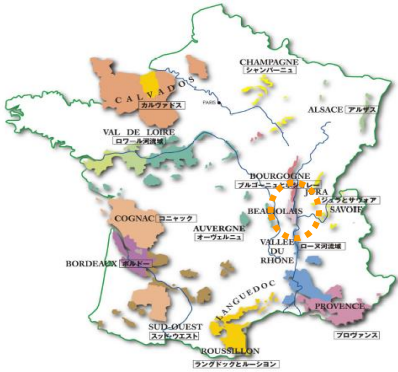
23.-2. AC Morgon Cote du Py 2009 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ	
品種	ガメイ
樹齢	17年～82年
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間
熟成	古樽とフードル20hlで16ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのボワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	クランベリーやキルツシュ、こくの実、 ミネラルの香り。厚みと力強さのある 果実味と上品な酸とのバランスが良 く、きれいに溶け込んだミネラルがワ インの骨格を支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュ ヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」を はじめ毎年高評価を得るワイン。ち なみにジャン曰く2009年は2005年同 様に長熟で力強いワインに仕上がっ ているとのこと！

VCN°23			「Version, November-2010」 ジャン・フォイヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2008 AC モルゴン・コート・デュ・ピ		23.-4. AC Morgon Cuvees Corcelette 2008 AC モルゴン・コースレット		23.-5. AC Fleurie 2007 AC フルーリー	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	16年～81年	樹齢	52年～62年	樹齢	42年～62年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	Gres rose ピンクの砂岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約26日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで約6週間
熟成	古樽とフールド20hlで10ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸のソテー、 マグレド・カナル	マリアージュ (生産者)	砂肝とキノコのソテー、 鴨とフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	鶏のオーブングリル	マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆のコロッケサラダ	マリアージュ (日本向け)	チコリのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	スミレやグルナディン、ミネラルの香り。果実味が豊かで繊細なミネラルと透き通るような酸とのバランスが良く、ピュアなうま味がゆっくりと口に染込んでいく！	テイasting コメント	フランボワーズやバラ、タイムなどのハーブの香りもある。果実味がピュアかつしなやかなで、繊細な酸と調和するように細かなタンニンとミネラルが口の中を包み込む！	テイasting コメント	スミレやグルナディン、黒コショウやオリエンタルな香りもある。アタックに果実味の膨らみがあり、後から繊細なタンニンと酸、骨格を持ったミネラルが調和する！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。ちなみにジャン曰く2008年はPinotte(ピノのような)しているとのこと。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は8,400円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は9月28日。ジャン曰く、2008年はPinotteしているとのこと。コースレットとコート・デュ・ピはわずか2～3kmしか離れていないが、常に異なるミクロクリマがある。	ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デブレから。(畑はすべてジャンが指導)ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を経て、それからリリースされる！

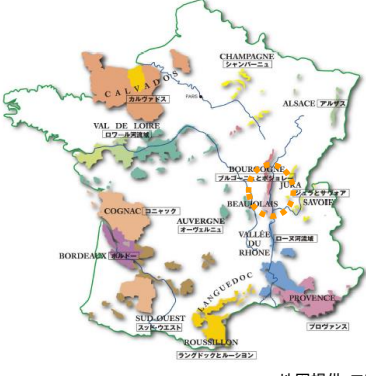
VCN#23 「Version, May-2010」 ジャン・フォイヤール(Jean FOILLARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean FOILLARD
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
	歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	11ヘクタール
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
	生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2008 AC モルゴン・コート・デュ・ピ		23.-2. AC Morgon Cote du Py Cuvée 3.14 2007 AC コート・デュ・ピ・キュヴェ 3. 14		23.-5. AC Fleurie 2007 AC フルーリー	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	16年～81年	樹齢	80年以上	樹齢	42年～62年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	Gres rose ピンクの砂岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で約30日間
醱酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで約5週間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで約6週間
熟成	古樽とフールド20hlで10ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ホロホロ鳥のロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	砂肝とキノコのソテー、 鴨とフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	筍と鶏肉のバター炒め	マリアージュ (日本向け)	鴨のバルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	チコリのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	スミレやグルナディン、ミネラルの香り。果実味が豊かで繊細なミネラルと透き通るような酸とのバランスが良く、ピュアなうま味がゆっくりと口に染込んでいく！	テイステイング コメント	ミネラルやバラ、オリエンタルな香り。果実味が華やかかつふくよかで酸とのバランスが絶妙！徐々に官能的なうま味が口に染み渡り、最後の余韻にミネラルが長く残る！	テイステイング コメント	スミレやグルナディン、黒コショウやオリエンタルな香りもある。アタックに果実味の膨らみがあり、後から繊細なタンニンと酸、骨格を持ったミネラルが調和する！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。ちなみにジャン曰く2008年はPinotte(ピノのような)しているとのこと。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は8,400円(税込)になります。	ちなみに！	樽は毎年ブリュレロックの2年樽を使用！ワイン名の3. 14はPYと円周率のπをかけたもの！80年以上の古樹から厳選して造ったトップワイン！	ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デブレから。(畑はすべてジャンが指導)ワインを落ち着かせてすぐに飲み頃を提供できるよう1年間瓶熟を経て、それからリリースされる！

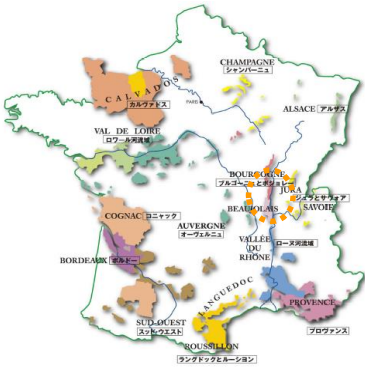
VCN°23			「Version, May-2009」 ジャン・フォイヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2007 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvee 3.14 2005 AC コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3. 14		23.-4. AC Morgon CuveeCorcelette 2006 AC モルゴン・コースレット	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	15年～80年	樹齢	51年～71年	樹齢	50年～60年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で28日	マセラシオン	低温で約20日間	マセラシオン	低温で約1ヶ月
醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で約5週間	醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で16ヶ月	熟成	古樽とフールド20hlで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	骨付き子羊の香草焼き、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	サーロインステーキ、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリアーージュ (生産者)	豚肉ソーセージの網焼き 牛肉の赤ワイン煮込み、 トム・チーズ
マリアーージュ (日本向け)	香草入り豚肉ソーセージ	マリアーージュ (日本向け)	骨付き鳥もも肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2009年～2018年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	香りは繊細で野いちごやミネラルの 鉱物的な香り。ワインは女性的で酸 に奥行きがあり、ピュアな果実味とう まく調和がとれている。アフターにミ ネラルの収斂味を感じる。	テイステイング コメント	スミレやミュールの熟した赤い果実 の香り。ボリューム豊かで、果実味 が爆発！これが本当にボジョレーな の??	テイステイング コメント	フュメ香、ミネラル、ブラックチェリー の香り。ベリーやスパイスに満ちた 果実味と酸とのバランスが絶妙で、 後からタンニンやミネラルからくる凝 縮味が口に広がる！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	4,900円(税込5,390円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュ ヴェ。樽はブリュレ・ロックから1年 樽を毎年買っている！	ちなみに！	ワイン名の3. 14はPYと円周率の πをかけたもの！50年以上の古樹 から厳選して造ったトップワイン！	ちなみに！	ジャンいわく、コースレットとコート・ デュ・ピイは2～3kmくらいしか離れてい ないが、ミクロクリマで気候が全く違 うとのこと。

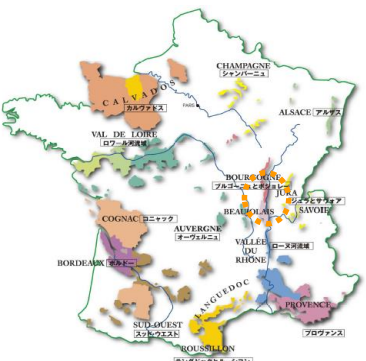
23.-5. AC Fleurie 2006 AC フルーリー		23.-7. VdT Cuvee Mon Vin Blanc (2005) VdT モン・ヴァン・ブラン	
品種	ガメイ	品種	シャルドネ
樹齢	41年～61年	樹齢	20年平均
土壌	Gres Rose ピンクの砂岩	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	低温で1ヶ月	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	イノックスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のテリーヌ、 鴨のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	エスカルゴのパセリバター、 豚肉のハチミツ風味
マリアージュ (日本向け)	豚レバーのソテー 焦がしバターソース	マリアージュ (日本向け)	里芋とベーコンのソテー
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	フュメ香やグリオットなど赤いベリー の香り。艶やかでふくらみのある果 実味と繊細な酸とのバランスが絶 妙、後から凝縮した旨味とミネラルが 口を満たす！	テイステイング コメント	熟れた桃やハチミツ、シリアルやカ シューナッツなどの香ばしい香り。口 当たりリッチで、ネクターを思わせる ような凝縮した旨味と果実味、酸、ワ インの厚み全てが口の中で絶妙に 溶け合う！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	買いブドウはベアトリス・デブレから。 (畑の管理は全てジャンが指導) 1 年間、カーヴで瓶熟！	ちなみに！	これが正真正銘ジャン最後の白！！ 本来ACマコン・ヴィラージュになる予 定のワインが、最高の品質を追求し た結果、アルコール度数が規定値を 超えてVdTに格下げされた…お宝の 中のお宝ワイン！

VCN#23			「Version, June-2008」 ジャン・フォイヤール(Jean FOILLARD)	
			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2006 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ		23.-4. AC Morgon CuveeCorcelette 2006 AC モルゴン・コースレット	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	15年～80年	樹齢	50年～60年
土壌	砂混じりのシスト	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約1ヶ月	マセラシオン	低温で約1ヶ月
醗酵	自然酵母で1～2ヶ月	醗酵	自然酵母で1～2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽とフールド20hlで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウエット、 骨付き子羊のロースト、 サン・ネクテルチーズ	マリアージュ (生産者)	豚肉ソーセージの網焼き 牛肉の赤ワイン煮込み、 トム・チーズ
マリアージュ (日本向け)	もつ焼き	マリアージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み
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～2018年 供出温度:15℃
テイasting コメント	ブラックチェリーのコンポート、ミネラルの鉱物的な香り。果実味と酸がしなやかで広がりがあり、かつ上品なミネラルの旨みがぎゅっと詰まっています。とても官能的！	テイasting コメント	フュメ香、ミネラル、ブラックチェリーの香り。ベリーやスパイスに満ちた果実味と酸とのバランスが絶妙で、後からタンニンやミネラルからくる凝縮味が口に広がる！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,900円(税込5,390円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。樽はブリュール・ロックから1年樽を毎年買っている！	ちなみに！	ジャンいわく、コースレットとコート・ド・ピイは2～3kmくらいしか離れていないが、ミクロクリマで気候が全く違うとのこと。

VCN#23			「Version, June-2007」 ジャン・フォイヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラピエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメーヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-2. AC Morgon Cote du Py 2005 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ	
品種	ガメイ
樹齢	27年～50年
土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	低温で約23日間
醗酵	自然酵母で8～12ヶ月
熟成	古樽とフードル20hlで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロゼット・ド・ボジョレー アンドウイェット、コンテ
マリアージュ (日本向け)	もつやき
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	イチゴやローズマリー、鉱物的な香り。味わいは果実豊かで酸とのバランスがよく濃厚かつピュアでエレガントな赤。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」をはじめ毎年高評価を得るワイン。

VCN#23			「Version, 2006」 ジャン・フォイヤール (Jean FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean FOILLARD
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	モルゴン、ボジョレー、マコン
			歴史	オーナーであるジャン・フォイヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。マルセル・ラビエールに影響を受けた彼は、彼のカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強し、1981年、本格的にワインづくりをスタートする。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
			畑総面積	11ヘクタール
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人
			趣味	他の自然派ワイン生産者を訪問すること
			生産者のモットー	グランクリュにも負けないボジョレーをつくる！

23.-1. AC Macon Villages 2004 AC マコンヴィラージュ		23.-2. AC Morgon Cote du Py 2005 AC モルゴン・コート・デュ・ピイ		23.-3. AC Morgon Cote du Py Cuvée 3.14 2004 AC コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3. 14	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	20年平均	樹齢	27年～50年	樹齢	50年～70年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの石灰質	土壌	砂混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	低温で約23日間	マセラシオン	低温で約23日間
製法	自然酵母で約3週間 (低温発酵)	醗酵	自然酵母で8～12ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	イノックスタンクで7ヶ月	熟成	古樽とフールド20hlで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製魚介類の前菜	マリアージュ (生産者)	ロゼット・ド・ボジョレー アンドウイエット、コンテ	マリアージュ (生産者)	子羊の香草ソース ペルドリを使った料理 シェブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	カキのバターソース	マリアージュ (日本向け)	タンシチュー	マリアージュ (日本向け)	鴨鍋
ワインの 飲み頃	2006年～2009年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年～2020年 供出温度:15℃
テイasting コメント	洋ナシやミネラル、ミントの香り。味 わいは白桃のような果実味と苦味、 落着いた酸とのバランスがよい白の 辛口。	テイasting コメント	イチゴやローズマリー、鉱物的な香 り。味わいは果実豊かで酸とのバラ ンスがよく濃厚かつピュアでエレガ ントな赤。	テイasting コメント	フランボワーズや香ばしい還元香も あり、アタックが柔らか複雑で、果 実の凝縮味が口の中で爆発する極 上の赤。
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,900円(税込6,490円)
ちなみに！	あのジャンが白をつくっているの！？ 今年が最後のヴィンテージになるか もしれない、彼の超レアものワイン！	ちなみに！	ジャンの顔とも言うべく代表的なキュ ヴェ。ワインガイド「ル・クラスマン」を はじめ毎年高評価を得るワイン。	ちなみに！	ワイン名の3. 14はPYと円周率の πをかけたもの！50年以上の古樹 から厳選して造った初ヴィンテージワ イン