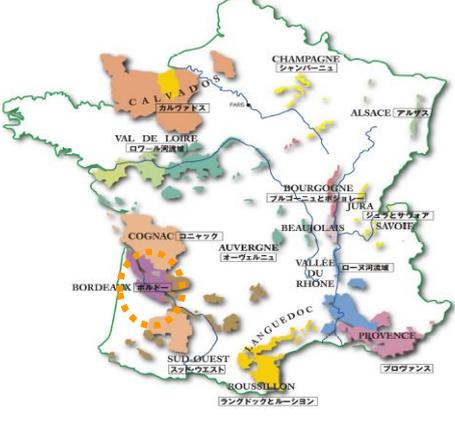
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ボルドー>コート・ド・カスティヨン>ベルブ・ド・カスティヨン
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シヤトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にビオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にビオダイナミを取り入れる。
気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。	
	畑総面積	14 ha
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

<p>★new vintage★ 31.-2. Pur Jus de Raisin 2016 ピュー・ジュ・ド・レザン(赤)</p>	
品種	メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン40%
樹齢	24年~44年
土壌	石灰質・粘土質
ダブルバージュ	ジュースをプレス後4℃まで温度を下げ24時間
熱加工処理	80℃でフラッシュパストリゼーション
フィルター処理	压榨の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
賞味期限	2018年12月末
容量	1000 mL
飲み方	ストレート、オンザロック、トニック割、ワイン割
テイステイングコメント	アセロラ、ドライイチジク、サツマイモ、カテキンの香り。味わい滑らかかつスマートでネクターのようなまったりとした甘さと染み入るような酸とのバランスが良く、ハチミツのような芳醇な甘さが余韻に残る。
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに!	収穫日は10月8日。収量は52 hL/ha。14 haあるうちの1 haがジュース用の畑。100%ビオ(ビオダイナミ)のため微量の濁りや澱がある場合があります。防腐剤一切なし! 体にやさしいナチュラルブドウジュース!

VCN° 31 | 「Version.May-2016」
シャトー・デ・ロシェール(Château Des Rochers)

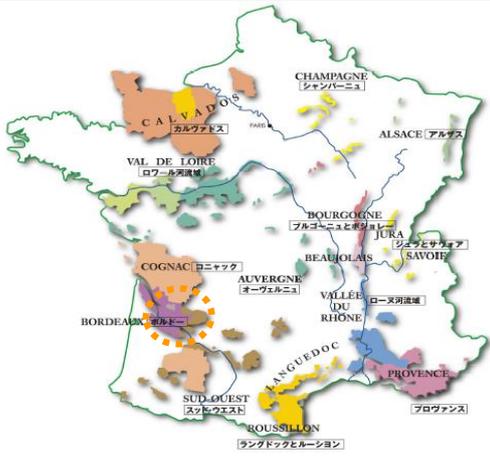
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン> ベルブ・ド・カスティヨン
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にビオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にビオディナミを取り入れる。
気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。	
	畑総面積	7.5 ha
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

31.-2. Pur Jus de Raisin 2015 ピュー・ジュ・ド・レザン(赤)	
品種	カベルネソービニヨン60%、メルロー40%
樹齢	23年~43年
土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	ジュースをプレス後4℃まで温度を下げ24時間
熱加工処理	80℃でフラッシュ パストリゼーション
フィルター処理	圧搾の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
賞味期限	2018年12月末
容量	1000 mL
飲み方	ストレート、オンザロック、 トニック割、ワイン割
テイastingコメント	イチジク、カボチャ、サツマイモ、マジパン、カテキンの香り。味わいは滑らかで、ハチミツのような芳醇な甘さと優しい酸とのバランスが良く、微かにカベルネの風味を伴いながら口の中でスツと溶け落ちる！
希望小売価格	1,850円(税込1,998円)
ちなみに！	収穫日は最終日10月5日！100%ビオ(ビオディナミ)のため微量の濁りや澱がある場合があります。防腐剤一切なし！体にやさしいナチュラルブドウジュース！

VCN°31

「Version, August-2011」

シャトー・デ・ロシェール(Chateau Des Rochers)

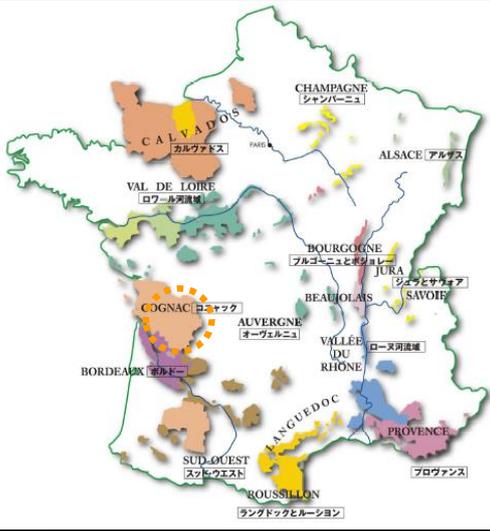
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ベルブ・ド・カスティヨン
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にピオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にピオディナミを取り入れる。
	気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	7.5ヘクタール
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

31.-1. Chateau des Rochers
AOC Cote de Castillon 2006
 シャトー・デ・ロシェール
 ACコート・ド・カスティヨン

31.-1. Chateau des Rochers
AOC Cote de Castillon 2001
 シャトー・デ・ロシェール
 ACコート・ド・カスティヨン

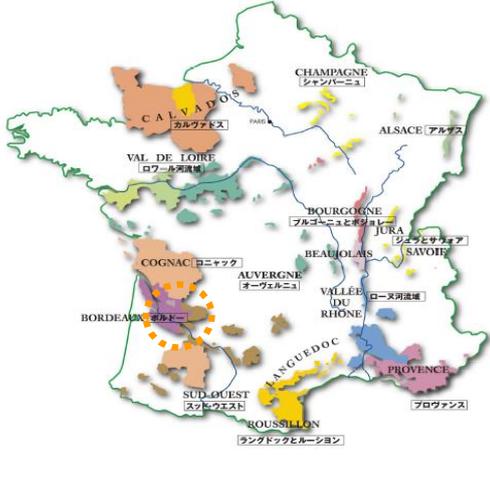
31.-2. Pur Jus de Raisin (2010)
 ピュー・ジュ・ド・レザン 赤

品種	メルロー70%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン15%	品種	メルロー70%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン15%	品種	カベルネソービニオン65%、メルロ35%
樹齢	33年~38年	樹齢	27年~32年	樹齢	18年~38年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで4週間	マセラシオン	イノックスタンクで4週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間	熱加工処理	80°Cでフラッシュパストリゼーション
熟成	セメントタンクで24ヶ月	熟成	セメントタンクで20ヶ月	フィルター処理	圧搾の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
マリージュ (生産者)	子羊の香草焼き、トム・ド・シェーヴル	マリージュ (生産者)	フォアグラのポワレモリーユ茸、熟成コンテチーズ	賞味期限	2012年9月末
マリージュ (日本向け)	レバーと香草入りソーセージ	マリージュ (日本向け)	椎茸の醤油焼き	容量	1000ml
ワインの飲み頃	2010年~2015年 供出温度:15°C	ワインの飲み頃	2011年~2014年 供出温度:15°C	飲み方	ストレート、オンザロック、トニック割、ワイン割
テイastingコメント	干しイチジクやプルーン、チョコレートキャラメル香り。アタックはスパイシーだが、ワインは全体的にやわらかく、後からタンニンの収斂味が味わいを引き締める！余韻がカカオが残る。	テイastingコメント	腐葉土、カカオ、イチジクのコンフィ、ミネラルの香り。口当たりスムーズで果実味とタンニンがうまくこなれている。後半からスパイシーな風味ときめ細かいタンニンの収斂味が口に広がる！	テイastingコメント	紅茶の葉やカボチャの香り。ネクターのようなとろける甘味の中にまろやかな酸、ピュアなミネラルのうまみがうまく溶け合い絶妙なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	2006年はタンニンをまろやかにするために1年長くタンク内熟成させている！	ちなみに！	2001年はロシェールがピオロジックを実験的に取り入れた最初のミレジム！(ピオの全転換は翌年の2002年から)8年間地下カーブ内でゆっくり熟成を経ている！	ちなみに！	2010年はジュースとしてのカベルネの量が少なかったため、メルロを35%足している！ 100%ピオで微量の濁りや澱がある。防腐剤一切なし！ 体にやさしいナチュラルブドウジュース！

 <p style="text-align: right;">食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ベルブ・ド・カスティヨン
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にピオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にピオディナミを取り入れる。
	気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がある。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	7.5ヘクタール
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

31.-1. Chateau des Rochers AOC Cote de Castillon 2006 シャトー・デ・ロシェール ACコート・ド・カスティヨン		31.-2. Pur Jus de Raisin (2009) ピュー・ジュ・ド・レザン 赤	
品種	メルロー70%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン15%	品種	カベルネソービニオン90%、メルロ10%
樹齢	33年~38年	樹齢	17年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで4週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	熱加工処理	80°Cでフラッシュ パストリゼーション
熟成	セメントタンクで24ヶ月	フィルター処理	圧搾の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 トム・ド・シェーヴル	賞味期限	2011年9月末
マリアージュ (日本向け)	レバーと香草入りソーセージ	容量	1000ml
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:15°C	飲み方	ストレート、オンザロック、 トニック割、ワイン割
テイasting コメント	干しイチジクやブルーベリー、チョコレートキャラメルのようなスパイスだが、ワインは全体的にやわらかく、後からタンニンの収斂味が味わいを引き締める！余韻が力カオが残る。	テイasting コメント	シソや紅茶の葉、ボイルしたニンジンのような香り。ネクターのようにとろける甘さをピュアな酸味がしっかりと支え絶妙なハーモニーを醸し出す！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	2006年はタンニンをまるやかにするために1年長くタンク内熟成させている！	ちなみに！	100%ピオで微量の濁りや澱がある。防腐剤一切なし！体にやさしいナチュラルブドウジュース！

VCN°31 「Version, June-2009」 シャトー・デ・ロシェール(Chateau Des Rochers)

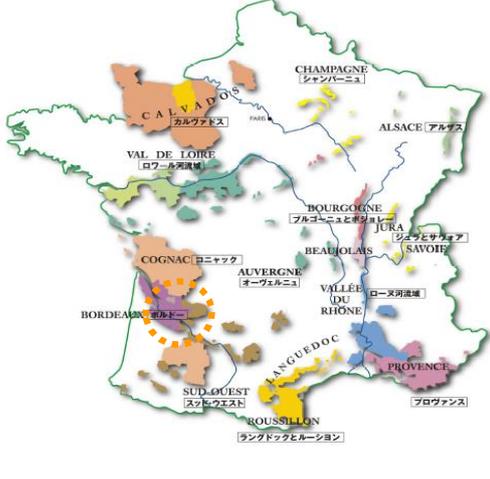
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティヨン>ベルブ・ド・カスティヨン
	AOC	コート・ド・カスティヨン
	歴史	シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にピオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にピオディナミを取り入れる。
	気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	7.5ヘクタール
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

31.-1. Chateau des Rochers AOC Cote de Castillon 2003 シャトー・デ・ロシェール ACコート・ド・カスティヨン		31.-2. Pur Jus de Raisin (2008) ピュー・ジュ・ド・レザン 赤	
品種	メルロー70%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン15%	品種	カベルネソービニオン
樹齢	30年~35年	樹齢	15年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックス、もしくはセメントタンクで20~25日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で10~15日間	熱加工処理	80°Cでフラッシュ バストリゼーション
熟成	イノックス、もしくはセメントタンクで20ヶ月	フィルター処理	压榨の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
マリアージュ (生産者)	牛肉のステーキ、 トム・ド・シェーヴル	賞味期限	2011年9月
マリアージュ (日本向け)	チンジャオロース	容量	1000ml
ワインの飲み頃	2007年~2022年 供出温度:15°C	飲み方	ストレート、オンザロック、 トニック割、ワイン割
テイastingコメント	カシスジャム、ユーカリ、セルロイドの香り。ポリウムが豊かで、複雑でジワっとくる酸、味わいを引き締めるタンニン、旨みが凝縮されている。	テイastingコメント	アールグレイ紅茶やキビ団子の香り。07年よりも甘さが控えてココがあり、伸びのある上品な酸とのバランスがとても良い！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに!	2003年は6ヶ月間シュール・リーで熟成させている。	ちなみに!	100%ピオで微量の濁りや澱がある。防腐剤一切なし！酸と甘味のバランスを考えて08年は北向きの区画で樹齢の若いブドウを使用。

VCN°31

「Version, August-2008」

シャトー・デ・ロシェール(Chateau Des Rochers)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Patricia AROLDI
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティオン>ベルブ・ド・カスティオン
	AOC	コート・ド・カスティオン
	歴史	シャトー・デ・ロシェールは、現オーナーのパトリシア・アロルディの祖父が1950年代に畑ごと購入し、1973年から彼女の父がワインづくりを始める。1992年に3代目となるパトリシアがオーナーを継ぎ現在に至る。2002年にピオロジックを畑に取り入れ、翌年2003年からは畑と醸造にピオディナミを取り入れる。
	気候	畑は北向きに位置するためブドウは晩熟で、ワインは比較的エレガントな酸がのる。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	7.5ヘクタール
	農法	2005年にAB、2006年にデメテル認証
	収穫方法	機械収穫、除梗後10人で粒の選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	菜園、散歩、自転車
	生産者のモットー	健全なブドウからコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

**31.-1. Chateau des Rochers
AOC Cote de Castillon 2003
シャトー・デ・ロシェール
ACコート・ド・カスティオン**
**31.-2. Pur Jus de Raisin (2007)
ピュー・ジュ・ド・レザン 赤**

品種	メルロー70%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン15%	品種	カベルネソービニオン
樹齢	30年~35年	樹齢	30年~35年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックス、もしくはセメントタンクで20~25日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で10~15日間	熱加工処理	80°Cでフラッシュ パストリゼーション
熟成	イノックス、もしくはセメントタンクで20ヶ月	フィルター処理	压榨の時点で粗い濾紙板でフィルター処理
マリアージュ (生産者)	牛肉のステーキ、 トム・ド・シェーヴル	賞味期限	2011年9月
マリアージュ (日本向け)	チンジャオロース	容量	1000ml
ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:15°C	飲み方	ストレート、オンザロック、 トニック割、ワイン割
テイasting コメント	カシスジャム、ユーカリ、セルロイドの香り。ポリウムが豊かで、複雑でジワっとくる酸、味わいを引き締めるタンニン、旨みが凝縮されている。	テイasting コメント	ダーズリン紅茶やハチミツの香り。やさしく上品な酸とまったりと落ち着いた甘味がホッとする味わい！
希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	1,700円(税込1,836円)
ちなみに！	2003年は6ヶ月間シュール・リーで熟成させている。	ちなみに！	100%ピオで微量の濁りや澱がある。防腐剤一切なし！酸味のバランスを考えて今年はカベルネソービニオンを使用。(去年はカベルネフラン)