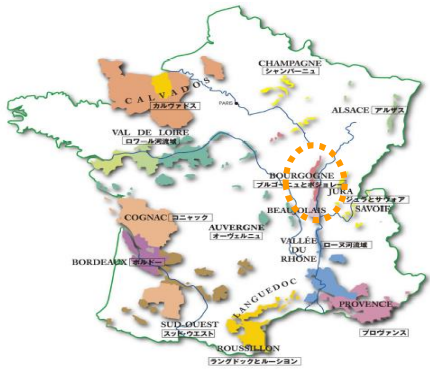


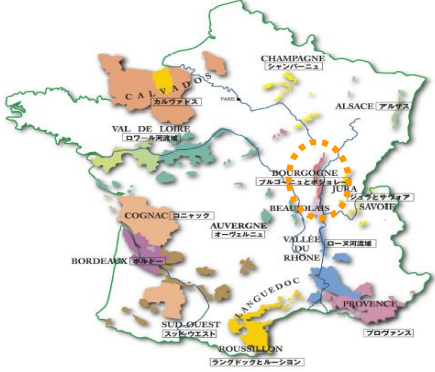
「Version.May-2017」 フレデリック・コサル（SARL Frédéric COSSARD）		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボヌー、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ(ホメオパシー)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin(活かしたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2016 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット(白)		41.-26. AC Rully Blanc 2016 1er Cru En Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー(白)		41.-5. AC Beaune Blanc 2016 Les Bressandes ボヌー レ・ブレッサンド(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	56年平均	樹齢	43年平均	樹齢	34年
土壌	泥土状の粘土・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	なし
醗酵	自然酵母で3～4ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのフランドル風、 手長海老のナージュ仕立て	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ホロホロ鳥の栗詰めロースト
マリアージュ (日本向け)	イサキとデコポンのマリネ	マリアージュ (日本向け)	サーモンとアサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	イカのサフラン煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄桃のコンポート、ゼスト、 ミモザ、火打石の香り。ワインはピュアかつ フルーティーで透明感のあるふくよかな 旨味エキスがあり、洗練されたミネラルと やさしく強かな酸とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、ニフトコの花、 杉、プリオッシュの香り。ワインはピュアかつ 柔らかくスマートな落ち着きがあり、凝縮した 上品な旨味エキスと緻密な酸とミネラルが見事な バランスで融合する！	テイスティング コメント	黄桃、みかんのコンポート、シトラス、レモン タルト、ハチミツ、黒豆、潮の香り。ワインは ピュアかつ静謐で滑らかな白い果実の旨味エキス がたっぷり詰まっていて、繊細なミネラルを優しく 包み込む！
希望小売価格	5,700円(税込6,156円)	希望小売価格	6,200円(税込6,696円)	希望小売価格	9,000円(税込9,720円)
ちなみに！	収穫日は2016年9月23日、24日。収量は20 hL/ha！霜の被害に遭ったHCBビュイ・ド・ショーが20%入っている！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとボマール近辺との区画のブドウが主。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽(10 hLの大樽を含む)を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20：80）	ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は17 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやベルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25：75）	ちなみに！	収穫日は2016年9月21日。ブドウの収量は20 hL/ha！ボヌーの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25：75）

41.-6. AC Puligny Montrachet 2016 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット(白)		41.-27. AC Puligny Montrachet 2016 1er Cru Champ Canet "Clos de la Garenne" ピュリニー・モンラッシェ 1級シャン・カネ クロ・ド・ラ・ガレンヌ(白)		41.-22. AC Puligny Montrachet 2016 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	43年平均	樹齢	53年平均	樹齢	76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	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	スズキのバイ包み焼き、 シャウルステーズ	マリアージュ (生産者)	白アスパラとホタテのソテー、 アワビのステーキ肝ソース	マリアージュ (生産者)	ブランケットドヴォー、 オマール海老のアメリケーヌソース
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン	マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース	マリアージュ (日本向け)	ウニのフラン
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、白桃、黄リンゴ、スズラン、フェネル、オレンジケーキの香り。ワインはふくよかかつ輪郭がはっきりとしていて、凝縮した旨味と滋味あふれるミネラル、骨格のある酸が一体となりそのまま余韻に続く！	テイステイング コメント	洋ナシ、リンゴ、西洋菩提樹、アロエ、カシューナッツ、杉、火打石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスをフィネスがあり、ダシのような旨味の中に骨格のある酸と凝縮したミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	蜜入りリンゴ、パイナップル、アカシア、シトラス、レモンタルトの香り。ワインはふくよかで重心が低くしっかりとしたストラクチャーがあり、濃縮した旨味エキスを骨格のある酸と緻密なミネラルが支える！
希望小売価格	13,850円(税込14,958円)	希望小売価格	16,700円(税込18,036円)	希望小売価格	17,000円(税込18,360円)
ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は31 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年と同比率）	ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は33 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！2016年から所有者の許可により正式にClos de la Garenneの区画をラベルに表記できるようになった！畑の所有者はレ・フォラティエールと同じで、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない！1樽分(畑面積0.07 ha分)のブドウしか買えない！前年同様に新樽100%！	ちなみに！	収穫日は2016年9月26日。ブドウの収量は16 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！買いブドウの畑面積は0.14 ha。前年同様に新樽100%！
41.-9. AC Batard Montrachet 2016 バタール・モンラッシェ(白)		41.-12. AC Bourgogne Rouge 2016 Bedeau ブルゴーニュ ブドー(赤)		41.-20. AC Nuits Saint Georges 2016 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード(赤)	
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	50年	樹齢	46年平均	樹齢	56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	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で5ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏のモリーユ茸ファルシ、 仔牛のフリカッセ	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚のラルド、 テット・ド・ヴォー	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	サザエのエスカルゴバター	マリアージュ (日本向け)	ボーチドエッグの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鰯のペーコン巻き トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	パイナップル、マンゴー、黄桃、アカシア、ミモザ、カシューナッツ、レモンタルトの香り。ワインはふくよかかつ濃厚で重心が低く、深い奥行きとフィネスがあり、ネクターのような旨味エキスを骨格のある酸と骨太なミネラルが支える！	テイステイング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、シャクヤク、シソ、ブラリネ、潮の香り。口当たりしなやかかつ果実味がジュシーで明るく旨味がきれいに溶け込んでいて、後から緻密なタンニンの収斂味が余韻をタイトに引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、クランベリー、バラ、ローズマリーの香り。ワインはピュアかつチャーミングで果実味に照りがあり、しなやかで染み入る旨味を洗練されたミネラルと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	73,350円(税込79,218円)	希望小売価格	5,850円(税込6,318円)	希望小売価格	13,700円(税込14,796円)
ちなみに！	収穫日は2016年9月23日。前年のボンヌ・マールの代わりに仕込んだグラン・クリュ！フレッド曰く、バタール・モンラッシェ級になるとブドウの出どころや情報は所有者との契約で一切明かせないそう！収穫はせずジュースを1樽分購入しドメヌで醸造・熟成を行っている！新樽100%！	ちなみに！	収穫日は2016年9月27日。収量は25 hL/ha！2016年は霜の被害でブドーの収量が12 hL/haと少なかったため、フレッドの所有するアン・ラン・ラ・クロワ・ド・ベルナールのブドウとボマール近隣の買いブドウが加わっている！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャニユの間の教会の近くに1 haの買いブドウの畑がある。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽！（前年と同比率）	ちなみに！	収穫日は2016年9月23日。収量は30 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニユイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は25%、残りの75%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50:50）

41.-17. AC Chambolle Musigny 2016 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ(赤)		41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2016 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ(赤)		41.-23. AC Morey Saint Denis 2016 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	58年～68年	樹齢	56年平均	樹齢	71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	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで23日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで22日間
醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 ベキャスのロティサルミソース	マリアージュ (生産者)	黒トリュフのパイ包み、 リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥とトリュフのガランティーヌ、 エボワステーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とジャガイモの黒オリーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、イチゴジャム、スター フルーツ、シャクヤク、ミスクの香り。ワ インは芳醇で果実味にコクと艶やかさがあ り、柔らかくジュシーな旨味を繊細でほ んのりビターなタンニンが優しく引き締め る！	テイスティング コメント	ミュール、プルーン、イチジクのジャム、ス ミレ、タイム、カカオ、タバコの葉の香り。 ワインはしなやかかつ男性的で、濃厚な 果実の凝縮味が繊細な酸、骨格を支える 緻密なタンニンと共に口の中で上品に溶 け合う！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、オレンジピール、ゼス ト、キンカン、シャクヤク、ラベンダー、青 竹の香り。ワインは上品かつ艶やかでフィ ネスがあり、柔らかく染み入るような旨味 と繊細でキメの細かいタンニンのバランス が絶妙！
希望小売価格	14,350円(税込15,498円)	希望小売価格	15,000円(税込16,200円)	希望小売価格	15,700円(税込16,956円)
ちなみに！	収穫日は2016年9月28日。収量は34 hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から 所有者の許可により正式に畑名をラベル 表記できるようになった！買いブドウの畑 面積は0.20 ha。新樽は30%、残りの70% は2年樽を使用！（前年と同比率）※ これ までの区画名に誤りがありました。当初 からレ・ゼルビュになります。申し訳ござ いませ	ちなみに！	収穫日は2016年9月30日。収量は20 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラ ターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュ に囲まれている！仕立ては全てグランク リュに見立て栽培！買いブドウの畑面積 は0.35 ha。新樽は75%、残りの25%は2 年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率 は50:50）	ちなみに！	収穫日は2016年9月29日。収量は40 hL/ha！区画はクロ・ドラ・ロッシュのすぐ 上に隣接しており、フレッドが例えるに「ブ リュレロックのクロ・ド・ベーズがシンプ ルになったような味わい！」とのこと！買 いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は 50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年 と同比率）
41.-38. VdF La Chassornade 2016 ラ・シャソルナード(白泡)		41.-35. VdF Chardonnay 2016 シャルドネ(白)		41.-37. VdF Savagnin 2016 サヴァニャン(白)	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	45年	樹齢	30年平均	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状石灰質	土壌	泥土状石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1月半	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月＋α	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	ツナクリーム、グジェール、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	蛙腿肉のソテー、 川スズキの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	エスカルゴのフリカッセ チーズフォンデュ
マリアージュ (日本向け)	しらすとしそのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	鶏むね肉とホワイトアスパラの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	スパイスと白ワインをきかせた ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	青リンゴ、ライム、グレープフルーツ、ジャ スミン、西洋菩提樹、若いアーモンドの香 り。ワインはタイトかつミネラリーでシャ ープな酸にキレと締まりがあり、繊細な泡 が鉱物的なミネラルと共に口の中でやさしく 溶けて消える！	テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、焼きリンゴ、アカシア、シ トラス、フュメ香、潮の香り。ワインはピュ アかつエキシに透明感があり、ダシのように 澄んだ旨味に張りのある酸と潮のフレー バーを含んだミネラルが上品に溶け込 む！	テイスティング コメント	熟したパイナップル、ババイヤ、キャラメ ル、ヨーグルト、パネトーネの香り。ワイン はピュアかつ滑らかで透明感のある旨味 エキシが詰まっていて、塩辛く緻密なミネ ラルとシャープな酸が余韻に連れてじわっ とせり上がる！
希望小売価格	5,200円(税込5,616円)	希望小売価格	4,850円(税込5,238円)	希望小売価格	4,850円(税込5,238円)
ちなみに！	収穫日は2016年10月4日。収量は20 hL/ha！シャソルナードがアリゴテで復 活！今回はレモネード瓶を使わず、コルク の上に王冠を付けたベティアンボトルを使 用！残糖は4 g/L以下！ガス圧は5気 圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接 する。畑面積は0.20 ha。	ちなみに！	収穫日は2016年10月3日。収量は霜の 被害により15 hL/ha！ブドウはジュラ南部 のサン・タニエス村の生産者から購入！ 全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでい る！新樽を使わず3年樽を使用！	ちなみに！	収穫日は2016年10月6日。収量は霜の 被害により10 hL/ha！ブドウはジュラ南部 のサン・タニエス村の生産者から購入！ 全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでい る！新樽を使わず3年樽を使用！

41.-34. VdF Skin Contact Savagnin 2016 スキン・コンタクト サヴァニャン(白)		41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2016 スキン・コンタクト ズィズィフレッド(白)		41.-36. VdF Pinot Noir 2016 ピノ・ノワール(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	ブルブルーラン、グルナッシュグリ、 ミスカアレクサンドリ	品種	ピノノワール
樹齢	50年平均	樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	泥土状石灰質	土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧、CO ₂ 充填を維持できる 特殊ステンレスタンクで8ヶ月	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧、CO ₂ 充填を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	特殊ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛骨髄のロティ、 リードヴォーとモリユ茸のフリカッセ	マリアージュ (生産者)	鶏胸肉のハーブソテー、 ラクレット	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ボーフォール
マリアージュ (日本向け)	蟹肉とアボガドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのソテー ミモレットがけ	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	カリン、ドライアプリコット、ゼスト、ニフトコ の花、フェネル、シャンピニオンの香り。 ワインはピュアかつミネラルでストラク チャーがあり、透明感のあるやさしいエキ スをキメの細かく繊細なタンニンがきれい に支える！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、白桃、はっさく、黄色い バラ、ジャスミンティー、ジンジャーの香 り。ワインはフルーティーかつ上品で心地 よいパンジェンシーがあり、柔らかな旨味 と滋味なタンニンが口の中で優しく溶け 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、グミ、梅、 バラ、ブラリネ、お香の香り。ワインは チャーミングかつ明るく上品で、みずみず しくピュアな果実味に繊細なミネラルとキメ の細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,200円(税込6,696円)	希望小売価格	5,700円(税込6,156円)	希望小売価格	4,850円(税込5,238円)
ちなみに！	収穫日は2016年10月6日。収量は霜の被害により10 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！	ちなみに！	収穫日は2016年9月19日。収量は20 hL/ha！買いブドウはコーロ・デュ・ローヌのフレッドの友人から！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！	ちなみに！	収穫日は2016年10月3日。収量は20 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！新樽を使わず3年樽を使用！
41.-29. AC Saint Amour 2016 サン・タムール(赤)		41.-32. AC Moulin à Vent 2016 ムーラン・ナ・ヴァン(赤)			
品種	ガメイ	品種	ガメイ		
樹齢	62年平均	樹齢	71年平均		
土壌	粘土質・シリス	土壌	花崗岩質の砂地		
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間		
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月		
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで14ヶ月		
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ウズラのロティきのこ詰め	マリアージュ (生産者)	カイエット、 カマンベールチーズ		
マリアージュ (日本向け)	鯖の香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	生ハムとホタルイカのソテー 赤ワインベネガーズ		
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:15℃		
テイステイング コメント	フランボワーズ、イチゴジャム、キウイ、 ジャクヤク、メイプルシロップ、生肉の香 り。ワインは芳醇かつジューシーで、染み 入るように滑らかな果実味を鉱物的でタイ トなミネラルが引き締める！	テイステイング コメント	ブルーベリー、ブルー、メンソール、ピー ナッツバター、お香、タバコの葉の香り。ワ インは滑らかかつチャーミングで、明るくエ レガントな果実味にキメの細かいタンニン がきれいに溶け込む！		
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)		
ちなみに！	収穫日は2016年9月25日。収量は30 hL/ha。2016年はダミアン・コクレがフレッドの醸造方法に基づき単独で仕込んでいる！果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！	ちなみに！	収穫日は2016年9月20日。収量は35 hL/ha。果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！ジュリエナ、サン・タムールに次ぎ自然派生産者があまり手を付けないうクリュボジョレーで最高のワインをつくるプロジェクトにムーラン・ナヴァンが選ばれた！（ムーラン・ナヴァンはフレッドが単独で仕込んでいる）		

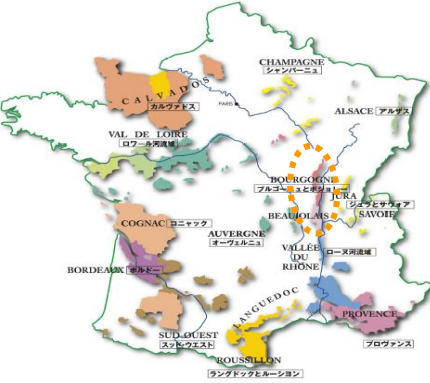
「Version.April-2017」 フレデリック・コサル（SARL Frédéric COSSARD）		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュー・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ(ホメオパシー)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin(活かしたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2015 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット(白)		41.-26. AC Rully Blanc 2015 1er Cru en Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー(白)		41.-5. AC Beaune Blanc 2015 Les Bressandes ボース レ・ブレッサンド(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	55年平均	樹齢	42年平均	樹齢	33年
土壌	泥土状の粘土・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	なし
醗酵	自然酵母で3〜4ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリージュ (生産者)	蟹とアボガドのタルタル、 白ブーダンのリンゴソース	マリージュ (生産者)	エンダイブのグラタン、 カサゴのポワレ	マリージュ (生産者)	カエルのフリットパセリソース、 サワラのポワレ
マリージュ (日本向け)	ホタテとアスパラのグリル	マリージュ (日本向け)	カリフラワーのからすみ和え	マリージュ (日本向け)	サーモンのムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2017年〜2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年〜2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年〜2027年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄桃、アプリコット、ミモザ、ハチミツ、海藻の香り。ワインはフルーティーでネクターのようにふくよかな旨味エキスがあり、洗練されたミネラルと強かな酸がじわっと口に染み入る！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、黄リンゴ、クエッチ、ニワトコの花、アニスの香り。ワインはビュアで清涼感とキレがあり、伸びのある酸とダシのように澄んだ旨味エキスが綺麗に融合する！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、ミカン、シトラス、レモンタルト、火打石の香り。ワインはビュアで透明感のある旨味エキスが詰まっていて、繊細なミネラルとキレのある酸が骨格を形成する！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	6,000円(税込6,480円)	希望小売価格	9,000円(税込9,720円)
ちなみに！	収穫日は2015年9月9日、10日。収量は35 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとボマール近辺との区画のブドウが主。新樽は20%、残りの80%は2〜3年樽(10 hLの大樽を含む)を使用！(前年の新樽と古樽の比率は30:70)	ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は35 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやベルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は25%、残りの75%は2〜3年樽を使用！(前年と同比率)	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量は27 hL/ha！ボースの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2〜3年樽を使用！(前年と同比率)

41.-6. AC Puligny Montrachet 2015 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット(白)		41.-27. AC Puligny Montrachet 2015 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ(白)		41.-22. AC Puligny Montrachet 2015 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	42年平均	樹齢	52年平均	樹齢	75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	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長海老のナージュ仕立て、 若鶏のヴァブール	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 リードヴォーのフリカッセ	マリアージュ (生産者)	タケノコのオープン焼き、 アワビのヴァブール胆ソース
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝の海草バター焼き	マリアージュ (日本向け)	海老とセロリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	鯛のアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	パイナップル、バナナ、ドライアプリコット、 マカダミアナッツの香り。ワインはリッチで ふくらみがあり、上品で強かな酸と噛める くらい凝縮したミネラルの旨味がぎゅーと 詰まっている！	テイステイング コメント	黄桃、バナナ、アカシア、クレソン、ハチミ ツ、ババオラムの香り。ワインはリッチで 力強く、濃縮したふくよかな旨味エキスを 骨太な酸とキレのある緻密なミネラルが 支える！	テイステイング コメント	クレモンティーヌ、マンゴスチン、みかんの 花、ミスクの香り。ワインは限りなくピュ アで、後からクリスタルなエキスの旨味と 鉱物的なミネラルが口の中で徐々にせり 上がる！
希望小売価格	13,850円(税込14,958円)	希望小売価格	16,700円(税込18,036円)	希望小売価格	17,000円(税込18,360円)
ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は 32 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラ ヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくら い離れたところにある！買いブドウの畑面 積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は 2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比 率は50:50）	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量 は33 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣 穴という意味がある！レ・フォラティエール と所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエール からわずか50 mしか離れていない！1 樽分(畑面積7 a分)のブドウしか買えない！ 前年同様に新樽100%！	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量 は32 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォ ラティエールで、フレッドが世界で一番好 きな白ワイン！買いブドウの畑面積は 0.14 ha。前年同様に新樽100%！
41.-9. AC Chassagne Montrachet 2015 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アペイ・ド・モルジョ(白)		41.-12. AC Bourgogne Rouge 2015 Bedeau ブルゴーニュ ブドー(赤)		41.-20. AC Nuits Saint Georges 2015 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード(赤)	
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	57～87年	樹齢	45年平均	樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで16日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで17日間
醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのブリオッシュ、 オマール海老のアメリケーヌソース	マリアージュ (生産者)	ビーツのオープン焼き、 イノシシのパテアンクルート	マリアージュ (生産者)	鴨とフォアグラのパイ包み、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とかぶのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	豚肉とごぼうのコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のカツレツ
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11℃	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～2037年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、ミラベル、アカシア、 アニスの香り。ワインはリッチかつネクター のような滑らかで濃厚なエキスをあり、じ わっと広がる強かな酸と洗練されたミネラ ルが骨格をつくる！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、バラの花弁、 ミント、カカオ、シャンピニオンの香り。ワイ ンは男性的かつ緻密で骨格があり、濃縮 した果実味をキメの細かいタンニンが引き 締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、プラリ ネの香り。ワインは柔らかくしなやかで、 芳醇でしっとりとした果実味に洗練された ミネラルとキメの細かいタンニンが優しく 溶け込む！
希望小売価格	15,700円(税込16,956円)	希望小売価格	5,700円(税込6,156円)	希望小売価格	13,700円(税込14,796円)
ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は 25 hL/ha！区画アペイ・ド・モルジョは名 前の通り、畑はシトー派の大修道院 (abbaye)畑の周りを囲むようにある。買 いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は 50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年 の新樽と古樽の比率は30:70）	ちなみに！	収穫日は2015年9月10日。収量は20 hL/ha！2015年はオート・コート・ド・ボー ヌのブドウが20%混ざっている！ブドーは 「カトリック司祭の案内係」という意味で、 ピュリニーとシャサーニュの間の教会の近 くに1 haの買いブドウの畑がある。新樽は 20%、残りの80%は2～3年樽！（前年 の新樽と古樽の比率は30:70）	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は16 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエール と同等の品質をニュイの中の対極にある レ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買い ブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は50%、 残りの50%は2年樽を使用！（前年の新 樽と古樽の比率は20:80）

41.- 31. AC Gevrey Chambertin 2015 La Justice ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス(赤)		41.-.17 AC Chambolle Musigny 2015 シャンボール・ミュジニー(赤)		41.-.16. AC Vosne Romanée Rouge 2015 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	50年平均	樹齢	57～67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	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで16日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのきのこファルシ、 鴨のオレンジソースソース	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	羊腿肉のロティ、 リエーヴル・ア・ラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	ラムチョップの香草パン粉焼き	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)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、バラ、ジンジャー、青竹、シャン ピニオンの香り。ワインはスパイシー で、チャミングな果実味にダシのように 澄んだ旨味とキメ細かく繊細なタンニンが 綺麗に融合する！	テイステイング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、ドライイチ ジク、チョコレートの香り。ワインはチャー ミングかつしっとりとした旨味豊かな果実 味があり、洗練されたミネラルとのバラン スが絶妙！	テイステイング コメント	ミュールのジャム、ドライブルー、スミ シ、黒オリーブ、タバコの葉の香り。ワイン はリッチかつ男性的で重心が低く、滑らか で濃厚な果実味を緻密なタンニンが引き 締める！
希望小売価格	13,700円(税込14,796円)	希望小売価格	14,350円(税込15,498円)	希望小売価格	15,000円(税込16,200円)
ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は27 hL/ha！La Justiceの畑はジュヴレの丘の 麓にありプロション村の境界線上にある！ 畑の所有者はボンヌ・マールと同じ！買い ブドウの畑面積は0.25 ha。新樽は30%、 残りの70%は2年樽を使用！	ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は26 hL/ha！畑はデリエール・ラ・グランジュに ほど近いル・ヴィラージュの区画。買いブ ドウの畑面積は0.20 ha。新樽は50%、残 りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と 古樽の比率は30:70）	ちなみに！	収穫日は2015年9月14日。収量は27 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラ ターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュ に囲まれている！仕立ては全てグランク リュに見立て栽培！買いブドウの畑面積 は0.35 ha。新樽は50%、残りの50%は2 年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率 は25:75）
41.-.23. AC Morey Saint Denis 2015 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン(赤)		41.-.30. AC Bonnes Mares Grand Cru 2015 ボンヌ・マール グラン・クリュ(赤)			
品種	ピノワール	品種	ピノワール		
樹齢	70年平均	樹齢	76年		
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質		
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間		
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で20日間		
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月		
マリアージュ (生産者)	ペルドリのロティ、キノコ添え、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のロティ、トリュフソース、 トリュフと仔牛のバイ包み		
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)	牛フィレのステーキ エボワスチーズのソース		
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃		
テイステイング コメント	イチジクのジャム、ブルー、黒糖、シャン ピニオンの香り。ワインはピュアかつ果実 に透明感があり、キノコのダシのような複 雑な旨味と鉱物的なミネラルが口の中に 染み入る！	テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、オレンジット、ア ニス、ブラリネの香り。ワインは艶やかか つ官能的な果実味があり、広がりのある 旨味と緻密なミネラルが口の中できれい に溶け込む！		
希望小売価格	15,700円(税込16,956円)	希望小売価格	60,000円(税込64,800円)		
ちなみに！	収穫日は2015年9月9日。収量は28 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ 上に隣接しており、フレッドが例えるに「ブ リュールロックのクロ・ド・ペーズがシンプ ルになったような味わい！」とのこと！買 いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は 50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年 と同比率）	ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は28 hL/ha！フレッドの長年の悲願だったグラ ンクリュを仕込む夢がついに叶った1樽だ けの貴重なワイン！ブドウの房をひとつひ とつ重ならないようにケースに入れて収穫 している！2015年が最後の年！買いブド ウの畑面積は0.08 ha。新樽100%！		

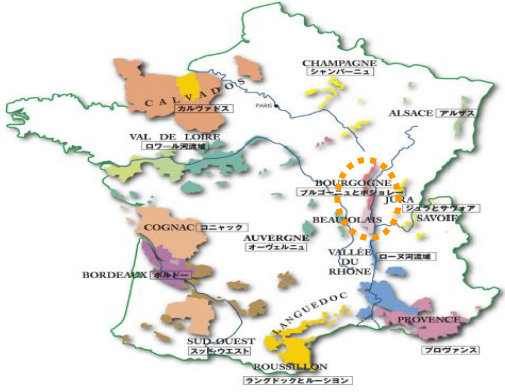
41.-29. AC Saint Amour 2015 サン・タムール(赤)		41.- 32. AC Moulin à Vent 2015 ムーラン・ア・ヴァン(赤)		41.-19. VdF Cuvée Lasyrah de Talès 2014 キュヴェ・ラシラー・ド・タレス(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	シラー
樹齢	61年平均	樹齢	70年平均	樹齢	15年
土壌	粘土質・シリス	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	石灰質、マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽・ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏のガランティース、 カルドンのグラタン	マリアージュ (生産者)	ジロール苺のソテー、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 チョリソー入リスープ
マリアージュ (日本向け)	きのこのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのママレード煮	マリアージュ (日本向け)	鶏もものソテー 黒オリーブのソース
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	アセロラ、フランボワーズ、シトラス、パジルの葉の香り。ワインはピュアかつ果実味が明るくチャーミングで、透き通るような旨味エキスと鉱物的なミネラルが綺麗に融合する！	テイスティング コメント	クランベリー、グミ、リュパーブ、梨、オレンジピール、白粉の香り。ワインはチャーミングかつスパイシーで、透明感のあるジューシーな果実の旨味エキスが喉をすり抜ける！	テイスティング コメント	ミュール、バラの花弁、黒オリーブ、漢方薬、サラミ、黒胡椒の香り。ワインは上品かつ洗練された果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンが味わいをきれいに引き締める！
希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	5,500円(税込5,940円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は35 hL/ha。前年は樽で熟成したが、今回は果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成した！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕上げた最後のスペシャルキュヴェ！（2016年以降はダミアン・コクレが単独で仕込んでいる）	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は35 hL/ha。果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！ジュリエナ、サン・タムールに次ぎリュ・ボジョレーで最高のヴァンナチュールをつくるプロジェクトにムーラン・ア・ヴァンが仲間入り！（ムーラン・ナヴァンはフレッドが単独で仕込んでいる）	ちなみに！	収穫日は9月12日！収量は30 hL/ha！以前はローヌのシラーでつくっていたラシラー・ド・タレスだが、2014年はラングドックのフォン・シブレのシラーでつくられている！収穫のタイミングや醸造はフレッドの指揮のもとフォン・シブレで行われ、熟成をシャソルネイで行っている！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

「Version.April-2016」 フレデリック・コサル（SARL Frédéric COSSARD）		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ(ホメオパシー)
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin(活きたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

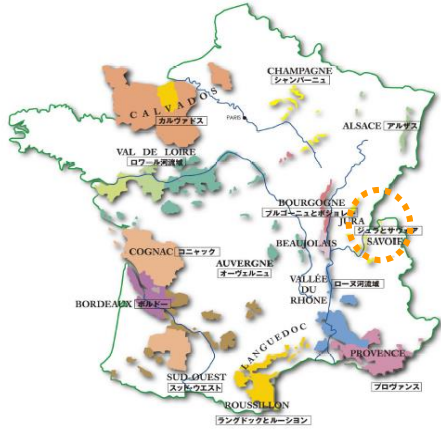
41.-4. AC Bourgogne Blanc 2014 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット(白)		41.-5. AC Beaune Blanc 2014 Les Bressandes ボース レ・ブレッサンド(白)		41.-26. AC Rully Blanc 2014 1er Cru en Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	54年平均	樹齢	31年	樹齢	41年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3～6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	カエル腿肉のフリット、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマールエビのサフランソース	マリアージュ (生産者)	スモークサーモンのマリネ、 チキンのポトフ
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)	サーモンソテーと焼きリンゴ	マリアージュ (日本向け)	アサリと春キャベツの蒸し煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 11℃
テイステイング コメント	蜜リンゴ、パイナップル、カaramel、ブリオッシュの香り。ワインはリッチかつフレッシュ&フルーティで、ミネラルの溶け込んだ厚みのある旨味がハリのある酸が突き抜ける！	テイステイング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、ニフトコの花、グランマニエの香り。ワインはビュアかつ上品な厚みとふくよかさが、滑らかな旨味エキスと塩気のある濃密なミネラルのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、スズランの香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、線の細い酸と透き通るような旨味エキス、ミネラルのほのかな苦みがきれいに融合する！
希望小売価格	5,600円(税込6,048円)	希望小売価格	9,000円(税込9,720円)	希望小売価格	6,200円(税込6,696円)
ちなみに！	収穫日は2014年9月16日、17日。収量は35 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとボマル近辺区画のブドウ。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽(10 hLの大樽を含む)を使用！(前年の新樽と古樽の比率は10:90)	ちなみに！	収穫日は2014年9月12日。ブドウの収量は25 hL/ha！ボースの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！(前年の新樽と古樽の比率は50:50)	ちなみに！	収穫日は2014年9月15日。ブドウの収量は35 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！前年の新樽と古樽の比率は30:70)

41.-6. AC Puligny Montrachet 2014 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット(白)		41.-27. AC Puligny Montrachet 2014 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ(白)		41.-22. AC Puligny Montrachet 2014 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	41年平均	樹齢	51年平均	樹齢	74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	なし
醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 古平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのタルタル、 キャビアとホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのフラン、 リードヴォーのフリカッセ
マリアージュ (日本向け)	鯛の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル サフランソース
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、バナナ、アカシア、火 打石の香り。ワインは力強く張り勢いが あり、ふくやかなエキスの中心を真っすぐ 伸びる端正な酸と骨太なミネラルが突き 抜ける！	テイスティング コメント	リンゴ、パッションフルーツ、バナナ、シトラ ス、アカシアの香り。ワインはミネラリーか つシャープで、透明感のある凛とした旨味 エキスを刃のように鋭い酸が両断する！	テイスティング コメント	アプリコット、黄桃、マーマレード、キャラメ ルの香り。ワインは上品かつ輪郭のはっ きりとしたフィネスが柱にあり、洗練された 酸と濃密な旨味、緻密なミネラルが綺麗 に調和する！
希望小売価格	14,200円(税込15,336円)	希望小売価格	17,000円(税込18,360円)	希望小売価格	17,000円(税込18,360円)
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は27 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）	ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は32 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない！1樽分(畑面積7 a分)のブドウしか買えない！前年同様に新樽100%！	ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は32 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！2014年は1樽分(買いブドウの畑面積7 a分)のブドウしか買えなかった！前年同様に新樽100%！
41.-9. AC Chassagne Montrachet 2014 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アペイ・ド・モルジョ(白)		41.-12. AC Bourgogne Rouge 2014 Bedeau ブルゴーニュ ブドー(赤)		41.-20. AC Nuis Saint Georges 2014 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード(赤)	
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	56～86年	樹齢	44年平均	樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土・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	木桶タンクで24日間	マセラシオン	木桶タンクで28日間
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で24日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で8ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	カサゴのポワレ、 手長海老の香草焼き	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュのソテー、 牛骨髄のロースト	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのラビオリ、 鳩のロティ サルミソース
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのオレンジ煮	マリアージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	リンゴ、シトラス、白いバラ、上質なバ ター、森の香り。ワインは上品かつリッチ でフィネスがあり、伸びのある洗練された 酸と塩気のある凝縮したミネラルがきれいに 輪郭を整える！	テイスティング コメント	フランボワーズ、サクランボ、青梅、シソの 香り。ワインはみずみずしく果実味と酸が チャーミングで、後から緻密なミネラルと 若いタンニンの収斂味が味わいを引き締 める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、シャクヤクの香 り。ワインは女性的で果実味に透明感があ り、繊細な酸とダシのように澄んだエキ ス、緻密なミネラルが口の中に優しく染み 入る！
希望小売価格	16,000円(税込17,280円)	希望小売価格	5,750円(税込6,210円)	希望小売価格	14,000円(税込15,120円)
ちなみに！	収穫日は2014年9月14日。ブドウの収量は28 hL/ha！区画アペイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院(abbaye)畑の周りを囲むようにある。買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）	ちなみに！	収穫日は2014年9月15日、16日。収量は20 hL/ha！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとシャサーニュの間の教会の近くに1haの買いブドウの畑がある。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽！（前年の新樽と古樽の比率は30:70）	ちなみに！	収穫日は2014年9月13日。収量は35 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は20%、残りの80%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は70:30）

41.-17. AC Chambolle Musigny 2014 シャンボール・ミュジニー(赤)		41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2014 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ(赤)		41.-23. AC Morey Saint Denis 2014 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	56～66年	樹齢	54年平均	樹齢	69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	木桶タンクで30日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ペルドリとトリュフのバイ包み 鴨のフランボワーズソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのバイ包み、 骨付き仔羊のロティ	マリアージュ (生産者)	セップとジロール茸のソテー、 ウズラのきのこファルシ
マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、シャクヤク、ネクタリンの 香り。ワインは女性的でフィネスと鮮やかな 輪郭があり、艶やかな果実味とキュートな 酸、旨味の詰まったミネラルとのバランス は完璧！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、バラの花卉、 タバコの葉の香り。ワインは優雅で緻密な ミネラルが柱にあり、芳醇な果実味と洗練 された酸が絶妙な味わいのフィネスを生 み出す！	テイステイング コメント	グリオット、シャクヤク、ネクタリン、キノコ の香り。ワインは上品でフィネスと輝き があり、ピュアな赤い果実味を線の細い 酸と緻密なミネラルの旨味がきれいに支 える！
希望小売価格	14,700円(税込15,876円)	希望小売価格	15,350円(税込16,578円)	希望小売価格	16,000円(税込17,280円)
ちなみに！	収穫日は2014年9月16日。収量は35 hL/ha！畑はル・ヴィラージュの区画！買 いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は 30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年 は新樽100%）	ちなみに！	収穫日は2014年9月22日。収量は28 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラ ターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュ に囲まれている！仕立ては全てグランクリュ に見立て栽培！買いブドウの畑面積 は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2 年樽を使用！（前年は新樽100%）	ちなみに！	収穫日は2014年9月16日。収量は35 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ 上に隣接しており、フレッドが例えるに「ブ リュールロックのクロ・ド・ベーズがシンプ ルになったような味わい！」とのこと！買 いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は 30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年 は新樽100%）
★NEW RELEASE★ 41.-30. AC Bonnes Mares Grand Cru 2014 ボンヌ・マール グラン・クリュ(赤)		41.-19. VdF Cuvée Lasyrah de Talès 2014 キュヴェ・ラシラー・ド・タレス(赤)			
品種	ピノワール	品種	シラー		
樹齢	75年	樹齢	15年		
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質、マルヌブルー (灰色泥灰土)		
マセラシオン	木桶タンクで30日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間		
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で20日間		
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	古樽・ステンレスタンクで8ヶ月		
マリアージュ (生産者)	黒トリュフのバイ包み、 鴨のグランマニエソース	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 鴨の黒オリーブ煮		
マリアージュ (日本向け)	エボワスチーズ	マリアージュ (日本向け)	カツオの香草焼き		
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17℃		
テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、バラ、青竹の香 り。ワインは艶やかで透明感があり、上品 な果実味とふくよかな旨味エキス、洗練さ れたミネラルがフィネスを伴い長く余韻に まで続く！	テイステイング コメント	ミュール、バラの花卉、黒オリーブ、漢方 薬、サラミ、黒胡椒の香り。ワインは上品 かつで洗練された果実の凝縮味があり、 キメの細かいタンニンが味わいをきれいに 引き締める！		
希望小売価格	60,000円(税込64,800円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)		
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。収量は28 hL/ha！フレッドの長年の悲願だったグラ ンクリュを仕込む夢がついに叶った1樽だ けの貴重なワイン！ブドウの房をひとつひ とつ重ならないようにケースに入れて収 めている！買いブドウの畑面積は0.08 ha。新樽100%！	ちなみに！	収穫日は9月12日！収量は30 hL/ha！ 以前はローズのシラーでつくっていたラ シラー・ド・タレスだが、2014年はラングド ックのフォン・シプレのシラーでつくられて いる！収穫のタイミングや醸造はフレッドの 指揮のもとフォン・シプレで行われ、熟成 をシャソルネイで行っている！ノンフィル ター、SO ₂ 無添加！		

VCN° 41 「Version.February-2016」 フレデリック・コサル（SARL Frédéric COSSARD）		
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

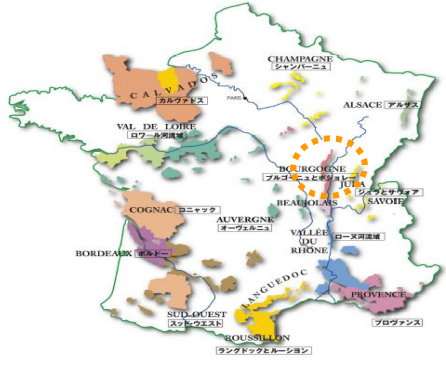
41.-28. AC Juliéna 2014 ジュリエナ(赤)		41.-29. AC Saint-Amour 2014 サン・タムール(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	72年	樹齢	60年平均
土壌	シリス(珪砂、珪石)混じりの粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で5ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ジロール茸のガーリックソテー、 ホロホロ鳥のロースト	マリアーージュ (生産者)	マッシュルームのオイル煮、 リヨン(豚の角煮)
マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとナスのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	スパイスをきかせた ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	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	クランベリー、グロゼイユ、レモン、シャクヤク、ラベンダー、タバコの葉の香り。ワインは上品かつ艶やかで、ピロードのようにしなやかな果実味、フレッシュな酸、洗練されたミネラルのとバランスが絶妙！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、ボンボン、ブラリネの香り。ワインは上品で躍動感があり、みずみずしい果実味と赤い果実のキュートな酸味、ミネラルのほのかな苦みがきれいに調和する！
希望小売価格	5,350円(税込5,778円)	希望小売価格	5,700円(税込6,156円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は38 hL/ha。熟成樽にシャソルネイの古樽を使用！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンプ、ダミアン・コクレと組んで仕上げたスペシャルキュヴェ！SO ₂ 無添加、ノンフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は40 hL/ha。熟成樽にシャソルネイの古樽を使用！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンプ、ダミアン・コクレと組んで仕上げたスペシャルキュヴェ！SO ₂ 無添加、ノンフィルター。

VCN° 41 「Version.April-2015」 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
		畑総面積 10 ha 農法 ビオディナミ(ホメオパシー) 収穫方法 100%手摘み、畑とカーヴで選果 ドメーヌのスタッフ 5人、季節労働者数人 趣味 モトクロス、ガストロノミー 生産者のモットー Vin Vivin(活きたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

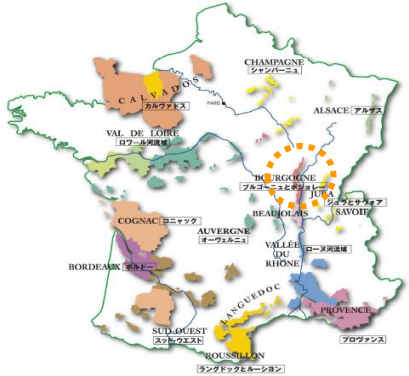
41.-4. AC Bourgogne Blanc 2013 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ピゴット		41.-5. AC Beaune Blanc 2013 Les Bressandes AC ボース白 レ・ブレッサンド		41.-26. AC Rully Blanc 2013 1er Cru en Vauvry AC リュリー白 1級ヴォヴリー	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	53年平均	樹齢	30年	樹齢	40年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3~5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で10ヶ月、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムールファルシ ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	あさりの白ワイン蒸し 鱈のムニエルディルソース	マリアージュ (生産者)	生ガキ 若鶏のレモン煮
マリアージュ (日本向け)	ケーキサレ	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームとエビのサラダ	マリアージュ (日本向け)	タコとセロリのマリネ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 11℃
テイスティング コメント	熟したリンゴ、メロンの皮、スイカズラの香り。ワインはほんのりとクリスピーかつ酸が適度にこなれていて、透明感のあるエキスを心地よいミネラルの苦みが複雑に融合する！	テイスティング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、ハチミツ、クラッカーの香り。ワインはピュアで透明感があり、爽やかな酸とダシのように澄んだ旨味エキスを、繊細なミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	リンゴ、梨、アカシア、カシューナッツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、キレの良いまっすぐ伸びる酸とエッジの効いたミネラルが味わいを引き締める！
希望小売価格	5,750円(税込6,210円)	希望小売価格	8,700円(税込9,396円)	希望小売価格	6,350円(税込6,858円)
ちなみに。	収穫日は2013年10月6日、7日。収量は30 hL/ha。ピゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9 haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボースのPuits de chauxの区画のブドウが主。新樽は30%、残りの70%は2~3年樽（10 hLの大樽を含む）を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。ブドウの収量は雹の影響で10 hL/haと70%減！ボースの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重。買いブドウ畑の面積は35 a。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月10日。ブドウの収量は40 hL/ha。ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと。買いブドウ畑の面積は40 a。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用。

41.-7. AC Meursault Blanc 2013 AC ムルソー白		41.-6. AC Puligny Montrachet 2013 Voitte AC ピュリニー・モンラッシェ白 ヴォワット		41.-27. AC Puligny Montrachet 2013 1er Cru Les Garennes AC ピュリニー・モンラッシェ白 1級レ・ガレンヌ	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	10年	樹齢	40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	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で5ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のムース カワメンタイのサフランソース
マリアージュ (日本向け)	鱸の白子のムニエル	マリアージュ (日本向け)	あさりの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とキノコのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	黄桃、プラム、アーモンドの花、ヨーグルト、クコの実の香り。ワインはふくよかかつボリュウムがあり、ネクターのように濃密なエキスト穉やかな酸が絶妙なハーモニーを生む！	テイスティング コメント	リンゴ、若いパイナップル、シトラス、カシューナッツの香り。ワインはミネラリーかつタイトで勢いがあり、鋭くキレのある酸と洗練されたミネラルの旨味がそのまま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	黄リンゴ、梨のコンポート、ミスク、レモンタルトの香り。ワインはヴィヴィッドで凜とした骨格があり、緻密なミネラルとはっきりとした酸、洗練された旨味が後半からせり上がる！
希望小売価格	11,700円(税込12,636)	希望小売価格	14,200円(税込15,336円)	希望小売価格	17,000円(税込18,360円)
ちなみに。	収穫日は2013年10月5日。ブドウの収量は25 hL/ha。買いブドウは、80%がオー・ヴィラーージュ20%がスー・ラ・ヴェルの区画。畑面積は18 a。新樽50%、残りの50%は2～3年樽を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月4日。ブドウの収量は30 hL/ha。ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下に150 mくらいに位置する。畑面積は22 a。新樽100%。	ちなみに。	収穫日は2013年10月4日。ブドウの収量は35 hL/ha。レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある。レ・フォラティエルと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエルからわずか50 mしか離れていない。畑面積7 aで、1樽分のブドウしか購入できない貴重なワイン。 新樽100%。
41.-22. AC Puligny Montrachet 2013 1er Cru Les Folatieres AC ピュリニー・モンラッシェ白 1級レ・フォラティエール		41.-9. AC Chassagne Montrachet 2013 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アペイ・ド・モルジョ			
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ		
樹齢	73年平均	樹齢	55～85年		
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		
醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で5ヶ月		
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月		
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ 鶏肉のハチミツマスタードソース	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル シャウルスチーズ		
マリアージュ (日本向け)	殻つきエビのグリル	マリアージュ (日本向け)	焼きはまぐり		
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:11℃		
テイスティング コメント	洋ナシ、プラム、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはダイナミックかつタイトでキレがあり、濃密なエキスト嚙めるくらい中身の詰まったミネラルをシャープな酸が持ち上げる！	テイスティング コメント	リンゴ、アプリコット、リュパーブ、アカシア、若いアーモンドの香り。ワインはピュアで洗練されていて、優しく繊細な旨味を凝縮したミネラルとシャープな酸がきれいに包み込む！		
希望小売価格	17,000円(税込18,360円)	希望小売価格	16,350円(税込17,658円)		
ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。ブドウの収量は30 hL/ha。レ・フォラティエールは、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！本来、フレッドは畑面積で7 a(1樽分)のブドウだけしか買えていなかったが、畑所有者の信頼を得て、2013年は15 a(2樽分)のブドウを買い取ることができた。新樽100%。	ちなみに。	収穫日は2013年10月7日。ブドウの収量は35 hL/ha。区画アペイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院(abbaye)畑の周りを囲むようにある。買いブドウ畑面積は22 a。新樽100%。		

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2013 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー		41.-20. AC Nuits Saint Georges 2013 Les Damodes AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード		41.-17. AC Chambolle Musigny 2013 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齡	43年平均	樹齡	53年平均	樹齡	55～65年
土壌	泥土状の粘土・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20日間	マセラシオン	木桶タンクで25日間	マセラシオン	木桶タンクで24日間
醱酵	自然酵母で16日間	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で18日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラのコンフィ	マリアージュ (日本向け)	鴨とせりの鍋	マリアージュ (日本向け)	エゾ鹿のグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、金木犀、アニスの香り。ワインはピュアで、優しい果実味と透明感のあるエキスの調和も良く、後から緻密なタンニンが味わいを引き締める！	テイスティング コメント	シャクヤク、スミレ、バラ、ユーカリ、カカオ、お香の香り。ワインはピュアかつ女性的で、チャーミングな果実味とキメ細かなミネラルの旨味を緻密なタンニンが包み込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、白桃、シャクヤク、青竹、若いアーモンドの香り。ワインに女性的な華やかさと艶めかしさがあり、緻密なタンニンを旨味エキスの乗った果実味が優しく包み込む！
希望小売価格	5,950円(税込6,426円)	希望小売価格	14,200円(税込15,336円)	希望小売価格	14,700円(税込15,876円)
ちなみに。	収穫日は2013年10月6日、7日。収量は25 hL/ha。ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ビュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haのブドウ畑がある。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽。	ちなみに。	収穫日は2013年10月6日。収量は35 hL/ha。フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は30 a。新樽は70%、残りの30%は2～3年樽を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。収量は35 hL/ha。畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は20 a。新樽100%。
41.-16. AC Vosne Romanee 2013 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ		41.-23. AC Morey Saint Denis 2013 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サン・ドニ赤 1級レ・モン・リュイザン			
品種	ピノワール	品種	ピノワール		
樹齡	53年平均	樹齡	68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28日間	マセラシオン	木桶タンクで25日間		
醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で20日間		
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月		
マリアージュ (生産者)	鴨のコンフィ キジのロティモリーユ茸ソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 ロニョンドヴォー		
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	エボワスチーズ		
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:14℃		
テイスティング コメント	ダークチェリー、バラ、甘草、ミスクの香り。ワインは優雅かつ華やかでボディに奥行きがあり、艶やかな果実味と繊細な酸、緻密でやさしいタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、金木犀、バラの花弁の香り。ワインは男性的かつ構成がしっかりとっていて、豊かで艶のある果実味を幾層にも重なる鉱物的なミネラルが支える！		
希望小売価格	15,350円(税込16,578円)	希望小売価格	16,000円(税込17,280円)		
ちなみに。	収穫日は2013年10月9日。収量は30 hl/ha。区画はオー・シャン・ペルドリ。ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は35 a。新樽100%。	ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。収量は30 hl/ha。区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接している。フレッド曰く、2013年、過去最高の出来栄えとのこと！畑面積は15 a。新樽100%。		

「Version.November-2014」 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de France (2013) Lasyrh de Talès ラシラー・ド・タレス(赤)	
品種	シラー
樹齢	54年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛のタルタルステーキ、 ブルドーヴェルニュチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏と黒オリーブの煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ミュール、黒オリーブ、ブラリーヌ、漢方薬、鉄分の香り。ワインは艶やかかつスパイシーで果実味に奥行きと広がりがあり、しなやかなタンニンと繊細な酸がきれいに同調する！
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は2012年よりも約1ヶ月遅い10月25日！収量は25 hl/ha！ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味とTalesは畑の名前！収穫したブドウをドメヌまで運び100%ドメヌで醸造しているので、ACコートデュローヌは名乗れない。ノンフィルター、SO₂無添加！

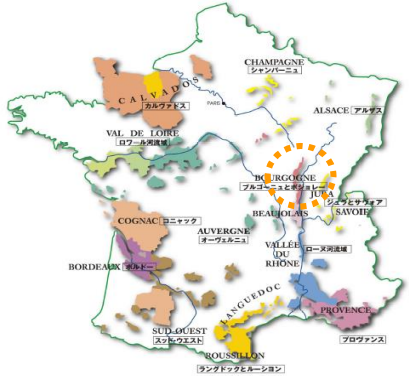
VCN°41 《いよいよ2012年ヴィンテージの登場です！》 2014年4月～ フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌ・ジャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2012 "Bigotes" ブルゴーニュ "ビゴット(白)"		41.-5.AC Beaune Blanc 2012 "Les Bressandes" ボース レ・ブレッサンド(白)		41.-6.AC Puligny Montrachet 2012 ピュリニー・モンラッシェ(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	52年平均	樹齢	29年	樹齢	62年平均
土壌	泥土状の粘土・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	なし
醗酵	自然酵母で8～11ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で12ヶ月、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ（生産者）	サーモンのテリーヌ、カワカマスのクネル	マリアージュ（生産者）	リードヴォーとセップ茸のポワレ、シャウルスチーズ	マリアージュ（生産者）	野菜とニシンのブレッセ、鯛のポワレ・ブルブランソース
マリアージュ（日本向け）	ニシンとジャガイモのサラダ	マリアージュ（日本向け）	ローストポーク	マリアージュ（日本向け）	スズキの岩塩焼き
ワインの飲み頃	2014年～2024年 供出温度：11℃	ワインの飲み頃	2014年～2024年 供出温度：11℃	ワインの飲み頃	2014年～2028年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	洋ナシ、若いパイナップル、ディル、ハチミツの香り。ワインは滑らかでツヤと透明感があり、洗練されたミネラルとアニスの香ばしい風味を伴い綺麗に余韻に消える！	テイスティングコメント	若いバナナ、スターフルーツ、ユーカリ、ミネラルの香り。口当たり上品かつボディに膨らみがあり、後から洗練されたミネラルとキリッとき引き立つ酸がワインの骨格を整える！	テイスティングコメント	ハチミツ入りリンゴ、白桃、ニワトコの花、サブレの香り。ワインは立体的かつしっかりとした構成があり、エッジの効いたミネラルと伸びのある骨太な酸が余韻にまで長く続く！
希望小売価格	6,200円（税込6,696円）	希望小売価格	9,200円（税込9,936円）	希望小売価格	14,700円（税込15,876円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとボマール近辺とオート・コート・ド・ボースのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2012年9月27日。収量は20hl/ha！新樽は10%、残りの90%は2～3年樽（10hlの大樽を含む）を使用！	ちなみに！	ボースの区画はBressandes（ブレッサンド）で、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2012年9月26日。ブドウの収量は15hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）	ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルショーの畑で、10%がオー・ポピヨの畑。レ・ルショーは1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.2ha。収穫日は2012年9月26日。ブドウの収量は20hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

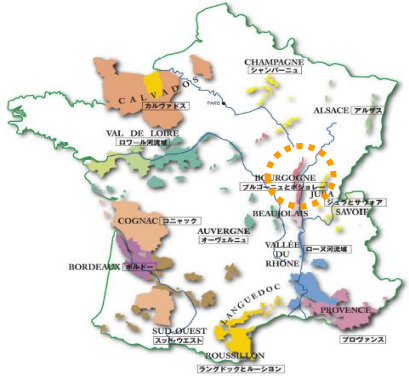
※左記シャサーニュ・モンラッシェのみ2011年

41.-21.AC Puligny Montrachet 2012 1er Cru “Les Folatières” ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール(白)		41.-9.AC Chassagne Montrachet 2011 1er Cru “Abbaye de Morgeot” シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	72年平均	樹齢	53～83年
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
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏肉と黒ラッパ茸白ワイン煮、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグライチジク添え、 オマール海老はちみつスパイスソース
マリアージュ (日本向け)	エビのグリル	マリアージュ (日本向け)	ホワйтアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	カリン、パイナップル、アカシア、メントールの香り。ワインは重厚かつ壮大で広がりがあり、繊細ながらもしっかりとミネラルと、真っ直ぐ伸びる酸が豊かな果実味に明確な輪郭を与える！	テイスティング コメント	リンゴのコンポート、カリン、スモモ、蜜蝋、カシューナッツの香り。ワインにボリューム感とふくらみがあり、粘着性のある濃厚なボディに香ばしい風味と凝縮されたミネラルの旨味が溶け込む！
希望小売価格	17,500円 (税込18,900円)	希望小売価格	15,000円 (税込16,200円)
ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドの大的お気に入り！2012年の収量は12hl/ha！本来、フレッドは畑面積で7a分のブドウだけしか買えないが、今回は特別畑所有者の許可を得て計20a(1樽分)のブドウを買い取ることができた！収穫日は2012年9月26日。新樽100%！	ちなみに！	区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院(abbaye)畑の周りを囲むようにある。2011年はポテンシャルが高く、醱酵が終わるのに14ヶ月を要した！買いブドウ畑面積は0.22ha。収穫日は2011年9月12日。ブドウの収量は45hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は70:30）

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2012 “Bedeau” ブルゴーニュ ブドー(赤)		41.-20.AC Nuits-Saint-Georges Rouge 2012 “Les Damodes” ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード(赤)		41.-16.AC Vosne-Romanée Rouge 2012 “Les Champs Perdrix” ヴォヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	42年平均	樹齢	52年平均	樹齢	52年平均
土壌	泥土状の粘土・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28日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間
醱酵	自然酵母で18日間	醱酵	自然酵母で22日間	醱酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 コックオーヴァン	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 ペルドローのロティ	マリアージュ (生産者)	鹿も肉のロティ、 ベカスのローストサルミソース
マリアージュ (日本向け)	キノコのココット	マリアージュ (日本向け)	牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛のレパールのソテー 粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2039年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、アカシヤ、 ジンジャーの香り。ワインはやや男性的で ボディに骨格があり、おだやかな酸とピュ アな果実味を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、シャクヤ ク、バラの香り。ワインはピュアで女性的 かつ官能的で、繊細な果実に上品な酸と キメ細かなミネラルの旨味が口の中で ゆっくり溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、カカオ、アニスの 香り。ワインは男性的でボディに奥行きと まとまりがあり、重厚な旨味、ミネラルの 収斂味を艶やかな果実味と酸が優雅に包 み込む！
希望小売価格	6,400円 (税込6,912円)	希望小売価格	14,700円 (税込15,876円)	希望小売価格	15,900円 (税込17,172円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味 で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chaux の区画1haと、ピュリニーとサシャーニュの間の 教会の近くに1haのブドウ畑がある。収穫日は 2012年9月28日、29日。収量は9hl/ha！新樽 は20%、残りの80%は2～3年樽！（前年の新樽 と古樽の比率は30:70）	ちなみに！	フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品 質をニュイの中に対極にあるレ・ダモードに求 めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は 0.30ha。収穫日は2012年9月24日。収量は 38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽 を使用！	ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのす ぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている ！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！ 畑面積は0.35ha。収穫日は2012年9月28 日。収量は25hl/ha！新樽は50%、残りの50%は 2～3年樽を使用！
41.-17.AC Chambolle-Musigny 2012 シャンボール・ミュジニー(赤)		41.-23.AC Morey-Saint-Denis 2012 1er Cru “Les Monts Luisants” モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン(赤)		41.-25.Vin de France (2012) “Cuvee Roger” キュヴェ・ロジェ(ロゼ)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	シラー
樹齢	54～64年	樹齢	67年平均	樹齢	約53年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質
マセラシオン	木桶タンクで30日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のブルーン風味、 ルブロンチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のオリブ煮込み、 ロニョンドヴォー	マリアージュ (生産者)	芽キャベツとアサリの白ワイン蒸し、 カレイのボワレコリアンダー風味
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト バルサミソース	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)	鶏肉のレモンバジルソース
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2039年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、 青竹の香り。ワインは女性的かつ優雅で、 艶やかな果実味にダシのような旨味と繊 細な酸、凝縮したミネラルがきれいに同調 する！	テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、金木犀、タバコ、なめ し皮の香り。ワインはピュアで、ふくらみ のある果実味に凝縮したミネラルの旨味エ キスが幾層にも重なり口の中で複雑に共 鳴し合う！	テイステイング コメント	白桃、ネクター、ユーカリ、ローリエ、ミネラ ルの香り。ワインはクリスピーで、洗練さ れている。フレッシュな酸とほろ苦い旨味 エキスをキレのある真っ直ぐなミネラルが しっかり支える！
希望小売価格	15,500円 (税込16,740円)	希望小売価格	16,500円 (税込17,820円)	希望小売価格	4,200円 (税込4,536円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑 面積は0.20ha。収穫日は2012年9月21日。収 量は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3 年樽を使用！	ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接して おり、フレッドが例えるに「ブリュレロックのク ロ・ド・ベースがシンプルになったような味わ い！」とのこと！畑面積は0.15ha！収穫日は 2012年9月21日。収量は32hl/ha！新樽は 50%、残りの50%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は40hl/ha。日本とパ リのレストランシャトーブリアンにしか卸してい ない超レアなロゼ！ワインのラベルは「恐れ知 らずで非の打ち所のない騎士」として名を馳せ た中世の英雄騎士バイヤールがモデル！ちな みに名前のロジェはロゼと掛けている！ラング ロールのブドウジュースを発酵スターターに使用 ！

VCN°41 「Version, November-2013」 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュー・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌ・ジャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活かしたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

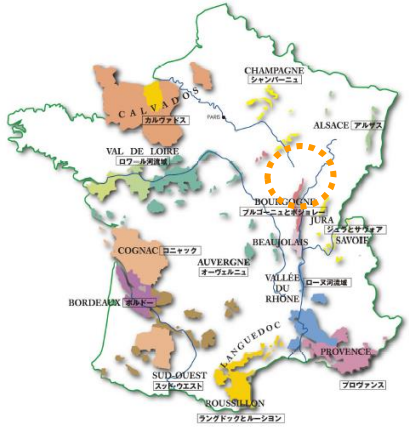
41.-19.Vin de France (2012) Lasyrah de Talès VdF ラシラー・ド・タレス(赤)	
品種	シラー
樹齢	約53年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギの網脂包み焼き、 カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚バラの角煮
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、サブレ、甘草、アニス、セージなどのハーブの香り。ワインに艶がありかつみずみずしく、ボンボンの風味がやさしい果実と酸、洗練されたミネラルとみごとに同調する！
希望小売価格	3,200円（税込3,456円）
ちなみに！	収穫日は9月20日！収量は40hl/ha。ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味で、Talesは畑の名前。収穫したブドウをドメヌまで運び100%ドメヌで醸造しているので、ACコートデュロヌは名乗れない。

VCN°41 《2011年ヴィンテージ！》 2013年4月～ フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

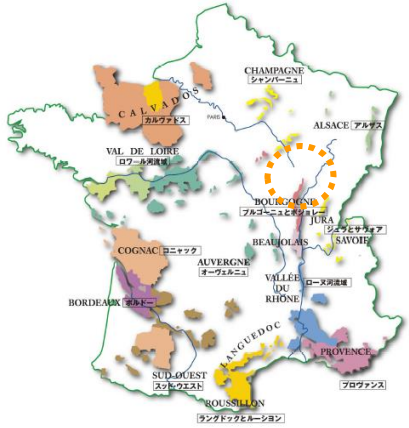
41.-4.AC Bourgogne Blanc 2011 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-5.AC Beaune Blanc Les Bressandes 2011 AC ボース白 レ・ブレッサンド		41.-21.AC Meursault Blanc 2011 1er Cru Les Genevrières AC ムルソー白 1級レ・ジュヌヴリエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	51年平均	樹齢	28年	樹齢	74年と50年が半々
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6～10ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテとアスパラのテリーヌ、 舌平目のムニエル	マリアージュ （生産者）	すずきのポワレ、 ローヴ・デ・ガリックチーズ	マリアージュ （生産者）	エビのカクテル、 フォワグラのムース
マリアージュ （日本向け）	スモークサーモンとウイキョウのサラダ	マリアージュ （日本向け）	ツブ貝とトマトのオープン焼き	マリアージュ （日本向け）	蒸し渡り蟹
ワインの 飲み頃	2013年～2022年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2022年+α 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴの蜜、グレープフルーツ、レモンタルト、ミネラルの香り。口当たりピュアで柔らかい果実の中にも清涼感があり、細く繊細な酸と横に広がる旨味と溶け込んだミネラルが絶妙なバランスを保つ！	テイスティング コメント	ハチミツ、生姜、杏仁、ホワイトチョコレート の香り。アタックはやわらかく、トロピカルフルーツの果実感と厚みのある凝縮したミネラルの風味がやさしく口に広がる！	テイスティング コメント	パイナップル、マンゴーのトロピカルな香りと、パンデビスのスパイシーなニュアンスも。ふくよかに広がる果実の凝縮味と、厚い酸のバランスが絶妙。余韻に鉱質なミネラルな味わいが長く続く！
希望小売価格	4,700円（税込5,076円）	希望小売価格	7,850円（税込8,478円）	希望小売価格	16,350円（税込17,658円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとボマル近辺とオート・コート・ド・ボースのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2011年8月29日、9月1日。収量は45hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽（10hlの大樽を含む）を使用！※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は10,000円（税込10,800円）になります。	ちなみに！	ボースの区画はBressandes（ブレッサンド）で、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2011年8月31日。ブドウの収量は45hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	ムルソー屈指の区画ジュヌヴリエール！2009年のリリースが最初で最後の予定だったが、2011年が豊作だったので特別にブドウを分けてもらったそう！面積はたったの0.08ha！収穫日は2011年9月1日。収量は45hl/ha！100%新樽を使用！

41.-6.AC Puligny Montrachet 2011 AC ピュリニー・モンラッシェ		41.-21.AC Puligny Montrachet 2011 1er Cru Les Folatières AC ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	61年平均	樹齢	71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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鱈のグリル	マリアージュ (生産者)	モリユー茸のクリーム煮、 オマールのグラタン
マリアージュ (日本向け)	鯛のアクアパッツア	マリアージュ (日本向け)	ローストポーク
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度:11℃
テイスティング コメント	青リンゴやリュバーク、潮の香り。ワインは 鋭いミネラルが特徴的で、透明感のあるエ キスと旨味も感じられる。主張のある酸が 余韻にまで伸び上がる！	テイスティング コメント	ハチミツやマンゴー、焼きたてブリオッシュ の香ばしい香り。ふくよかで温かさのある 果実の中に繊細な酸が溶け込んでいる。 魚介出汁を連想させるような旨味あふれ る味わい！
希望小売価格	13,000円(税込14,040円)	希望小売価格	16,350円(税込17,658円)
ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルシヨーの 畑で、10%がオー・ポビヨの畑。レ・ルシヨー は1983年からジオディナミで管理されてい た畑の買いブドウ！畑面積は0.2ha。収穫 日は2011年8月29日。ブドウの収量は 43hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3 年樽を使用！	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエール で、フレッドの大のお気に入り！畑面積は たったの0.07ha！収穫日は2011年9月21 日。ブドウの収量は30hl/ha！新樽100% で1樽しかつくっていない！

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2011 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー		41.-20.AC Nuits-Saint-Georges Rouge Les Damodes 2011 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード		41.-16.AC Vosne-Romanée Rouge 2011 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	41年平均	樹齢	52年平均	樹齢	52年平均
土壌	泥土状の粘土・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16日間	マセラシオン	木桶タンクで22日間	マセラシオン	木桶タンクで25日間
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で23日間
熟成	新樽・古樽で8ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーとキノコのボワレ、 シェールチーズ	マリアージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 牛ステーキ黒トリュフソース
マリアージュ (日本向け)	芽キャベツとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	羊のソーセージ	マリアージュ (日本向け)	仔羊のハーブグリル
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℃
テイステイング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、アカシヤ、 若いアーモンドの香り。果実味がフレッシュで勢いのある酸とミネラルの収斂味が ワインのボディをきれいに引き締める！	テイステイング コメント	グロゼイユやアカシヤ、ノワゼット、ウェ ハースの香り。果実味がみずみずしく、エ レガントでチャーミングな酸とのバランス が良く、梅ダシのような風味が口に染み入 る！	テイステイング コメント	スマレやバラの気品ある香りと、ユーカリ や甘草の清々しい香りがある。果実味は 濃く凝縮しており、酸とタンニンのバランス に優れている。力強くまとまっている。
希望小売価格	4,760円(税込5,141円)	希望小売価格	10,850円(税込11,718円)	希望小売価格	12,500円(税込13,500円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という 意味で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chauxの区画1haと、ピュリニーとサ シャーニュの間の教会の近くに1haのブド ウ畑がある。収穫日は2011年8月30日、 31日、9月2日。収量は40～42hl/ha！新樽 は30%、残りの70%は2～3年樽！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は10,000円(税込10,800円) になります。	ちなみに！	かつてのアルジリエールと同等の品質を ニュイ・サン・ジョルジュの中で探し、辿り 着いたのがこのレ・ダモード！（アルジリ エールよりヴォーヌロマネよりに位置）買 いブドウの畑面積は0.30ha。収穫日は 2011年9月5日。収量は40hl/ha！新樽は 50%、残りの50%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュ のすぐ上で、まわりがグランクリュに囲ま れている！仕立ては全てグランクリュに見 立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は 2011年9月6日。収量は38hl/ha！新樽は 50%、残りの50%は2～3年樽を使用！
41.-17.AC Chambolle-Musigny 2011 AC シャンボール・ミュジニー赤		41.-23.AC Morey-Saint-Denis 2011 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サントニ赤 1級レ・モン・リュイザン			
品種	ピノワール	品種	ピノワール		
樹齢	53～63年	樹齢	66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22日間	マセラシオン	木桶タンクで24日間		
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で21日間		
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月		
マリアージュ (生産者)	鴨のローストグリオットソース、 熟成エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	仔羊のローストバルサミソース ラミド・シャンベルタンチーズ		
マリアージュ (日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のローストオレンジソース		
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃		
テイステイング コメント	グリオットやメイプルシロップ、モカ、スイー トポテの香り。ワインは上品かつ女性的 で、魅惑的な果実味と艶やかな酸に細か く凝縮したミネラルの旨味がうまく溶け込 んでいる！	テイステイング コメント	グロゼイユや、干し柿、ローズベッパ、ノ ワゼット、オレンジピールの香り。洗練され た果実味に勢いがあり、繊細な酸と骨格 あるミネラルの旨味とのバランスがパー フェクト！		
希望小売価格	12,200円(税込13,176円)	希望小売価格	13,000円(税込14,040円)		
ちなみに！	畑はル・ヴィラーージュの区画！買いブドウ の畑面積は0.20ha。収穫日は2011年9月5 日。収量は42hl/ha！新樽は50%、残りの 50%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣 接しており、フレッドが例えるに「ブリュー レロックのクロ・ド・ペーズがシンプルに なったような味わい！」とのこと！畑面積 は0.15ha！収穫日は2011年9月5日。収量 は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～ 3年樽を使用！		

VCN°41		「Version, January-2013」 フレデリック・コサル(SARL Frederic COSSARD)	
		生産者	Frederic COSSARD
		国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
		AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボヌ、ニュー・サン・ジョルジュ等
		歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
		気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
		畑総面積	10ヘクタール
		農法	ビオディナミ(一部ホメオパシー)
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
		ドメヌのスタッフ	5人
		趣味	モトクロス、ガストロノミー
		生産者のモットー	Vin Vivin(活きたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

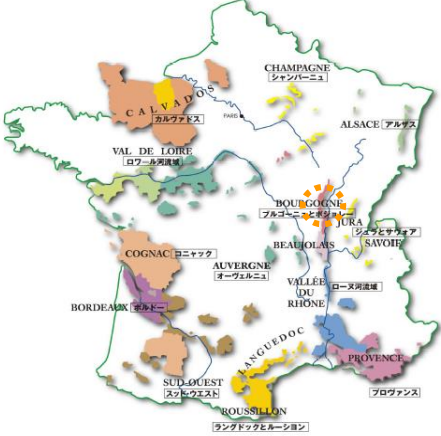
41.-19.Vin de France (2011) Cuvée Lasyrah de Tales VdT キュヴェ・ラシラー・ド・タレス		41.-25.Vin de France (2011) Cuvée Roger VdT キュヴェ・ロジェ	
品種	シラー	品種	シラー
樹齢	約52年平均	樹齢	約52年平均
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母 木桶タンクで40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鶏のパロティース、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	カリフラワーのグラタン いちじくのタルト
マリアーージュ (日本向け)	レンコンとピーマンのクミン炒め	マリアーージュ (日本向け)	生ハムで巻いた海老のグリル
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	カシスやミュール、なめし皮、根菜系の野菜、ミネラル、燻した香りなどがある。ワインはしなやかで口当たり優しく、ふくよかな果実味の中に上品な酸としめやかなタンニン、洗練されたミネラルが同調する！	テイステイング コメント	アブリコットやプラムの中に柑橘系の香り、ミネラルもある。ワインはビュアでみずみずしく繊細な酸と骨格のある真っ直ぐなミネラルが味わいのバランスを支える！余韻に上品な旨味が長く残る！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,000円(税込3,240円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha。ワイン名はシラー品種(La Syrah)の意味とTalesは畑の名前！収穫したブドウをドメヌまで運び100%ドメヌで醸造しているので、ACコートデュローヌは名乗れない。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha。ワインのラベルは「恐れ知らずで非の打ち所のない騎士」として名を馳せた中世の英雄騎士バイヤールがモデル！ちなみに名前のロジェはロゼと掛けている！

VCN°41		フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）	
		生産者	Frederic COSSARD
		国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
		AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等
		歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
		気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
		畑総面積	10ヘクタール
		農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
		ドメヌのスタッフ	5人
		趣味	モトクロス、ガストロノミー
		生産者のモットー	Vin Vivin(活きたワイン)をつくる 自然をリスペクトする

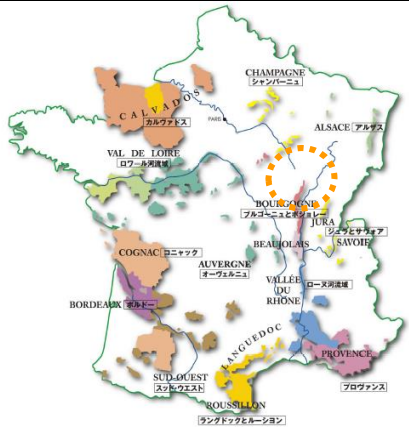
41.-4.AC Bourgogne Blanc 2010 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-4.AC Bourgogne Blanc 2010 Bigotes Amphore AC ブルゴーニュ白 ピゴット・アンフォール		41.-5.AC Beaune Blanc 2010 AC ボーヌ白	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	50年平均	樹齢	27年
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で15ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	450Lのアンフォラで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	エビのムース、 サーモンのブルブランソース	マリアージュ （生産者）	ウニとホタテのグリエ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	真鯛のグリエ、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	鯛のカルパッチョ	マリアージュ （日本向け）	あんこう鍋	マリアージュ （日本向け）	エスカルゴのバターソース
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	青リンゴやレモンタルト、ミネラルの香り。 口当たりピュアで柔らかい果実の中にも 清涼感があり、細く繊細な酸と横に広がる 旨味と溶け込んだミネラルが絶妙なバランスを保つ！	テイスティング コメント	ハチミツや熟した桃、ピスタチオの香り。ワインはやさしく濃厚な桃のジュースのような口当たりの中に、凝縮したキレのあるミネラルの収斂味がどんと上がり余韻にまで続く！	テイスティング コメント	ネクタリンやライラック、ホワイトチョコレート、ノワゼットの香り。ワインはピュアでアタックに蜜のような果実と塩辛いくらいの凝縮したミネラルの旨味がやさしく口に広がる！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	5,850円(税込6,318円)	希望小売価格	7,850円(税込8,478円)
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとボマル近辺とオート・コート・ド・ボーヌのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は9月21日。収量は30hl/ha！新樽は30%（20hlの新フードルを含む）、残りの70%は2～3年樽を使用！ ※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は10,000円(税込10,800円)になります。	ちなみに！	アンフォラで仕込んだビゴット！フレッド曰く、アンフォラは熟成中のワインの目減りが早く、450Lのワインを仕込むのにその倍の量が必要だったとのこと！ビゴットと同じブドウを使用！残糖が6gあり微発泡！再発酵のセキュリティのためコルクの上に王冠で栓をしている！	ちなみに！	ボーヌの区画はBressandesで、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2010年9月21日。ブドウの収量は28hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-8.AC Meursault Blanc 2010 Narvaux AC ムルソー白 ナルヴォー		41.-6.AC Puligny Montrachet 2010 AC ピュリニー・モンラッシェ		41.-21.AC Puligny Montrachet 2010 1er Cru Les Folatieres AC ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	約62年	樹齢	60年平均	樹齢	約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	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月	熟成	新樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鱈のレモンバターソース、 モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	蟹のヴァネグレットソース、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉の粒マスタードソテー	マリアージュ (日本向け)	アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	アワビのステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+ α 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+ α 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+ α 供出温度:12℃
テイステイング コメント	パイナップルやグレープフルーツ、ヴェル ヴェンヌ、ホワイトチョコレートの香り。ワイン は優雅で広がりがあり、繊細で透明感 のある酸と凝縮したミネラルの旨味が余 韻にまで続く！	テイステイング コメント	アプリコットやレモントルト、カシューナッツ の香り。ワインはピュアで口当りは繊細 かつ優しい蜜のような旨味があり、後から 強かで骨格のある硬質なミネラルが迫り 上がる！	テイステイング コメント	ハチミツやレモンのコンポート、ミネラルの 香り。口当りはピュアで、ふくよかな果 実の中に繊細な酸と勢いのあるミネラル、 ダシのような凝縮した旨味がみごとに溶け 込んでいる！
希望小売価格	11,200円(税込12,096円)	希望小売価格	13,000円(税込14,040円)	希望小売価格	16,350円(税込17,658円)
ちなみに！	ムルソーの区画はナルヴォーで、買いブドウ の畑面積は0.16haで傾斜の急なジュヌ ヴリエール沿いにある。収穫日は2010年9 月22日。ブドウの収量は25hl/ha！新樽は 70%、残りの30%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルショーの 畑で、10%がオー・ポピヨの畑。レ・ル ショーは1983年からピオディナミで管理さ れていた畑の買いブドウ！畑面積は 0.2ha。収穫日は2010年9月21日。ブドウ の収量は27hl/ha！新樽は70%、残りの 30%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエール で、フレッドの大的お気に入り！畑面積は たったの0.07ha！収穫日は2010年9月21 日。ブドウの収量は30hl/ha！新樽100% で1樽しかつくっていない！
41.-9.AC Chassagne Montrachet 2010 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アペイ・ド・モルジョ					
品種	シャルドネ				
樹齢	52～82年				
土壌	粘土質・石灰質				
マセラシオン	なし				
醱酵	自然酵母で6ヶ月				
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月				
マリアージュ (生産者)	ポロネギのソテー、 スズキのグリエ魚介ソース				
マリアージュ (日本向け)	焼牡蠣				
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+ α 供出温度:12℃				
テイステイング コメント	洋ナシやミラベル、若いアーモンドの香 り。アタックに感じるダシのようなピュアな 旨味は限りなく優しく、繊細な酸と伸びの あるきれいなミネラルがワインの品格をつ くる！				
希望小売価格	15,000円(税込16,200円)				
ちなみに！	区画アペイ・ド・モルジョは名前の通り、畑 はシトー派の大修道院(abbaye)畑の周りを 囲むようにある。買いブドウ畑面積は 0.22ha。収穫日は2010年9月22日。ブドウ の収量は32hl/ha！新樽は70%、残りの 30%は2～3年樽を使用！				

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2010 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー		41.-20.AC Nuits Saint Georges Rouge Les Damodes 2010 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード		41.-16.AC Vosne Romanée Rouge 2010 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	40年平均	樹齢	約51年	樹齢	約51年
土壌	泥土状の粘土・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28日間	マセラシオン	木桶タンクで29日間	マセラシオン	木桶タンクで30日間
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で22日間	醱酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 プレス産シャボンのロースト	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 鹿のロティポルトソース	マリアージュ (生産者)	黒トリュフとフォアグラソーテ、 ラミドシャンペルトンチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯖の-smoockと春菊のサラダ	マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草グリル	マリアージュ (日本向け)	えぞ鹿のステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2032年+α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グロゼイユやザクロ、アニスの香り。繊細な酸、スレンダーな果実味ときれいに溶け込んだ旨味とのバランスが良く、後から収斂したミネラルがワインを引き締める！	テイスティング コメント	ダークチェリーやカカオ、青竹の香り。艶やかでかつ凝縮した果実味の中に、複雑な旨味、繊細な酸、収斂したミネラルがうまく溶け込みバランスが絶妙！	テイスティング コメント	スマレやバラ、ダークチェリー、甘草、竹の香り。凝縮した果実味が柔かく優雅で横に広がりがあり、後からしよっぱいくらいのミネラルの旨味が長く余韻を引く！
希望小売価格	4,760円(税込5,141円)	希望小売価格	10,850円(税込11,718円)	希望小売価格	12,500円(税込13,500円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chauxの区画1haと、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1haのブドウ畑がある。収穫日は9月20日。収量は19hl/ha！新樽は25%、残りの75%は2～3年樽！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は10,000円(税込10,800円)になります。	ちなみに！	フレッドがアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30ha。収穫日は2010年9月25日。収量は32hl/ha！新樽は75%、残りの25%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリでグランクリュ畑ラターシュのすぐ上！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は2010年9月28日。収量は30hl/ha！新樽100%！
41.-17.AC Chambolle Musigny 2010 AC シャンボール・ミュージニー赤		41.-23.AC Morey Saint Denis 2010 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サン・ドニ赤 1級レ・モン・リュイザン		41.-24.AC Cotes du Rhone-Villages Cairanne 2010 Cuvée Hommage AC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ケランヌ赤 キュヴェ・オマージュ	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	グルナッシュ
樹齢	52～62年	樹齢	約65年	樹齢	100年以上
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	楕円形の石が混じる砂地
マセラシオン	木桶タンクで28日間	マセラシオン	木桶タンクで29日間	マセラシオン	木桶タンクで42日間
醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で20日間	醱酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月、 新樽・古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのソーテ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨とフォアグラのバイ包み、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	野鹿のロースト、 リエーヴアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	鴨のラズベリーソース	マリアージュ (日本向け)	牛頬肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげん豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ザクロやイチジク、ビャクダンの香り。アタックが艶やかで果実に女性的な華やかさがあり、繊細な酸と細かいタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	クランベリーやバニラ、ミスク、新革の香り。果実味が華やかで勢いがあり、絶妙なバランスを持った酸とミネラル、艶やかなタンニンが味わいの幅を広げる！	テイスティング コメント	ミュールやキャラメルソース、お香などのオリエンタルな香りもある。果実味は繊細かつ上品で滑らかな酒質と目の細かいタンニン、ミネラルが旨味と絶妙に融合する！
希望小売価格	12,200円(税込13,176円)	希望小売価格	13,000円(税込14,040円)	希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は0.20ha。収穫日は2010年9月25日。収量は28hl/ha！新樽は75%、残りの25%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、酒質はグラン・クリュのクロ・ド・ベーズ引けを取らないとのこと！畑面積は0.15ha！収穫日は2010年9月25日。収量は30hl/ha！新樽100%！	ちなみに！	日本の大震災に対し、フレッド自身が応援と復興の意を込めてつくり上げたスペシャルキュヴェ！限定300本でエチケットにナンバリング有り！収穫日は2010年10月2日。収量は23hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！

VCN°41 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
 フランス食品振興会	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボヌ、ヌイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌ・ジャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivant（活かたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-1.AC Beaujolais Villages 2011 Cuvee Camay AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カメイ	
品種	ガメイ
樹齢	60～100年以上
土壌	砂混じりの粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚ロースのコートレット、 ブリーチーズ
マリアージュ （日本向け）	モツ煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度：14℃
テイステイング コメント	チェリーやプラム、クローブ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで、みずみずしい果実味の中にスマートなミネラルと繊細なタンニンが溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	2,450円（税込2,646円）
ちなみに！	キュヴェ名のCamayはガメイと亀（カメ）の日本語を掛けている！「ウサギとカメ」の童話のになんで、ウサギがブリムール・ラバン、カメイがそのワインを熟成させたものというストーリーがある！ 収穫日は9月9日。2011年はマセラシオンを終えて、ブドウ（マール）を絞るヴァン・ド・プレスの際に、19世紀の木製垂直圧搾機を使用した！フレッド曰く、復活祭（2012年は4月8日）以降からワインがより開いてくるとのこと！

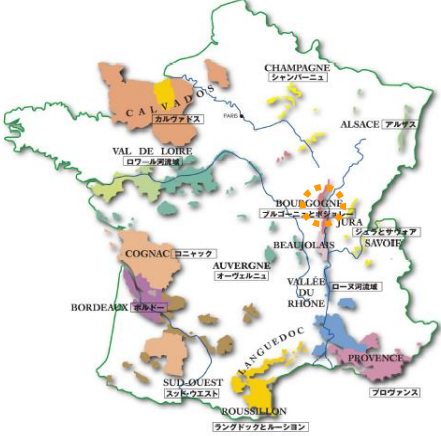
VCN°41		フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD	
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン	
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等	
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。	
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。	
	畑総面積	10ヘクタール	
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）	
	収穫方法	100％手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	モトクロス、ガストロノミー	
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする	

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2009 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ピゴット		41.-6.AC Puligny Montrachet 2009 Les Reuchaux AC ピュリニー・モンラッシェ白 レ・ルショー		41.-21.AC Meursault Blanc 2009 Genevrières AC ムルソー白 1級ジュヌヴィエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	36～61年	樹齢	約71年	樹齢	72年と48年が半々
土壌	泥土状の粘土・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	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	サーモンマリネ、 トラウトサーモンのパイ包み	マリアージュ （生産者）	蟹のヴィネグレットソース、 真鯛のグリエ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース、 オマール海老のボワレ
マリアージュ （日本向け）	舌平目のムニエル	マリアージュ （日本向け）	サザエのエスカルゴ風	マリアージュ （日本向け）	焼きカニ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやカシュナッツ、黄桃の香り。アタックに豊かな果実のボリュームがあり、後半から凝縮した酸と旨味が横に滑らかに広がる！	テイスティング コメント	カリンやマジパン、ミネラルの香り。アタックはピュアで酸に落ち着きがあり、後から複雑で深みのあるミネラルの旨味と酸が長く余韻を引き上げる！	テイスティング コメント	蜜入りリンゴやバイン、マジパンの香り。ふくよかで横に広がる凝縮味と厚みのある酸とのバランスが絶妙で、余韻にミネラルが長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	13,700円(税込14,796円)	希望小売価格	16,500円(税込17,820円)
ちなみに！	ピゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.5haで、ヴォルネイとボマール近辺のPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2009年9月11日。収量は38hl/ha。樽は1～3年樽を使用。	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・ルショーで、フレッドのお気に入り！1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.20ha。収穫日は09年9月17日。収量は30hl/ha。1～3年樽を使用。	ちなみに！	ムルソー屈指の区画で、ジュヌヴィエールのリリースは09年が最初で最後！買いブドウ面積はたったの0.08ha！収穫日は2009年9月17日。収量は32hl/ha。新樽100%

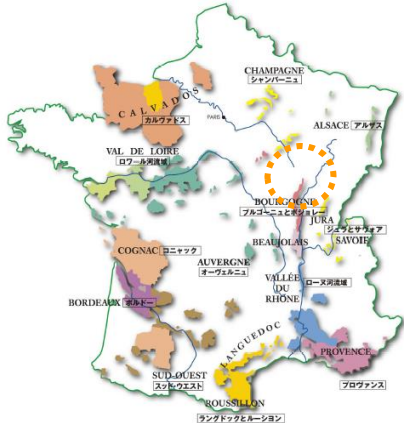
41.-9.AC Chassagne Montrachet 2009 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アペイ・ド・モルジョ	
品種	シャルドネ
樹齡	51～81年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウニのコンソメジュレ、 カキの香草バター焼き、
マリアージュ (日本向け)	真鯛の塩焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度:12℃
テイスティング コメント	カリンやドライパイナップルの香りが華やか！ 味わいにしっかりとしたミネラルの骨格があり、 酸とワインの凝縮味をバランス良く支える！
希望小売価格	15,700円(税込16,956円)
ちなみに！	区画名の通り、畑はシトー派の大修道院(abbaye)畑の周りを囲むようにある。買いブドウ面積は0.22ha。収穫日は2009年9月18日。収量は32hl/ha。1～3年樽を使用。

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2009 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー		41.-13.AC Volnay Rouge 2009 AC ヴォルネイ赤		41.-14.AC Pommard Rouge 2009 AC ポマール赤	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	35～50年	樹齢	約50年	樹齢	51～61年
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで38日間	マセラシオン	木桶タンクで6週間	マセラシオン	木桶タンクで40日間
醱酵	自然酵母で5週間	醱酵	自然酵母で40日間	醱酵	自然酵母で39日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 仔牛のホホ肉赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	冷製カモ肉赤ワインソース、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテ、 ホロホロ鳥のバロティーヌ
マリアージュ (日本向け)	ホワйтアスパラと生ハムの温菜	マリアージュ (日本向け)	鴨ロースとクレソンの鍋	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と新じゃがのロースト
ワインの 飲み頃	2011年～2031年+ α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年+ α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年+ α 供出温度:14℃
テイスティング コメント	カカオやミネラル、フランボワーズなどの 香り。豊かで骨格のある果実と酸とのバ ランスが良く、余韻に若いタンニンの収斂味 が残る！	テイスティング コメント	スミレやナツメグ、ビャクダンなどのオリ エンタルな香り。ワインは男性的だが、繊 細な酸と豊かな果実味が絶妙な味のバラン スを支える！	テイスティング コメント	ダークチェリーやスミレ、カカオの香り。ア タックは滑らかで、果実と酸がエレガ ント！タンニンも細かく凝縮した旨味との ハーモニーがよい！
希望小売価格	4,760円(税込5,141円)	希望小売価格	7,850円(税込8,478円)	希望小売価格	10,200円(税込11,016円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という 意味で、ビュリニーとサンチャーニュの間に ある教会の近くに1.2haのブドウ畑がある。 収穫日は2009年9月19日と23日。収量は 40hl/ha。1～3年樽を使用。	ちなみに！	買いブドウの区画は、1級のカレイユ・ スー・ラ・シャベルのブドウ50%とレ・グラ ン・ボワゾのブドウ50%。畑面積は 0.40ha。収穫日は2009年9月17日。収量 は28hl/ha。樽は1～3年樽を使用。	ちなみに！	区画はレ・ヴォーミュリアンで、フレッド曰く 標高がある分ワインはポマールなのに繊 細で女性的との事！畑面積は0.25ha。収 穫日は09年9月17日。収量は30hl/ha。樽 は1～3年樽を使用。
41.-15.AC Beaune 1er Cru Rouge 2009 AC ボーヌ1級赤		41.-16.AC Vosne Romanée Rouge 2009 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ		4.-17.AC Chambolle Musigny 2009 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	約80年	樹齢	約50年	樹齢	約50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40日間	マセラシオン	木桶タンクで6週間	マセラシオン	木桶タンクで6週間
醱酵	自然酵母で39日間	醱酵	自然酵母で40日間	醱酵	自然酵母で39日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨肉とフォアグラのムース、 熟成シャルルスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグライチジクソース、 ラミドシャンベルタンチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨とフォアグラのパイ包み、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚ロースと新玉ねぎのソテー	マリアージュ (日本向け)	えぞ鹿のステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+ α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+ α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年+ α 供出温度:14℃
テイスティング コメント	バラやスミレなどフローラルな香り。果実 味は非常にエレガント！後から繊細なタン ニンとスマートなミネラルがワインの骨格 を支える！	テイスティング コメント	チェリーや漢方薬、青竹の香り。アタック にピュアな果実とミネラルの凝縮味があ り、後から細かいタンニンの収斂味が余韻 にまで続く！	テイスティング コメント	ザクロやイチジク、ビャクダンの香り。ア タックが艶やかで果実に女性的な華やさ があり、繊細な酸と細かいタンニンとのバ ランスが絶妙！
希望小売価格	9,000円(税込9,720円)	希望小売価格	13,000円(税込14,040円)	希望小売価格	12,500円(税込13,500円)
ちなみに！	ボーヌ1クリュは09年で最後！区画はレ・ サンヴィーニュが2/3、モントレヴノが1/3。 畑面積は0.32ha。収穫日は2009年9月17 日。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。 。	ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリでラターシュ のすぐ上の畑！仕立ては全てグランクリュ に見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日 は09年9月16日。収量は33hl/ha。1～3年 樽を使用。	ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！畑面積は 0.20ha。収穫日は2009年9月16日。収量 は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

4.-18.AC Savigny les Beaune Rouge Les Gollardes 2009 AC サヴィニー・レ・ボーヌ赤 レ・ゴラルド		4.-20.AC Nuits Saint Georges Rouge Les Damodes 2009 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	約50年	樹齢	約50年
土壌	小石混じりの 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6週間	マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で40日間	醗酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのバルサミコ、 ペルドリのロティキノコ添え	マリアージュ (生産者)	鹿フィレの赤ワインソース、 ベキヤスのソースサルミ
マリアージュ (日本向け)	牛スネ肉のトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛タンのシチュー
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+ α 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年+ α 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ等赤い果実の香りが華やか！ 横に広がるふくよかな果実味と細かいタン ニンの収斂味が相舞いワインの味わいを 複雑にする！	テイスティング コメント	梅やグロゼイユ、カカオの香り。ぎゅっと詰 まった果実の凝縮味がミネラルの旨味、タ ンニンの収斂味と同調し複雑な味わいを 奏でる！
希望小売価格	6,700円(税込7,236円)	希望小売価格	11,200円(税込12,096円)
ちなみに！	レ・ゴラルドは区画名。99年に事故で非業 の死を遂げた親友の畑を07年に引き継い でドメーヌが100%管理。面積は0.44ha。収 穫日は2009年9月15日。収量は35hl/ha。樽 は1～3年樽を使用。	ちなみに！	フレッドがアルジリエールと同等の品質を ニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求 めた秀逸ワイン！畑面積は0.30ha。収穫 日は2009年9月16日。収量は35hl/ha。樽 は1～3年樽を使用。

「Version, October-2010」 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）		
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ヌイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌ・シャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオダイナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivant（活かたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de Table de France(2009) Cuvee Lasyrah de Tales VdT キュヴェ・ラシラー・ド・タレス	
品種	シラー
樹齢	約50年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で約2ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのイチジクソース、 ピコドンチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛肉の黒胡椒とコリアンダー炒め
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	カシスの芽やミュール、クローブ、ローリエの香り。最初に滑らかな果実の凝縮味が口に広がり、後から細かいタンニンとミネラルの収斂味が余韻につれて味わいを引き締める！
希望小売価格	2,800円（税込3,024円）
ちなみに！	収穫日は9月29日。ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味とTalesは畑の名前！ VDTはエチケットに品種の名前を入れることができないので、Syrahに冠詞のLaを強引にくっつけて造語を作ったとのこと♪

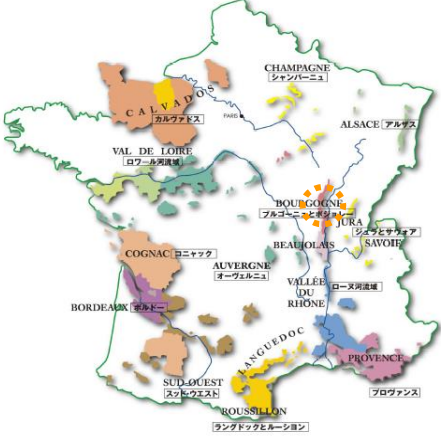
VCN°41		フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD	
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン	
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュイ・サン・ジョルジュ等	
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。	
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。	
	畑総面積	10ヘクタール	
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）	
	収穫方法	100％手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメヌのスタッフ	5人	
	趣味	モトクロス、ガストロノミー	
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする	

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2008 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-5.AC Beaune Blanc 2008 AC ボース白		41.-6.AC Puligny Montrachet 2008 Les Reuchaux AC ピュリニー・モンラッシェ白 レ・ルショー	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	35～60年	樹齢	25年	樹齢	約70年
土壌	泥土状の粘土・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	なし
醱酵	自然酵母で7～8ヶ月	醱酵	自然酵母で7～8ヶ月	醱酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラ、 生ガキ	マリアージュ （生産者）	森のきのこのソテー、 コンテチーズ	マリアージュ （生産者）	アーティチョーク、 真鯛のグリエ
マリアージュ （日本向け）	イカのオリーブオイル炒め	マリアージュ （日本向け）	骨付き豚のグリエ	マリアージュ （日本向け）	アワビのステーキ
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイステイング コメント	リンゴやミネラル、アカシヤ、ハチミツの香り。口当たりがリッチなのと同時に、直線的な酸とミネラルがワインの味わいをキリッと引き締める！	テイステイング コメント	ナシやライチ、ハチミツ、ハーブの香り。ワインはピュア＆まろやかでボリューム感があり、アフターに凝縮したミネラルのうまみと酸が伸びてくる！	テイステイング コメント	白い花やミント、アニスの香り。しっかりとした酸と骨格のあるボディを突き抜ける様に力強いミネラルが口の中でどんどん広がりを見せる！
希望小売価格	4,700円（税込5,076円）	希望小売価格	8,610円（税込）	希望小売価格	13,700円（税込14,796円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑所有面積は1.5ha。収穫日は2008年10月6日で完熟するのを待ちに待ったそうだ。新樽比率が30%のスーパーブルゴーニュ。 ※今年からネゴシアンになりました。	ちなみに！	ボースの区画はBressandes（ブレッサン）で、白はとても貴重！ 買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2008年9月30日。新樽は使わず2～3年樽を使用。	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・ルショーで、フレッドの大的お気に入り！ 1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！ 畑面積は0.20ha。収穫日は2008年9月29日。新樽比率が50%。

41.-7.AC Meursault Blanc 2008 AC ムルソー白		41.-8.AC Meursault Blanc 2008 Narvaux AC ムルソー白 ナルヴォー		41.-10.AC Meursault 1er Cru 2008 Perrieres AC ムルソー1級白 ペリエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	約40年	樹齢	約60年	樹齢	約70年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	小石混じりの 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	なし
醱酵	自然酵母で7～8ヶ月	醱酵	自然酵母で7～8ヶ月	醱酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	エビのムース、 ブランケット・ド・ボー	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 エスカルゴのクリームソース	マリアージュ (生産者)	トリュフ入りパルマンティエ、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	タラのレモンバターソース	マリアージュ (日本向け)	フォアグラ入り茶碗蒸し	マリアージュ (日本向け)	伊勢えびの蒸し焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	オレンジピールやアニス、ミネラルの香り。 滑らかで広がりのある凝縮味に、後からジ ワッと上がってくる旨味と酸が追いかけて くる！	テイスティング コメント	パインやミント、アニス、クリーミィで香ばし い香り。ふくよかでまろやかな凝縮味と、 余韻にまで長く続く酸とミネラルがとても絶 妙！	テイスティング コメント	クッキーやパイン、アニスの香り。口当た りやさしくまろやかだが、後からミネラルと 凝縮したうまみが溢れんばかりに持ち上 がってくる！
希望小売価格	11,918円(税込)	希望小売価格	11,850円(税込12,798円)	希望小売価格	18,375円(税込)
ちなみに！	区画は、ナルヴォーに隣接する、地元で は「Petit Narvaux(プティ・ナルヴォー)」と 呼ばれるところの買いブドウ！畑は 0.25ha。収穫日は2008年9月29日。樽は2 ～3年樽を使用。	ちなみに！	区画名はナルヴォーで、買いブドウの畑 は傾斜の急なジュヌヴリエール沿いにあ る。所有面積は0.16ha。収穫日は2008年9 月25日。新樽比率が50%。	ちなみに！	ペリエールはムルソーの中でも最高峰の区 画！フレッド曰く「このブドウはある人に何度も 頭を下げてようやく手に入れた特別なブドウ」 だそうだ！面積は0.07ha！収穫日は08年9月 25日。新樽比率が100%！
41.-9.AC Chassagne Montrachet 2008 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アベイ・ド・モルジョ		41.-11.AC Vouvray 2003 AC ヴヴレー			
品種	シャルドネ	品種	シュナン・ブラン		
樹齢	50～80年	樹齢	約50年		
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土質		
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし		
醱酵	自然酵母で7～8ヶ月	醱酵	自然酵母で約4年		
熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽で5年		
マリアージュ (生産者)	手長エビのクリームソース ホタテのバターソテー	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォールチーズ		
マリアージュ (日本向け)	カキの香草焼き	マリアージュ (日本向け)	ベイクドチーズケーキ		
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:8℃		
テイスティング コメント	花梨やナシ、ミント、アニスの香り。酸とワ インの凝縮味、ミネラル全てに強かなパ ワーがあり、それらが複雑にかつ絶妙に 調和する！	テイスティング コメント	カリンやドライパイン、マジパン、ミネラル の香り。口当たりクリスピーで線の通ったミ ネラルと酸がワインの甘さとボリュームを 上品にまとめている！		
希望小売価格	15,700円(税込16,956円)	希望小売価格	6,350円(税込6,858円)		
ちなみに！	シャサーニュ屈指の区画で、その名の通り、 畑はシトー派の大修道院(abbaye)畑の 周りを囲むようにある。買いブドウ面積 は0.22ha。収穫日は2008年9月29日。新樽 比率が100%。	ちなみに！	フレッドの秘蔵中の秘蔵ワイン！残糖分 40g。フィルターゼロ！ご存知2003年は猛 暑で残糖がかなりワインに残った年。SO2 無添加は不可能と思われたが、それでも 成功させるフレッドはやはりすごい！！		

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2008 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー		41.-13.AC Voinay Rouge 2008 AC ヴォルネイ赤		41.-14.AC Pommard Rouge 2008 AC ポマール赤	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	約40年	樹齢	約50年	樹齢	50～60年
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで5週間	マセラシオン	木桶タンクで6週間	マセラシオン	木桶タンクで6週間
醱酵	自然酵母で5週間	醱酵	自然酵母で6週間	醱酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽・古樽で16ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ローストチキン	マリアージュ (生産者)	鴨のロースト、 熟成カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	仔牛レバーのソテー、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鳥のもも焼き	マリアージュ (日本向け)	牛フィレのステーキ	マリアージュ (日本向け)	ラムチョップの香草焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ミネラルやフランボワーズなど赤い果実の 香り。フレッシュな果実味の中にしっかりと した酸とミネラルが広がる！微かに収斂 味が残る。	テイスティング コメント	グロゼイユやアニス、ミネラルの香り。口 当たり滑らかで、細かいタンニンの収斂味 と果実の深い味わいがあり、酸がとてもエ レガント！	テイスティング コメント	スミレやカカオ、なめし革の香り。ワインは 筋肉質、かつ力強いミネラルの骨格の中 に妖艶な果実味も兼ね備えていてとても 面白い！
希望小売価格	4,760円(税込5,141円)	希望小売価格	7,850円(税込8,478円)	希望小売価格	10,200円(税込11,016円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という 意味で、ピュリニーとサンシャージュの間に ある教会の近くに買いブドウ畑がある。畑 面積は1.2ha。収穫日は2008年9月29日。 新樽比率が20%。 ※今年からネゴシアンになりました。	ちなみに！	買いブドウの区画は、1級のカレイユ・ スー・ラ・シャベルのブドウ50%とレ・グラン ・ポワゾのブドウ50%。畑面積は 0.40ha。収穫日は2008年10月1日。新樽 比率が50%。	ちなみに！	買いブドウの区画はレ・ヴォーミュリアン で、畑面積は0.25ha。収穫日は2008年10 月1日。新樽比率が100%。
41.-15.AC Beaune 1er Cru Rouge 2008 AC ボーヌ1級赤		41.-16.AC Vosne Romanee Rouge 2008 AC ヴォーヌ・ロマネ赤		4.-17.AC Chambolle Musigny 2008 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	約80年	樹齢	約50年	樹齢	30～75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6週間	マセラシオン	木桶タンクで5週間	マセラシオン	木桶タンクで6週間
醱酵	自然酵母で5～6週間	醱酵	自然酵母で5週間	醱酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽・古樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊のロースト、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキャスのサルミソース、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛テールの煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛もも肉と舞茸の醤油炒め	マリアージュ (日本向け)	炙り鴨コース
ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ブラックチェリーや薬草、アニス、カカオの 香り。酸が繊細で果実にふくらみがあり、 後から細かいタンニンの収斂味がワインを 締める！	テイスティング コメント	チェリーやドライローズ、青竹の香り。ア タックに果実とミネラルの凝縮味があり、 細かいタンニンの収斂味と旨味が長く余 韻に残る！	テイスティング コメント	シャクヤクやスミレ、アニス、カカオの香 り。アタックに華やかなふくらみがあり女性 的で、かつ凝縮した果実味が口の中で可 憐に花開く！
希望小売価格	9,000円(税込9,720円)	希望小売価格	13,000円(税込14,040円)	希望小売価格	12,500円(税込13,500円)
ちなみに！	買いブドウの区画はレ・トゥロンで、畑面積 は0.35ha。収穫日は2008年10月1日。新樽 比率が100%。	ちなみに！	買いブドウの区画はヴィラーージュの畑だが ブドウの手入れ収量仕込み全てをグラン クリュに見立ててつくったとのこと！畑面 積は0.35ha。収穫日は2008年9月28日。 新樽比率が100%。	ちなみに！	買いブドウの区画は1級畑のすぐ隣にあり、 フレッド曰く「1級に負けないだけのポ テンシャルがある」とのこと！畑面積は 0.25ha。収穫日は2008年10月1日。新樽 比率が100%。

4.-18.AC Savigny les Beaune Rouge Les Gollardes 2008 AC サヴィニー・レ・ボヌー赤 レ・ゴラルド	
品種	ピノノワール
樹齡	約50年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醱酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽・古樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラトリュフのテリーヌ 仔牛のリードヴォー
マリアージュ (日本向け)	和牛ハンバーグ
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	赤い果実、シャクヤクの香り。アタックに果 実の膨らみがあり酸がエレガントで、後か ら心地よい苦みを伴ったミネラルと旨味を 感じる！
希望小売価格	6,700円(税込7,236円)
ちなみに！	レ・ゴラルドは区画名。畑面積は0.44ha。 収穫日は2008年9月30日。新樽比率が 50%。 ※今年からネゴシアンになりました。

VCN°41			「Version, March-2010」 フレデリック・コサル（SARL Frederic COSSARD）	
			生産者	Frederic COSSARD
			国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
			AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボース、ニュー・サン・ジョルジュ等
			歴史	現オーナーのフレデリック・コサルは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメヌ・ジャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。
			気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、マイクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
			畑総面積	10ヘクタール
			農法	ビオダイナミ（ホメオパシー）
			収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	モトクロス、ガストロノミー
			生産者のモットー	Vin Vivant（活かしたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-1.AC Beaujolais Villages 2009 Cuvée Camay AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カメイ		41.-2.VdT Bedeau du Sud Rouge (2008) VdT ブドウ・デュ・スッド赤		41.-2.VdT Bedeau du Sud Rouge (2008) VdT ブドウ・デュ・スッド赤 【マグナム】	
品種	ガメイ	品種	グルナツシュ	品種	グルナツシュ
樹齢	60～100年	樹齢	130年	樹齢	130年
土壌	砂混じりの粘土質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで1ヵ月半、 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	古樽で1ヶ月 500ℓ樽で14ヶ月	熟成	古樽で1ヶ月 500ℓ樽で14ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム、ソーセージ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	野ウサギのシヴエ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ （生産者）	鹿のバテ、 ヤマウズラのロースト
マリアージュ （日本向け）	レバーフライ	マリアージュ （日本向け）	新じゃがと挽肉のグラタン	マリアージュ （日本向け）	鶏肉、アスパラ、筍の醤油焼
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	チェリーやミネラル、パンデピスの香りもある。ワインはピュアでタンニンも細かく、透き通るような果実味とミネラルのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュールやキャラメル、ハーブの香り。圧倒的な果実のボリュームの中に骨格のあるミネラルとタンニンの収斂味が見事にバランス良く融合する！	テイスティング コメント	ミュールやキャラメル、ハーブの香り。圧倒的な果実のボリュームの中に骨格のあるミネラルとタンニンの収斂味が見事にバランス良く融合する！
希望小売価格	2,500円（税込2,700円）	希望小売価格	3,000円（税込3,240円）	希望小売価格	5,850円（税込6,318円）
ちなみに！	キュヴェ名のCamayはガメイと亀（カメ）の日本語を掛けている！「ウサギとカメ」の童話のになんで、ウサギがプリムール・ラバン、カメイがそのワインを熟成させたものというストーリーがある！（カメはウサギより遅れてやってきます♪）	ちなみに！	グラメノンのキュヴェパスカル92年を超えるワインをつくり上げる！というコンセプトの下フレッドが丁寧に仕込んだスーパーキュヴェ！あのカーヴ・オジェのマーク・シパー氏も飲んで思わず目が潤んだそうだ！	ちなみに！	フレッド曰く「今もちろん美味しいが、10年後には気絶するぐらいウマイ！」とのこと。