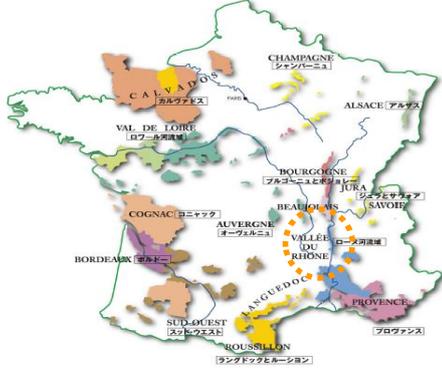
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	49 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2016 ヴァン・ニュ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2016 ポラティム(白)		49.-14. VdF Jaja Rouge 2016 ジャジャ(赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	シャルドネ	品種	メルロー60%、グルナッシュ40%
樹齢	21年~45年	樹齢	48年	樹齢	20年~35年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	ダブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	マセラシオン	メルロー:マセラシオンカルボニック、グルナッシュ:100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで6日間 グルナッシュ: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 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で9ヶ月	醗酵	自然酵母 メルロー:30日、グルナッシュ:24日 (マセラシオン後アッサンブラージュ)
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	アボカドと海老のサラダ、 ロットのサフランソース	マリァージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 ハムとパセリのゼリー寄せ
マリァージュ (日本向け)	空豆とシェーヴルチーズのサラダ	マリァージュ (日本向け)	鯛とアサリのワイン蒸し	マリァージュ (日本向け)	生ハムとイチゴ
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:14°C
テイステイング コメント	梨のコンポート、黄桃、スイカズラ、ハチミツ、 黒豆、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフ レッシュ&フルーティーでふくやかな白い果実 のエキスが口に広がり、心地よいミネラルの苦 みと複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	熟したパイナップル、カリン、ドライアプリコッ ト、パンの耳、ハチミツの香り。ワインはリッチ かつオイリーでまったりとしたエキスの凝縮し た旨味があり、ほんのりとビターでスパイシー なミネラルときれいに同調する！	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ジンジャー、ボン ボン、蜜蝋、潮の香り。ワインはビュアかつ果実 味がエレガントで輝きと艶があり、きれいな酸と 洗練されたミネラル、優しいタンニンのハーモ ニーが完璧！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月11日、ユニブランが 9月20日。収量は47 hL/ha。前年はシャルドネ 100%だったが、2016年は伐根せず一部残 しておいたユニブランがアッサンブラージュさ れている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ウ イン」という意味があり、ヴァンサンとエマ ニュエルのNuの2人の名前を掛けている！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は 4 g/L。2016年はボトリティスが10%入ってい る！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意 味があり、初リリースのワインの発酵が非常 にゆっくりだったことからこの名前が付けられ た！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが 9月21日。収量は57 hL/ha。ワイン名は「気軽 なワイン」という意味があり、ドゥーテールの プリムールとしてつけられた！SO ₂ 無添加、 ノンフィルター！

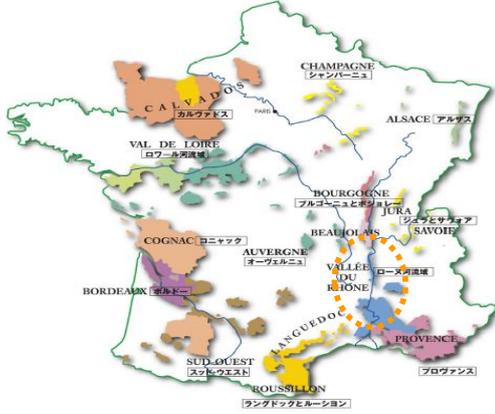
49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2016 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2016 リーバイユ(赤)		49.-4.VdF Rouge 2016 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	20年~50年	樹齢	60年	樹齢	40年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕 込み13~18日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12~18日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ25日間、 全房のブドウ35日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ18日間、 全房のブドウ30日間	醗酵	自然酵母で33日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	仔牛のタルタルステーキ、 コックオーヴァン	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 豚肉のカイエット	マリアーージュ (生産者)	鹿のグランヴヌール、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアーージュ (日本向け)	ホテルイカとベーコンのソテー	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉とトマトの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	仔羊と春野菜の煮込み
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年~2018年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	イチゴジャム、フランボワーズ、ボンボン、ハイ ビスカスティ、シャクヤクの香り。ワインは上 品かつ艶やかで色気があり、チャーミングな赤 い果実のエキス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!	テイステイング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スマイル、バジ ル、プラリネ、若いアーモンドの香り。ワインは 上品かつしなやかで、旨味が染み入るような しっとりとした果実味にキメ細やかなミネラ ル、繊細なタンニンがきれいに融合する!	テイステイング コメント	ダークチェリー、ママレード、シナモン、ローズ マリーの香り。上品で瑞々しく、軽やかながら 余韻の長いワインにしあがっており、優しく甘 みと旨味のある果実味を、緻密で繊細なタンニ ンと酸がまとも上げる!
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに!	収穫日は9月23日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ! ワイン名は「ありのまま の(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサン のVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部 を掛けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月27日。収量は30 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ! ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィ ルター!	ちなみに!	収穫日は9月24日。収量は50 hL/ha。2016年 は100%全房で仕込んでいる! ワイン名は「雑 多な骨董品」という意味があり、以前、初リリ スしたワインの味が不安定だったことからこの 名前を付けられた! SO ₂ 無添加! ノンフィ ルター!

49.-10. VdF Silene Rouge 2016 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齢	36年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ルモンタージュ、ピジャージュを施したものは ファイバータンクで17日間 除梗したはセメントタンクで22日間
発酵	自然酵母で6ヶ月 マセラシオン後アッサンブラージュステンレ スタンクで17日間 (合計34~39日間)
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシウエ
マリアーージュ (日本向け)	豚肉のソテー ブラムソース
ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	カシス、オレンジピール、スマイル、アーモンド、 デーツの香り。ワインはボリュームがありつつ も上品に仕上がっており、タンニンは柔らかく、 甘みと酸味のバランスで瑞々しささえ感じる!
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに!	収穫日は9月19日、20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha! 2016年はマセラシオン時にピ ジャージュ・ルモンタージュを施したものと、全く 手を加えずに放置した2つをワインをアッサン ブラージュしている! ワイン名はギリシャ神話 に出てくる酒の神デオニュソスの従者で酔っ ぱらしいのシレーヌからとった! SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	49 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49.-1. VdF L'Adret Blanc 2016 ラドレ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2015 ポラティム(白)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2016 ラ・ルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ	メルロー40%、グルナッシュ40%、カベルネソーヴィニオン20%	
樹齢	6年~21年	樹齢	47年	樹齢	29年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	グルナッシュ:マセラシオンカルボニック、メルロー、カベルネ:100%除梗 グルナッシュ:ファイバータンクで20日間 カベルネ、メルロー:ステンレスタンクで12日~15日、
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で1ヶ月半	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母 カベルネ:18日、メルロー:15日、 グルナッシュ:30日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	ほうれん草とハムのキッシュ、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 オマール海老のテルミドール	マリァージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウサギのレパールのポワレ
マリァージュ (日本向け)	鱈のムニエル ジェノベーゼソース	マリァージュ (日本向け)	帆立とカリフラワーのグラタン	マリァージュ (日本向け)	オリーブと挽肉のクロケット
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	青リンゴ、クエッチ、青梅、ニワトコの花、クレンソ、マテ茶、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスが詰まっています、整った酸と心地よい苦みを伴ったミネラルがきれいに骨格を形成する!	テイステイング コメント	リンゴのコンポート、洋ナシ、アプリコット、マンゴー、フユメ香、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ芳醇で透明感があり、ネクターのようにねっとりとしたエキスにスパイシーなミネラルの旨味がきれいに溶け込む!	テイステイング コメント	ダークチェリー、ザクロ、ゼスト、スミレ、バラの花弁、タイム、カシューナッツ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつジュシーで、ピロードのようにしなやかで芳醇な果実味と繊細な酸、タンニンが口の中で優しく溶けていく!
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日9月14日。収量は25 hL/ha。残糖分は<3 g/L。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は前年よりも2週間早い8月20日。収量は25 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月12日~9月20日。収量は45 hL/ha平均。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

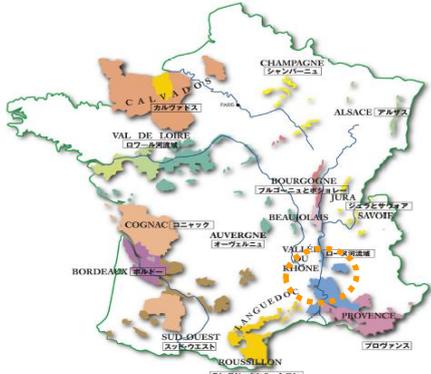
49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2016 ジグ・ザグ(赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2015 ラ・クロワゼ(赤)	
品種	シラー45%、グルナツシュ40%、 メルロー15%	品種	グルナツシュ
樹齢	21年～44年	樹齢	38年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで シラーは17日間、 グルナツシュは20日間、 メルローは25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月～1ヶ月半 (発酵終了後アッサンプラージュ)	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間
熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 イノシシのシヴェ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:19°C
テイステイング コメント	ブルーベリー、ミュール、スマイル、ミント、クローブ、甘草、メントール、森の香り。ワインはしなやかで優しく、野趣あふれる中に清涼感があり、染み入るような果実味に硬質なミネラルと優しいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カシス、ダークチェリーのコンポート、ドライブルーン、シャクヤク、パンデビスの香り。ワインは艶やかかつスパイシーで力強く、滑らかに凝縮した果実味にキメの細かいタンニンが溶け込みそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナツシュが22日、シラーが24日。収量は38 hL/ha平均。ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は18 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わる場所にあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積
農法		ビオロジック
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		4人
趣味		狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー		自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

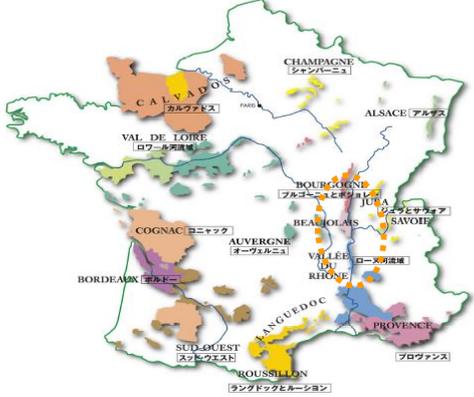
49.-2. VdF La Pythie Rose 2015 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白・マセラシオン)	
品種	メルロー55%、グルナッシュ40%、 ミュスカ5%	品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%
樹齢	36年平均	樹齢	20年	樹齢	39年~44年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを13°C に温度管理されたステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで35日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリァージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 ハーブチキンのレモン煮	マリァージュ (生産者)	ルージュのポワレカレー風味、 ポークジンジャーソース
マリァージュ (日本向け)	あじの南蛮漬け	マリァージュ (日本向け)	キャベツとズッキーニの アンチョビオイル煮	マリァージュ (日本向け)	仔羊の煮込 クスクス添え
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度: 11°C
テイステイング コメント	白桃、マンゴー、サクランボ、梅、マシュマロ、 杏仁豆腐の香り。ワインはフレッシュかつ極わ ずかに微発泡で、ほのかに甘くまとりとした 優しい果実のエキスが繊細なミネラルの苦み を包み込む！	テイステイング コメント	リンゴ、グレープフルーツ、青梅、スズランの 香り。ワインはフレッシュ&フルーティーでキ メの粗い旨味エキスがたっぷり詰まっ ていて、線の細い酸と心地よいミネラルの苦みとのバ ランスが良い！	テイステイング コメント	熟した桃、はっさく、キンカン、ジンジャー、キン モクセイの香り。ワインはスマートかつスパイ シーで洗練された旨味がたっぷり詰まっ ていて、紅茶のような優しいタンニンがじわっと余韻 を引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日はメルローが8月27日~9月2日。収量 は40 hL/ha。残糖は7 g/L。ワインが瓶内再発 酵するのを期待しスパークリングの瓶を使用！ ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ 神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」の イメージが湧き命名した！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は8月21日。収量は40 hL/ha。品種は グルナッシュ、ユニブランからシャルドネの若 木に取って代わられた！ワイン名は「ありの ままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァ ンサンとエマニュエルのNuの2人の名 前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが50 hL/ha。これがマセラシ オンVin nuの最後のミレジムで日本のみのリ リース！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2015 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2015 リーパリュ(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2015 シレーヌ(赤)	
品種	グルナツシュ95%、メルロー5%	品種	カリニヤン	品種	メルロー
樹齢	35年～49年	樹齢	59年	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～17日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 15～20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで22日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ27日間、 全房のブドウ32日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ23日間、 全房のブドウ35日間	発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 鶏肉のコルドンブルー	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	かつおのエスニックステーキ	マリアージュ (日本向け)	なすとひき肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、クランベリー、シャクヤク、クレ ソ、セージ、メントールの香り。ワインはフレッ シュかつ軽快で、キメの細かいタンニン、鉱物 的なミネラルを滑らかな果実味が優しく包み込 む！	テイステイング コメント	ブルーベリー、プルーン、スマイル、アーモンド、 フメ香、モロヘイヤの香り。ワインは柔らかく しなやかで、しっとり染み入るような果実味 に細かく溶け込んだミネラルが融合する！	テイステイング コメント	カシス、ヨモギ、甘草、なめし皮の香り。口当た り滑らかかつスパイシーでしっかりと熟した果 実の凝縮味があり、洗練されたミネラルとキメ の細かいタンニンがワインの骨格を形成す る！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月8日、10日。収量は35 hL/ha。除 梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に 仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「あり のままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァ ンサンとVinとエマニュエルのNuの2人の名前 の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニヤンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は35 hL/ha。ワイン名 はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウ スの従者で酔っぱらいのシレーヌからとつ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

ドメヌ・レ・ドゥーテル (Domaine Les Deux Terres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメヌ・デファンが栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 ha
	農法	ピオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

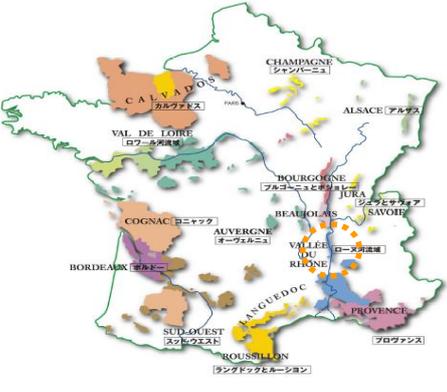
49.-1. VdF L'Adret Viognier 2015 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-13. VdF Zig-Zag Rouge 2015 ジグ・ザグ(赤)		49.-3. VdF La Reboule Rouge 2015 ラルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カベルネソーヴィニオン、メルロー、グルナッシュ各1/3
樹齢	5年~20年	樹齢	20年~43年	樹齢	28年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 24日間 グルナッシュ: 18日間 メルロー: 23日間	マセラシオン	カベルネはMC グルナッシュはスミカルボニック、メルローは100%除梗 カベルネ・メルローは各セメントタンクで15日間 グルナッシュはファイバータンクで17日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間、 古樽で1ヶ月半	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半 (発酵途中にアッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 カベルネ: 32日、メルロー: 22日、 グルナッシュ: 28日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリァージュ (生産者)	ホロホロ鶏とリンゴのオープン焼き、 ルブションチーズ	マリァージュ (生産者)	コックオーヴァン、 ピエド・コシオン	マリァージュ (生産者)	鴨のグラトン、 ウフムレット
マリァージュ (日本向け)	海老とホタテのソテー アンチョビバターソース	マリァージュ (日本向け)	生ハムと芽キャベツのロースト	マリァージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 17°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 15°C
テイスティング コメント	青リンゴ、オレンジ、金木犀、ヨーグルト、 キャラメル、の香り。ワインはふくよかかつ上品 でネクターのような濃厚なエキスがあり、アフ ターに上がるスパイスで心地の良い苦みが 味わいにアクセントを与える!	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、ローズ ペッパー、プラリネ、甘草、お香の香り。口当 たり滑らかでワインに凝縮感があり、しなやかな ワインの状態が落ち着くに時間が掛かった ことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、 ノンフィルター!	テイスティング コメント	ミュール、スミレ、タイム、ハイビスカスティー、 アーモンド、なめし皮の香り。ワインはまるやか かつ滑らかでハーモニーがあり、染み入るよ うな果実味と繊細な酸、優しいタンニンが舌の上 で溶けていく!
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は樹齢5年が9月5日、20年が9月3日。 収量は樹齢5年が30 hL/ha、20年木が17 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」 という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある! SO ₂ 無添加、 ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月3日、シラーが4日、 グルナッシュが8日、10日。収量は35 hL/ha 平均! ワイン名は「紆曲折」で、初リリース のワインの状態が落ち着くに時間が掛かった ことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、 ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は8月27日~9月9日。収量は33 hL/ha。ワイン名は、収穫が終わった後に催さ れる宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスで は収穫祭の呼び名が色々各地で異なり、アル デッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49.-12. VdF Paulatim Blanc 2014 ポラティム(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc Maceration 2014 ヴァン・ニュ・マセラシオン(白)		49.7.- VdF Vin Nu Rouge 2014 ヴァン・ニュ(赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%	品種	グルナッシュ90%、メルロー10%
樹齢	46年	樹齢	38年~43年	樹齢	34年~48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	10°Cに冷却し1日間	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを 13°Cに温度管理されたステンレスタックで12 日間	マセラシオン	ファイバータンクで8~15日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタックで10日間、 その後古樽で11ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタックで22日間	醱酵	自然酵母で16~21日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長海老のゼリー寄せ、 フォアグラのプリオッシュ包み焼き	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 オレンジピールチョコレート	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚ほほ肉の白ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	大根のコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとナスのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 11°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度: 14°C
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、熟したバナナ、トウモロコシ、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはネクターのようにふくよかでボリュームと厚みがあり、ねっとり凝縮した旨味を上品で強かな酸と洗練されたミネラルが支える!	テイスティング コメント	焼きリンゴ、キンカン、洋ナシ、みかんの花、ユーカリ、キャラメル、の香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質でジンジャーや柑橘のような爽やかなフレーバーがあり、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を整える!	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、スマイル、ボンボン、メントール、ラベンダーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、清涼感のある果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルが優しく引き締める!
希望小売価格	3,500円(税込3,780円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	収穫日は9月5日、6日。収量は30 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! ノンフィルター! SO ₂ はプレス後に20 mg/L添加	ちなみに!	収穫日は9月18日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが60 hL/ha。翌年2015年がマセラシオンVin nuの最後のミレジム! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月6日、グルナッシュが9月15日、17日。収量は50~60 hL/haと豊作だった! 2014年はワインにフレッシュさを与えるために早摘みしたメルローを加えている! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

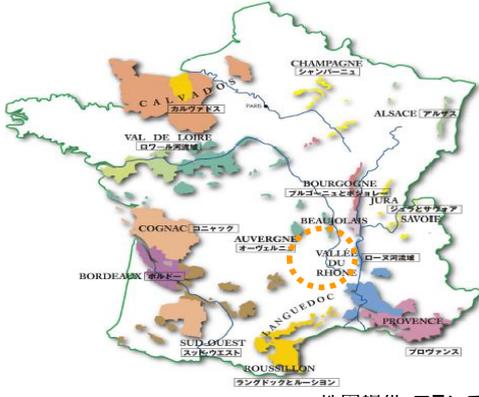
49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齢	34年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のコンフィ バルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌスからとった！ノンフィルター！SO ₂ 無添加。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret 2014 ラドレ(白)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2014 ジグ・ザグ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2014 リーバイユ(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カリニャン
樹齢	19年	樹齢	19年～42年	樹齢	58年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質
ダブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー:20日間 グルナッシュ:10日間 メルロー:14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然醗酵 ステンレスタンクで10日間、 古樽で2ヶ月半	発酵	自然発酵 シラー:25日間、 グルナッシュ:20日間 メルロー:32日間	醗酵	自然醗酵で19日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	カワカマスのケネル、 ピコドンチーズ	マリァージュ (生産者)	チョリソー、、 若鶏のバスコ風煮込み	マリァージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨の生ハム、 冷製ブーダンノワール
マリァージュ (日本向け)	ホタテと筍の生姜炒め	マリァージュ (日本向け)	クスクス	マリァージュ (日本向け)	カツオのタルタル エスニック風
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	パインナップル、洋ナシのコンポート、ドライアプリコット、白い花、パネトーネの香り。ワインはスパイシーで洗練された白い果実の凝縮感があり、強かな酸と緻密なミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイスティング コメント	イチゴジャム、ダークチェリー、デーツ、スマイル、シャクヤク、甘草、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、凝縮した硬質なミネラルと優しいタンニンをまろやかな果実味が包み込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、バラの花弁、セージ、ジンジャー、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく質感が滑らかで、ピュアな果実味とチャーミングな酸、優しいミネラルがスツと口の中で溶ける！
希望小売価格	3,000円(税込3,240円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ はプレス後に15 mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月11日、シラーが12、13日、グルナッシュが16、17日、21日。収量は45 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。2014年はステンレスタンクでのみの熟成！ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
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	2016年~2026年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	ドライブルー、オレンジの皮、スマイル、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・パール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積
農法		ビオロジック
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		4人
趣味		狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー		自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-12. VdF Blanc 2013
Paulatim
ポラティム (白)

品種 シャルドネ

樹齢 45年

土壌 石灰質・粘土質

デブルバージュ 10°Cに冷却し2日間

醸酵 自然酵母
古樽で18ヶ月

熟成 古樽で18ヶ月

マリアージュ (生産者) リードヴォーのパイ包み、オマールのテルミドール

マリアージュ (日本向け) 白子のムニエル

ワインの飲み頃 2016年～2026年
供出温度: 10°C

テイastingコメント 桃のコンポート、熟したパイナップル、ピスタチオ、フルーツケーキ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはスマートでボリュームと厚みがあり、上品で強かな酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！

希望小売価格 3,500円 (税込3,780円)

ちなみに！ 収穫日は8月27日。収量は20 hL/ha。これまでルイ・ラトゥール社に販売していたシャルドネで仕込んでいる！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、今回の初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO₂無添加、ノンフィルター！
49.-2. VdF Rosé 2014
La Pythie
ラ・ピティ (ロゼ)
品種 グルナツシュ80%、メルロー15%、
ミュスカ&サンソー5%

樹齢 35年平均

土壌 玄武岩・石灰質・粘土質

デブルバージュ 直接プレス
10°Cに冷却し2日間醸酵 自然酵母
ステンレスタンクで35日間

熟成 ファイバータンクで6ヶ月

マリアージュ (生産者) スモークサーモンのカナッペ、ルージュのポワレプロバンス風

マリアージュ (日本向け) シェーヴルチーズとイチゴのサラダ

ワインの飲み頃 2016年～2021年
供出温度: 8°C

テイastingコメント 苺ジャム、ルバーブ、白桃、カリンのジャム、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、桃のようなピュアなエキスと綺麗に溶け込んだ酸、塩辛いダンスのような旨味がバランスよく合い舞う！

希望小売価格 2,450円 (税込2,646円)

ちなみに！ 収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。残糖0gの完全辛口！2014年はメルローとミュスカが新たにブレンドされている！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！SO₂はプレス後に10mg/L、ノンフィルター！
49.-13. VdF Rouge 2014
La Reboule
ラルブル (赤)
品種 カベルネソーヴィニオン40%、
メルロー30%、グルナツシュ30%

樹齢 27年平均

土壌 玄武岩・石灰質・粘土質

マセラシオン マセラシオンカルボニック
セメントタンクで
カベルネ・メルローは10日間、
グルナツシュは15日間醸酵 自然酵母
カベルネは30日、メルローは20日、
グルナツシュは22日間

熟成 ステンレスタンクで6ヶ月

マリアージュ (生産者) ローストチキン、
香草入りソーセージ、

マリアージュ (日本向け) 鶏とキノコの赤ワイン煮

ワインの飲み頃 2016年～2021年
供出温度: 14°C

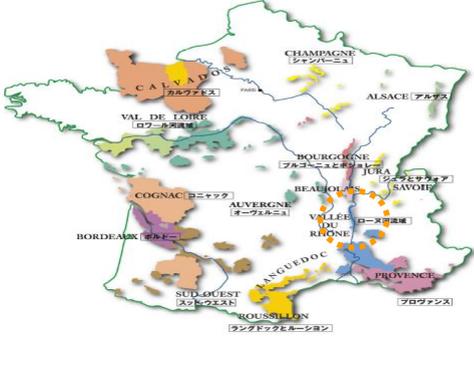
テイastingコメント フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツ、マーメレード、野ばらの香り。ワインはピュアかつ滑らかで輝きがあり、艶やかで透明感のある果実味と硬質でスパイシーなミネラルが軽快なハーモニーを奏でる！

希望小売価格 2,600円 (税込2,808円)

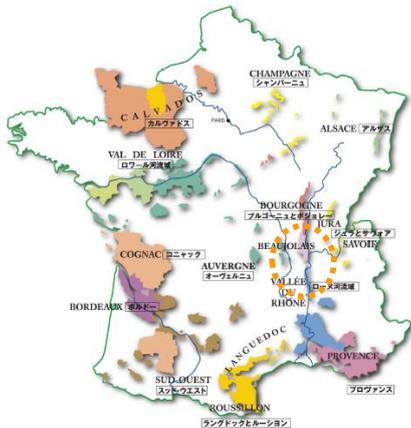
ちなみに！ 収穫日は9月11日～23日。収量は55 hL/haと豊作だった！ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO₂無添加、ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2014
Bric à Brac
ブリック・ア・ブラック (赤)

品種	シラー
樹齢	39年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房80%、除梗20%) ステンレスタンクで25日間
醱酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのテリース、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛肉のローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、クエッチ、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、シソ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつ滑らかで果実味に艶と深みがあり、繊細な酸と洗練されたミネラルのハーモニーがきれいに重なる！
希望小売価格	2,850円(税込3,078円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は45 hL/ha。2014年は全房80%と厳格に除梗したシラーが20%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前、初リリースしたワインの味が不安定だったことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	12 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2013 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2013 ヴァン・ニュ(赤)		49.-10.VdF Silene Rouge 2013 シレーヌ(赤)	
品種	グルナッシュブラン40%、 ユニブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー
樹齢	3年~42年	樹齢	47年	樹齢	33年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	手除梗したユニブランとグルナッシュ、全房の ヴィオニエを15°Cに管理されたステンレスタン クで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然酵母で31日間	発酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリージュ (生産者)	シュークルート、 フォンダンショコラ	マリージュ (生産者)	カルドンのグラタン、 マグロのステーキ	マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 子鹿のロースト黒ラッパ茸ソース
マリージュ (日本向け)	豚肉のマムレード焼き	マリージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のグリル
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 11°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 18°C
テイステイング コメント	マンゴー、キンカン、スターフルーツ、ジャスミン、 ジンジャー、キャラメル香り。ワインはスパイシーかつ 果実味に清涼感があり、紅茶のようなタンニンの収斂 味と共に、ジャスミンのフレーバーが余韻に続く！	テイステイング コメント	クランベリー、グロゼイユ、リュパーブ、スマ シ、バラ、メントール、ガリグの香り。ワイン はフレッシュかつ爽やかで、みずみずしく清涼 感のある果実味を鉱物的で締りのあるミネラル がきれいに支える！	テイステイング コメント	カシスのジャム、ドライブルーベリー、バラの花弁、 胡桃、胡椒、チョコレート香り。口当たりしな やかで、凝縮した果実味が染入るようにやさしく、 鉱物的なミネラルと細かいタンニンの収斂 味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月3日！収 量は40 hL/ha。2013年は、2010年に植樹した ばかりのヴィオニエが20%入っている！ワイン 名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味 があり、ヴァンサンとVinとエマニュエルのNu の2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い9月30日！収 量は35 hL/ha。2013年は厳格な選果が必要 だったためブドウは全て除梗している！ワイン 名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味 があり、ヴァンサンとVinとエマニュエルのNu の2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hL/ha。2013年 は豊作だが、品質を保つため厳格な選果が必要 だった。ワイン名はギリシャ神話に出てくる 酒の神デオニソスの従者で酔っぱらいのシ レーヌスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！



地図提供: フランス食品振興会



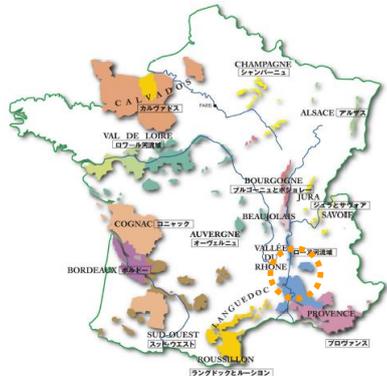
生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積	12 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2013 ラドレ ヴィオニエ (白)		49.-2. VdF La Pythie Rose 2013 ラ・ピティ (ロゼ)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2013 ジグ・ザグ (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ95%、 サンソー5%	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	18年	樹齢	41年	樹齢	18年~41年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは17日間、 グルナッシュは13日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で7ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで27日間	発酵	自然酵母 シラーは24日間、 グルナッシュは27日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリァージュ (生産者)	ブイヤベース、 コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	鮭のムニエルパセリソース、 手長エビの香草焼き	マリァージュ (生産者)	黒ラップ茸のソテー、 小鹿のローストグランヴヌール
マリァージュ (日本向け)	鶏とトマトのクスクス	マリァージュ (日本向け)	生春巻き	マリァージュ (日本向け)	砂肝とマッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 17°C
テイasting コメント	アプリコット、黄桃、ココナッツ、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはフルーティで清涼感があり、フレッシュな酸とネクターのようにふくよかな旨味エキス、やさしく苦みのあるミネラルが見事に融合する！	テイasting コメント	青リンゴ、イチゴキャンディー、セージ、アーモンド、白粉の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで勢いがあり、張りのある真っ直ぐな酸とグレープフルーツのような心地よい苦みとのバランスが良い！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリー、ボタン、ドライトマト、アーモンド、茹でた根菜の香り。ワインは滑らかで果実に湿り気があり、フレッシュな酸と洗練されたタイトなミネラル、若く優しいタンニンがバランス良く融合する！
希望小売価格	2,950円(税込3,186円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は21 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ は発酵終了時に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量はグルナッシュ25 hL/ha、サンソー15 hL/ha。残糖は0 gの完全辛口！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き名付けられた！SO ₂ はプレス後に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月27、28日、グルナッシュが10月7、8日。収量はシラーが45 hL/ha、グルナッシュが25 hL/ha。ワイン名は「紆余曲折」という意味で、以前リリース時ワインの状態が落ち着くに時間がかかったことから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4. VdF Brac Rouge 2013 ブリック・ア・ブラック (赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2013 リーバイユ (赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2012 ラ・クロワゼ (赤)	
品種	シラー	品種	カリニャン	品種	グルナッシュ
樹齢	38年	樹齢	57年	樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房60%、除梗40%) セメントタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	発酵	自然酵母で38日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 熟成カマンベール	マリアーージュ (生産者)	ウズラのローストマスカットソース、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み、
マリアーージュ (日本向け)	鹿肉のペッパーステーキ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	牛レバーのソテー エシャロットビネガーソース
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℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	イチゴ、ダークチェリー、金木犀、スポンジケーキ、カカオ、ラムネの香り。ワインはピュアかつ優しいエキスが凝縮していて、フレッシュでアクセントのある酸と緻密なミネラルが味わいをきれいにまとめる！	テイステイング コメント	グリオット、ブルーベリー、スミレ、レグリーズ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで、優しくみずみずしい果実の旨味エキスとミネラル、繊細な酸が見事な味わいのハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	ブルーン、キャラメル、クラッカー、チーズの香り。ワインは上品かつ滑らかで果実の凝縮味にフィネスがあり、若くしなやかなタンニンと洗練されたミネラルが融合し口の中に溶け入る！
希望小売価格	2,800円(税込3,024円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。2013年は除梗したジクザグのブドウが40%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前醸造中にワインの味が安定せず起伏が激しかったことから名付けられた！！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は17 hL/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は15 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わる場所にあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2012 シレーヌ (赤)	
品種	メルロー
樹齢	32年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イノシシのバテ、 牛のタルタルステーキ
マリアーージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	カシス、ドライイチジク、ダーツ、アーモンド、なめし皮、黒糖の香り。果実は柔らかく洗練された凝縮味があり、後から湿ったタンニンと繊細な酸、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	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は35 hL/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーヌスから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人

趣味

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

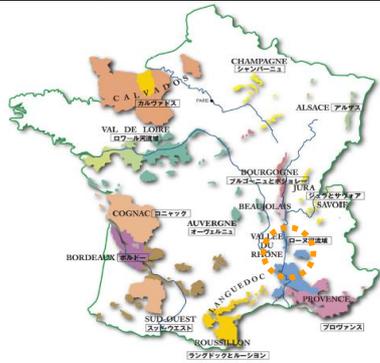
消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2012
ヴァン・ニュ マセラシオン(白)
49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2012
ヴァン・ニュ(赤)
49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2012
ジグ・ザグ(赤)

品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%
樹齢	36年~41年	樹齢	46年	樹齢	17年~40年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 除梗したユニブランと全房のグルナッシュを温度15℃のステンレスタンクで18日間	マセラシオン	15%の全房のブドウをMC法で20日間(ステンレスタンク)、85%除梗したブドウをファイバータンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは25日間、 グルナッシュは20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウが20日間、 全房が30日間	発酵	自然酵母 シラーは32日間、 グルナッシュは40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽で10ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリァージュ (生産者)	カエルの腿のフリットカレー風味、 リードヴォーの香草パン粉揚げ	マリァージュ (生産者)	リヨン風サラダ、 ウサギのもも肉マスタード風味	マリァージュ (生産者)	トマトファルシ、 カマンベールチーズ
マリァージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリァージュ (日本向け)	ミートパイ	マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	焼きリンゴ、洋ナシのコンポート、ミカンの花、ユーカリの香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質で、清涼感のある酸と優しいタンニンの収斂味が味わいを引締める！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、スミレ、パンデピス、ブラリネの香り。ワインはやさしくなやかで、柔らかい果実味と繊細な酸、しめやかなタンニンが豊かな旨味とみごとに同調する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、スミレ、カカオ、お香の香り。ワインは洗練されていて、艶やかな果実味、凝縮したミネラル、カカオのようなキメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,450円(税込2,646円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。2012年はマセラシオンで仕込んだオレンジワイン！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は45hl/ha。除梗したブドウの仕込みはほぼスミマセラシオンカルボニック！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。2012年はシラーとグルナッシュを別々に仕込んでいる！ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！亜硫酸無添加！ノンフィルター！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2012
リーパリュ(赤)

品種	カリニヤン
樹齡	56年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2/3除梗したブドウを23日 間、残りの1/3は全房で15日間
醱酵	自然酵母 除梗したブドウは27日間、全房のブドウは醸しの後 古樽で1ヶ月半。
熟成	除梗／ステンレスタンク10ヶ月 全房／古樽8ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 オックステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラ、タイム、なめし皮 の香り。ワインはミネラリーで清涼感があり、柔 らかな果実味に、しめやかなタンニン、染入る ような旨味エキスが上品に溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hl/ha。ワイン名は「贅 沢な食事」という意味があり、通常のカリニヤンとは 思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が 付けられた！ 亜硫酸無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



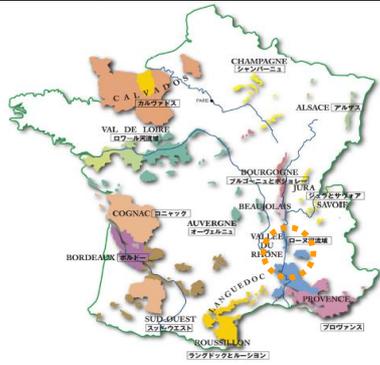
生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRGとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適合している。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-1. L'Adret Viognier 2012
ラドレ ヴィオニエ(白)49.-2. La Pythie 2012
ラピティ(ロゼ)49.-4. Bric a Brac 2012
ブリック・ア・ブラック(赤)

品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%	品種	シラー
樹齢	17年	樹齢	40年	樹齢	37年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで27日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間、 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで28日間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで27日間 古樽で2週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラのキッシュ、 ホタテのグリエ	マリアーージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 塩豚バラ肉のレンズ豆煮
マリアーージュ (日本向け)	焼き牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のタリアータ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2022年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	パインナップル、アプリコット、ヨーグルト、フメ 香、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレ ッシュ&フルーティーで、凝縮した旨味と洗練され たミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よ い苦みが残る！	テイasting コメント	青リンゴ、ローリエ、セージ、白粉の香り。ワイ ンはフレッシュで、活き活きとした酸と白いフ ルーツのやさしい旨味、清涼感のあるミネラ ルの苦みとのバランスが良い！	テイasting コメント	フランボワーズ、スマイル、白檀、お香の香り。ワイ ンは艶やかかつ輪郭があり、ピュアな果実味 としめやかなタンニン、洗練されたミネラルの収 斂味が味わいをきれいにまとめる！
希望小売価格	2,750円(税込2,970円)	希望小売価格	2,200円(税込2,376円)	希望小売価格	2,700円(税込2,916円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は32hl/ha。 ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という 意味があり、その名の通り畑は標高400mの南 向き斜面にある！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量はグルナッシュ 45hl/ha、サンソー35hl/ha。 ワイン名は、ロゼ色から、ギリシャ神話に出て くるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが 湧き命名した！ ※残糖3g/lでノンフィルターのため、万全を 期してベティアン瓶&王冠でのリリースです が、2014年1月現在、ガスはほとんどありま せん。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は42hl/ha。 ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、 ジグザグ同様醸造中ワインの味が安定せず起 伏が激しかったことからこの名前を付けられ た！ SO2無添加！ノンフィルター！

49.-10. Silene Merlot 2011
シレーヌメルロ(赤)

品種	メルロ
樹齡	31年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティポートワインソース、 ウサギのブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏の山椒風味
ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	ミュール、バラ、すみれ、甘草、ニフトコの花、 腐葉土の香り。ワインは上品で果実味にフィネ スがあり、線の細い酸とスレンダーで洗練され たボディ、細かいタンニンが優しく口に染み入 る！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30hl/ha。 50%除梗、50%全房を交互にミルフィーユのよう に重ねて仕込んでいます！ワイン名はギリシャ 神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で 酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィル ター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRGとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

4人

趣味

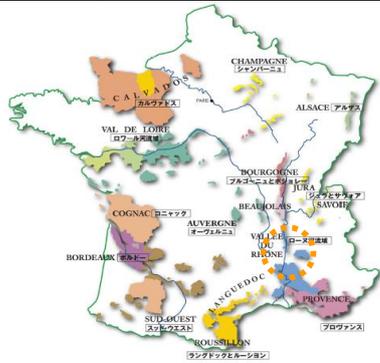
狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2011
VdF ラドレ ヴィオニエ
49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011
VdF ジグ・ザグ 赤
49.-10. VdF Silene Merlot 2010
VdF シレーヌ メルロー

品種	ヴィオニエ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	メルロー
樹齢	16年	樹齢	16年~39年	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で10ヶ月	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	発酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	カワメンタイのブルブランソース、 ポーフォールチーズ	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリァージュ (生産者)	ホロホロ鶏のファルシ、 トムチーズ
マリァージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み	マリァージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリァージュ (日本向け)	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	黄桃や洋ナシ、火打石、カシューナッツ、潮の香り。ワインはリッチでフルーツに上品な厚みがあり、洋ナシの風味と共に塩辛さを感じるくらいに収斂されたミネラルの旨味が味わいの骨格を支える！	テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリーグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイステイング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、シソ、カカオの香り。口当たり滑らかで清涼感があり、しめやかなタンニンとポリウムのある果実、凝縮したミネラルが口の中できれいに溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,450円(税込2,646円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は25hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紜余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！100%除梗！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・パール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

農法

ビオロジック

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

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

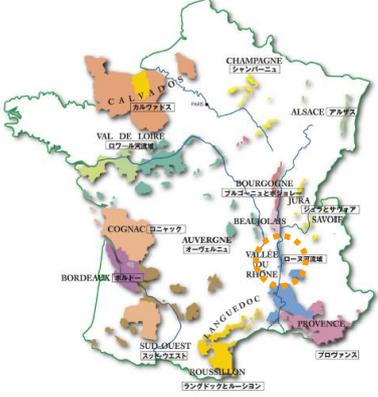
消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-5.VdF Vin Nu Blanc 2011
VdF ヴァン・ニュ 白49.-6.VdF Vin Nu Blanc 2010
Macération
VdF ヴァン・ニュ 白
マセラシオン49.-2.VdF La Pythie Rose 2011
VdF ラ・ピティ ロゼ

品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%
樹齢	35年~40年	樹齢	35年~40年	樹齢	39年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ブドウを除梗後、温度15℃下のステンレスタンクで21日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンク80%、 古樽20%で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 白身魚のソテー	マリァージュ (生産者)	オマールのグリエ、 鴨のコンフィ	マリァージュ (生産者)	いんげんのベニエ、 ムールマリニエール
マリァージュ (日本向け)	ササミの胡麻あえ	マリァージュ (日本向け)	鮭とホタテのムニエル	マリァージュ (日本向け)	赤ピーマンのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	青リンゴやフレッシュなアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸と透明感のあるミネラル、ほのかな苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	蜜リンゴやジャスミン、ライチ、蜜蝋の香り。ワインはフローラルかつクリスピーで、骨格のあるミネラルと洗練されたタンニンの収斂味が、味わいにキレと深みを与える！	テイスティング コメント	青リンゴやボンボン、ローリエ、餅粉の香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸とミネラルのほろ苦み、ボンボンのフレーバーがきれいに同調する！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	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)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとVinとマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hl/ha。通常のヴァンニュ白のブドウの一部を除梗し試験的にマセラシオンで仕込んだ逸品！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！フィルターなし！

49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2011 VdF ヴァン・ニュ 赤		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-4.VdF Bric a Brac Rouge 2011 VdF ブリック・ア・ブラック 赤	
品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	シラー
樹齢	45年	樹齢	16年～39年	樹齢	36年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20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23日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで36日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリァージュ (生産者)	七面鳥のロースト、 プリーチーズ	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリァージュ (生産者)	テッドヴォー、 サンマルセランチーズ
マリァージュ (日本向け)	ソーセージとトマトの煮込み	マリァージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリァージュ (日本向け)	豚肉と白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	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～2022年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	チェリーやカーネーション、ミント、ミネラルの香り。ワインはピュアで果実味がみずみずしく、洗練されたミネラルの収斂味と清涼感のある酸が味わいをスッキリとまとめる！	テイスティング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュールやプルーン、ドライトマト、ナツメグの香り。口当たりしなやかかつ果実味もまろやかで、後から湿ったタンニンとミネラルの収斂味が味わい全体を引き締める！
希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は50hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとマヌエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2011 VdF リーバイユ 赤	
品種	カリニャン
樹齢	55年
土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンク 2/3除梗で15日間、1/3全房で カルボニック法で20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで除梗が 32日間、全房が40日間
熟成	除梗/ステンレスタンク6ヶ月 全房/古樽5ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリァージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 熟成エポワスチーズ
マリァージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	スマレヤカシス、柑橘系の果物、なめし皮の香り。ワインは軽快かつ艶やかで、絹のようにしなやかな果実味、繊細な酸、余韻に残るデリケートなタンニンの収斂味全てが上品！
希望小売価格	2,350円(税込2,538円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は25hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

 :フランス食品振興会	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟にに適している。
		畑総面積
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

※ IGPはヴァン・ド・ペイ(VdP 地域的表示付きのヴァン・ド・テーブル)の新たな呼称です。

48.-1.IGP des Coteaux de l'Ardeche L'Adret 2010 ※ IGP コトー・ド・ラルデッシュ白ラドレ		48.-2.IGP des Coteaux de l'Ardeche La Pythie 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュロゼラ・ピティ		48.-3.IGP des Coteaux de l'Ardeche Zig-Zag 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュ赤ジグ・ザグ	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ	品種	シラー70%、グルナッシュ30%
樹齢	15年	樹齢	38年	樹齢	15年~38年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
ダブルバージュ	6°Cに冷却し3日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	発酵	自然酵母で1ヵ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリージュ (生産者)	鯛のタップナードソース、 ピコドンチーズ	マリージュ (生産者)	グリーンアスパラのソテー、 アサリの白ワイン蒸し	マリージュ (生産者)	鹿肉のパテアンクルート、 仔牛のレバーソテー
マリージュ (日本向け)	牡蠣と長芋のグラタン	マリージュ (日本向け)	サーモンのチリソース	マリージュ (日本向け)	鶏肉と白いんげん豆の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	黄桃やアニス、火打石、カシューナッツの香り。ワインはリッチでボリュームがあり、フレッシュな酸と心地よいミネラル苦味、凝縮味全てにハーモニーと一体感がある！	テイステイング コメント	白桃や黄りんご、フェネル、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで生き生きとした酸とふくやかなボディ、柑橘系の爽やかな苦味がうまく調和している！	テイステイング コメント	ダークチェリーやミュール、甘草、ミネラルの香り。果実の凝縮味がスマートで酸とのバランスも良く、上品な苦味ときれいに溶け込んだ繊細なミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	2,600円(税込2,808円)	希望小売価格	2,000円(税込2,160円)	希望小売価格	2,300円(税込2,484円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日~16日。収量は50hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧きワイン名にした！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35hl/ha。瓶詰めしてワインの状態が落ち着くまで、ほぼ毎日味の起伏が激しかったことから、Zig-Zag(紆余曲折)と名づけた！ノンフィルター！

48.-4.VdF Bric a Brac (2010)
VdF ブリック・ア・ブラック

品種	シラー
樹齢	35年
土壌	玄武岩・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25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のトリュフソース、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	レバーの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ミュールや干しブルーベリー、バニラ、漢方薬の香り。ワインは荘厳で上品な骨格があり、凝縮した果実味の中にミネラルの旨味と細かいタンニンの収斂味が集約されている！
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けた！ノンフィルター！