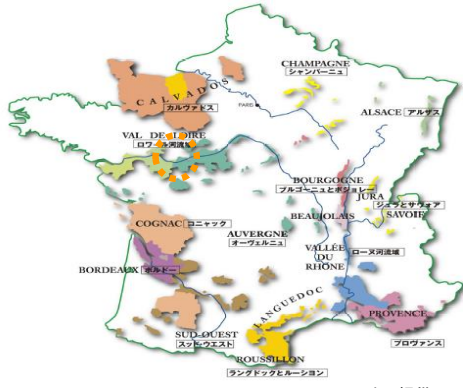


VCN° 7		「Version.October-2014」 クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine Roussel & Didier Barrouillet	
	国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シエール	
	AOC	トゥーレーヌ	
	歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。 1991年から畑をビオロジックに変えて現在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、今でも様々なワイナリーに影響を与えている。	
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシエール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。	
	畑総面積	19.6ヘクタール	
	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	3人、季節労働者数人	
	趣味	カトリーヌ: きのこと狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、ロッククライミング	
	生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張らない。	

7.-1.AC Touraine Gamay 2013 AC トゥーレーヌ ガメイ (赤)		7.-4.AC Touraine Sauvignon No.5 2012 トゥーレーヌ・ソービニオンNo.5(白)	
品種	ガメイ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	42年平均	樹齢	40年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌	土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で7日間	醱酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	20hlの木桶タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、ローストチキン	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのホットサラダ、牡蠣の香草パン粉焼き
マリアージュ (日本向け)	キノコとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	鯖のマスタードソテー
ワインの飲み頃	2014年~2020年 供出温度: 14℃	ワインの飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 9℃
テイステイングコメント	イチゴジャム、フランボワーズ、ローズマリー、甘草、カカオの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく躍動感があり、爽やかな酸と若いタンニンをピュアな果実味が優しく包み、喉を軽快にすり抜ける!	テイステイングコメント	リンゴ、メロン、シトラス、若いアーモンド、ミネラルの香り。ワインは芳醇かつ輪郭がはっきりとしていて、ビビッドな酸と心地よい苦みのあるミネラルエキスが味わいに清涼感と立体的な広がりを与える!
希望小売価格	2,500円(税込2,700円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)
ちなみに!	収穫日は10月11日。2013年は開花時に花が流れたため収穫量は20hl/haと例年の30%減! アルコール度数が11.5%と低くまさにヴァンド・ソワフに相応しい軽快なワインに仕上がっている! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月18日、19日。2012年は寒害、花流れ、ミルデューの影響で収穫量は7hl/haと例年の80%減! だが、収量が減った分ブドウのエキスが凝縮し、しっかりと中身のあるワインに仕上がっている! ノンフィルター!

VCN° 7

「Version, October-2013」
クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Catherine Roussel & Didier Barrouillet

国>地域>村 フランス>ロワール
マレイユ・シュール・シエール

AOC トゥーレーヌ

歴史 1896年から続く由緒あるワイナリー。
1991年から畑をビオロジックに変えて現
在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの
長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、
今でも様々なワイナリーに影響を与えて
いる。気候 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候
とシエール川が互いに影響し合い、複雑
なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積 19.6ヘクタール

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 3人、季節労働者数人

趣味 カトリーヌ: きのこと狩り、読書、絵画鑑賞
ディディエ: エレキギター(ハードロック)、
ロッククライミング生産者のモットー 自然に生きる、無理をしない、見栄を張ら
ない。7-1.AC Touraine Gamay 2012
AC トゥーレーヌ ガメイ (赤)7-8.AC Touraine L'Arpent Rouge 2012
AC トゥーレーヌ・ラルパン・ルージュ (赤)

品種	ガメイ	品種	ピノドニス
樹齢	41年平均	樹齢	50年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった 粘土石灰質土壌	土壌	砂岩石とシレックスの混ざった 粘土石灰質土壌
収穫日	9月27日	収穫日	9月28日
収量	10hl/ha	収量	24hl/ha
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	スママセラシオン・カルボニック ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然酵母で約2週間	醱酵	自然酵母で約1ヶ月半
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
フィルター	あり	フィルター	なし
SO ₂ 添加	マロラクティック発酵後に 25mg/L	SO ₂ 添加	マロラクティック発酵後に 25mg/L
マリァージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ブリーチーズ	マリァージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 シェーヴルチーズ
マリァージュ (日本向け)	レンコンと椎茸のチーズ焼き	マリァージュ (日本向け)	鶏と人参のグリル クミン風味
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度: 16°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	スマレやダークチェリー、カカオ、バ ラ、スイカの香り。ワインは軽快で やさしく、ピュアな果実味とフレッ シュな酸、ミネラルの旨味がうまく 融合している! 余韻にタンニンの 収斂味とスマレの風味が残る!	テイasting コメント	フランボワーズやシャクヤク、 カーネーションの香り。ワインは ピュアで清涼感のある酸とみず みずしい果実のタッチが優しく、 余韻に続く繊細なタンニンの収 斂味が味わいをきれいにまとめ る!
希望小売価格	2,400円(税込2,592円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	2012年のガメイは100%除梗したブドウ で仕込んだ。	ちなみに!	2012年はブドウの色づきが良く、収 量も少なかったのでロゼはつくらず 赤一本に絞った!

VCN° 7

「Version, September-2012」
クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine Roussel & Didier Barrouillet
	国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シエール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。 1991年から畑をビオロジックに変えて現 在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの 長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、 今でも様々なワイナリーに影響を与えて いる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候 とシエール川が互いに影響し合い、複雑 なミクロクリマをつくり出す。	
	畑総面積	19.6ヘクタール
	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	3人、季節労働者数人
	趣味	カトリーヌ: きのこと狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、 ロッククライミング
	生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張ら ない。

7.-1.Touraine Gamay 2011
トゥーレーヌ ガメイ

品種	ガメイ
樹齢	40年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石 灰質土壌
マセラシオン	ステンレスタンクで8日間
醱酵	自然酵母で8日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 カマンベールチーズ
マリージュ (日本向け)	秋刀魚のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	スマレやチェリー、フランボワーズ の華やかな香り。果実味がフレッ シュで酸とのバランスが良く、後か ら骨格を伴った細かいタンニンの 収斂味がほのかな苦味とともに口 に広がる!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日は9月2日~3日。収穫量 35hl/ha! 2011年のガメイは豊作 でブドウの質も良く選果の必要が なかった! ブドウは50%除梗破 砕、50%全房でマセラシオン! ノン フィルター!

VCN° 7		「Version, October-2011」 クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine Roussel & Didier Barrouillet	
	国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シエール	
	AOC	トゥーレーヌ	
歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。 1991年から畑をビオロジックに変えて現 在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの 長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、 今でも様々なワイナリーに影響を与えて いる。		
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候 とシエール川が互いに影響し合い、複雑 なミクロクリマをつくり出す。		
	畑総面積	19.6ヘクタール	
	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	3人、季節労働者数人	
	趣味	カトリーヌ: きのこと狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、 ロッククライミング	
	生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張ら ない。	

7.-1.Touraine Gamay 2010 トゥーレーヌ ガメイ	
品種	ガメイ
樹齢	39年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石 灰質土壌
マセラシオン	スミマセラシオン・カルボニック 12hlの木桶タンクで10日間
醱酵	自然酵母で約1ヶ月
熟成	セメントタンクで5ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 シェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	チキンとアンディーブのロースト
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	スマイレやチェリー、フランボワーズ の華やかな香り。果実味がフレッ シュで酸とのバランスが良く、後か ら骨格を伴った細かいタンニンの 収斂味がほのかな苦味とともに口 に広がる!
希望小売価格	2,200円(税込2,376円)
ちなみに!	収穫日は9月21日。収穫量 30hl/ha! 2010年のガメイは木桶タ ンクを使いスミマセラシオンカルボ ニックで仕上げている! ノンフィル ター!

VCN° 7	「Version, January-2010」 クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)	
	 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者
国>地域>村		フランス>ロワール マレイユ・シュール・シエール
AOC	トゥーレーヌ	
歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。1991年から畑をビオロジックに変えて現在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、今でも様々なワイナリーに影響を与えている。	
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシエール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。	
	畑総面積	19.6ヘクタール
	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	3人、季節労働者数人
	趣味	カトリーヌ: きのこと狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、ロッククライミング
	生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張らない。

★ new vintage ★ 7.-2.Touraine Terre Blanche 2008 トゥーレーヌ テール・ブランシュ	
品種	シャルドネ
樹齢	14年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	イノックスタンクで9ヶ月
マリァージュ (生産者)	森のキノコのソテー、 シェーヴルチーズ
マリァージュ (日本向け)	ポトフ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度: 9°C
テイステイング コメント	パイナップルやカラメル、潮の香りもある。アタックはやさしくフレッシュ&フルーティでミネラルの旨味をしっかりと感じる! とてもバランスが良い!
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに!	このミレジムがテールブランシュ最後のワイン!! ワインの名前の由来は、石灰質土壌が「ブランシュ=白い、テール=土地」から来ている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 7	「Version, March-2009」 クロ・ロッシュ・ブランシュ (Clos Roche Blanche)	
		生産者



地図提供: フランス食品振興会



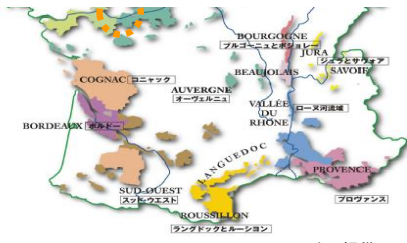
国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シュール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。 1991年から畑をビオロジックに変えて現在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、今でも様々なワイナリーに影響を与えている。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシュール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	19.6ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	カトリーヌ: きのこ狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、ロッククライミング
生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張らない。

7.-1.Touraine Gamay 2007 トゥーレーヌ ガメイ		7.-2.Touraine Terre Blanche 2007 トゥーレーヌ テール・ブランシュ	
品種	ガメイ	品種	シャルドネ
樹齢	36年平均	樹齢	13年
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	20hlの密封容器で1日 マセラシオン・カルボニック イノックスタンクで7日	マセラシオン	20hlの密封容器で1日 マセラシオン・カルボニック
醗酵	自然酵母で7日	醗酵	自然酵母で約4ヶ月
熟成	イノックスタンクで3ヶ月	熟成	イノックスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、リエット、 オイルフォンデュ	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 タラの粒マスタードクリーム蒸
マリアージュ (日本向け)	シェーブルチーズと ハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	バーニャカウダ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:11℃
テイasting コメント	クローブやダークチェリー、黒い果実の香り。味わいは酸と果実味がフレッシュで、後から広がるタンニンとスパイシーな味わいが心地よい。	テイasting コメント	ミネラルやフュメ香、シトロンなどの香り。アタックはやさしくフレッシュ&フルーティ。きれいな酸が後からぐっと伸びる。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)
ちなみに!	2007年のガメイの収穫量は17hl! (例年は25hl~30hl) 厳しいミレジムのなか丁寧に造られた逸品だ!	ちなみに!	テール・ブランシュの名前の由来は、石灰質土壌が「ブランシュ=白い、テール=土地」から来ている。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 7	「Version, June-2008」 クロ・ロッシュ・ブランシュ(Clos Roche Blanche)	
	生産者	Gatherine Roussel & Didier Barrouillet
	国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シュール
AOC		トゥーレーヌ





地図提供: フランス食品振興会



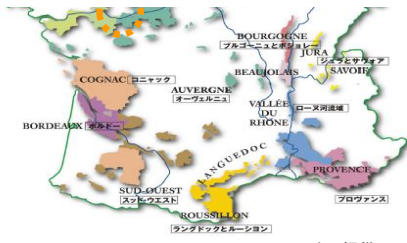
歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。1991年から畑をビオロジックに変えて現在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、今でも様々なワイナリーに影響を与えている。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	19.6ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	カトリーヌ: きのご狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、ロックライミング
生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張らない。

7.-2.Touraine Terre Blanche 2007 トゥーレーヌ テール・ブランシュ		7.-4.Touraine Sauvignon No.5 2006 トゥーレーヌ・ソービニオンNo. 5	
品種	シャルドネ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	13年	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌
マセラシオン	20hlの密封容器で1日 マセラシオン・カルボニック	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で約4ヶ月	醱酵	自然酵母で約2ヶ月
熟成	イノックスタックで8ヶ月	熟成	木桶で1年
マリアーージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 タラの粒マスタードクリーム蒸	マリアーージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 サーモンタルタル
マリアーージュ (日本向け)	バーニヤカウダ	マリアーージュ (日本向け)	鳥のカシューナッツ炒め
ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2015年 供出温度: 12℃
テイasting コメント	ミネラルやフュメ香、シトロンなどの香り。アタックはやさしくフレッシュ&フルーティ。きれいな酸が後からぐっと伸びる。	テイasting コメント	カリンや洋ナシの香り。味わいまるやかでワインにボリュームがあり、ピュアな酸が個性を引き立たせる。アフターに旨みが残る。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	テール・ブランシュの名前の由来は、石灰質土壌が「ブランシュ=白い、テール=土地」から来ている。	ちなみに!	2006年は通常よりもアルコール度数が1%高いボリューム豊かなワインに仕上がった!

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 7	「Version, January-2008」 クロ・ロッシュ・ブランシュ(Clos Roche Blanche)	
	生産者	Gatherine Roussel & Didier Barrouillet
	国>地域>村	フランス>ロワール マレイユ・シュール・シェール
	AOC	トゥーレーヌ





地図提供: フランス食品振興会



歴史	1896年から続く由緒あるワイナリー。1991年から畑をビオロジックに変えて現在に至る。彼らはいわばトゥーレーヌの長老的存在で、ワイン作りに造詣が深く、今でも様々なワイナリーに影響を与えている。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロ気候をつくり出す。
畑総面積	19.6ヘクタール
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	3人、季節労働者数人
趣味	カトリーヌ: きのご狩り、読書、絵画鑑賞 ディディエ: エレキギター(ハードロック)、ロッククライミング
生産者のモットー	自然に生きる、無理をしない、見栄を張らない。

7.-1.Touraine Gamay sans SO2 2006 トゥーレーヌ ガメイ SO2ゼロ		7.-2.Touraine Terre Blanche 2006 トゥーレーヌ テール・ブランシュ		7.-3.Touraine Sauvignon No.2 2006 トゥーレーヌ・ソービニオンNo. 2	
品種	ガメイ	品種	シャルドネ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	12年	樹齢	35年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌	土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌
マセラシオン	20hlの密封容器で1日マセラシオン・カルボニックイノックスタンクで7~10日	マセラシオン	20hlの密封容器で1日マセラシオン・カルボニック	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で7~10日	醱酵	自然酵母で約3ヶ月	醱酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	イノックスタンクで3ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	木桶で1年
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、牛のステーキ	マリアーージュ (生産者)	小魚のフリット、ムール・マリネール	マリアーージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、キッシュロレーヌ
マリアーージュ (日本向け)	ヴァシュラン・モンドール(チーズ)	マリアーージュ (日本向け)	ほたてのバター焼き	マリアーージュ (日本向け)	鯛のしゃぶしゃぶ
ワインの飲み頃	2008年~2010年 供出温度: 14℃	ワインの飲み頃	2008年~2011年 供出温度: 11℃	ワインの飲み頃	2008年~2013年 供出温度: 12℃
テイスティング コメント	イチゴやハーブ、オールスパイスなどのスパイシーな香り。味わいはタニックでスパイシーだが後から広がる果実味が爽快で心地がいい。	テイスティング コメント	ミネラルや白桃の香り。酸とワインの厚みとのバランスが良く、フルーティで後味に心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	アカシヤの花やグレープフルーツなどの柑橘系の香り。ハツラツとした酸、ほのかな甘み、苦味、果実味がバランスよく口に広がる。
希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	2,250円(税込2,430円)	希望小売価格	2,500円(税込2,700円)
ちなみに!	SO2添加ゼロの冬限定品(最低限の温度管理が出来るとのこと)	ちなみに!	テール・ブランシュの名前の由来は、石灰質土壌が「ブランシュ=白い、テール=土地」から来ている。	ちなみに!	ノンフィルターで自然に澱の沈殿を待たただけ!

7.-4.Touraine Sauvignon No.5 2006 トゥーレーヌ・ソービニオンNo. 5	
品種	ソービニオンブラン
樹齢	35年平均
土壌	砂岩石とシレックスの混ざった石灰質土壌
マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で約2ヶ月
熟成	木桶で1年
マリアージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 サーモンタルタル
マリアージュ (日本向け)	魚介類の鉄板焼き
ワインの 飲み頃	2008年～2015年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	カリンや洋ナシの香り。味わいまろやかでワインにボリュームがあり、ピュアな酸が個性を引き立たせる。アフターに旨みが残る。
希望小売価格	3,200円(税込3,456円)
ちなみに!	2006年は通常よりもアルコール度数が1%高いボリューム豊かなワインに仕上がった!