

地図提供: フランス食品振興会



生産者 Alex FOILLARD

国>地域>村 フランス>ボジョレー>モルゴン

AOC ブルイイ、コート・ド・ブルイイ

歴史

オーナーであるアレックスは、2012年ポーヌのワイン学校(BTS)に入学。学校で醸造や栽培を学びながら2週間おきにブリュレ・ロックのドメヌで研修を重ねる。2014年2月オーストラリアで1年間ワイナリーやレストランで働く。2015年2月に帰国後、父のジャンのドメヌで収穫終わりまで働き、その後日本で3ヶ月滞在。2016年再びジャンのドメヌで働き、収穫直前の8月にブルイイとコート・ド・ブルイイの畑それぞれ1haずつ計2haを購入。ジャンのドメヌで働きつつ、2017年8月正式に自らのドメヌを立ち上げる。

気候

気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。また、ブルイイの丘によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積 2 ha

農法 ビオロジック(認証なし)

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

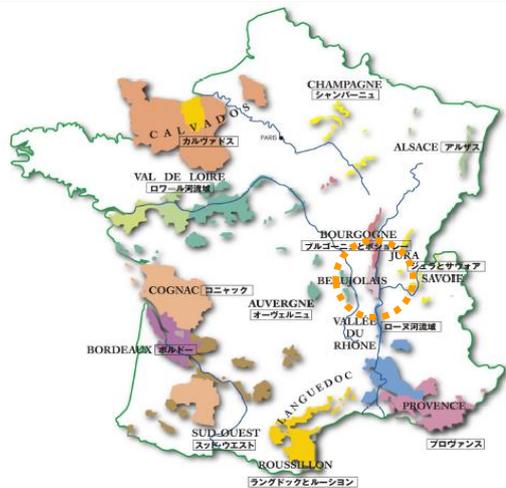
ドメヌのスタッフ 1人

趣味 ウェイクボード、食べ歩き

生産者のモットー エlegantで深みのあるワインをつくる

63.-3. AC Beaujolais Village 2019
ボジョレー・ヴィラージュ(赤)63.-1. AC Brouilly 2018
ブルイイ(赤)63.-2. AC Côte de Brouilly 2018
コート・ド・ブルイイ(赤)

品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	36年~91年	樹齢	49年平均	樹齢	32年平均
土壌	花崗岩混じりの泥土状砂地	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩、シスト混じりの砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で19日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで24日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで30日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで22日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	50%セメントタンク、 50%古樽228Lで9ヶ月	熟成	70%フールド(大樽)28hL、30%古樽 228Lで9ヶ月
マリージュ (生産者)	パプリカのツナチーズ焼き、 ピコドンチーズ	マリージュ (生産者)	鴨のテリーヌ、 野鳩のロティサルミソース	マリージュ (生産者)	鴨のパストラミ、 リヴァロチーズ
マリージュ (日本向け)	スパイシーチキン	マリージュ (日本向け)	仔羊のグリル	マリージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16°C
テイasting コメント	イチゴ、アセロラ、ザクロ、キンカン、 黄色いバラ、オレンジの皮、黒糖、燻 製の香り。ワインはチャーミングかつ ボリュームのあるピュアな果実味に 照りがあり、ほんのりスパイシーなミ ネラルが味わいにアクセントを与 える！	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、シャク ヤク、赤いバラ、オレンジの香り。 ワインはしなやかかつ柔らかい果 実の凝縮したコクがあり、滋味深い ほんのりピターなミネラルとまろやか なタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、フランボワーズの ジャム、ミョウガ、ハイビスカス ティー、タバコの葉、黒鉛の香り。ワ インは滑らかかつスパイシーで果実 味に上品なコクがあり、じわっと染み 入るような酸と滋味深くほんのりピ ターなミネラルが複雑に相重なる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は56hl/haと 豊作に恵まれた！気軽に飲めるヴァ ン・ド・ソワフがコンセプト！買いブ ドウはモルゴンとブルイイの間にあるセ ルシエ村のブドウ栽培者ジュリアン・ ジェランから！畑の樹齢平均は36年 で、90年を超えるの古樹の区画もあ る！SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L添 加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。 2018年は、2016年同様50%セメント タンク、50%樽熟で仕込んだ！(前年 は70%セメントタンク、30%樽熟)畑 はブルイイの中では標高が350mと 高く北向きの緩やかな斜面に位置す る！SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L添 加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40hl/ha。 畑はブルイイの丘の標高380m南 部、北向きの斜面に位置する！土壌 にコート・ド・ブルイイ特有のPierre Bleueはほとんど混じっていない！ SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L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

Alex FOILLARD

国>地域>村

フランス>ボジョレー>モルゴン

AOC

ブルイイ、コート・ド・ブルイイ

歴史

オーナーであるアレックスは、2012年ポーヌのワイン学校(BTS)に入学。学校で醸造や栽培を学びながら2週間おきにプリューレ・ロックのドメヌで研修を重ねる。2014年2月オーストラリアで1年間ワイナリーやレストランで働く。2015年2月に帰国後、父のジャンのドメヌで収穫終わりまで働き、その後日本で3ヶ月滞在。2016年再びジャンのドメヌで働き、収穫直前の8月にブルイイとコート・ド・ブルイイの畑それぞれ1haずつ計2haを購入。ジャンのドメヌで働きつつ、2017年8月正式に自らのドメヌを立ち上げる。

気候

気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。また、ブルイイの丘によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

畑総面積

2 ha

農法

ビオロジック(認証なし)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

1人

趣味

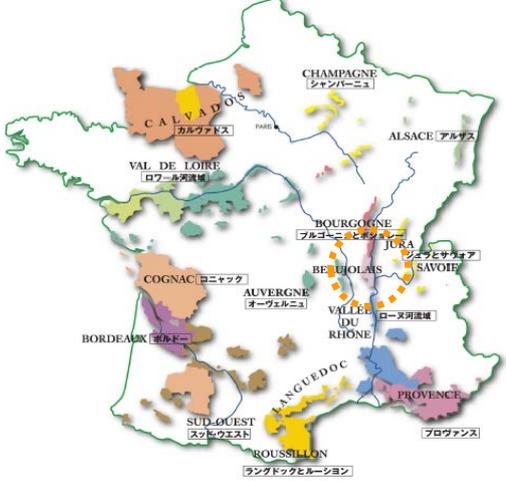
ウェイクボード、食べ歩き

生産者のモットー

エレガントで深みのあるワインをつくる

63.-3. AC Beaujolais Village 2018
ボジョレー・ヴィラージュ(赤)63.-1. AC Brouilly 2017
ブルイイ(赤)63.-2. AC Côte de Brouilly 2017
コート・ド・ブルイイ(赤)

品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	35年~90年	樹齢	48年平均	樹齢	32年平均
土壌	花崗岩混じりの泥土状砂地	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩、シスト混じりの砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で18日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で18日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで17日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで14日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	70%セメントタンク、 30%古樽228Lで8ヶ月	熟成	古樽228Lで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソシソン、 カンコワイヨットチーズの 冷製フォンデュ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨とフォアグラのパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	海老とトマトのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのソテー マスタードクリームソース	マリアージュ (日本向け)	豚ロース肉の香草ロティ
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	イチゴ、クランベリー、スイカ、シャクヤク、ハイビスカスティー、シソの香り。ワインは艶やかかつ明るくジュシーで、ピロードのように滑らかな果実味が繊細なミネラルと共にスリリと喉を滑り落ちる!	テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、シャクヤク、オレンジゼット、ミスクの香り。ワインは滑らかかつ凝縮した果実味が芳醇で染み入るようなコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かく繊細なタンニンが上品な骨格を形成する!	テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、フェンネル、ミョウガ、ジンジャーの香り。ワインは滑らかかつスマートでストラクチャーがあり、力強くピュアな果実味に洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに!	収穫日は9月6日。収量は35~55hl/ha。気軽に飲めるヴァンド・ソフワがコンセプト! 買いブドウはモルゴンとブルイイの間にあるセルシエ村のブドウ栽培者ジュリアン・ジェランから! 畑の樹齢平均は35年で、90年の古樹の区画もある! SO ₂ は醸造中に20mg/L、瓶詰め前に15mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月3日。収量は43hl/ha。前年は50%樽熟成だったが、今回は樽熟を30%に減らした! 畑はブルイイの中では標高が350mと高く北向きの緩やかな斜面に位置する! SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月2日。収量は27hl/ha。畑はブルイイの丘の標高380m南面に位置するが、ちょうどV字の谷を作っていて実際の畑の斜面は北向きに位置する! 土壌にコート・ド・ブルイイ特有のPierre Bleueはほとんど混じっていない! SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L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	Alex FOILLARD
	国>地域>村	フランス>ボジョレー>モルゴン
	AOC	ブルイイ、コート・ド・ブルイイ
	歴史	オーナーであるアレックスは、2012年ポーヌのワイン学校(BTS)に入学。学校で醸造や栽培を学びながら2週間おきにプリューレ・ロックのドメヌで研修を重ねる。2014年2月オーストラリアで1年間ワイナリーやレストランで働く。2015年2月に帰国後、父のジャンのドメヌで収穫終わりまで働き、その後日本で3ヶ月滞在。2016年再びジャンのドメヌで働き、収穫直前の8月にブルイイとコート・ド・ブルイイの畑それぞれ1haずつ計2haを購入。ジャンのドメヌで働きつつ、2017年8月正式に自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。また、ブルイイの丘によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
	畑総面積	2 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	ウェイクボード、食べ歩き
	生産者のモットー	エレガントで深みのあるワインをつくる

63.-1. AC Brouilly 2016 ブルイイ(赤)		63.-2. AC Cote de Brouilly 2016 コート・ド・ブルイイ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	47年平均	樹齢	31年平均
土壌	花崗岩	土壌	花崗岩、シスト混じりの砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で22日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間
熟成	50%セメントタンク、 50%古樽228Lで5ヶ月 アッサンブラージュ後 セメントタンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ペルドリのロティキノソース	マリアージュ (生産者)	ウズラのファルシ、 マグレドカナル
マリアージュ (日本向け)	赤ワインのポーチド・エッグ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルー、シャクヤク、ハイビスカスティー、シソの香り。ワインは柔らかく滑らかかつ凝縮した果実味に照りがあり、繊細な酸とほんのりピターでスパイシーなミネラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ザクロ、シャクヤク、オレンジ、シソの香り。ワインはピュアで明るく果実味がピロードのように滑らかでフィネスがあり、ダシのように染み入るような旨味と優しいミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は49 hL/ha。畑はブルイイの中では標高が350 mと高く北向きに緩やかな斜面に位置する！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は52 hL/ha。畑はブルイイの丘の標高380 m南面に位置するが、ちょうどV字の谷を作っていて実際の畑の斜面は北向きに位置する！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。