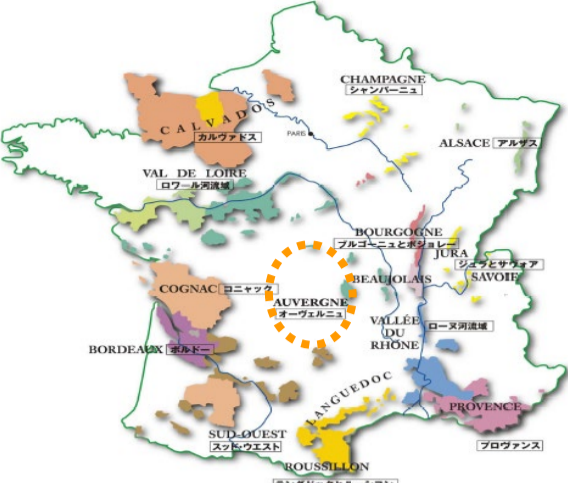



|  |  |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
|--|--|---|-----|---------------|--------|--------------------------------|-----|------------|----|--|----|--|------|--------|----|--------|------|--------------|----------|----|----|---------------|----------|
| VCN° 10  | <b>「Version.November-2024」</b><br><b>ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)</b>   |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
|  |  <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>                       | <table border="1"> <tr><td>生産者</td><td>Patrick BOUJU</td></tr> <tr><td>国&gt;地域&gt;村</td><td>フランス&gt;オーヴェルニュ&gt;サン・ジョルジュ・シュール・アリエ</td></tr> <tr><td>AOC</td><td>ヴァン・ド・フランス</td></tr> <tr><td>歴史</td><td>元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。</td></tr> <tr><td>気候</td><td>フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。</td></tr> <tr><td>畑総面積</td><td>8.5 ha</td></tr> <tr><td>農法</td><td>ビオロジック</td></tr> <tr><td>収穫方法</td><td>100%手摘み、畑で選果</td></tr> <tr><td>ドメヌのスタッフ</td><td>3人</td></tr> <tr><td>趣味</td><td>自然派ワイナリー訪問、料理</td></tr> <tr><td>生産者のモットー</td><td>形式にこだわらない！<br/>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！</td></tr> </table> | 生産者 | Patrick BOUJU | 国>地域>村 | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ | AOC | ヴァン・ド・フランス | 歴史 | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 | 気候 | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。 | 畑総面積 | 8.5 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 | 3人 | 趣味 | 自然派ワイナリー訪問、料理 | 生産者のモットー |
| 生産者  | Patrick BOUJU  |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| AOC  | ヴァン・ド・フランス   |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 歴史   | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 気候   | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 畑総面積   | 8.5 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   | 3人   |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 趣味   | 自然派ワイナリー訪問、料理  |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
| 生産者のモットー   | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |
|  |  |   |     |               |        |                                |     |            |    |  |    |  |      |        |    |        |      |              |          |    |    |               |          |

| 10.-12. Pétillant Naturel 2023<br>FESTEJAR Blanc<br>ペティアン・ナチュレル(辛口)<br>フェステジャール・ブラン(白泡) |   | 10.-29. G&M 2022<br>ジェー・エ・エム(マセラシオン) |   | 10.-11. VdF M01 2021<br>モル(赤) |  |
|---|---|--------------------------------------|---|-------------------------------|--|
| 品種  | シャルドネ(リムー)90%、シルヴァネール、リースリング、ピノブラン10%   | 品種                                   | ミュスカアレクサンドリー30%、ゲヴェルツラミネール30%、シャルドネ30%、グルナッシュブラン、ユニブラン10%   | 品種                            | ガメイ40%(ボジョレー)、サンソー20%、シラー、グルナッシュ、カリニャン25%、シャルドネ15%   |
| アルコール度数   | 12.5%   | アルコール度数                              | 13%   | アルコール度数                       | 12.5%  |
| 樹齢  | 20年~50年   | 樹齢                                   | 24年~44年   | 樹齢                            | 13年~90年  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌                                   | 石灰質・粘土質、グレローズ、泥土状の砂地  | 土壌                            | 石灰質・粘土質、砂地   |
| 一次発酵  | シャルドネを18℃に温度管理されたステンレスタンクで1ヶ月半  | マセラシオン                               | ミュスカとゲヴェルツは12hLのジャー(炬器)で2週間、その他の品種はステンレスタンクで3週間   | マセラシオン                        | スミマセラシオンカルボニック(サンソーは除梗、シャルドネは直接プレス)ファイバータンクで14日間(シラー、グルナッシュ、カリニャンは一緒、それ以外は個別に醸し、その後全てをアッサンブラージュ)   |
| 二次発酵熟成  | 発酵途中のシャルドネにティラーージュとして時間差で収穫したアルザス品種を混ぜビン内で5ヶ月   | 醗酵                                   | 自然酵母で1ヶ月  | 醗酵                            | 自然酵母で1~3ヶ月   |
| デゴルジュマン   | 2024年3月   | 熟成                                   | ミュスカとゲヴェルツは12hLのジャー、その他の品種はステンレスタンクで7ヶ月(満杯にせず酸化熟成している)アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月  | 熟成                            | ステンレスタンクで10ヶ月、その後2017年以降のソレラシステムで樽熟成させた複数のワインをアッサンブラージュ  |
| マリアーージュ(生産者)  | アペリティブ、ベビーホタテのアクアパッツァ   | マリアーージュ(生産者)                         | 海老のベニエ、豚肉のバルサミコ煮込み  | マリアーージュ(生産者)                  | 生ハム・ソーセージ、マグロのステーキ   |
| ワインの飲み頃   | 2024年~2029年<br>供出温度:7℃  | ワインの飲み頃                              | 2024年~2034年<br>供出温度:11℃   | ワインの飲み頃                       | 2024年~2029年<br>供出温度:14℃  |
| テイastingコメント  | 色合いは透明感のある淡い黄金色。レモン、グレープフルーツ、白い花、生ホップの香り。ワインはドライかつスパイシーでムースのように柔らかな泡立ちとピュアなエキスにまつたりとした粘着性があり、心地よい苦みが余韻に残る!  | テイastingコメント                         | 色合いは濁りのある黄金色。パッションフルーツ、パパイア、ジンジャーの香り。ワインはフルーティーで桃のネクターのような華やかなフレーバーがあり、ふくよかなエキスにじわっと横に広がる強かな酸、滋味深く繊細なタンニンがきれいに溶け込む!   | テイastingコメント                  | 色合いは濁りのある淡いルビー色。クランベリー、シャクヤク、スミレ、バラの香り。ワインはチャーミングかつほんのりスパイシーでみずみずしく、ダシのような優しい果実味に線の細い酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む!   |
| 希望小売価格  | 6,700円(税込7,370円)  | 希望小売価格                               | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格                        | 4,200円(税込4,620円)   |
| ちなみに!   | 収穫日はシャルドネが8月21日、その他のブドウは9月13日とブドウが早熟だった! 収量は40~50hL/ha。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット! シャンパーニュのつくり手ロマン・エナンのアドバイスの下、収穫差を利用して発酵途中のシャルドネにアルザスのブドウジュースを加えて、瓶内二次発酵させた! 買いブドウはリムーのビオ生産者ドメヌ・メラドとアルザスのビオ生産者グップから! FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ!」という意味。ガス圧は3.2Bar。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                                | 収穫日は8月20日~9月20日とブドウが早熟だった! 収量は40hL/haと豊作だった。買いブドウは、ルーシヨンのビオブドウ栽培者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスのグップ、ラングドックのドメヌ・ド・プティルビィ、そしてオーヴェルニュのドメヌ・ジャルゴヴィアから! ワイン名は、ベースとなるゲヴェルツとミュスカの頭文字を取りG&Mと名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                         | 収穫日は9月6日~9月25日。収量は30~35hL/ha。コンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン! 前年同様にキュヴェになり切れなかったワインが複数パトリックのセンスでアッサンブラージュされている! 買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとペゼナスのグザビエ・フノワ、ボジョレーのアラン・クラバロン、オーヴェルニュのドメヌ・ジャルゴヴィアから! ワイン名M01はロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、彼らと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

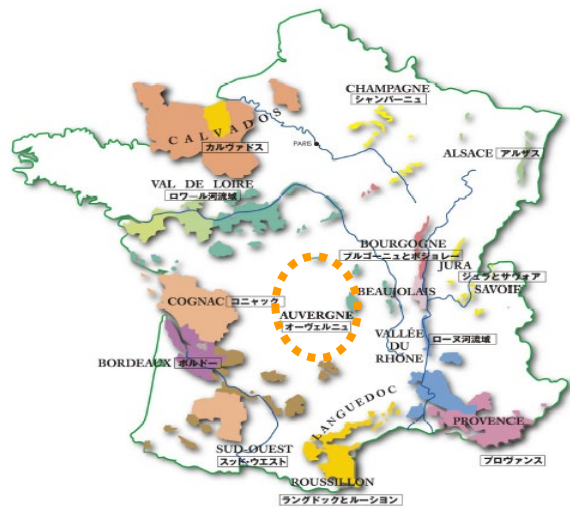
| ★new★<br>10.-41. VdF Pd'A 2023<br>ペー・アー(赤) |   | 10.-26. VdF Super B 2022<br>シュペール・ペー(赤) |   | 10.-7.VdF Rouge 2022<br>Lulu<br>ルル(赤) |   |
|--|---|---|---|---------------------------------------|---|
| 品種   | ピノドニス   | 品種                                      | ガメイ(ボジョレー)  | 品種                                    | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| アルコール度数                                    | 10%   | アルコール度数                                 | 12.5%   | アルコール度数                               | 12.5%   |
| 樹齢   | 40年平均   | 樹齢                                      | 63年   | 樹齢                                    | 73年~91年   |
| 土壌   | 砂地・シレックス  | 土壌                                      | 花崗岩(グラニットブルー)、<br>砂状の花崗岩  | 土壌                                    | 玄武岩の混ざった石灰質・粘土質   |
| マセラシオン                                     | マセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで7日間  | マセラシオン                                  | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで2週間  | マセラシオン                                | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで14日間   |
| 醱酵   | 自然酵母で2週間  | 醱酵                                      | 自然酵母で2週間  | 醱酵                                    | 自然酵母で1ヶ月  |
| 熟成   | ステンレスタンクで7ヶ月  | 熟成                                      | 12hLのジャー(焔器)、<br>ファイバータンクで13ヶ月  | 熟成                                    | 12hLのジャー(焔器)で11ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                            | 鶏肉のガランティーヌ、<br>モルトーソーセージのポトフ  | マリアージュ<br>(生産者)                         | ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、<br>フォアグラのソテー   | マリアージュ<br>(生産者)                       | 鴨のローストオレンジソース、<br>エポワスチーズ   |
| ワインの<br>飲み頃                                | 2024年~2029年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃                             | 2024年~2034年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃                           | 2024年~2039年<br>供出温度:14℃   |
| テイasting<br>コメント                           | 色合いは濁りのある淡いルビー色。アセロ<br>ラ、フランボワーズ、胡椒、の香り。ワインは<br>みずみずしく果実味が搾りたてのイチゴのよ<br>うにフレッシュで、鉱物的なミネラルと繊細な<br>タンニン、弾けるようにキュートな酸とのバラ<br>ンスが絶妙!  | テイasting<br>コメント                        | 色合いは少し濁りのある深いルビー色。グリ<br>オット、グロゼイユ、クコの実、粘土の香り。<br>ワインはしなやかかつチャーミングで搾りた<br>てのフランボワーズのような果実味が染み入<br>るように柔らかく、強かでキュートな酸、物的<br>なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶<br>妙!   | テイasting<br>コメント                      | 色合いは透明感のあるルビー色。フランボ<br>ワーズ、ザクロ、青竹、サンダルウッドの香り。<br>ワインは艶やかかつピュアな果実味が明るく<br>チャーミングで、キュートな酸、塩気のある凝<br>縮したミネラル、繊細なタンニンとのバランス<br>が絶妙!   |
| 希望小売価格                                     | 5,200円(税込5,720円)  | 希望小売価格                                  | 5,700円(税込6,270円)  | 希望小売価格                                | 7,000円(税込7,700円)  |
| ちなみに!                                      | 収穫日は9月10日。収量はブドウの腐敗の<br>厳格な選果により25 hL/haと減収だった! 買<br>いブドウはトゥレーヌのビオ生産者ドメ<br>ヌ・ドゥロベルから! ワイン名は品種Pineau<br>d'Aunis(ピノドニス)の頭文字を取って名付け<br>た! エチケットのデザインはイギリスのイラス<br>トレーターAnna Hodgson(アンナ・ホジソン)<br>とHarry Darby(ハリー・ダルビー)が手がけて<br>いる! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                                   | 収穫日は9月8日とブドウが早熟だった! 収<br>量は40 hL/haと豊作だった! 買いブドウはビ<br>オ生産者ジュリアン・ベルトラン。ブルイでも<br>卓越したクリマ「Pisse Vieille(ピス・ヴィエ<br>ユ)」の区画のブドウで仕込んでいる! ワイン<br>名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」<br>という意味を込めて名付けられた! SO <sub>2</sub> 無添<br>加! ノンフィルター! | ちなみに!                                 | 収穫日は9月21日と比較的ブドウが早熟だっ<br>た! 収量は30 hL/haとヴィエーユ・ヴィエ<br>ヌにしては量が取れた! ルルはドメヌの畑の<br>中で一番北にあり標高500mと高く、収穫日は<br>必ず一番最後! 2022年は、ミネラル感を引き<br>出すために熟成にジャー(焔器)を使用してい<br>る! ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛<br>称を取ってLuluと名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノ<br>ンフィルター! |

| 10.-13.VdF Cailloux 2022<br>カイウー(赤) |  |
|-------------------------------------|--|
| 品種                                  | ピノワール90%、シャルドネ10%  |
| アルコール度数                             | 13%  |
| 樹齢                                  | 45年平均  |
| 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質   |
| マセラシオン                              | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで14日間  |
| 醱酵                                  | 自然酵母で1ヶ月   |
| 熟成                                  | 12hLのジャー(焔器)で11ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                     | 鶏レバーと黒ラッパ茸のテリーヌ、<br>ベキヤスのロティサルミソース   |
| ワインの<br>飲み頃                         | 2024年~2039年<br>供出温度:14℃  |
| テイasting<br>コメント                    | 色合いは若干濁りのある淡いガーネット色。<br>グロゼイユ、グリオット、シャンピニオン、赤味<br>噌の香り。ワインは滑らかかつ染み入るよ<br>うにまろやかな果実味とキュートな酸とのバラ<br>ンスが良く、塩気のある凝縮したミネラルの<br>旨味、優しくキメの細かいタンニンがきれいに<br>溶け込む!   |
| 希望小売価格                              | 7,350円(税込8,085円)   |
| ちなみに!                               | 収穫日は9月2日とブドウが早熟だった! 収<br>量は日照りと鳥、ハチの被害により12 hL/ha<br>と70%減! カイウーの畑は南向きの斜面に<br>あり他のブドウよりも完熟が早い! 味わいに<br>潤いを与えるために必ずザ・ブランのシャル<br>ドネを10%加えている! Caillouxはフランス<br>語で「小石、砂利」という意味があり、石灰質<br>のチョーキーでタイトなミネラル感をワイン<br>名で表現している! エチケットのデザインは<br>フランスのグラフィティ界で有名な「Ella et<br>Pitr」によるデザイン! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフ<br>ィルター! |

VCN° 10

「Version.April-2024」

## ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Patrick BOUJU

国&gt;地域&gt;村

フランス>オーヴェルニュ>  
サン・ジョルジュ・シュール・アリエ

AOC

ヴァン・ド・フランス

歴史

元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。

気候

フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。

畑総面積

8.5 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

3人

趣味

自然派ワイナリー訪問、料理

生産者のモットー

形式にこだわらない！  
古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-04. Pétillant Naturel 2022  
FESTEJAR Rose  
ペティアン・ナチュレル(辛口)  
フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡)

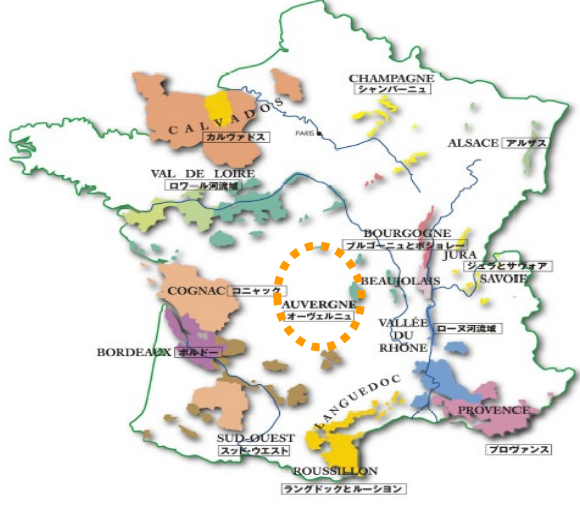
☆NEW☆  
10.-36. R 2020  
エール(白)

10.-29. G & M 2021  
ジェー・エ・エム(マセラシオン)

| 品種               | ガメイ(オーヴェルニュ)40%、<br>ピノワール40%、メルロー20%   | 品種               | リースリング   | 品種               | ミュスカアレクサンドル40%、<br>ゲヴェルツトラミネール30%、<br>ピノグリ、グルナッシュブラン30%   |
|------------------|--|------------------|--|------------------|---|
| アルコール度数          | 11.50%   | アルコール度数          | 12%  | アルコール度数          | 13%   |
| 樹齢               | 16年~31年  | 樹齢               | 50年~70年  | 樹齢               | 23年~43年   |
| 土壌               | 玄武岩、石灰質・粘土質  | 土壌               | 青石の混ざった石灰質・粘土質   | 土壌               | 石灰質・粘土質、グレローズ、<br>泥土状の砂地  |
| マセラシオン           | 全房のガメイとピノワールをステンレス<br>タンクで2日間マセラシオンしてプレス、<br>その後直接プレスしたメルローを<br>アッサンブラージュ  | マセラシオン           | なし   | マセラシオン           | ミュスカは12hLのジャー(焔器)で<br>2週間、その他の品種は<br>ステンレスタンクで3週間   |
| 醱酵               | 一次醱酵はステンレスタンクで2ヶ月<br>ビン内醱酵熟成は5ヶ月   | 醱酵               | 自然酵母で1年  | 醱酵               | 自然酵母で2~3週間  |
| デゴルジュマン          | 2023年4月  | 熟成               | 38hLのフードル(大樽)で20ヶ月<br>(満杯にせず酸化熟成している)  | 熟成               | ミュスカは12hLのジャー、その他の品<br>種はステンレスタンクで7ヶ月<br>(満杯にせず酸化熟成している)<br>アッサンブラージュ後<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者) | アペリティブ、<br>生ハム・ソーセージ   | マリアーージュ<br>(生産者) | ホタテのカルパッチョ、<br>シュークルーツ   | マリアーージュ<br>(生産者) | 点心、<br>若鶏のヴァールジンジャーソース  |
| ワインの<br>飲み頃      | 2024年~2027年<br>供出温度:7°C  | ワインの<br>飲み頃      | 2024年~2038年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃      | 2024年~2034年<br>供出温度:11°C  |
| テイステイング<br>コメント  | 色合いは少し濁りのある淡いルビー。ア<br>セロラ、カーネーション、ボンボン、蠟の香<br>り。ワインは爽やかかつ泡立ちは繊細で<br>イチゴのようなまったりとしたキュートなエ<br>キスが心地よく、滋味深い鉱物的なミネラ<br>ルとタイトな酸がきれいに溶け込む！   | テイステイング<br>コメント  | 色合いは透明感のある淡い麦わら色。グ<br>レープフルーツ、クエッチ、白い花、ター<br>ルの香り。ワインはフレッシュかつほのか<br>にクリスピーで柑橘系のシャープな酸と<br>心地よい苦みがあり、チョーキーで滋味<br>深いミネラルの旨味が余韻につれてせり<br>上がる！   | テイステイング<br>コメント  | 色合いは少し濁りのある淡い黄金色。白<br>桃、アプリコット、ジャスミン、海藻の香り。<br>ワインはフルーティーかつふくよかでトロ<br>ピカルなエキスにしっかりと旨味が詰<br>まっていて、アフターに抜けるグリーン<br>ハーブのような清涼感が心地よい！   |
| 希望小売価格           | 5,000円(税込5,500円)   | 希望小売価格           | 6,200円(税込6,820円)   | 希望小売価格           | 5,700円(税込6,270円)  |
| ちなみに！            | 収穫日はガメイとピノワールが9月5日、<br>メルローは9月15日。収量は日照りだっ<br>たにもかかわらず45hL/haと例年並みだっ<br>た！残糖は8g/Lのブリュット！買いブドウ<br>はオーヴェルニュのビオ栽培者ドメヌ・<br>ジャルゴビアとボルドーのビオ生産者Ch.<br>フレディニヤックから！FESTEJARの意<br>味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」と<br>いう意味。ガス圧は3.1Bar。SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ノンフィルター！ | ちなみに！            | 収穫日は10月3日とわざと超完熟を待っ<br>た！収量は30hL/ha。買いブドウは、アル<br>ザスのビオブドウ栽培者グップから！ウ<br>イン名は、リースリングの頭文字を取って<br>R(エール)と名付けた！コンセプトはウイ<br>ヤージュをせず、また澱を捨てずにソレラ<br>システムのように毎年足しながら酸化に<br>強い長熟なワインに仕上げること！SO <sub>2</sub><br>無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！            | 収穫日は8月25日~10月15日とブドウが<br>晩熟だった！収量は35hL/haと例年並<br>み。買いブドウは、ルーシヨンのビオブ<br>ドウ栽培者ヴァンサン・ラファージュ、アル<br>ザスのグップ、ラングドックのドメヌ・ド<br>プティルビヤから！ワイン名は、ベースと<br>なるゲヴェルツとミュスカの頭文字を取り<br>G&Mと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ |

| ☆NEW☆<br>10.-40. VdF Love Song 2022<br>ラヴ・ソング(ロゼ) |  | 10.-32. VdF Touski 2020<br>トウスキ(赤) |  | ☆NEW☆<br>10.-38. VdF MO 2020<br>エム・オー(赤) |   |
|---|--|------------------------------------|--|--|---|
| 品種  | ムールヴェードル、サンソー40%、<br>ガメイ(オーヴェルニュ)30%、<br>ピノワール30%  | 品種                                 | サンジョヴェーゼ30%、シラー30%、<br>カリニャン40%  | 品種                                       | モンドゥーズ  |
| アルコール度数   | 12%  | アルコール度数                            | 13%  | アルコール度数                                  | 11%   |
| 樹齢  | 16年~40年  | 樹齢                                 | 5年~80年   | 樹齢                                       | 70年   |
| 土壌  | 玄武岩、楕円形の石混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌                                 | 玄武岩、楕円形の石混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌                                       | 泥土の石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | なし   | マセラシオン                             | ファイバータンクで14日間  | マセラシオン                                   | スママセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで21日間   |
| 醗酵  | 自然酵母で2週間   | 醗酵                                 | 自然酵母で6ヶ月   | 醗酵                                       | 自然酵母で20日間   |
| 熟成  | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成                                 | 500Lの古樽で12ヶ月   | 熟成                                       | 12hLのジャー(焔器)で24ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | アペリティフ、<br>チョコリとトマトのサラダ  | マリアージュ<br>(生産者)                    | イノシシのパテアンクルート、<br>野ウサギのシヴェ   | マリアージュ<br>(生産者)                          | ラトウイユ、<br>カレダニョー  |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2024年~2027年<br>供出温度:7°C  | ワインの<br>飲み頃                        | 2024年~2038年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃                              | 2024年~2038年<br>供出温度:16°C  |
| テイスティング<br>コメント                                   | 色合いは透明感のあるサーモンピンク。<br>梨、青リンゴ、ボンボン、白粉の香り。ワ<br>インは軽快かつ微かにクリスピーでみず<br>みずしく、優しくピュアなエキスに溶け込<br>むフレッシュな酸、滋味深いミネラルが上<br>品な骨格を形成する！  | テイスティング<br>コメント                    | 色合いは少し濁りのある深いガーネット。<br>ダークチェリー、ドライブルー、なめし革<br>の香り。ワインはしなやかかつコクのある<br>ジューシーな果実味が染み入るように優<br>しく、ほんのりビターで繊細なタンニンが<br>余韻を優しく引き締める！   | テイスティング<br>コメント                          | 色合いは透明感のガーネット色。カシス、<br>シソ、ビーツ、蜜蝋の香り。ワインはエレ<br>ガントかつコクのある果実味がチャーミン<br>グで、重心の低い酸、塩気のあるミネラ<br>ル、優しいタンニンの収斂味とバランスが<br>絶妙！   |
| 希望小売価格  | 4,700円(税込5,170円)   | 希望小売価格                             | 5,500円(税込6,050円)   | 希望小売価格                                   | 7,000円(税込7,700円)  |
| ちなみに！   | 収穫日はムールヴェードルとサンソーが8<br>月20日、ガメイとピノワールが9月5日。<br>収量は45hL/ha！パトリックの妻ジュ<br>スティーヌがアイデアを出しパトリックが仕<br>込んだ二人のコラボによるワイン！買い<br>ブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培<br>者ドメヌ・ジャルゴビアとラングドックの<br>ビオブドウ栽培者グザビエ・ルノワから！<br>ボエムがロゼをつくるのは2004年以来！<br>エチケットのデザインはパトリックとジュ<br>スティーヌがモチーフとなっている！SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                              | 収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった。<br>収量は20 hL/ha平均。2020年はラスト<br>ヴィンテージ！買いブドウはラングドック<br>のビオ生産者グザビエ・ルノワから！ワイ<br>ン名はTout ce qu'il y a dans les raisins<br>(ブドウの中にある要素全て意味)を省略<br>しTouskiと名付けている！コンセプトはモ<br>ルよりも飲みごたえがあり長期熟成でき<br>るワイン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                    | 収穫日は10月15日。収量は40hL/ha。モ<br>ンドゥーズは昔オーヴェルニュにも存在し<br>ていたことから、パトリックが長年仕込ん<br>でみたかった品種！買いブドウは、サ<br>ヴォワのビオ生産者ドメヌ・シュヴィ<br>ヤールから！畑の標高は700m！ワイン<br>名のMOはMondeuseの頭文字から取っ<br>た！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

VCN° 10 「Version.November-2023」  
ドメーヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)



地図提供: フランス食品振興会

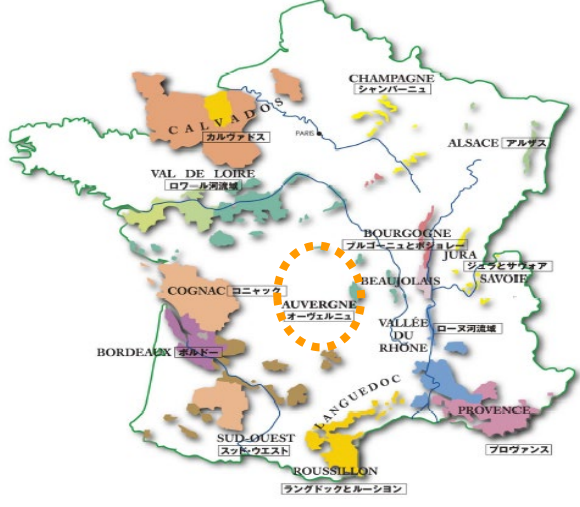


|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Patrick BOUJU   |
| 国>地域>村    | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |
| AOC       | ヴァン・ド・フランス  |
| 歴史        | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候        | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
| 畑総面積      | 8.5 ha  |
| 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  |
| 趣味        | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー  | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-25. VdF Picapol 2022<br>ピカポール (白) |  | 10.-09. VdF The Blanc 2021<br>ザ・ブラン(白) |  | 10.-28. VdF J Maceration 2020<br>ジー(マセラシオン) |   |
|---------------------------------------|--|--|--|---|---|
| 品種                                    | ピクプール  | 品種                                     | シャルドネ  | 品種  | ジャケール   |
| 樹齢                                    | 50年平均  | 樹齢                                     | 32年~57年  | 樹齢  | 42年平均   |
| 土壌                                    | 褐色粘土・石灰質   | 土壌                                     | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン                                | なし   | マセラシオン                                 | 除梗したブドウをファイバータンクで3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2週間  |
| 醗酵                                    | 自然酵母で2週間   | 醗酵                                     | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母で8ヶ月  |
| 熟成                                    | ジャー(炬器)12hLで8ヶ月  | 熟成                                     | 500L、228L古樽(10%新樽)で12ヶ月  | 熟成  | フールド(大樽)19hLで12ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)                       | 野菜とキノコのケーキサレ、<br>ホタテのムニエル、<br>アボンダンスチーズ  | マリァージュ<br>(生産者)                        | 鴨のフォアグラテリーヌ、<br>オマール海老のヴァプール、<br>カンタルチーズ   | マリァージュ<br>(生産者)                             | 牡蠣のゼリー寄せ、<br>サーモンマリネ、<br>コルドンブルー  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2023年~2028年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                            | 2023年~2033年<br>供出温度:10℃  | ワインの<br>飲み頃                                 | 2023年~2038年<br>供出温度:9℃  |
| テイステイング<br>コメント                       | 色合いは透明感のある淡い黄金色。カリン、<br>焼きリンゴ、レーズン、ベッコウ飴の香り。ワ<br>インはまったりとフルーティーで、透明感のあ<br>るエキスに旨味が詰まっています、滋味深く鉱<br>物的なミネラルがきれいに溶け込む！   | テイステイング<br>コメント                        | 色合いは透明感のある淡いレモンイエ<br>ロー。黄桃、洋ナシ、バナナの皮、火打石<br>の香り。ワインはピュアかつスマートで、透<br>明感のあるみずみずしいエキスにほんのり<br>甘みにも似た上品な旨味があり、線の細い<br>酸とチャーキーなミネラルがきれいに溶け<br>込む！   | テイステイング<br>コメント                             | 色合いは少し濁りのあるオレンジがか<br>った黄金色。梨、メロン、ニフトコの花、リンゴ酢<br>の香り。ワインはみずみずしくキュートで<br>ハッサクのような柑橘の風味があり、繊細<br>なタンニンの溶け込むお茶のような優しい<br>エキスを強かな酸がじわっと引き締める！                |
| 希望小売価格                                | 5,200円 (税込5,720円)  | 希望小売価格                                 | 7,200円 (税込7,920円)  | 希望小売価格                                      | 5,200円 (税込5,720円)   |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月1日。収量は60 hL/haと豊作<br>だった！買いブドウはラングドックのビオ生産<br>者ドメーヌ・ド・ブティルビから！生産者か<br>ら信頼を得ることで、今回は前年よりも樹齢<br>の古いブドウを分けてもらうことに成功した！<br>ワイン名のPicapolはピクプールのカタロー<br>ニュ地方の呼び名Picapolから最後のLを外<br>して名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                                  | 収穫日は9月29日。収量は、春の遅霜と一<br>部ミルデューとオイディオムの被害があり<br>25 hL/ha！基本的には通常の白を意識し<br>て仕込んだが、発酵を促進させるために3<br>日間だけマセラシオンを試みた！古樽での<br>熟成ではウィヤージュを一切行っていない！<br>ワインのネーミングとエチケットのデザ<br>インは、ビートルズ「The White Album」の<br>ジャケットに感化された！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！                                       | 収穫日は10月3日。収量は40hL/ha。買い<br>ブドウはサヴォワのワイン生産者アドリア<br>ン・ダカンから！ワイン名はジャケールの<br>頭文字を取って名付けた！エチケットのデ<br>ザインは畑から見えるグラニエ山が描かれ<br>ている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-11. VdF M6l 2020<br>モル(赤) |   | 10.-30. VdF Niglo 2022<br>ニグロ(赤) |   | ★new★<br>10.-39. VdF P 2022<br>ペー(赤) |   |
|-------------------------------|---|----------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| 品種                            | ガメイ30%(ボジョレー)、サンソー30%、シラー、グルナッシュ、カリニャン35%、ミュスカ5%  | 品種                               | ガメイ(ボジョレー)  | 品種                                   | ピノワール   |
| 樹齢                            | 12年~89年   | 樹齢                               | 62年~73年   | 樹齢                                   | 30年~40年   |
| 土壌                            | 石灰質・粘土質、砂地  | 土壌                               | 花崗岩(グラニットローズ)   | 土壌                                   | 石灰質の混ざった玄武岩   |
| マセラシオン                        | スママセラシオンカルボニック(サンソーは除梗)ファイバータンクで10~14日間(シラー、グルナッシュ、カリニャンは一緒、それ以外は個別に醸し、その後全てをアッサンブラージュ)   | マセラシオン                           | マセラシオンカルボニックファイバータンクで14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14日間   |
| 醗酵                            | 自然酵母で3ヶ月  | 醗酵                               | 自然酵母で14日間   | 醗酵                                   | 自然酵母で14日間   |
| 熟成                            | ステンレスタンクで10ヶ月、その後2017年以降の樽熟ワインを30%アッサンブラージュ   | 熟成                               | ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成                                   | ステンレスタンクで6ヶ月  |
| マリアージュ(生産者)                   | 冷製アンドウエット、トリップのトマト煮、サンネクテルチーズ   | マリアージュ(生産者)                      | 生ハム・ソーセージ、仔牛のレバーソテー、ポトフ   | マリアージュ(生産者)                          | フォアグラのソテー、マグレドカナル、シャウルステーキ  |
| ワインの飲み頃                       | 2021年~2031年<br>供出温度:16℃   | ワインの飲み頃                          | 2023年~2033年<br>供出温度:14℃   | ワインの飲み頃                              | 2023年~2038年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイングコメント                   | 色合いは透明感のある深いルビー色。シャクヤク、スミレ、ガリーグ、お香の香り。ワインは艶やかかつほんのりスパイシーでストラクチャーがあり、染み入るように優しい豊潤な果実味を鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！   | テイステイングコメント                      | 色合いは若干濁りのある深いルビー色。グロゼイユ、グリオット、スミレ、青海苔の香り。ワインはフレッシュで柔らかくジューシーな果実味が染み入るように優しく、弾けるように軽快な酸、洗練されたミネラル、優しいタンニンの余韻を優しく引き締める！                               | テイステイングコメント                          | 色合いは少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、バラの香り。ワインは艶やかかつジューシーな果実味に躍動感があり、キュートな酸、ほんのりスパイシーなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！   |
| 希望小売価格                        | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格                           | 4,850円(税込5,335円)  | 希望小売価格                               | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに！                         | 収穫日は8月25日~9月15日。収量は30~35hL/ha。コンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！前年同様にキュヴェになり切れなかったワインが30%アッサンブラージュされている！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとペゼナスのグザビエ・フワ、ボジョレーのアラン・クラバロン、そしてルーシヨンのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名M6lはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、ロマと一緒に収穫をした時にこの名前前のヒントを得た！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                            | 収穫日は8月31日とブドウが早熟だった！収量は日照りにより25 hL/ha！ドメーヌのプリムールというコンセプトでつくられたワイン！南Sarcey(サルセイ)の自社畑を2023年に売却したため、2022年がNigloのラストヴィンテージ！SO <sub>2</sub> 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45 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはオーヴェルニュのピオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名はピノワールの頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはピノワールの畑のある丘、ガリア戦記の中の有名なゲルゴヴィアの戦いの舞台となった丘とその記念碑が描かれている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-7.VdF Rouge 2021<br>Lulu<br>ルル(赤) |   | 10.-13.VdF Cailloux 2021<br>カイウー(赤) |   |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 品種                                    | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種                                  | ピノワール90%、シャルドネ10%   |
| 樹齢                                    | 72年~90年   | 樹齢                                  | 44年平均   |
| 土壌                                    | 玄武岩の混ざった石灰質・粘土質   | 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質  |
| 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14日間   | マセラシオン                              | スママセラシオンカルボニックファイバータンクで14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50%、12hLのアンフォラ50%で12ヶ月  | 熟成                                  | 12hLのジャー(炬器)80%、古樽20%で12ヶ月  |
| マリアージュ(生産者)                           | ホロホロ鳥のガランティーヌ、ペルドリとブドウのココット焼き、モンドールチーズ  | マリアージュ(生産者)                         | 鴨の生ハム、ウッフアンムーレット、野鳩のロティ赤ワインソース  |
| ワインの飲み頃                               | 2023年~2038年<br>供出温度:14℃   | ワインの飲み頃                             | 2023年~2038年<br>供出温度:14℃   |
| テイステイングコメント                           | 色合いは透明感のあるルビー色。フランボワーズ、ザクロ、アセロラ、お香の香り。ワインは艶やかかつみずみずしい果実味がジューシーで明るく、キュートな酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンに絶妙な一体感がある！  | テイステイングコメント                         | 色合いは若干濁りのある深いルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、フェネルの香り。ワインはキュートかつはっきりとしたストラクチャーがあり、ダシのようなみずみずしい果実味に線の細い強かな酸、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                                | 6,850円(税込6,535円)  | 希望小売価格                              | 7,200円(税込7,920円)  |
| ちなみに！                                 | 収穫日は10月13日とブドウが晩熟だった！収量は、春の遅霜やミルデューの被害により14 hL/haと大幅減！ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！2021年は、フレッシュな果実味を生かすため、熟成に半分ステンレスタンクを使用している！ワイン名はパトリックのおばあちゃんのお愛称を取ってLuluと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は9月25日とブドウが晩熟だった！収量は、春の遅霜、7月終わりに一部雹に当たり27 hL/haと15%減！ブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、前年同様に味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティ界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO <sub>2</sub> 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       | Patrick BOUJU   |
| 国>地域>村    | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |
| AOC       | ヴァン・ド・フランス  |
| 歴史        | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候        | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
| 畑総面積      | 8.5 ha  |
| 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  |
| 趣味        | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー  | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

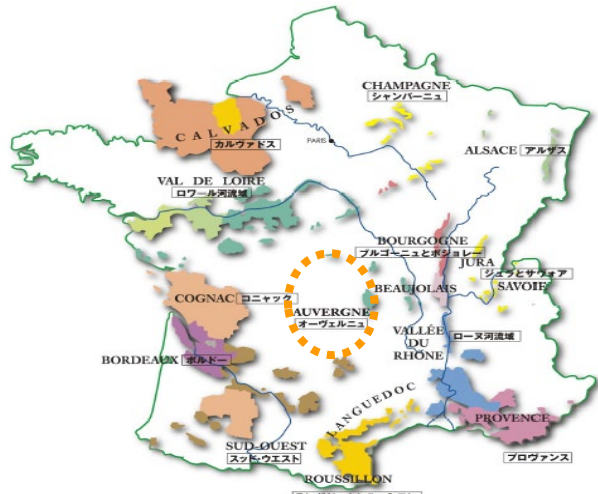
| 10.-12. Pétillant Naturel 2021<br>FESTEJAR Blanc<br>ペティアン・ナチュレル(辛口)<br>フェステジャール・ブラン(白泡) |  | 10.-04. Pétillant Naturel 2021<br>FESTEJAR Rose<br>ペティアン・ナチュレル(辛口)<br>フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡) |  | 10.-28. VdF Picapol 2020<br>ピカポール (アンフュージョン白) |  |
|---|--|--|--|---|--|
| 品種  | シャルドネ(ボジョレー)80%、シルヴァネール、リースリング、ピノブラン20%  | 品種   | ガメイ(ボジョレー)80%、メルロー20%  | 品種  | ピクプール  |
| 樹齢  | 30年平均  | 樹齢   | 40年平均  | 樹齢  | 35年  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 褐色粘土・石灰質   |
| マセラシオン  | なし   | マセラシオン   | 除梗したガメイをステンレスタンクで2日間、その後直接プレスしたメルローをアッサンブラージュ  | マセラシオン  | アンフュージョン<br>直接プレスしたジュースに除梗したブドウを30%加えステンレスタンクで2週間  |
| 醱酵  | 一次醱酵はステンレスタンクで1ヶ月半<br>ビン内醱酵熟成は8ヶ月  | 醱酵   | 一次醱酵はステンレスタンクで1ヶ月半<br>ビン内醱酵熟成は7ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母で3ヶ月   |
| デゴルジュマン   | 2022年6月  | デゴルジュマン  | 2022年5月  | 熟成  | ステンレスタンクで8ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、ホタテのカルパッチョ、<br>生ガキのゼリー寄せ  | マリアーージュ<br>(生産者)   | アペリティブ、生ハム・ソーセージ、<br>トマトとブラータのカプレーゼ  | マリアーージュ<br>(生産者)                              | 生ガキ、イワシのエスカベッシュ、<br>サンネクテルチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2023年~2026年<br>供出温度:7℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2023年~2026年<br>供出温度:7℃   | ワインの<br>飲み頃                                   | 2023年~2033年<br>供出温度:9℃   |
| テイステイング<br>コメント   | 色合いは微かに濁りのある淡いレモン色。ライム、レモン、グレープフルーツ、鉱物の香り。ワインはフレッシュかつ超ドライで、レモン汁のような突き抜けるようにシャープな酸があり、滋味深いミネラルが溶け込んだみずみずしいエキスを繊細なムースが包み込む！  | テイステイング<br>コメント  | 色合いは赤みがかったサーモンピンク。アセロラ、クランベリー、リュバーク、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつ超ドライで、アセロラのようなキュートなエキスを溶け込む鉱物的なミネラルを繊細な泡立ちとシャープな酸がタイトに引き締める！  | テイステイング<br>コメント                               | 色合いは透明感のある淡い黄金色。梨、カリン、煎茶、鉱物の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるまったりとした白い果実のエキスを強かでキュートな酸、チョーキーなミネラル、お茶のような繊細なタンニンがきれいに溶け込む！  |
| 希望小売価格  | 6,200円 (税込6,820円)  | 希望小売価格   | 5,000円 (税込5,500円)  | 希望小売価格  | 4,750円 (税込5,225円)  |
| ちなみに！   | 収穫日はシャルドネが9月15日、その他のブドウは10月1日。収量は30hL/ha。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！シャンパーニュのつくり手ロマン・エナンのアドバイスの下、収穫差を利用して発酵途中のシャルドネにアルザスのブドウジュースを追い足して、瓶内発酵の糖をうまくコントロールした！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者アラン・ガレックとアルザスのビオ生産者グップから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は3.7Bar。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日はガメイが9月15日、メルローは9月20日。収量は春の遅霜があったにもかかわらず40~50hL/haと例年並みだった！残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者アラン・ガレックとボルドーのビオ生産者Ch.フレディニヤックから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は2Bar。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月10日。収量は60 hL/ha。買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティルビから！前回まで若木のブドウを買っていたが、2020年から樹齢35年のドメーヌトップの畑のブドウを分けてもらうことに成功した！今回はマセラシオンをせず、ブドウのテロワールとポテンシャルを見るためにアンフュージョンで仕上げた！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapolから最後のLを外して名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-28. VdF Picapol 2021<br>ピカポール (アンフュージョン白) |   | ★new★<br>10.-37. VdF A 2020<br>アー(マセラシオン) |  | 10.-26. VdF Super B 2021<br>シューペール・ペー(赤) |  |
|---|---|---|--|--|--|
| 品種  | ピクプール   | 品種  | アルテス   | 品種                                       | ガメイ(ボジョレー)   |
| 樹齢  | 36年   | 樹齢  | 30年平均  | 樹齢                                       | 63年  |
| 土壌  | 褐色粘土・石灰質  | 土壌  | 泥土状石灰質   | 土壌                                       | 花崗岩(グラニットブルー)、<br>砂状の花崗岩   |
| マセラシオン  | アンフュージョン<br>直接プレスしたジュースに除梗したブドウを<br>30%加えステンレスタンクで2週間   | マセラシオン                                    | 半分は直接プレス、半分は全房のブドウを<br>12hLのジャー(焔器)で2週間  | マセラシオン                                   | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで2週間   |
| 醱酵  | 自然酵母で2週間  | 醱酵  | 自然酵母で1~3ヶ月   | 醱酵                                       | 自然酵母で2週間   |
| 熟成  | ファイバータンクで8ヶ月  | 熟成  | 直接プレスは古樽400L、マセラシオンは<br>12hLのジャーで24ヶ月<br>その後瓶詰前にアッサンブラージュ  | 熟成                                       | 12hLのジャー(焔器)、<br>ファイバータンクで9ヶ月  |
| マリァージュ<br>(生産者)                               | 魚介の盛り合わせ、アサリの白ワイン蒸し、<br>鱈のポワレ   | マリァージュ<br>(生産者)                           | ラクレット、ホロホロ鳥のコンフィ、<br>トムドサヴォワチーズ  | マリァージュ<br>(生産者)                          | 生ハム・ソーセージ、ウズラのファルシ、<br>マンステールチーズ   |
| ワインの<br>飲み頃                                   | 2023年~2028年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃                               | 2023年~2038年<br>供出温度:11℃  | ワインの<br>飲み頃                              | 2023年~2033年<br>供出温度:16℃  |
| テイスティング<br>コメント                               | 色合いは透明感のある淡いレモン色。グレープフルーツ、青リンゴ、タイム、潮の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく透明感のあるエキスに旨味がぎゅぎゅ詰まっています。塩気のある凝縮したミネラルが余韻に連れてじわっとせり上がる！   | テイスティング<br>コメント                           | 微かに濁りのある黄金色。グレープフルーツ、ニワトコの花、杉、火打石の香り。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、芳醇なエキスに塩気のある洗練されたミネラル、強かな酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！  | テイスティング<br>コメント                          | 色合いは少し濁りのある深いルビー。フランボワーズ、グロゼイユ、メントール、火打石の香り。ワインは艶やかでフランボワーズのようなジューシーな果実味が染み入るように柔らかく、伸びのあるキュートな酸、滋味深い鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！  |
| 希望小売価格  | 4,750円(税込5,225円)  | 希望小売価格                                    | 6,850円(税込7,535円)   | 希望小売価格                                   | 5,700円(税込6,270円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月14日。収量は一部霜の被害に遭い50 hL/haと前年の20%減！買いブドウはラングドックのピオ生産者ドメヌ・ド・プティルビの傾斜のあるトップの畑から！前年同様ブドウのテロワールとポテンシャルを見るためにアンフュージョンで仕上げた！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapolから最後のLを外して名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                     | 収穫日は9月17日。収量は30hL/ha。買いブドウは、サヴォワのピオ生産者ドメヌ・シュヴィヤールから！直接プレスによる品種の個性とマセラシオンから来るワインの厚みの両方をバランス良くまとめたハイブリットなマセラシオン！当初は熟成を短めにしてリリースする予定であったが、樽熟のワインが酸化傾向にあったので、酸化を落ち着かせるのに2年を要した！ワイン名は品種Altesseの頭文字を取ったAと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                    | 収穫日は9月21日と例年よりも1週間遅い！収量は霜とミルデューにより20 hL/haと40%減！買いブドウはピオ生産者ジュリアン・ベルラン。ブルイでも卓越したクリマ「Pisse Vieille(ピス・ヴィエーユ)」のブドウで仕込んでいる！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| ★再入荷★<br>10.-11. VdF M6l 2019<br>モル(赤) |   |
|--|---|
| 品種                                     | ガメイ50%(ボジョレー)、シラー、サンソー、<br>グルナッシュ、カリニャン35%、メルロー<br>10%、ミュスカ5%、他   |
| 樹齢                                     | 11年~88年   |
| 土壌                                     | 石灰質・粘土質、砂地  |
| マセラシオン                                 | スミマセラシオンカルボニック<br>(シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャン<br>と一緒に醸造し、それ以外は個別に醸造し<br>その後アッサンブラージュ)<br>ファイバータンクで10~14日間  |
| 醱酵                                     | 自然酵母で1~3ヶ月  |
| 熟成                                     | ステンレスタンクで10ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)                        | 黒ブーダンのテリーヌ、豚肩ロースの<br>コンフィ、サンネクテルチーズ   |
| ワインの<br>飲み頃                            | 2021年~2031年<br>供出温度:16℃   |
| テイスティング<br>コメント                        | ダークチェリー、ネクタリン、プラム、スミレ、<br>シャクヤク、紅茶、山椒、ガリーグ、お香、鉛<br>の香り。ワインは艶やかかつしなやかなコク<br>があり、清涼感のある凝縮した果実味に繊細<br>な酸と優しいタンニンの収斂味がきれいに溶<br>け込む！   |
| 希望小売価格                                 | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに！                                  | 収穫日は8月20日~9月15日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのアラン・クラバロン、アルデッシュのドゥーテール、そしてルーシヨンのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名M6lはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、ロマと一緒に収穫をした時にこの名前をヒントを得た！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |



ドメーヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



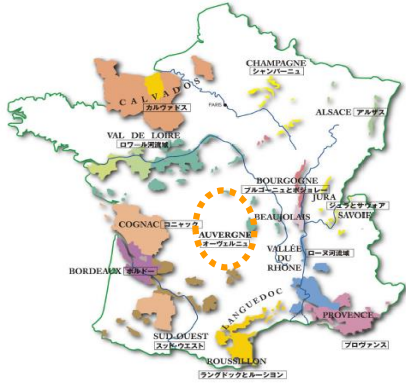
地図提供: フランス食品振興会



|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Patrick BOUJU   |
| 国>地域>村    | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |
| AOC       | ヴァン・ド・フランス  |
| 歴史        | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼オピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候        | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
| 畑総面積      | 8.5 ha  |
| 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  |
| 趣味        | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー  | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-29. G&M 2020<br>ジェー・エ・エム (マセラシオン) |  | 10.-34. VdF eRGaStOLinE 2020<br>エルガストリン (マセラシオン) |  | 10.-26. VdF Super B 2020<br>シューペール・ペー (赤) |  |
|---------------------------------------|--|--|--|---|--|
| 品種                                    | ミスカアレクサンドル50%、<br>ゲヴェルツトラミネール30%、<br>ソーヴィニヨンブラン20%   | 品種   | ベルジュロン (ルーサンヌ)   | 品種  | ガメイ (ボジョレー)  |
| 樹齢                                    | 22年~42年  | 樹齢   | 9年   | 樹齢  | 62年  |
| 土壌                                    | 石灰質・粘土質、グレローズ、<br>泥土状の砂地   | 土壌   | 青石の混ざった石灰質   | 土壌  | 花崗岩 (グラニットブルー)、<br>砂状の花崗岩  |
| マセラシオン                                | ミスカとソーヴィニオンは12hLのジャー<br>(柶器)で7日~12日間、<br>ゲヴェルツは8hLの<br>アンフォラで3週間   | マセラシオン   | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで21日間  | マセラシオン                                    | マセラシオンカルボニック<br>12hLのジャー (柶器)、<br>ファイバータンクで19日間  |
| 醗酵                                    | 自然酵母で2週間~1ヶ月   | 醗酵   | 自然酵母で1ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母で2週間   |
| 熟成                                    | ミスカとソーヴィニオンは12hLのジャー<br>で8ヶ月 (ソーヴィニオンは<br>満杯にせず酸化熟成している)、<br>ゲヴェルツは8hLのアンフォラで<br>11ヶ月、アッサンブラージュ後、<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 熟成   | 400Lの古樽で12ヶ月   | 熟成  | 12hLのジャー、<br>ファイバータンクで8ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | ホロホロ鳥のオレンジココット煮などの鶏<br>料理や飲茶などの中華料理  | マリアージュ<br>(生産者)                                  | マテ貝のプランチャやアワビのソ<br>テーなどの貝料理、マノワールなど<br>のウオッシュチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                           | アンドウイエットやタブリエドサプールの<br>郷土料理  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2022年~2032年<br>供出温度: 11°C  | ワインの<br>飲み頃                                      | 2022年~2037年<br>供出温度: 11°C  | ワインの<br>飲み頃                               | 2022年~2032年<br>供出温度: 16°C  |
| テイスティン<br>グ<br>コメント                   | パッションフルーツのようなトロピカルな香<br>り、ジンジャーやミスクのエキゾチックな<br>香りが華やか。ワインはフルーティーかつ<br>ほんのりスパイシーで、桃のネクターのよ<br>うなジューシーなエキスに強かでキュート<br>な酸、滋味深くほんのりピターなミネラル<br>がきれいに溶け込む！  | テイスティン<br>グ<br>コメント                              | オレンジの完熟した果実の香りに干<br>しアンズなどのドライフルーツの香<br>りが重なる。ワインはヴィヴィッドで熟<br>したオレンジのような柑橘系の果実<br>のエキスを骨格のあるタイトな酸、<br>筋肉質なミネラル、紅茶のようなキメ<br>の細かいタンニンが引き締める！   | テイスティン<br>グ<br>コメント                       | ダークチェリーの熟した果実にオレンジ<br>のような柑橘系の香りや火打石のよ<br>うなスモーキーな香りが重なる。ワインは<br>チャーミングかつ凝縮した果実味が滑ら<br>かでストラクチャーがあり、滋味深いミネ<br>ラル、キュートな酸、キメの細かいタンニ<br>ンが上品な骨格を形成する！   |
| 希望小売価格                                | 5,200円 (税込5,720円)  | 希望小売価格   | 9,850円 (税込10,835円)   | 希望小売価格                                    | 4,750円 (税込5,225円)  |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月1日、17日、28日と前年より<br>も1週間ほど早かった！収量は30hL/ha<br>平均。買いブドウは、ルーシヨンのビオ生<br>産者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスの<br>グープ、そしてトゥーレーヌのビオブドウ栽<br>培者から！ワイン名は、当初グルナッシュ<br>グリとミスカアレクサンドルだけで仕込む<br>予定だった品種の頭文字を取ったG&Mと<br>いう名前となった (今回のGはゲヴェル<br>ツ)！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は10月5日と前年よりも1週<br>間ほど遅い！収量は25 hL/ha。買<br>いブドウはサヴォワのビオ生産者ジ<br>ル・ベルリオから！樽熟中ウィヤー<br>ージュを一切行っていない！ワイン名<br>はギリシャ語で「技量」と言う意味が<br>ある！エチケットとワイン名はオー<br>ヴェルニュの生産者オーレリアン・<br>ルフォーが発案！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！                                     | 収穫日は9月8日と前年よりも3日早い！<br>収量は日照りにより25 hL/haと20%減！<br>買いブドウはビオ生産者ジュリアン・ベル<br>トラン。今回はブルイイでも卓越したクリ<br>マ「Pisse Vieille (ピス・ヴィエーユ)」のブ<br>ドウ50%、そしてムーラン・ナヴァンのブ<br>ドウ50%をアッサンブラージュしている！<br>ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボ<br>ジョレー」という意味を込めて名付けられ<br>た！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-7.VdF Rouge 2020<br>Lulu<br>ルル(赤) |  | 10.-13.VdF Cailloux 2020<br>カイウー(赤) |  |
|---------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| 品種                                    | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種                                  | ピノワール90%、シャルドネ10%  |
| 樹齢                                    | 71年～89年  | 樹齢                                  | 43年平均  |
| 土壌                                    | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌  | 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質   |
| マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで15日間  | マセラシオン                              | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで15日間  |
| 醱酵                                    | 自然酵母で2ヶ月   | 醱酵                                  | 自然酵母で3ヶ月   |
| 熟成                                    | 228Lの古樽50%、12hLのアンフォラ50%<br>で12ヶ月  | 熟成                                  | 228Lの古樽で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | イノシシのパテや鹿フィレ肉の<br>グランヴヌール風などの<br>ジビエ料理など   | マリアージュ<br>(生産者)                     | ウズラのファルシや<br>ホロホロ鳥のロティ、<br>サンネクテールなどの<br>セミハードチーズなど  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2022年～2037年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃                         | 2022年～2032年<br>供出温度:14℃  |
| テイステイング<br>コメント                       | ダークチェリーやミュールなどの熟した香りに、スミレやアーモンド、なめし草などの香りが重なる。ワインはジューシーでコクのある凝縮した果実味を伸びのある強かな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンがじわっと引き締める！  | テイステイング<br>コメント                     | グロゼイユの明るい果実やシャクヤクの甘い香りにシャンピニオンの香りが重なる。ワインは艶やかかつチャーミングで明るく、ダシのように澄んだ旨味に梅のような小気味良い酸、洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！  |
| 希望小売価格                                | 6,350円(税込6,985円)   | 希望小売価格                              | 6,700円(税込7,370円)   |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月14日と前年よりも9日早い！<br>収量は35 hL/ha。ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！2020年は、前年同様に全房で仕込んでいるが、熟成に耐えるワインにするために敢えてピジャージュをしっかりとかけている！ワイン名はパトリックのおばあちゃんのお愛称を取ってLuluと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は9月10日と前年よりも6日間早い！収量は日照りにより25 hL/haと20%減！前年同様にブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、ブドウに凝縮感があったので味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティ界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO <sub>2</sub> 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      | Patrick BOUJU  |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
| AOC      | ヴァンド・フランス  |
| 歴史       | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
| 畑総面積     | 8.5 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 | 3人   |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

| ★new★<br>10.-34. VdF eRGaStOLinE 2019<br>エルガストリン (マセラシオン) |  | 10.-7. Vin de France Rouge 2019<br>Lulu<br>ルル (赤) |   | 10.-13. VdF Cailloux 2019<br>カイウー (赤) |  |
|---|--|---|---|---------------------------------------|--|
| 品種  | ベルジュロン(ルーサンヌ)  | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種                                    | ピノワール90%、シャルドネ10%  |
| 樹齢  | 8年   | 樹齢  | 70年~88年   | 樹齢                                    | 42年平均  |
| 土壌  | 青石の混ざった石灰質   | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌                                    | 砂地の混ざった石灰質   |
| マセラシオン  | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで21日間  | マセラシオン  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21日間   | マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21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1ヶ月   |
| 熟成  | 400Lの古樽で14ヶ月   | 熟成  | 228Lの古樽50%、12hLのアンフォラ<br>50%で12ヶ月   | 熟成                                    | 228Lの古樽で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 柿生ハムモツアレラのサラダ、<br>鴨のロティオレンジソース、<br>クレープシュゼット   | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 鴨とフォアグラのテリーヌ、<br>ペルドリとキャベツのココット焼き、<br>黒トリュフ入りブリーチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                       | ウサギのレバーソテー、<br>野鳥のロティサルミソース、<br>鹿フィレ肉のグランヴヌールソース   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2021年~2031年<br>供出温度: 11℃   | ワインの<br>飲み頃                                       | 2021年~2031年<br>供出温度: 16℃  | ワインの<br>飲み頃                           | 2021年~2036年<br>供出温度: 16℃   |
| テイステイング<br>コメント   | 熟したオレンジ、ドライアプリコット、ハチミツ、リンゴ酢の香り。ワインはフレッシュで搾りたてのオレンジのような果実のみずみずしさと柑橘系フルーツのような心地よいミネラルの苦みが心地よく、紅茶のようなキメの細かいタンニンと強かな酸が複雑に合い舞う！                                   | テイステイング<br>コメント                                   | グロセイユ、ダークチェリー、シャクヤク、スマイル、赤いバラ、アニス、プラリネの香り。ワインはみずみずしく艶やかで、果実味が柔らかくダシのような微細な旨味が染み入るように優しく、キュートな酸と繊細なタンニンとの融合が超絶妙！   | テイステイング<br>コメント                       | グリオット、ダークチェリー、ブルーベリーのジャム、アニス、アンゼリカ、チーズ、燻製の香り。ワインは滑らかで艶やかなコクが染み入るように優しく、凝縮したみずみずしい果実味に強かな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！   |
| 希望小売価格  | 9,500円 (税込10,450円)   | 希望小売価格  | 5,850円 (税込6,435円)   | 希望小売価格                                | 6,350円 (税込6,985円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月24日。収量は25 hL/ha。買いブドウはサヴォワのビオ生産者ジル・ベルリオから！樽熟中ワイヤージュを一切行っていない！ワイン名はギリシャ語で「技量」と言う意味がある！エチケットとワイン名はオーヴェルニュの生産者オーレリアン・ルフォーが発案！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月23日で例年よりも2週間早い！収量は25 hL/ha。ルルはドメヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！前年同様にブドウの状態が良かったので除梗をせず、全房で仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんのお愛称を取ってLuluと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月16日。収量は鳥の被害により20 hL/haと30%減！カイウーは基本的に全てのブドウを除梗するが、この年はブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、ブドウに凝縮感があったので味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティ界で有名な「Ella et Pitri」によるデザイン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-11. VdF M01 2019<br>モル(赤) |  | ★new★<br>10.-32. VdF Touski 2019<br>トウスキ(赤) |  |
|-------------------------------|--|---|--|
| 品種                            | ガメイ50%(ボジョレー)、シラー、サンソー、グルナツシュ、カリニャン35%、メルロー10%、ミュスカ5%、他  | 品種  | シラー60%、サンジョヴェーゼ40%   |
| 樹齢                            | 11年～88年  | 樹齢  | 4年～15年   |
| 土壌                            | 石灰質・粘土質、砂地   | 土壌  | 玄武岩  |
| マセラシオン                        | スマセラシオンカルボニック(シラー、サンソー、グルナツシュ、カリニャンは一緒に醸造し、それ以外は個別に醸造しその後アッサンプラージュ)ファイバータンクで10～14日間  | マセラシオン                                      | ファイバータンクで21日間  |
| 醗酵                            | 自然酵母で1～3ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母で2ヶ月   |
| 熟成                            | ステンレスタンクで10ヶ月  | 熟成  | 500Lの古樽で12ヶ月   |
| マリァージュ(生産者)                   | 黒ブーダンのテリーヌ、豚肩ロースのコンフィ、サンネクテールチーズ   | マリァージュ(生産者)                                 | 野ウサギのテリーヌ、黒ラッパ茸のクリーム煮、ジゴダニョー   |
| ワインの飲み頃                       | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃  | ワインの飲み頃                                     | 2021年～2036年<br>供出温度:18℃  |
| テイステイングコメント                   | ダークチェリー、ネクタリン、プラム、スミレ、シャクヤク、紅茶、山椒、ガリグ、お香、鉛の香り。ワインは艶やかかつしなやかなコクがあり、清涼感のある凝縮した果実味に繊細な酸と優しいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！   | テイステイングコメント                                 | カシス、ミュールのジャム、ドライイチジク、メントール、バニラ、タバコの葉、海苔の香り。ワインはスマートかつ野趣味あるみずみずしいコクに清涼感があり、フレッシュな酸と塩気のあるミネラル、繊細なタンニンが味わいにメリハリを与える！  |
| 希望小売価格                        | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格                                      | 5,000円(税込5,500円)   |
| ちなみに！                         | 収穫日は8月20日～9月15日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエム・ジェネリックワイン！ 買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのアラン・クラバロン、アルデツシュのドゥーテール、そしてルーシヨンのヴァンサン・ラファージュから！ ワイン名M01はロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、一緒に収穫をした時にこの名前をヒントを得た！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                       | 収穫日は9月10日。収量は20 hL/ha平均。買いブドウはラングドックのピオ生産者グザビエ・クノワから！ワイン名はTout ce qu'il y a dans les raisins(ブドウの中にある要素全て意味)を省略しTouskiと名付けている！コンセプトはシラー、サンジョヴェーゼ主体でつくるモルよりも飲みごたえあるワイン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



地図提供：フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Patrick BOUJU  |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
| AOC      | ヴァンド・フランス  |
| 歴史       | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
| 畑総面積     | 8.5 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 | 3人   |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

| 10.-4. Pétillant Naturel 2019<br>FESTEJAR Rose<br>ペティアン・ナチュラル(辛口)<br>フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡) |  | ★new★<br>10.-28. VdF Picapol 2019<br>ピカポール (マセラシオン) |   | ★new★<br>10.-29. G&M 2019<br>ジェー・エ・エム(マセラシオン) |   |
|---|--|---|---|---|---|
| 品種  | ガメイ(ボジョレー)95%、シルヴァネール、リースリング、ピノグリ、ピノブラン5%  | 品種  | ピクプール   | 品種  | ミュスカアレクサンドル35%、グルナツシュグリ25%、リースリング20%、ピノオーセロフ20%   |
| 樹齢  | 40年平均  | 樹齢  | 8年  | 樹齢  | 20年~40年   |
| 土壌  | 花崗岩(グラニットブルー)  | 土壌  | 褐色粘土・石灰質  | 土壌  | 石灰質・粘土質、グレローズ   |
| マセラシオン  | 全房のブドウをファイバータンクで2日間  | マセラシオン  | スママセラシオン<br>12hLのジャー(妬器)で2週間  | マセラシオン  | 12hLのジャー(妬器)、6hLのアンフォラ、20hLの大樽で3ヶ月(大樽はマセラシオンなし)   |
| 醗酵  | 一次醗酵はファイバータンクで2週間<br>ビン内醗酵熟成は7ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母で3週間  | 醗酵  | 自然酵母で3週間~1ヶ月  |
| デゴルジュマン   | 2020年5月  | 熟成  | ファイバータンクで8ヶ月  | 熟成  | ジャー、アンフォラ、大樽で8ヶ月、アッサンブラージュ後ファイバータンクで3ヶ月   |
| マリアージュ(生産者)   | 海老のカクテル、イペリコ豚の生ハム、サレルンチーズ  | マリアージュ(生産者)   | 魚介の盛り合わせ、小魚のベニエ、パエリア  | マリアージュ(生産者)                                   | 桃とブラータのカプレーゼ、豚ヒレのハニーマスタードソース、フロマージュブラン  |
| ワインの飲み頃   | 2021年~2026年<br>供出温度:7℃   | ワインの飲み頃   | 2021年~2026年<br>供出温度:9℃  | ワインの飲み頃                                       | 2021年~2031年<br>供出温度:11℃   |
| テイステイングコメント   | イチゴ、アセロラ、ボンボン、桜の花、桜餅、鉱石の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細で優しく、アセロラのようなみずみずしくキュートなエキスに溶け込む鉱物的なミネラル、洗練された酸がタイトな骨格を形成する！   | テイステイングコメント   | パッションフルーツ、パパイヤ、マンゴー、カリン、カモミュー、ハチミツ、水飴の香り。ワインはピュアでみずみずしくダシのように澄んだエキスが染み入るように優しく、繊細な酸とクリスタルなミネラルがきれいに溶ける！   | テイステイングコメント                                   | ネクタリン、黄桃、キンモクセイ、白いバラ、ジンジャーの香り。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、まったく桃のようなエキスに旨味が詰まっっていて、繊細な酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンが骨格を形成する！   |
| 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格  | 4,500円(税込4,950円)  |
| ちなみに！   | 収穫日はガメイが9月15日、その他のブドウは10月4日。収量は雹の被害により25hL/ha！残糖は2g/L。2019年は瓶内二次醗酵のティラージュにアルザスのブドウジュースを使った！買いブドウは南ボジョレーのピオ生産者ジャン＝フランソワ・ドゥーブとアルザスのピオ生産者グッパから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は2.4Bar。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月7日。収量はミルデューの被害により25hL/ha！買いブドウはラングドックのピオ生産者ドメヌ・ド・プティールビから！ミネラルを引き出すため妬器で作られたジャー(別名ドリア)で仕込んでいます！マセラシオンは除梗をせず全房を使用！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は8月24日、10月4日。収量は30hL/ha平均。買いブドウは、ルーションのピオ生産者ヴァンサン・ラファージュとしてアルザスのグッパから！ミュスカアレクサンドルはジャー、グルナツシュグリはアンフォラ、それ以外のはフードル(大樽)で仕込んで仕込んでいます！ワイン名は、当初グルナツシュグリとミュスカアレクサンドルだけで仕込む予定だった品種の頭文字を取ったG&Mという名前となった！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| ★new★<br>10.-30. VdF Niglo 2019<br>ニグロ(赤) |   | 10.-26. VdF Super B 2019<br>シューパー・バー(赤) |  | ★new★<br>10.-31. VdF Sein pour Sein rouge 2018<br>サン・ブル・サン(赤) |  |
|---|---|---|--|---|--|
| 品種  | ガメイ(ボジョレー)  | 品種                                      | ガメイ(ボジョレー)   | 品種  | ピノワール90%、ガメイ10%  |
| 樹齢  | 60年～71年   | 樹齢                                      | 61年  | 樹齢  | 40年平均  |
| 土壌  | 花崗岩(グラニットローズ)   | 土壌                                      | 花崗岩(グラニットブルー)  | 土壌  | 石灰質・粘土質、花崗岩  |
| マセラシオン                                    | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで9日間  | マセラシオン                                  | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間   | マセラシオン  | ファイバータンクで4ヶ月   |
| 醱酵  | 自然酵母で9日間  | 醱酵                                      | 自然酵母で2週間   | 醱酵  | 自然酵母で14ヶ月<br>(途中2019年のガメイの澱を添加)  |
| 熟成  | ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成                                      | 50%アンフォラ、ジャー、<br>50%ファイバータンクで8ヶ月   | 熟成  | 古樽で18ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                          | ハムステーキ、<br>ペルドリのロティ、<br>ルプロシオンチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)                        | 黒ラッパ茸のクリーム煮、<br>タブリエドサプール、<br>骨付き仔羊のロースト   | マリアーージュ<br>(生産者)  | イノシシのパテ、<br>オックステールシチュー、<br>牛肉のパヴェステーキ、  |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2021年～2031年<br>供出温度: 14℃  | ワインの<br>飲み頃                             | 2021年～2031年<br>供出温度: 16℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2021年～2036年<br>供出温度: 18℃   |
| テイステイング<br>コメント                           | フランポワーズ、イチゴ、ザクロ、シャクヤク、ユウカリ、青竹、鉱石の香り。ワインは明るくチャーミングかつジュシーな果実味に艶があり、もぎたてのイチゴのような赤い果実のピュアなエキスにキュートな酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！   | テイステイング<br>コメント                         | グリオット、フランポワーズ、シャクヤク、スミレ、黒鉛、フユメの香り。ワインはミネラリーで柔らかく染み入るような果実味にタンンのような旨味が詰まっています、チャーミングで強かな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！   | テイステイング<br>コメント   | カンス、ドライブルーン、バラの花弁、黒オリーブ、シソ、クローブ、モミの木、タバコの葉、血肉、鉄分の香り。ワインは芳醇かつ男性的な力強さがあり、コクのある柔らかな果実の凝縮味を洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を引き締める！  |
| 希望小売価格                                    | 4,500円(税込4,950円)  | 希望小売価格                                  | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格  | 4,700円(税込5,170円)   |
| ちなみに！                                     | 収穫日は9月9日。収量は壺の被害により15hL/ha！ブドウはパトリックの所有する2haのボジョレーの南Sarcey(サルセイ)の自社畑から！ドメーヌのプリムールというコンセプトでつくられたワイン！ワイン名はハリネズミという意味と移動型民族というジプシーのような意味もあり、ボジョレーの収穫に多く携わってくれたニグロの人たちに感謝の意味を込めて名付けた！SO <sub>2</sub> 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30hL/ha。今回は熟成に半分12hLのジャーと8hLアンフォラを使用！買いブドウはブルイイのピオ生産者ジュリアン・ベルトラン、畑はブルイイでも卓越したクリマ「Pisse Vieille(ピス・ヴィエーユ)」から！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月17日。(ガメイは9月9日)収量は日照りにより25hL/ha！発酵が長引いたため最後は2019年のガメイの澱を加えて終わらせた！買いブドウはオーヴェルニュ北のAOCサンブルサンのピオ生産者ドメーヌ・テール・ロアから！ワイン名はオーヴェルニュの北AC Saint-pourçainの地域をSein(乳房)とPourcent(%)と掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

## ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Patrick BOUJU

国&gt;地域&gt;村

フランス>オーヴェルニュ>  
サン・ジョルジュ・シュール・アリエ

AOC

ヴァンド・フランス

歴史

元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞りに絞る。代表的な赤のベティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。

気候

フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。

畑総面積

8.5 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

3人(季節労働者数人)

趣味

自然派ワイナリー訪問、料理

生産者のモットー

形式にこだわらない！  
古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

**10.-12. Pétillant Naturel 2018**  
**FESTEJAR Blanc**  
 ペティアン・ナチュレル  
 フェステジャール・ブラン(白泡)

**10.-24. VdF CCV 2018**  
 セー・セー・ヴェー(白)

**10.-25. VdF J 2018**  
 ジー(マセラシオン)


| 品種               | シュナンブラン40%、シャルドネ30%、<br>ピノワール30%  | 品種               | シャルドネ40%、シュナンブラン40%、<br>ヴィオニエ20%  | 品種               | ジャケール   |
|------------------|---|------------------|---|------------------|---|
| 樹齢               | 40年平均   | 樹齢               | 16年~40年   | 樹齢               | 40年平均   |
| 土壌               | シスト、石灰質、粘土質   | 土壌               | 石灰質・粘土質、シスト、花崗岩   | 土壌               | 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           | ファイバータンクで3週間  |
| 醗酵               | 一次醗酵はステンレスタンクで3週間<br>ビン内醗酵熟成は6ヶ月  | 醗酵               | 自然酵母で8ヶ月  | 醗酵               | 自然酵母で3ヶ月  |
| デゴルジュマン          | 2019年5月   | 熟成               | ファイバータンクで9ヶ月  | 熟成               | ファイバータンクで8ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>桃とブラータのカプレーゼ   | マリアージュ<br>(生産者)  | 冷製アンドウイエット、<br>フォアグラのフラン  | マリアージュ<br>(生産者)  | タコのマリネ、<br>ルプロシオンチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け) | フルーツマトとアボカドのサラダ   | マリアージュ<br>(日本向け) | アスパラとイカのソテー   | マリアージュ<br>(日本向け) | ジャガイモのグラタン  |
| ワインの<br>飲み頃      | 2020年~2025年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃      | 2020年~2025年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃      | 2020年~2030年<br>供出温度:11℃   |
| テイasting<br>コメント | みかん、パイナップル、スモモ、桃の<br>コンポート、フュメ、鉄分の香り。泡立ち<br>は優しく、ネクターのようなねっとり<br>と舌に絡みつくまるやかなエキ스가あ<br>り、ほんのり苦みのある滋味深いミネ<br>ラルと繊細で強かな酸を優しく包み込<br>む！  | テイasting<br>コメント | グレープフルーツ、梨、カリン、ニワ<br>コの花、エシャロット、黒豆、フュメ、<br>鉱石の香り。ワインはほんのりスパ<br>シーかつ柔らかなエキ스가染み入る<br>ように優しく、透明感のあるダシのよ<br>うな旨味に生姜のような爽やかな辛<br>みと鉱物的なミネラルがきれいに溶け<br>込む！  | テイasting<br>コメント | ネクタリン、ライチ、金木犀、白いバラ、<br>ジャスミンティーの香り。ワインはフ<br>ルーティーで口に含んだ酒質、フレー<br>バー共にまるでピュアな桃のエキスの<br>ような優しさがあり、余韻に紅茶のよ<br>うな繊細なタンニンと強かでキュートな<br>酸が残る！  |
| 希望小売価格           | 4,500円(税込4,950円)  | 希望小売価格           | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格           | 4,500円(税込4,950円)  |
| ちなみに！            | 収穫日はシャルドネが9月4日、ピノが<br>9月10日、シュナンが9月30日。収量<br>はシュナンとシャルドネが40hL/ha、ピ<br>ノは10hL/ha。残糖は5g/L。シュナン<br>はダミアン・ビュロー、シャルドネはボ<br>ジョレーのジュリアン・ベルトラン、そ<br>してピノはカイウーの自社畑から！<br>FESTEJARの意味はオック語で「お祭<br>り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ノンフィルター！ | ちなみに！            | 収穫日はシャルドネが9月4日、ヴィオ<br>ニエが9月14日、シュナンが9月30<br>日。収量は40 hL/ha。残糖1g/L以下の<br>完全辛口！3品種のシンプルで絶<br>妙なアッサンブラージュ！シュナンは<br>ダミアン・ビュロー、シャルドネとヴィ<br>オニエはボジョレーのジュリアン・ベル<br>トランから！ワイン名はシャルドネ、シ<br>ュナン、ヴィオニエの頭文字を取って名<br>付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！            | 収穫日は10月3日。収量は40hL/ha。<br>残糖は1g/L以下の完全辛口！買いブ<br>ドウはサヴォワのワイン生産者アド<br>リアン・ダカンから！ワイン名はジャケ<br>ールの頭文字を取って名付けた！SO <sub>2</sub><br>無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-11. VdF M01 2018<br>モル(赤) |  | 10.-5.VdF Violette 2018<br>ヴィオレット(赤) |  | 10.-7.VdF Lulu 2018<br>ルル(赤) |  |
|-------------------------------|--|--------------------------------------|--|------------------------------|--|
| 品種                            | ガメイ50%(ボジョレー)、シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャン35%、メルロー10%、ミュスカ5%  | 品種                                   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種                           | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢                            | 10年~87年  | 樹齢                                   | 42年平均  | 樹齢                           | 69年~87年  |
| 土壌                            | 石灰質・粘土質、砂地   | 土壌                                   | 玄武岩の混ざった粘土質  | 土壌                           | 玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌  |
| マセラシオン                        | マセラシオンカルボニック(ガメイは別に醸造)ファイバータンクで12日間  | マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニックファイバータンクで1ヶ月   | マセラシオン                       | マセラシオンカルボニックファイバータンクで1ヶ月   |
| 醱酵                            | 自然酵母で1ヶ月   | 醱酵                                   | 自然酵母で3ヶ月   | 醱酵                           | 自然酵母で25日間  |
| 熟成                            | ファイバータンクで8ヶ月その後ガメイとアッサンブラージュ   | 熟成                                   | ファイバータンクで12ヶ月  | 熟成                           | 228Lの古樽50%、ファイバータンク50%で12ヶ月  |
| マリアージュ(生産者)                   | 兎のレバーステーバルサミソース、仔羊のナヴァラン   | マリアージュ(生産者)                          | イノシシのパテ、オックステールシチュー  | マリアージュ(生産者)                  | 鶏レバールのガランティーヌ、ペルドリのとジロール茸のファルシ   |
| マリアージュ(日本向け)                  | 砂肝のコンフィ  | マリアージュ(日本向け)                         | ミートボールのトマト煮  | マリアージュ(日本向け)                 | 鴨のロースト   |
| ワインの飲み頃                       | 2020年~2030年<br>供出温度:16℃  | ワインの飲み頃                              | 2020年~2035年<br>供出温度:18℃  | ワインの飲み頃                      | 2020年~2030年<br>供出温度:14℃  |
| テイastingコメント                  | ダークチェリー、スマイル、バラの花弁、タイム、モロヘイヤ、甘草、紅茶、お香の香り。ワインは新鮮かつチャーミングで、野趣味あるみずみずしい果実味にフレッシュな酸と繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む!  | テイastingコメント                         | ミュール、カシス、ドライブルー、スマイル、バジル、甘草、黒糖、ドイツの香り。ワインは男性的かつ柔らかくまろやかで、コクのある濃厚でしなやかな果実の凝縮味に鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む!                       | テイastingコメント                 | グリオット、グロゼイユ、グミ、マスタードの花、バラ、ブラリネ、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく艶やかで果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む!  |
| 希望小売価格                        | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格                               | 4,850円(税込5,335円)   | 希望小売価格                       | 5,350円(税込5,885円)   |
| ちなみに!                         | 収穫日は8月20日~9月5日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン! 買いいブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのラファエル・ベイサン、アルデッシュのドゥー・テール、そしてルーシヨンのヴァンサン・ラファージュから! ワイン名M01はジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前をのヒントを得た! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                                | 収穫日は9月15日で前年よりも3週間早い!。収量は30 hL/ha。畑面積は1.8haでクレルモン・フェランを40 km南下したBoudes村の南向きの傾斜にある! ワイン名のVioletteは娘の名前! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                        | 収穫日は9月26日で例年よりも2週間早い! 収量は30 hL/ha。例年は除梗をするのだが、この年はブドウの状態がきれいだったので除梗をせずマセラシオンカルボニックで仕込んでいる! ワイン名はパトリックのおばあちゃんのお愛称を取ってLuluと名付けた! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |



## ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

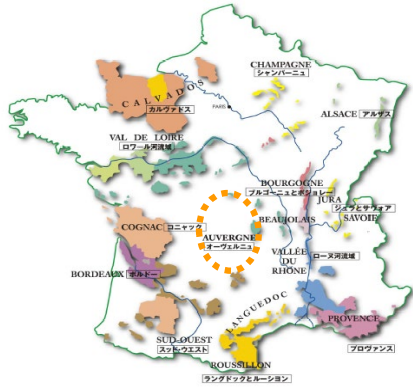
|  |  |  |
|--|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者  | Patrick BOUJU  |
|  | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
|  | AOC  | ヴァン・ド・フランス   |
|  | 歴史   | 元IBMのコンピューター技師のハトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候   | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。 |  |

|   |          |   |
|---|----------|---|
|  | 畑総面積     | 8.5 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 | 3人  |
|   | 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理                             |
|   | 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！ |

| 10.-4. Pétilillant Naturel 2018<br>FESTEJAR Rose<br>ペティアン・ナチュラル<br>フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡) |   | 10.-23. VdF Loin Des Yeux Pres Du Coeur<br>2015<br>ロワン・デ・ズィュ プレ・デュ・ククール(白) |   | 10.-22. VdF The Blanc Maceration 2016<br>ザ・ブラン(マセラシオン) |   |
|---|---|--|---|--|---|
| 品種  | ガメイ(ボジョレー)95%、<br>ヴィオニエ、シュナン5%  | 品種   | ピノオーセロワ50%、<br>シルヴァネール20%、<br>ピノグリ20%、リースリング10%   | 品種   | シャルドネ   |
| 樹齢  | 43年平均   | 樹齢   | 50年平均   | 樹齢   | 27年~52年   |
| 土壌  | 花崗岩(グラニットブルー)   | 土壌   | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | 全房のブドウをファイバータンクで3日間   | マセラシオン   | リースリングとピノグリだけ除梗して<br>ファイバータンクで8日間   | マセラシオン   | ファイバータンクで3ヶ月  |
| 醗酵  | 一次醗酵はファイバータンクで3週間<br>ビン内醗酵熟成は6ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで12ヶ月   | 醗酵   | 自然酵母で<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| デゴルジュマン   | 2019年4月   | 熟成   | 古樽400Lで1年   | 熟成   | 古樽で18ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | アペリティブ、<br>ピーツのスープ  | マリアージュ<br>(生産者)  | フォアグラのテリーヌ、<br>ホロホロ鳥の栗詰め  | マリアージュ<br>(生産者)  | 豚ロースのシェリーソース、<br>リヴァロチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | トマトとツナのタルティーヌ   | マリアージュ<br>(日本向け)   | ホタテとカリフラワーのソテー  | マリアージュ<br>(日本向け)                                       | カキのグラタン   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2020年~2025年<br>供出温度:9°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2020年~2030年<br>供出温度:10°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2020年~2035年<br>供出温度:12°C  |
| テイasting<br>コメント  | フランボワーズ、イチゴジャム、干し<br>芋、桜餅、粘土の香り。ワインはほん<br>のりクリスピーかつフランボワーズの<br>ようなほのかに甘い果実味がジュ<br>シーで、滋味深く鉱物的なミネラルの<br>収斂味と背後で支える洗練された酸<br>がタイトな骨格を形成する！  | テイasting<br>コメント   | カリン、黄桃、マンゴー、ニワトコ<br>の花、クルミ、ココナッツ、海苔の香り。<br>ワインはピュアでエキスにふくよかな<br>凝縮味があり、塩気のあるまったりと<br>濃厚な旨味に鉱物的なミネラルがき<br>れいに溶け込みタイトな骨格を形成<br>する！  | テイasting<br>コメント                                       | ドライブルー、干しイチジク、メイプル<br>シロップ、黒糖、アールグレイの香り。<br>ワインはスマートかつストラクチャーが<br>しっかりあり、シイタケのダシのよ<br>うな複雑な旨味エキスに溶け込む筋肉<br>質なミネラル、骨格のある酸、紅茶の<br>ようなタンニンがやさしく引き締める！                                  |
| 希望小売価格  | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格   | 5,000円(税込5,500円)  | 希望小売価格   | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月3日。収量は40 hL/ha。<br>残糖は4 g/L。2018年は瓶内二次発<br>酵を促すため、ほんの僅かにヴィオニ<br>エとシュナンのジュースをティラー<br>ジュ代わりにしている！ 買いブドウは<br>南ボジョレーのピオ生産者ジャン＝フ<br>ランソワ・ドゥブーから！ FESTEJAR<br>の意味はオック語で「お祭り騒ぎし<br>ようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月20日~9月28日。収量<br>は40 hL/ha。アルザスのドレイヤーの<br>ワインを買い、ヴァンジョーヌの樽を<br>使用し2年半ウィヤージュなしで熟成<br>させた今回1回りのワイン！ ワイン<br>名は「お互い離れているけど、心は<br>いつもそばにいる」というフランス語の諺<br>で、太陽のデザインはドレイヤーがド<br>メヌの扉に書きたいはず書きをそ<br>のままイメージに起こした！ SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は10月10日。2016年は雹の<br>被害に遭い収量は10 hL/ha！ 古樽で<br>の熟成ではウィヤージュを一切せず<br>18ヶ月の熟成！ ワインのネーミングと<br>エチケットのデザインは、ビートルズ<br>「The White Album」のジャケットに感<br>化された！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |

| 10.-26. VdF Super B 2018<br>シューペール・ペー(赤) |  | 10.-13.VdF Cailloux 2017<br>カイユー(赤) |  | 10.-6.VdF La Boheme 2015<br>ラ・ボエム(赤) |   |
|--|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 品種                                       | ガメイ(ボジョレー)   | 品種                                  | ピノワール  | 品種                                   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢                                       | 60年~70年  | 樹齢                                  | 40年平均  | 樹齢                                   | 110年~123年   |
| 土壌                                       | 花崗岩(グラニットブルー、グラニットローズ)   | 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質   | 土壌                                   | 玄武岩の混ざった泥土状石灰質  |
| マセラシオン                                   | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで7日間   | マセラシオン                              | ステンレスタンクで1ヶ月   | マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニック<br>400L、250Lのアンフォラで2ヶ月   |
| 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1ヶ月  |
| 熟成                                       | ファイバータンク50%、<br>古樽50%で8ヶ月  | 熟成                                  | 古樽で11ヶ月  | 熟成                                   | アンフォラで10ヶ月、<br>古樽で1年  |
| マリアージュ<br>(生産者)                          | コックオーヴァン、<br>仔羊のローストバルサミソース  | マリアージュ<br>(生産者)                     | 黒トリュフのパイ包み焼、<br>鹿フィレ肉のグランヴヌールソース   | マリアージュ<br>(生産者)                      | 鴨のロティオレンジソース、<br>ルプロシオンチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                         | ポーチドエッグの赤ワイン煮  | マリアージュ<br>(日本向け)                    | 仔羊と春野菜のシチュー  | マリアージュ<br>(日本向け)                     | ソーセージとレンズ豆の煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃                              | 2020年~2030年<br>供出温度: 16°C  | ワインの<br>飲み頃                         | 2020年~2030年<br>供出温度: 16°C  | ワインの<br>飲み頃                          | 2020年~2035年<br>供出温度: 16°C   |
| テイスティング<br>コメント                          | ダークチェリー、ミュール、スミレ、タイム、シナモン、シャンピニオン、鉱物の香り。ワインはチャーミングかつミネラリーで、染み入るようなピュアな果実味に伸びのある酸と鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！   | テイスティング<br>コメント                     | グリオット、ミュール、フランボワーズのジャム、スミレ、シソ、モロヘイヤの香り。ワインは上品かつスマートでみずみずしい果実味にコクと奥行きがあり、強かで控えめな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味が骨格を形成する！   | テイスティング<br>コメント                      | グロゼイユ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、バラ、ミスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかかつチャーミングで明るく、染み入るよう滑らかな果実味に伸びのある強かな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！   |
| 希望小売価格                                   | 4,000円(税込4,400円)   | 希望小売価格                              | 5,500円(税込6,050円)   | 希望小売価格                               | 5,850円(税込6,435円)  |
| ちなみに！                                    | 収穫日は9月10日~9月15日。収量は40 hL/ha。ブドウは3/4がフルイのクリマ「Pisse Vieille(ピス・ヴィエーユ)」、そして1/4がボジョレーの南 Sarcey(サルセイ)の自社畑から！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は9月6日。2017年は春の遅霜の被害により収量は8 hL/haと80%減！カイユーは基本的に全てのブドウを除梗するが、除梗後ほとんど手を加えず抽出を自然に任せるので、仕上がりがとても上品！エチケットはフランスのグラフィティ界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                | 収穫日は9月8日。2015年は雹の被害により収量は6 hL/haと80%減！今回のラ・ボエムはアンフォラと古樽で2年熟成させている！1.5haの畑を管理していたが、2017年に一時畑の大部分を所有者に返しキュヴェ「ラ・ボエム」の存続危機があったが、結局2019年に再び0.7haと半分の面積を借り戻すことができた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

## ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Patrick BOUJU

国&gt;地域&gt;村

フランス>オーヴェルニュ>  
サン・ジョルジュ・シュール・アリエ

AOC

ヴァン・ド・フランス

歴史

元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。

気候

フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。

畑総面積

8.5 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

3人

趣味

自然派ワイナリー訪問、料理

生産者のモットー

形式にこだわらない！  
古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

## 10.-12. Pétillant Naturel 2015

## FESTEJAR Blanc

ペティアン・ナチュレル(中辛口)  
フェステジャール・ブラン(白泡)

## 10.-4. Pétillant Naturel 2017

## FESTEJAR Rose

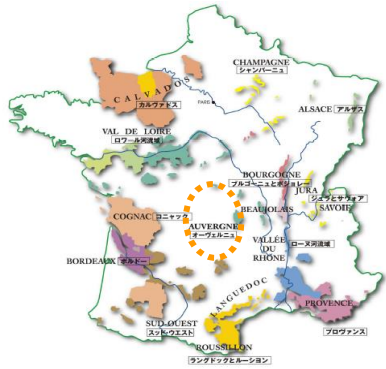
ペティアン・ナチュレル(中辛口)  
フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡)

## 10.-9. VdF The Blanc 2015-2016

## ザ・ブラン(白)

| 品種               | シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ60%、<br>ミュスカ・プティ・グレン20%、モーザック20%   | 品種               | ガメイ(ボジョレー)50%、<br>ガメイ(アルデッシュ)20%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ25%、<br>シラー、ミュスカ5%   | 品種               | シャルドネ  |
|------------------|--|------------------|--|------------------|--|
| 樹齢               | 40年平均  | 樹齢               | 10年~70年  | 樹齢               | 27年~52年  |
| 土壌               | 石英・花崗岩、石灰質・粘土質   | 土壌               | 花崗岩、玄武岩、石灰質・<br>粘土質  | 土壌               | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン           | なし   | マセラシオン           | 50%直接プレス、50%除梗したブドウ<br>を2~3日マセラシオン   | マセラシオン           | なし   |
| 醱酵熟成             | 一次醱酵はファイバータンクで<br>11ヶ月、ビン内醱酵熟成は19ヶ月  | 醱酵               | 一次醱酵はファイバータンクで<br>1週間~1ヶ月、<br>ビン内醱酵熟成は6ヶ月  | 醱酵               | 自然酵母<br>古樽で20ヶ月  |
| デゴルジュマン          | 2018年5月  | デゴルジュマン          | 2018年4月  | 熟成               | 2015年は古樽で25ヶ月<br>2016年は古樽で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>イワシのマリネ   | マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>ガトーショコ  | マリアージュ<br>(生産者)  | 白ブーダン、<br>リードヴォーのムニエル  |
| マリアージュ<br>(日本向け) | 新たまねぎと白魚のかき揚げ  | マリアージュ<br>(日本向け) | 生ハムと苺とモッツァレラチーズ  | マリアージュ<br>(日本向け) | 鶏肉のピカタ   |
| ワインの<br>飲み頃      | 2019年~2024年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃      | 2019年~2024年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃      | 2019年~2029年<br>供出温度:10℃  |
| テイasting<br>コメント | レモンのコンポート、スターフルーツ、<br>パイナップル、白い花、お香、ミスク<br>の香り。ワインはまるやかかつミネラ<br>リでシャープな酸が柱にあり、ま<br>ったりとした旨味エキスを優しく広がる<br>繊細なムースが包み込む！  | テイasting<br>コメント | 木苺のジャム、フランボワーズ、ザク<br>ロ、シソ、蜜蝋、ブラリネの香り。ワイ<br>ンは艶やかかつチャーミングで照りが<br>あり、滑らかな赤い果実のエキスに硬<br>質なミネラルとシャープで骨太な酸、<br>繊細な泡が溶け込み骨格を形成す<br>る！  | テイasting<br>コメント | 洋ナシ、アンゼリカ、アカシア、ソーダ<br>水、鉄分、ハチミツ、パンの耳の香<br>り。ワインはピュアかつスパイシーで塩<br>気のある旨味エキスが凝縮していて、<br>噛み応えのある鉱物的なミネラルと強<br>かな酸が骨太な骨格を形成する！  |
| 希望小売価格           | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格           | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格           | 5,000円(税込5,500円)   |
| ちなみに！            | 収穫日は8月28日~10月5日。収量は25~40 hL/ha。残糖は3g/L。前回リリースとは別ロットで、今回はジミオのミュスカが入っており、当初スティルワインに仕上げる予定だったが発酵が長引いたため途中でペティアンに切り替えた！ 買いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・ブルサンのピオ生産者とラングドックのワイン生産者ジミオとアントニ・トルテュルから！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！            | 収穫日は8月15日~10月2日。収量は10~45 hL/ha。残糖は11 g/L。2017年は、南ボジョレーのジャン=フランソワ・ドゥッペ、アルデッシュのアントナン・アゾーニ、そしてヴァニユルスのピオ生産者ヴァンサン・ラファージュの買いブドウと自社畑のブドウでつくられている！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！            | 収穫日は2015年が9月20日、2016年が10月10日。2015年、2016年と2年連続雹の被害に遭い収量は10~12 hL/ha！ 2015年の発酵が終わらず途中2016年をアッサンブローージュし約2年かけて発酵を終わらせた！ ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ピートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！ SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-11. VdF M01 2017<br>モル(赤) |   |
|-------------------------------|---|
| 品種                            | シラー40%、ガメイ40%(ボジョレー)<br>カリニャン10%、サンソー10%  |
| 樹齢                            | 20年～86年   |
| 土壌                            | 石灰質・粘土質、砂地  |
| マセラシオン                        | マセラシオンカルボニック<br>(シラーは一部除梗)<br>ガメイは別に醸造<br>ファイバータンクで10日間   |
| 醗酵                            | 自然酵母で7日～10日間  |
| 熟成                            | ファイバータンクで9ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)               | 黒ラッパ苺のソテー、<br>野鳩のロティサルミソース  |
| マリアージュ<br>(日本向け)              | 鶏レバーのバルサミコンソテー  |
| ワインの<br>飲み頃                   | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃   |
| テイスティング<br>コメント               | ダークチェリー、ミュール、シソ、クローブ、ブラウンカルダモン、ミスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかかつ果実味が滑らかで染み入るように柔らかく、若くフレッシュな酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが上品な骨格を形成する！   |
| 希望小売価格                        | 3,850円 (税込4,235円)   |
| ちなみに！                         | 収穫日は9月1日～9月15日。収量は25～35 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムテーブルワイン！<br>買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのラファエル・ベイサンから！<br>ワイン名M01はジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！<br>SO <sub>2</sub> 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      | Patrick BOUJU  |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
| AOC      | ヴァン・ド・フランス   |
| 歴史       | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
| 畑総面積     | 8.5 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 | 2人   |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

| 10.-21. VdF Mus-Cat nouveau 2017<br>ミュスカット ヌーヴォー(白) |   | 10.-20. VdF Sein pour Sein 2016<br>サン・プル・サン(白) |  | 10.-5.VdF Violette 2016<br>ヴィオレット(赤) |  |
|---|---|--|--|--------------------------------------|--|
| 品種  | ミュスカ・プティ・グレン  | 品種   | シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ50%、<br>コロナール30%、<br>ソーヴィニヨンブラン、ユニブラン、<br>モーザック20%   | 品種                                   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢  | 30年   | 樹齢   | 42年平均  | 樹齢                                   | 40年平均  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 石英・花崗岩、石灰質・粘土質   | 土壌                                   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌  |
| マセラシオン  | なし  | マセラシオン   | なし   | マセラシオン                               | スママセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで6ヶ月   |
| 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  | ファイバータンクで3ヶ月  | 熟成   | 古樽400Lで1年  | 熟成                                   | ファイバータンクで9ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                    | マテ貝のブランチャ、<br>鯛の香草焼き  | マリアーージュ<br>(生産者)                               | リードヴォーのムニエル<br>サレールチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)                     | テッドコジョン、<br>アンドウエイットのグリエ   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                   | ホタテとグレープフルーツ<br>サラダ仕立て  | マリアーージュ<br>(日本向け)                              | 鶏肉のカシューナッツ炒め   | マリアーージュ<br>(日本向け)                    | 牛モツの赤ワイン煮  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2018年~2023年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃                                    | 2018年~2023年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                          | 2018年~2028年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                                     | ライチ、洋ナシ、ライラック、白いバラ、<br>ヴェルヴェンヌ、ジンジャー、海藻の香<br>り。ワインはピュアかつフレッシュで、昆布<br>だしのような澄んだエキスの旨味があり、<br>洗練された酸と鉱物的なミネラルがきれ<br>いに溶け込む！   | テイステイング<br>コメント                                | カリン、ミラベル、ほおずき、カシュー<br>ナッツ、ハチミツ、火打石の香り。ワイン<br>はピュアかつ硬質で緊張感があり、透明<br>感のある旨味エキスをフレッシュな酸と<br>ほのかに苦味のあるスパイシーなミネラ<br>ルが優しくタイトに締める！   | テイステイング<br>コメント                      | プルーン、カシス、ミュール、グアバ、ス<br>ミレ、イラクサの香り。ワインは静謐かつ<br>滑らかで柔らかくコクと果実の凝縮感が<br>あり、緻密で繊細なミネラルと優しくキ<br>メの細かいタンニン、強かな酸が骨格を<br>支える！   |
| 希望小売価格  | 4,000円 (税込4,400円)   | 希望小売価格   | 4,500円 (税込4,950円)  | 希望小売価格                               | 4,350円 (税込4,785円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は8月7日。収量は30 hL/ha。買<br>いブドウは、バニユルスのピオ生産者か<br>ら！エチケットはデンマークのレストラン<br>「ノマ」で働いていた日本人ソムリエによ<br>るもの。ボジョレーヌーボーと同じ時期に<br>瓶詰めたのでNouveauとシャレで書き<br>こんでいる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月18日~10月15日。(ラング<br>ドックのブドウ収穫から始まり、その後<br>晩熟のACサン・プルサンのブドウを収<br>穫)収量は22~30 hL/ha。買いブドウ<br>は、オーヴェルニュ北のACサン・プルサ<br>ンのピオ生産者とラングドックのワイン<br>生産者レミ・ブジョルから！ワイン名は<br>オーヴェルニュの北AC Saint-pourcain<br>の地域をSein(乳房)とPour-cent(%)<br>と掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                                | 収穫日は10月8日。収量は雹の被害に<br>遭ったため11 hL/haと70%減！2016年<br>からクレルモン・フェランを40 km南下し<br>たBoudes村に新しく手に入れた畑のガ<br>メイ・ド・オーヴェルニュで仕込んでい<br>る！ワイン名のVioletteは娘の名前！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

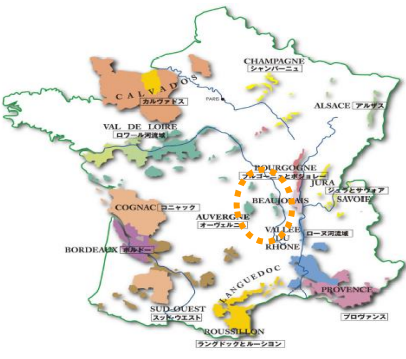

| 10.-7.Vin de France Rouge 2016<br>Lulu<br>ルル(赤) |   | 10.-13.VdF Cailloux 2016<br>カイウー(赤) |  |
|---|---|-------------------------------------|--|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種                                  | ピノワール  |
| 樹齢  | 67年～85年   | 樹齢                                  | 39年平均  |
| 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質   |
| マセラシオン  | ファイバータンクで3ヶ月  | マセラシオン                              | ステンレスタンクで3ヶ月   |
| 醗酵  | 自然酵母で25日間   | 醗酵                                  | 自然酵母で1ヶ月   |
| 熟成  | ファイバータンクで9ヶ月  | 熟成                                  | 古樽で12ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                | 鶉とフォアグラのバロティエヌ、<br>エボウスチーズ  | マリアーージュ<br>(生産者)                    | 仔牛とフォアグラのパイ包み、<br>ベキヤスのサルミソース  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                               | 鴨のロースト  | マリアーージュ<br>(日本向け)                   | パンチェッタとキノコのソテー<br>トリュフオイル風味  |
| ワインの<br>飲み頃                                     | 2018年～2033年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃                         | 2018年～2033年<br>供出温度:14℃  |
| テイステイング<br>コメント                                 | グロゼイユ、フランボワーズ、野イチゴ、<br>ロケット、シャンピニオンの香り。ワインは<br>しなやかかつ艶やかで果実味が染み入<br>るようになめらかく、ダシのような旨味、<br>チャーミングな酸、洗練されたミネラルと<br>のバランスが絶妙！   | テイステイング<br>コメント                     | グロゼイユ、イチゴ、シャクヤク、モミの<br>木、タバコの葉、シャンピニオン、お香の<br>香り。ワインはチャーミングかつ果実味<br>が艶やかで染み入るようになめらかく、<br>ダシのような旨味を線の細い強かな酸とタイ<br>トに洗練されたミネラルが支える！   |
| 希望小売価格  | 5,000円（税込5,500円）  | 希望小売価格                              | 5,350円（税込5,885円）   |
| ちなみに！   | 収穫日は10月11日。収量は収穫直前に<br>鳥の被害に遭ったため12 hL/haと60%<br>減！ ヴィオレットと違い、全てのブドウを<br>手除梗した後、ほとんど手を加えず仕込<br>んでいる！ ワイン名はパトリックのおばあ<br>ちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は9月13日。2016年は一部雹の<br>被害に遭ったため収量は15 hL/haと<br>50%減！ 全てのブドウを手除梗した後、<br>ほとんど手を加えず仕込んでいる！ エ<br>チケットはフランスのグラフィティー界で<br>有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

ドメーヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

|   |   |  |
|---|---|--|
|  <p>品振興会</p> | 生産者                                       | Patrick BOUJU  |
|   | 国>地域>村                                    | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
|   | AOC                                       | ヴァン・ド・フランス   |
|   | 歴史  | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。 |
|   | 気候  | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
|   | 畑総面積                                      | 7.3 ha   |
|   | 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   | 2人  |  |
| 趣味  | 自然派ワイナリー訪問、料理                             |  |
| 生産者のモットー  | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！ |  |



| 10.-11. VdF M6l 2016<br>モル(赤)<br>【キャップシールなし】 |   | 10.-16. VdF Syrah Basalte 2015<br>シラー・バザルト(赤)<br>【キャップシールなし】 |  |
|--|---|--|--|
| 品種   | シラー30%、カリニャン20%、ガメイ40%(ボジョレー&オーヴェルニュ)、ピノワール10%  | 品種   | シラー  |
| 樹齢   | 40年平均   | 樹齢   | 30年平均  |
| 土壌   | 玄武岩・石灰質・粘土質・砂地  | 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌  |
| マセラシオン                                       | ファイバータンクで1ヶ月  | マセラシオン   | ファイバータンクで45日間  |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで14~60日間  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで25日間  |
| 熟成   | ファイバータンクで8ヶ月  | 熟成   | ファイバータンクで21ヶ月  |
| マリアーージュ(生産者)                                 | チョリソー、ウサギのレバーバルサミソース  | マリアーージュ(生産者)   | 牛肉のタルタルステーキ、仔羊のローストアップナードソース   |
| マリアーージュ(日本向け)                                | 豚ばら肉のコンフィ   | マリアーージュ(日本向け)  | 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み   |
| ワインの飲み頃                                      | 2018年~2028年<br>供出温度:16°C  | ワインの飲み頃  | 2018年~2028年<br>供出温度:16°C   |
| テイastingコメント                                 | カシス、ミュールのジャム、梅、シソ、ミント、タバコの葉、ブラックチョコレート、メントールの香り。ワインはしなやかかつ凝縮したコク豊かな果実味があり、鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく溶け込み余韻に続く!   | テイastingコメント   | ブルーベリー、ダークチェリーのコンポート、プラム、シャクヤク、ブラックチョコレート、黒糖の香り。ワインは滑らかかつミネラリーで、柔らかくジューシーな果実味と強かな酸、しなやかなタンニンとのバランスが良い!   |
| 希望小売価格                                       | 3,850円(税込4,235円)  | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)   |
| ちなみに!  | 収穫日は8月25日~9月28日。ラングドックのシラー、カリニャンの収穫から始まり、ボジョレーのガメイとピノワール、そしてボエムのガメイ・ド・オーヴェルニュで終了。収量は30~40 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのテーブルワイン! ワイン名M6lはジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前をこの名前のヒントを得た! SO <sub>2</sub> 無添加!ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。ブドウはM6lと同じラングドックのベゼナスに近いピオ生産者アンドレア・ジョリエスから!パトリックが現地で収穫と醸造をし、熟成はドメーヌで行っている! M6l同様エチケットのデザインはパトリックの妻の父親(画家)が描いている!(シラー・バザルトはワイン名がボトルに書いていないので要注意!)SO <sub>2</sub> 無添加!ノンフィルター! |

| VCN° 10  |  | 「Version.October-2017」<br>ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)  |  |
|--|--|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者  | Patrick BOUJU   |  |
|  | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |  |
|  | AOC  | ヴァン・ド・フランス  |  |
|  | 歴史   | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。 |  |
| 気候   | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。 |   |  |
|                         | 畑総面積   | 7.3 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   | 2人  |  |
|  | 趣味   | 自然派ワイナリー訪問、料理   |  |
|  | 生産者のモットー   | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |  |

| 10.-12. Pétillant Naturel 2015<br>FESTEJAR Blanc<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール・ブラン(白泡) |  | 10.-4. Pétillant Naturel 2016<br>FESTEJAR Rose<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡) |  | 10.-7. Vin de France Rouge 2015<br>Cuvee Lulu<br>ルル(赤) |  |
|--|--|--|--|--|--|
| 品種   | シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ50%、ロンバルド30%、ソーヴィニオンブラン、ユニブラン、モーザック20%   | 品種   | ガメイ(ボジョレー)50%、ピノワール20%、ガメイ・ド・オーヴェルニュ30%  | 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢   | 40年平均  | 樹齢   | 50年平均  | 樹齢   | 66年~84年  |
| 土壌   | 石英・花崗岩、石灰質・粘土質   | 土壌   | 花崗岩、玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌  | 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌  |
| マセラシオン   | なし   | マセラシオン   | 70%直接プレス、30%除梗したブドウを圧搾機内で48時間スキンコンタクト  | マセラシオン   | スミマセラシオンカルボニックファイバータンクで30日間  |
| 醗酵熟成   | 一次醗酵はファイバータンクで2ヶ月、ビン内醗酵熟成は19ヶ月   | 醗酵   | 一次醗酵はファイバータンクで2ヶ月、ビン内醗酵熟成は3ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで25日間  |
| デゴルジュマン  | 2017年6月  | デゴルジュマン  | 2017年3月  | 熟成   | ファイバータンクで9ヶ月   |
| マリァージュ(生産者)  | オニオンリング、蟹とアボカドのサラダ   | マリァージュ(生産者)  | アペリティブ、フォンダンショコラ   | マリァージュ(生産者)  | ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、ベキャスのロティサルミソース   |
| マリァージュ(日本向け)   | 柿とモツツアレラ   | マリァージュ(日本向け)   | 生ハムとイチジク   | マリァージュ(日本向け)   | 鴨ひき肉とマッシュポテのオープン焼き オレンジ風味  |
| ワインの飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:9℃   | ワインの飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:9℃   | ワインの飲み頃  | 2017年~2032年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイングコメント  | 洋ナシ、パイナップル、アプリコット、スモモ、ハチミツ、杏仁豆腐、鉱物の香り。口当たりまろやかでほのかに甘みがあり、粘着性のあるふくよかなエキスが繊細な泡と線の細い酸、キレのある鉱物的なミネラルを優しく包み込む！  | テイステイングコメント  | フランボワーズ、イチゴ、アセロラ、ボンボン、ハイビスカスティーの香り。泡立ちが柔らかく繊細で、赤い果実のスープのようなねっとりとした優しい甘みをシャープな酸とキレのある鉱物的なミネラルが上品に締める！   | テイステイングコメント  | グロゼイユ、イチゴジャム、メロン、シソの葉、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつチャーミングで果実味に艶やかな色気があり、ダシのような旨味と洗練されたミネラル、強かな酸が複雑に合い舞い長く余韻に続く！                                 |
| 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格   | 4,350円(税込4,785円)   |
| ちなみに!  | 収穫日は8月20日~10月5日。(ラングドックのブドウ収穫から始まり、その後晩熟のACサン・プルサン(白泡)のブドウを収穫)収量は30~40 hL/ha。残糖は4 g/L。甘いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのピオ生産者とラングドックのワイン生産者レミ・ブジョルから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに!  | 収穫日は9月20日~9月22日。収量は30~45 hL/ha。残糖は10 g/L。2016年は、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのピオ生産者の買いブドウと自社畑のブドウでつくられている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに!  | 収穫日は10月2日。収量は一部雹の被害に遭い20 hL/haと30%減！2013年同様果実味を生かすために樽を使わずタンクで仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんのお愛称を取ってLuluと名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

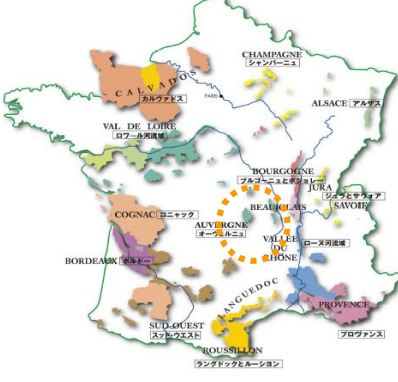



| 10.-13.VdF Cailloux 2015<br>カイウー(赤) |   | 10.-17.VdF Symusapi 2016<br>シムサピ(赤) |   |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 品種                                  | ピノワール   | 品種                                  | シラー50%、ミュスカ5%、<br>ソーヴィニヨンブラン25%、ピノグリ20%   |
| 樹齢                                  | 37年平均   | 樹齢                                  | 15年～40年   |
| 土壌                                  | 砂地の混ざった石灰質  | 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1ヶ月  | マセラシオン                              | シラー、ミュスカは<br>ファイバータンクで3週間<br>その他は直接プレス  |
| 醱酵                                  | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月  | 醱酵                                  | 自然酵母<br>シラー、ミュスカはファイバータンクで1ヶ月、<br>ピノグリ、ソーヴィニオンは<br>ステンレスタンクで3ヶ月   |
| 熟成                                  | 古樽で12ヶ月   | 熟成                                  | アッサンブラージュ後<br>ファイバータンクで3ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                     | 野ウサギのシヴェ、<br>牛肉のロッシーニ風  | マリアージュ<br>(生産者)                     | 生ハム・ソーセージ、<br>サンネクテルチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                    | 仔羊の香草ロースト   | マリアージュ<br>(日本向け)                    | 鶏のトマト煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃                         | 2017年～2032年<br>供出温度:16°C  | ワインの<br>飲み頃                         | 2017年～2022年<br>供出温度:14°C  |
| テイasting<br>コメント                    | グロゼイユ、グリオット、オランジェット、<br>シャクヤク、野バラ、モミの木の香り。ワインは<br>ピュアかつ芳醇な果実味が染み入るように優しく、<br>柔らかなタンニンと塩辛いくらいのミネラルの旨味<br>がきれいに同調する！  | テイasting<br>コメント                    | ブルーベリー、ダークチェリー、オレンジ<br>ピール、スミレ、プラリネ、フユメの香り。<br>ワインはしなやかかつエレガントで、果実が<br>ピロードのように滑らかで、洗練されたミネラル<br>と上品で強かな酸とバランスが絶妙！  |
| 希望小売価格                              | 4,700円(税込5,170円)  | 希望小売価格                              | 4,350円(税込4,785円)  |
| ちなみに！                               | 収穫日は9月20日。2015年は雹の被害で<br>収量は11 hL/haと60%減！全てのブドウを手<br>で除梗し、ほとんど手を加えずミマセラシオン<br>に近い状態で仕込んでいる！エチケッ<br>トはフランスのグラフィティ界で有名な「Ella<br>et Pitr」によるデザイン！SO <sub>2</sub> 無添加！<br>ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は8月25日～9月28日。収量は<br>20～30 hL/ha。赤ワインと白ワインの<br>アッサンブラージュ！買いブドウはラング<br>ドックのペゼナスのピオ生産者、オー<br>ヴェルニュのワイン生産者ラルブル・ブ<br>ランフレデリック・グナン、ジミオから！<br>ワイン名はシラー、ミュスカ、ソーヴィニ<br>オン、ピノグリの頭の文字を取って<br>Symusapiと名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ノンフィルター！ |

VCN° 10

「Version.October.2016」

## ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Patrick BOUJU   |
|  | 国>地域>村  | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |
|  | AOC   | ヴァン・ド・フランス  |
|  | 歴史  | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。 |
|  | 気候  | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
|  |  | 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   |   | 2人  |
| 趣味   |   | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー   |   | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ<br>常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-4. Petillant Naturel 2015<br>FESTEJAR Rose<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール・ロゼ(ロゼ泡) |  | 10.-9. VdF The Blanc 2014<br>ザ・ブラン(白) |   | 10.-14. VdF Re-Bus 2014<br>ル・ピュス(白) |   |
|--|--|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 品種   | ガメイ(ボジョレー)70%、<br>ピノワール30%   | 品種                                    | シャルドネ   | 品種                                  | ヴェルメンティエーノ40%、<br>シャルドネ30%、トレサリエ30%   |
| 樹齢   | 50年平均  | 樹齢                                    | 25年~50年   | 樹齢                                  | 30年~40年   |
| 土壌   | 花崗岩  | 土壌                                    | 石灰質・粘土質   | 土壌                                  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン   | 20%直接プレス、80%除梗したブドウを<br>压榨機内で36時間スキンコンタクト  | マセラシオン                                | なし  | マセラシオン                              | なし  |
| 醱酵熟成   | 一次醱酵は<br>ファイバータンクで1ヶ月半、<br>ビン内醱酵熟成は8ヶ月   | 醱酵                                    | 自然酵母<br>古樽で6ヶ月  | 醱酵                                  | 自然酵母で3ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2016年5月  | 熟成                                    | 古樽で12ヶ月   | 熟成                                  | ファイバータンクで12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | フォアグラのテリーヌ、<br>フォンダンショコラ   | マリアージュ<br>(生産者)                       | リードヴォーとセップ茸のポワレ、<br>熟成カンタルチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                     | 牡蠣のオープン焼き、<br>ホタテとセップ茸のポワレ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ブラムのタルト  | マリアージュ<br>(日本向け)                      | 牡蠣のグラタン   | マリアージュ<br>(日本向け)                    | 鶏肉の白ワインヴィネガー煮込み   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2021年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                           | 2016年~2026年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃                         | 2016年~2021年<br>供出温度:10℃   |
| テイasting<br>コメント   | フランポワーズ、リュバープ、ボンボン、<br>アラリネ、白粉の香り。ワインはフレッシュ<br>かつミネラリーで、ネクターのような優し<br>い甘みをシャープな酸と繊細な泡立ち、<br>キメの細かいタンニンの収斂味が上品に<br>引き締める！             | テイasting<br>コメント                      | 白桃のコンポート、ホワイトチェリー、ア<br>カシア、アニス、ハチミツ、カラメルの香<br>ばしい香り。ワインはピュアで上品な滑<br>らかさがあり、白い果実の凝縮した旨味<br>と緻密なミネラル、奥ゆかしい酸がきれ<br>いに調和する！   | テイasting<br>コメント                    | スターフルーツ、梨のコンポート、ヴェル<br>ヴェンヌ、ヨードの香り。ワインフレッシュ<br>かつ生き生きとした酸と旨味エキスが詰<br>まっていて、アフターに心地よい苦みを<br>ともなったミネラルと潮の風味が複雑に<br>合い舞う！                                  |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格                                | 4,350円(税込4,785円)  | 希望小売価格                              | 4,000円(税込4,400円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月17日。収量は30 hL/ha。残糖は14 g/L。2015年は全てオーヴェルニュ北のピオ生産者の買いブドウでつくられている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は10月5日。2014年は雹の被害で収量は12 hL/haと50%減！仕込み当初は還元があり、それを落ち着かせるのに3年の樽熟期間を経ている！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ピートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                               | 収穫日は9月30日。収量は20 hL/ha。ブドウは全てネゴスの買いブドウ！ワイン名Re-Busは、フランス語で「語呂合わせパズル」という意味があり、エチケットの左上からシャルドネ、ヴェルメンティエーノ、トレサリエと文字が絵に置き換えられている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 10.-5. VdF Violette 2014<br>ヴィオレット(赤) |   | 10.-11. VdF Brutal !!! 2013<br>ブリュタル(赤)<br>【赤色 鰐キャップ】 |   | 10.-11. VdF Brutal !!! 2014<br>ブリュタル(赤)<br>【銀色 キャップ】 |  |
|---------------------------------------|---|---|---|--|--|
| 品種                                    | ガメイ(ボジョレー)  | 品種  | ピノワール70%、<br>シャルドネ30%   | 品種   | ガメイ・ドールヴェルニュ50%、<br>シラー40%、カリニャン10%  |
| 樹齢                                    | 42年   | 樹齢  | 35年平均   | 樹齢   | 35年平均  |
| 土壌                                    | 鉄分・水晶混じりの砂地   | 土壌  | 砂地の混ざった<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土質、楕円形の石   |
| マセラシオン                                | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで25日間   | マセラシオン  | ピノはステンレスタンクで1ヶ月、<br>シャルドネは直接プレス   | マセラシオン   | ガメイはマセラシオンカルボニック<br>それぞれファイバータンクで1ヶ月   |
| 醱酵                                    | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ピノはステンレスタンク、<br>シャルドネはファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2週間~1ヶ月   |
| 熟成                                    | 70%ファイバータンク、<br>30%古樽で12ヶ月  | 熟成  | 古樽で19ヶ月   | 熟成   | 古樽で11ヶ月<br>熟成後アッサンブラージュ  |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | テッドフロマージュ、<br>サンマルスランチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                                       | 鴨の生ハム、<br>豚のグリエ   | マリアージュ<br>(生産者)                                      | 田舎風パテ、<br>野ウサギのシヴェ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                      | イワシのパン粉焼き   | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 牛ハラミステーキ<br>エシャロットソース   | マリアージュ<br>(日本向け)                                     | 牛肉の赤ワイン煮   |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2016年~2026年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2016年~2026年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2031年<br>供出温度:18℃  |
| テイステイング<br>コメント                       | グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、ハイ<br>ビスカスティー、白カビチーズ、森の香り。<br>ワインはピュアでみずみずしい赤い果実<br>の旨味が溶け込んでいて、洗練された強<br>かな酸とタイトなミネラルが骨格を形成す<br>る！   | テイステイング<br>コメント                                       | フランボワーズ、シソ、タイム、ローズ<br>ヒップティー、青リンゴの香り。ワインは<br>構成こそコンパクトだが、繊細で伸びの<br>ある酸と少量の細かいタンニンが、女性<br>的でしなやかな印象を与える。揮発酸と<br>果実味の仄かな甘みのバランスが絶妙<br>で、とても色気のあるワインに仕上がっ<br>ている！                                  | テイステイング<br>コメント                                      | カンス、ダークチェリー、梅、バラの花<br>弁、クレソン、プラリネ、鉄分の香り。ワ<br>インは素朴で凝縮した柔らかな果実味<br>があり、じわっと上がる強かな酸とキメ<br>の細かいタンニンの収斂味がアフターを<br>引き締める！   |
| 希望小売価格                                | 3,500円(税込3,850円)  | 希望小売価格  | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月28日。2014年はスズキの<br>被害で収量は10 hL/haと70%減！2014<br>年は、一部スズキにやられたブドウを除<br>梗し、全房のブドウにミルフィーユ状に重<br>ねるように仕込んでいる！ワイン名の<br>Violetteは娘の名前！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！                        | ちなみに！   | 収穫日はピノワールが9月24日、シャ<br>ルドネが10月1日。収量は10 hL/ha！<br>2013年はカイユールのピノとザ・ブランの<br>シャルドネのアッサンブラージュ！<br>Brutalはフランス語では「乱暴な、粗暴<br>な」という意味だが、スペインのカタロニ<br>ア語では「最高！」という意味がある！<br>SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日はシラーとカリニャンが9月10<br>日、ガメイが9月30日。収量は23<br>hL/ha。2014年のブリュタルは、ルル<br>のガメイとラングドックの買いブドウを<br>別々に仕込み(シラーとカリニャンは除<br>梗して仕込んだ)、最後にアッサンブ<br>ラージュした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |
| 10.-13. VdF Cailloux 2014<br>カイウー(赤)  |   |   |   |  |  |
| 品種                                    | ピノワール   |   |   |  |  |
| 樹齢                                    | 36年平均   |   |   |  |  |
| 土壌                                    | 砂地の混ざった石灰質  |   |   |  |  |
| マセラシオン                                | ステンレスタンクで1ヶ月  |   |   |  |  |
| 醱酵                                    | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月  |   |   |  |  |
| 熟成                                    | 古樽で12ヶ月   |   |   |  |  |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | ベキャスのローストサルミソース、<br>牛フィレ肉のロッシェニ風  |   |   |  |  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                      | 鴨のパルサミソース   |   |   |  |  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2016年~2031年<br>供出温度:14℃   |   |   |  |  |
| テイステイング<br>コメント                       | グリオット、オレンジピール、野バラ、シャ<br>ンピニオンの香り。ワインはエレガントで<br>力強くも洗練されたフィネスがあり、ピュア<br>で旨味のぎっしり詰まった果実味を硬質<br>なミネラルとキメの細かいタンニンが引き<br>締める！  |   |   |  |  |
| 希望小売価格                                | 4,350円(税込4,785円)  |   |   |  |  |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月20日。2014年はスズキの<br>被害で収量は10 hL/haと60%減！2014<br>年は全てのブドウを手で除梗し、ほとんど<br>手を加えずミマセラシオンに近い状態<br>で仕込んでいる！エテケットはフランスの<br>グラフィティ界で有名なElla et Pitreがデ<br>ザインした！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |   |   |  |  |

ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)

VCN° 10

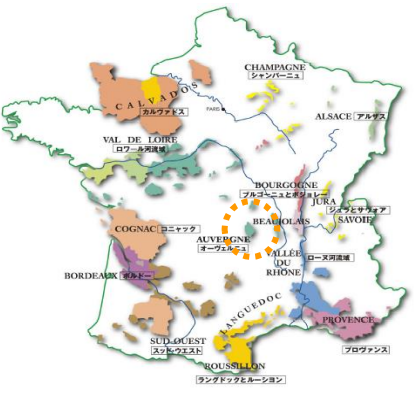



地図提供: フランス食品振興会



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Patrick BOUJU   |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ  |
| AOC      | ヴァン・ド・フランス  |
| 歴史       | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
| 畑総面積     | 7.5 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 | 2人  |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ<br>常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-4. VdF Pétillant Naturel 2014<br>FESTEJAR Rosé<br>ペティアン・ナチュラル<br>フェステジャール(ロゼ泡) |   | 10.-9. VdF Blanc 2012<br>The Blanc<br>ザ・ブラン(白) |  | 10.-13. VdF Rouge 2013<br>Cailloux<br>カイウー(赤) |   |
|--|---|--|--|---|---|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、<br>ピノワール10%   | 品種   | シャルドネ  | 品種  | ピノワール   |
| 樹齢   | 24年~82年   | 樹齢   | 23年~48年  | 樹齢  | 35年平均   |
| 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌、<br>粘土質石灰質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 砂地の混ざった石灰質  |
| マセラシオン   | 20%直接プレス、<br>80%除梗したブドウを<br>圧搾機内で36時間スキンコンタクト   | マセラシオン   | なし   | マセラシオン  | ステンレスタンクで1ヶ月  |
| 醱酵熟成   | 一次醱酵はファイバータンクで<br>1ヶ月半、ビン内醱酵熟成5ヶ月   | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月、<br>古樽で7ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2015年4月   | 熟成   | 古樽で3年  | 熟成  | 古樽で15ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | フロマージュブラン、<br>フォンダンショコラ   | マリアージュ<br>(生産者)                                | リードヴォーとセップ茸のポワレ、<br>熟成カンタルチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                               | マグレドカナル、<br>エボワスチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 生ハムメロン  | マリアージュ<br>(日本向け)                               | ベーコンとネギのグラタン   | マリアージュ<br>(日本向け)                              | 鶏肉とキノコのソテー<br>ブルーチーズソース   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2020年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃                                    | 2015年~2025年<br>供出温度:11℃  | ワインの<br>飲み頃                                   | 2015年~2030年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイング<br>コメント  | クランベリー、フランボワーズ、リュバ<br>ーブ、ハチミツ、ボンボン、鉄分、プリ<br>オッシュの香り。泡立ちが優しく爽やか<br>で、スマートな果実の甘さを繊細で適<br>度にタイトな酸と洗練されたミネラル<br>が上品にまとめる！   | テイステイング<br>コメント                                | 梨、マスクメロン、スイカズラ、ハ<br>チミツ、ミスクの香り。ワインはピ<br>ュアかつしなやかで上品に洗練され<br>ていて、旨味の詰まった透明感の<br>あるエキスと繊細なミネラル、奥<br>ゆかしい酸とのバランスがパー<br>フェクト！  | テイステイング<br>コメント                               | グロゼイユ、スモモ、青いマン<br>ゴー、野バラ、プラリネ、クラッ<br>カーの香り。ワインはピュアかつ<br>エレガントで、チャーミングな酸<br>と艶やかな果実味とのバランス<br>が良く、洗練された上品なミネ<br>ラルが味わいを整える！  |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235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10月2日、3日。収量は<br>買いブドウが30 hL/ha、ドメヌ<br>のブドウはスズキの影響で15<br>hL/haと40%減！残糖は15<br>g/L。2014年はドメヌのブ<br>ドウの約6割を直接プレスし、<br>残りは36時間セニエしてプレ<br>スし、アッサンブラージュ。<br>FESTEJARの意味はオック語で<br>「お祭り騒ぎしようぜ！」とい<br>う意味。SO <sub>2</sub> 無添加、ノン<br>フィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は10月10日。2012年<br>は霜の影響で収量は15 hL/ha<br>と40%減！仕込み当初は還元<br>があり、それを落ち着かせる<br>のに3年の樽熟期間を経ている！<br>ワインのネーミングとエチケッ<br>トのデザインは、ビートルズ「<br>The White Album」のジャケット<br>に感化された！SO <sub>2</sub> 無添加、<br>ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月24日。2013年<br>は黒痘病の影響で収量は10<br>hL/haと60%減！ブドウは<br>85%の手除梗、15%は全房<br>のまま、短期間のマセラシ<br>オンで仕込んでいます！エチ<br>ケットはフランスのグラフィ<br>ティー界で有名なElla et<br>Pitrがデザインした！SO <sub>2</sub><br>無添加、ノンフィルター！ |

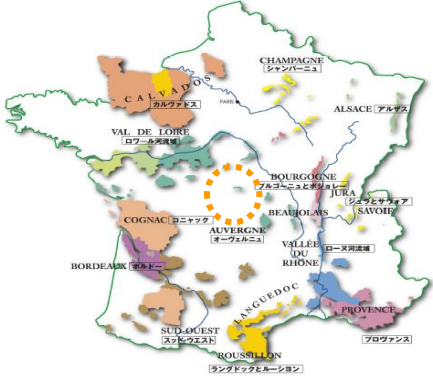

| VCN° 10  |          | 「Version.January-2015」<br>ドメヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)   |  |
|--|----------|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Patrick BOUJU  |  |
|  | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |  |
|  | AOC      | ヴァン・ド・フランス   |  |
|  | 歴史       | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの<br>鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコン<br>ピューターの仕事と平行して自らのドメヌを立ち上げる。2009<br>年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼペティアンと質の高い<br>赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を<br>行うクルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。 |  |
|  | 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の<br>影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激し<br>い。   |  |
|                         | 畑総面積     | 7.5 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 | 2人   |  |
|  | 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |  |
|  | 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジす<br>る！  |  |

| 10.-4. VdF Petillant Naturel<br>FESTEJAR Rosé 2013<br>ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡) |   | 10.-5. VdF Violette 2013<br>ヴィオレット(赤) |  | 10.-7. VdF Lulu 2013<br>ルル(赤) |   |
|---|---|---------------------------------------|--|-------------------------------|---|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種                                    | ガメイ(ボジョレー)   | 品種                            | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢  | 23年~81年   | 樹齢                                    | 41年  | 樹齢                            | 64年~82年   |
| 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌                                    | 鉄分・水晶混じりの砂地  | 土壌                            | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   |
| マセラシオン  | 50%直接プレス、50%除梗したブドウを圧搾機<br>内で2日間スキンコンタクト  | マセラシオン                                | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで19日間  | マセラシオン                        | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで35日間   |
| 醱酵熟成  | 一次醱酵はファイバータンクで2週間<br>ビン内醱酵熟成6ヶ月   | 醱酵                                    | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 醱酵                            | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| デゴルジュマン   | 2014年4月   | 熟成                                    | ファイバータンクで8ヶ月   | 熟成                            | ファイバータンクで7ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)   | アペリティフ、<br>イチゴタルト   | マリアージュ<br>(生産者)                       | ホロホロ鳥のパロティース、<br>サンマルスランチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)               | マグロのスターキーケッパーソース、<br>仔豚のローストローズマリー風味  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 生ハムとイチジク  | マリアージュ<br>(日本向け)                      | 鴨のスモーク   | マリアージュ<br>(日本向け)              | 鹿肉のロールキャベツ  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2015年~2020年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃                           | 2015年~2025年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃                   | 2015年~2025年<br>供出温度:16℃   |
| テイasting<br>コメント  | クランベリー、ハチミツ、レモングラス、<br>ピーチティーの香り。ワインはフレッシュで<br>凛とした酸とシャープなミネラル、ネクター<br>のようなふくらみのある甘みを繊細な泡<br>が優しく包み込む！  | テイasting<br>コメント                      | フランボワーズ、グロゼイユ、パッション<br>フルーツ、バラ、タバコの葉の香り。果実<br>味がみずみずしく艶やかで、シャープな<br>ミネラルと緻密なタンニンが味わいをス<br>マートに整える！   | テイasting<br>コメント              | ザクロ、スターフルーツ、パイナップル、<br>黄色いバラの香り。ワインは上品かつ<br>果実味にフィネスがあり、ダシのような<br>旨味とシャープなミネラル、細く真っ直ぐ<br>な酸が見事に融合する！                                    |
| 希望小売価格  | 3,850円(税込4,235円)  | 希望小売価格                                | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格                        | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は10月2日~10日。収量は<br>30 hL/haと徐々に量がとれている！残糖<br>は25 g/L。2013年はブドウの状態によっ<br>てプレスを2回に分けている！<br>FESTEJARの意味はオック語で「お祭り<br>騒ぎしようぜ！」という意味。<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は2012年と同じ10月5日。収量<br>は<br>25 hL/ha！100%マセラシオンカルボ<br>ニック！ワイン名のVioletteは娘の名<br>前！2013年から100%ボジョレーのガメ<br>イで仕込んでいる！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                         | 収穫日は前年よりも1週間遅い11月1<br>日。収量は17 hL/ha！2013年は果実<br>味を活かすためにロングマセラシオンを<br>行わず、またワインの熟成に樽を使わ<br>ずタンクのみで仕上げた！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

| 10.-6. VdF La Boheme 2012<br>ラ・ボエム(赤) |  | 10.-13. VdF Cailloux 2012<br>VdFカイウー赤 |   |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| 品種                                    | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種                                    | ピノワール80%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%   |
| 樹齢                                    | 107年~120年  | 樹齢                                    | 40年平均   |
| 土壌                                    | 玄武岩の混ざった<br>泥土状石灰質   | 土壌                                    | 砂地の混ざった石灰質  |
| マセラシオン                                | ファイバータンクで7ヶ月   | マセラシオン                                | ファイバータンクで7ヶ月  |
| 発酵                                    | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 発酵                                    | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  |
| 熟成                                    | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 熟成                                    | 古樽で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | 鴨のコンフィ、<br>ロックフォールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                       | 野ウサギのパテ、<br>ベルドリのパイ包み   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                      | 牛テールシチュー   | マリアージュ<br>(日本向け)                      | 丸鶏のグリル  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2015年~2030年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃                           | 2015年~2030年<br>供出温度:18°C  |
| テイステイング<br>コメント                       | ダークチェリー、バラの花弁、シナモン、<br>アーモンドの香り。口当たりリッチかつ優<br>雅で凝縮した果実に奥行きと広がりがあり、<br>緻密なタンニンの収斂味がワインの<br>骨格を支える！  | テイステイング<br>コメント                       | ダークチェリー、スモモ、メロン、ミウス<br>ク、タバコの葉の香り。ワインは艶やか<br>でボリュームがあり、凝縮した果実の旨<br>味と細かいタンニンの収斂味が立体か<br>つ複雑に合い舞う！   |
| 希望小売価格                                | 5,350円(税込5,885円)   | 希望小売価格                                | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに！                                 | 収穫日は10月20日！収量は雹に当たっ<br>たため12 hL/haと例年の半分！2012年<br>も2011年同様に7ヶ月のロングマセラシ<br>オンを施している！ブドウは100%手で除<br>梗し、そのままほとんど手を加えずセミ<br>マセラシオンカルボニックに近い状態でブ<br>ドウを漬けたんだ！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月20日。収量は22 hL/ha！<br>2012年はガメイが20%入っている！<br>2011年同様にブドウは手で除梗し、ほと<br>んど手を加えずセミマセラシオンカルボ<br>ニックに近い状態で7ヶ月ブドウを漬け<br>込んだ！エチケットはフランスのグラフィ<br>ティー界で有名なElla et Pitreがデザイン<br>した！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

VCN° 10

「Version, January-2014」  
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

|  |   |  |
|--|---|--|
|  <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Patrick BOUJU  |
|  | 国>地域>村  | フランス>オーヴェルニュ><br>サン・ジョルジュ・シュール・アリエ   |
|  | AOC   | ヴァン・ド・フランス   |
|  | 歴史  | 元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼オピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を行うクルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。 |
|  | 気候  | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
|  |  | 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  | 2人   |
|  | 趣味  | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

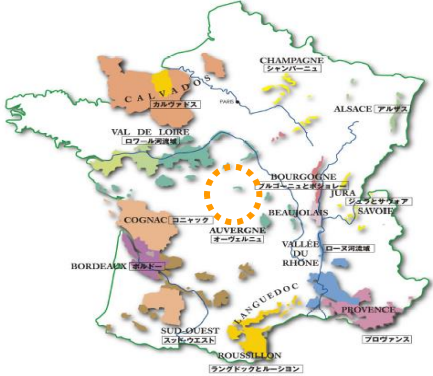

| 10.-4.VdF Petillant Naturel<br>FESTEJAR Rosé (2012)<br>ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡) |   | 10.-12.VdF Petillant Naturel<br>FESTEJAR Blanc (2011)<br>ペティアン・ナチュレル フェステジャール(白泡) |  | 10.-9. VdF The Blanc (2011)<br>ザ・ブラン(白) |   |
|--|---|---|--|---|---|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | シャルドネ  | 品種                                      | シャルドネ   |
| 樹齢   | 22年~80年   | 樹齢  | 23年~48年  | 樹齢                                      | 23年~48年   |
| 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌                                      | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン   | 除梗したブドウを圧搾機内で<br>3日間スキンコンタクト  | マセラシオン  | マセラシオンカルボニック80%<br>80%は全房、20%は除梗破碎し、<br>別々に5日間スキンコンタクト                                     | マセラシオン                                  | マセラシオンカルボニック30%<br>30%は全房、70%は除梗破碎し、<br>別々に5日間スキンコンタクト  |
| 醗酵熟成   | 一次醗酵はファイバータンクで3週間<br>ビン内醗酵熟成6ヶ月   | 醗酵熟成  | 一次醗酵はファイバータンクで1ヶ月半<br>ビン内二次醗酵熟成10ヶ月  | 醗酵                                      | 自然酵母<br>古樽で2ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2013年6月   | デゴルジュマン   | 2012年10月   | 熟成                                      | 古樽で14ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>リュパープのタルト  | マリアージュ<br>(生産者)   | アペリティブ、<br>白アスパラのポタージュ   | マリアージュ<br>(生産者)                         | 白ブーダン、<br>熟成カンタルチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ドライイチジクの赤ワイン漬け  | マリアージュ<br>(日本向け)  | 芽キャベツの素揚げ  | マリアージュ<br>(日本向け)                        | ホタテとグレープフルーツのマリネ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2013年~2018年<br>供出温度: 7°C  | ワインの<br>飲み頃   | 2013年~2018年<br>供出温度: 7°C   | ワインの<br>飲み頃                             | 2013年~2023年<br>供出温度: 11°C   |
| テイasting<br>コメント   | フレッシュなイチゴ、甘草、鉄分、ミネラルの香り。ふくよかな果実の甘みと繊細な泡立ち、スマートな酸、キレのあるミネラルがフランボワーズのフレーバと見事に同調する！                          | テイasting<br>コメント  | メントール、パッションフルーツ、白い花、鉄分、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで、細く真っ直ぐな酸と硬質なミネラル、熟したグレープフルーツの甘辛い風味が余韻に抜ける！       | テイasting<br>コメント                        | ずりおろしリンゴ、ミカン、ハチミツ、プリオッシュ、火打石の香り。ワインはピュアかつおだやかに味わい深く、横に広がる硬質なミネラルの収斂味と重厚な旨味とのバランスが良い！          |
| 希望小売価格   | 3,500円(税込3,850円)  | 希望小売価格  | 4,000円(税込4,400円)   | 希望小売価格                                  | 4,000円(税込4,400円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月29日。収量はたったの10hl/ha！残糖は30g。2012年の収量は2011年の約半分、3割ほどルル区画のブドウが入っている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 | ちなみに！   | 収穫日は9月15日。収量は18hl/ha。残糖は14g。実験的にシャルドネで仕込んだFESTEJARの白バージョン！全シャルドネは毎年収量が少ないので、今後継続するかどうかは未定。 | ちなみに！                                   | 収穫日は9月15日。収量は18hl/ha。SO2無添加、ノンフィルター！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！ |

| 10.-5.VdF Violette (2012)<br>ヴィオレット(赤)  |   | 10.-7.VdF Lulu (2011)<br>ルル(赤) |   | 10.-6.VdF La Boheme (2011)<br>ラ・ボエム(赤) |   |
|---|---|--------------------------------|---|--|---|
| 品種                                      | ガメイ(ボジョレー)80%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%  | 品種                             | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種                                     | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢                                      | 40年～90年   | 樹齢                             | 62年～80年   | 樹齢                                     | 106年～119年   |
| 土壌                                      | 鉄分・水晶混じりの砂地   | 土壌                             | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌                                     | 玄武岩の混ざった<br>泥土状石灰質  |
| マセラシオン                                  | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間  | マセラシオン                         | ファイバータンクで7ヶ月  | マセラシオン                                 | ファイバータンクで7ヶ月  |
| 醗酵                                      | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醗酵                             | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 発酵                                     | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| 熟成                                      | ファイバータンクで7ヶ月  | 熟成                             | 古樽で10ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 熟成                                     | 古樽で14ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                         | ペルドリのパイ包み、<br>熟成サンネクテルチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                | 雷鳥のローストサルミソース、<br>サンマルスランチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                        | フォアグラのポワレポルトソース、<br>リエーブルアラロワイヤル  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                        | ブルー・ド・オーヴェルニュと<br>キノコのペンネ   | マリアージュ<br>(日本向け)               | 鴨のミートソースとジャガイモの<br>オープン焼き   | マリアージュ<br>(日本向け)                       | 牛肉の赤ワイン煮  |
| ワインの<br>飲み頃                             | 2013年～2023年<br>供出温度:16°C  | ワインの<br>飲み頃                    | 2013年～2028年<br>供出温度:17°C  | ワインの<br>飲み頃                            | 2015年～2028年<br>供出温度:15°C  |
| テイasting<br>コメント                        | グリオット、ボタン、スミレ、タイム、ミネラルの香り。ワインはやさしく艶やかで、チャーミングな果実味に繊細で緻密なミネラルが溶け込み、そのままツツときれいに余韻と消える！  | テイasting<br>コメント               | グロゼイユ、白桃、パッションフルーツ、ボタン、ピスタチオの香り。ワインはしなやかかつ上品で、とろけるような果実味としめやかなタンニン、硬質的なミネラルとのバランスが超絶妙！  | テイasting<br>コメント                       | キルツシュ、グロゼイユ、メロン、カカオの香り。ワインはスパイシーかつ果実味にボリュームがあり、細かいミネラルの収斂味と胡椒のような辛味、強かな酸が複雑に合い舞う！   |
| 希望小売価格                                  | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格                         | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格                                 | 5,000円(税込5,500円)  |
| ちなみに！                                   | 収穫日は10月5日。収量は28hl/ha。<br>100%マセラシオンカルボニック！<br>SO2無添加、ノンフィルター！<br>以前はガメイ・ド・オーヴェルニュ100%だったが、2012年は新しく取得した畑のボジョレー・ガメイが主体！畑は馬を使って耕している！                         | ちなみに！                          | 収穫日は10月20日。収量は21hl/ha。<br>SO2無添加、ノンフィルター！<br>2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとんど手を加えずマセラシオンカルボニックに近い状態でブドウを漬けたんだ！畑は馬を使って耕している！ | ちなみに！                                  | 収穫日は10月18日！収量は17hl/ha！<br>SO2無添加、ノンフィルター！<br>2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとんど手を加えずスマセラシオンに近い状態でブドウを漬けたんだ！ブドウのポテンシャルが高かったので、ワインがこなるまで14ヶ月の樽熟を要した！畑は馬を使って耕している！ |
| 10.-11.VdF Brutal!!! (2011)<br>ブリュタル(赤) |   |                                |   |  |   |
| 品種                                      | ピノノワール  |                                |   |  |   |
| 樹齢                                      | 30年   |                                |   |  |   |
| 土壌                                      | 砂地の混ざった石灰質  |                                |   |  |   |
| マセラシオン                                  | ファイバータンクで7ヶ月  |                                |   |  |   |
| 醗酵                                      | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  |                                |   |  |   |
| 熟成                                      | ファイバータンク80%、<br>古樽20%で12ヶ月  |                                |   |  |   |
| マリアージュ<br>(生産者)                         | ホロホロ鳥ファルシ、<br>フルムダンベールチーズ   |                                |   |  |   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                        | ソーセージとひよこ豆のトマト煮<br>クミン風味  |                                |   |  |   |
| ワインの<br>飲み頃                             | 2013年～2028年<br>供出温度:15°C  |                                |   |  |   |
| テイasting<br>コメント                        | ドライブルー、ダークチェリー、なつめやし、サツマイモの香り。果実味が濃密ながらもチャーミングで凝縮したミネラルの締まりがあり、じわっと来る骨太な酸がワインに複雑さを与える！  |                                |   |  |   |
| 希望小売価格                                  | 3,700円(税込4,070円)  |                                |   |  |   |
| ちなみに！                                   | 収穫日は9月6日。収量は11hl/ha！<br>SO2無添加、ノンフィルター！<br>2011年はブドウを100%手除梗し、スマセラシオンに近い状態で7ヶ月ブドウを長く漬けたんだ！ワイン名のBrutalはカタロニア語で「超美味しい！」という意味とフランス語の「むき出しな、粗暴な」という意味の2つを掛けている！ |                                |   |  |   |



VCN° 10

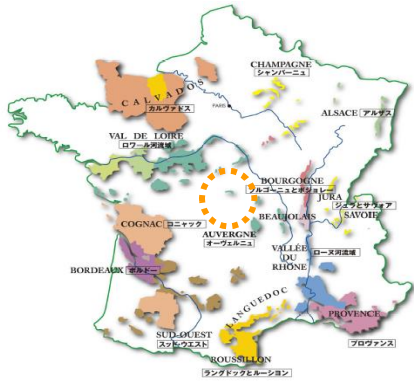
**「Version, October-2012」**  
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)

|   |          |   |
|---|----------|---|
|  <p align="center">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Patrick BOUJU   |
|   | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ  |
|   | AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ  |
|   | 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
|   | 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
|                                        | 畑総面積     | 1.5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  |
|   | ドメヌのスタッフ | 2人  |
|   | 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
|   | 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2011<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール |   | 10.-7. Vin de France Rouge 2010<br>Cuvee Lulu<br>VdF ルル |   | 10.-9. Vin de France Blanc 2010<br>Cuvee The Blanc<br>VdF ザ・ブラン白 |  |
|--|---|---|---|--|--|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、<br>ピノワール10%   | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 21年~51年   | 樹齢  | 31年~119年  | 樹齢   | 22年~47年  |
| 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | 除梗したブドウを圧搾機内で<br>3日間スキンコンタクト  | マセラシオン  | スママセラシオン<br>ステンレスタンクで5ヶ月  | マセラシオン   | ブドウ半分を圧搾機内で<br>2日間スキンコンタクト   |
| 醱酵熟成   | 一次醱酵は14日間<br>ビン内醱酵熟成6ヶ月   | 醱酵  | 自然酵母<br>ステンレスタンクで5ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1週間、<br>古樽で7か月  |
| デゴルジュマン  | 2012年4月   | 熟成  | 古樽で9ヶ月<br>ファイバータンクで4ヶ月  | 熟成   | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>サーモンのディルソース  | マリアージュ<br>(生産者)   | フォアグラのモリユ茸ソース、<br>鹿のソテー・グランブヌール風  | マリアージュ<br>(生産者)  | アサリの白ワイン蒸し、<br>熟成カンタルチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | トマトとチーズのカプレーゼ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | 牛モツの八角煮込み   | マリアージュ<br>(日本向け)   | ロックフォールチーズと<br>ジャガイモのサラダ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2012年~2014年<br>供出温度: 7°C  | ワインの<br>飲み頃   | 2012年~2027年<br>供出温度: 14°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2012年~2022年<br>供出温度: 9°C   |
| テイステイング<br>コメント  | クランベリーやメントール、ミネラル、柑橘系の香り！ワインはみずみずしく、フレッシュな酸と繊細な泡立ちがほんのりピターなミネラルと上品で控えめな甘みをやさしく包み込む！                   | テイステイング<br>コメント   | グロゼイユやダークチェリー、ナツメグ、赤いバラの香り。果実味が洗練されていて、弾けるようなキュートな酸とキレのあるミネラル、ピターな旨味が上品なワインのストラクチャーを作る！                       | テイステイング<br>コメント  | 洋ナシのコンポートやハチミツ、トリュフ、プリオッシュの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、きれいに溶け込んだダシのような旨味と酸、ミネラルの苦みとのバランスが絶妙！    |
| 希望小売価格   | 2,850円(税込3,135円)  | 希望小売価格  | 2,800円(税込3,080円)  | 希望小売価格   | 3,000円(税込3,300円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月30日。収量は25hl/ha。残糖は17g。以前よりもさらに甘さを抑えてほぼ食中でも通じるヴァン・ド・ソワフを実現した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 | ちなみに！   | 収穫日は10月20日。収量は24hl/ha。2010年は収量が少なかったのでドメヌの畑のガメイとル・リットル・ド・ラ・ジャングルのピノがアッサンブラージュされている！ブドウは90%手で除梗！ゼロSO2、ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は10月8日。収量は22hl/ha。標高450mの台地のの上に畑があり、日当たりが良いと同時に夏も涼しくブドウはフレッシュな酸を確保しやすく！SO2、フィルターなし！ |

ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)

VCN° 10



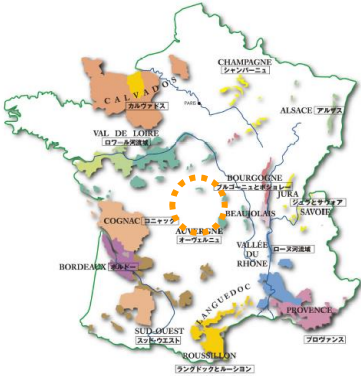

地図提供: フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Patrick BOUJU  |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ   |
| AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ   |
| 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスターージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
| 畑総面積     | 1.5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   |
| ドメヌのスタッフ | 2人   |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

| 10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2010<br>ペティアン・ナチュラル(中辛口)<br>フェステジャール |   | 10.-6. Vin de France rouge<br>La Boheme 2009<br>VdF ラ・ボエム |   | 10.-7. Vin de France Rouge 2009<br>Cuvée Lulu<br>VdF ルル |  |
|--|---|---|---|---|--|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢   | 20年~50年   | 樹齢  | 105年~118年   | 樹齢  | 60年以上  |
| 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌  | 玄武岩の混ざった<br>泥土状石灰質  | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌  |
| 製法   | ペティアンナチュラル  | マセラシオン  | ファイバータンクで3ヶ月  | マセラシオン  | ファイバータンクで3ヶ月   |
| 醱酵熟成   | 一次醱酵はで22日間<br>ビン内醱酵熟成7ヶ月  | 発酵  | 自然酵母で6週間  | 醱酵  | 自然酵母で1ヶ月   |
| デゴルジュマン  | 2011年6月   | 熟成  | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 熟成  | 古樽で13ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アペリティフ、<br>海老のカクテル  | マリアージュ<br>(生産者)   | 鴨のローストヴィネガーソース、<br>サレールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)   | リードヴォー、<br>ブルドーヴェルニュ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 生ハムとイチジク  | マリアージュ<br>(日本向け)  | 鶏肉とキノコのバルサミコンソー   | マリアージュ<br>(日本向け)  | ナスと挽肉のグラタン   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2011年~2014年<br>供出温度: 9℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2031年<br>供出温度: 14℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2026年<br>供出温度: 14℃   |
| テイasting<br>コメント   | クランベリーやイチゴ、鉱物的なミネラルの香り！で、爽やかな泡立ちと、フレッシュで線の通った酸とのバランスが良く、ほのかな甘みとミネラルの配りが絶妙かつ上品！      | テイasting<br>コメント  | キルツシュやタバコの葉、ミネラル、オレガノ、ユーカリの香り。酒質は強いが、ワインはスマートでまとまりがあり、豊かな果実味とミネラルの凝縮味がうまく調和している！          | テイasting<br>コメント  | ダークチェリーやスミレ、カルダモン、ミネラルの香り。豊かな果実の膨らみと柔らかなタンニンとのバランスが良く、繊細な酸とミネラルの旨味が染み入るように口に広がる！ |
| 希望小売価格   | 3,000円(税込3,300円)  | 希望小売価格  | 3,500円(税込3,850円)  | 希望小売価格  | 2,800円(税込3,080円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月28日。以前よりもさらに甘さを抑えてほぼ食中でも通じるヴァン・ド・ソワフを実現した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 | ちなみに！   | 収穫日は10月15日！収量は17hl/ha。2009年からラ・ボエムは1893年~1906年に植樹された樹齢100年オーバーのブドウに限定して仕込む！ゼロSO2、ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は10月12日。収量は25hl/ha。火山性で玄武岩を多く含む土壌は、ワインに豊かな果実味やスパイス、動物的な風味を与える！ゼロSO2、ノンフィルター！  |

| 10-9. Vin de France Blanc 2009<br>Cuvée The Blanc<br>VdT ザ・ブラン白 |   |
|---|---|
| 品種  | シャルドネ   |
| 樹齢  | 21年～46年   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | ブドウの1/3を圧搾機内で<br>2日間スキンコンタクト  |
| 醸酵  | 樽醸酵<br>自然酵母で7ヶ月   |
| 熟成  | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | マスのヴァンジョーヌソース、<br>コンテチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | ゆで豚の粒マスタードソース   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2011年～2021年<br>供出温度:9℃  |
| テイステイング<br>コメント   | 干しパインやレーズン、プリオッシュの香<br>り。口当たりフレッシュでワインに勢いが<br>あり、繊細な酸と筋肉質なボディ、苦味<br>のあるミネラルが複雑な風味をつくり出す！              |
| 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。標高<br>450mの台地の上に畑があり、日当たりが<br>良いと同時に夏も涼しくブドウはフレッ<br>シュな酸を確保しやすい！SO2、フィル<br>ターなし！ |

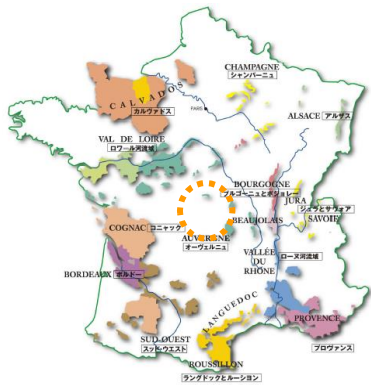
| VCN° 10  |          | 「Version, September-2010」<br>ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Bohème)  |  |
|--|----------|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Patrick BOUJU   |  |
|  | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ  |  |
|  | AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ  |  |
|  | 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |  |
|  | 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |  |
|                         | 畑総面積     | 1.5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  |  |
|  | ドメヌのスタッフ | 2人  |  |
|  | 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理   |  |
|  | 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |  |

| 10.-4. Petillant Naturel FESTEJAR 2009<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール |   | 10.-6. Vin de France rouge<br>La Bohème 2008<br>VdF ラ・ボエム |   | 10.-7. Vin de France Rouge 2008<br>Cuvée Lulu<br>VdF ルル |   |
|--|---|---|---|---|---|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、<br>ピノワール10%   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢   | 61~101年   | 樹齢  | 62~117年   | 樹齢  | 60年以上   |
| 土壌   | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌   |
| マセラシオン   | 無し  | マセラシオン  | ファイバータンクで63日間   | マセラシオン  | ファイバータンクで58日間   |
| 醗酵   | 自然酵母で5~6週間  | 発酵  | 自然酵母で6週間  | 醗酵  | 自然酵母で6週間  |
| 製法   | ペティアンナチュレル<br>瓶内熟成3ヶ月   | 熟成  | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 熟成  | 古樽で13ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)   | フォアグラのムース<br>マンゴープリン  | マリージュ<br>(生産者)  | リードヴォーとモリーユ茸、<br>牛肉のパヴェステーキ   | マリージュ<br>(生産者)  | オーヴェルニュ風ソーセージ、<br>サンネクテルチーズ   |
| マリージュ<br>(日本向け)  | アボカドとエビの<br>クスクスサラダ   | マリージュ<br>(日本向け)   | 生しいたげグリル<br>熟成バルサミコとパルメザンソース  | マリージュ<br>(日本向け)   | 牛ミンチ肉のロールキャベツ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2010年~2013年<br>供出温度: 9℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2031年<br>供出温度: 14℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2010年~2025年<br>供出温度: 14℃  |
| テイasting<br>コメント   | 杏ヨーグルトや黒ぶどうジュース、バラ、ミネラルの香り。泡は繊細で、ほのかな甘みと酸とのバランスが良く、後からミネラルの収斂味がワインを支える！ | テイasting<br>コメント  | グロゼイユや鉱物的なミネラル、ミント、フェネルなどのハーブの香りもある。味わいはピュアで透き通るような酸とミネラルの収斂味、繊細な旨みとのバランスが絶妙！ | テイasting<br>コメント  | スマレヤグロゼイユ、ジンジャー、お香の香り。口当たりがピュアで、味わいにしっかりとしたミネラルを感じ、後から繊細な酸が染み入るように口に広がる！        |
| 希望小売価格   | 3,000円(税込3,300円)  | 希望小売価格  | 3,400円(税込3,740円)  | 希望小売価格  | 2,800円(税込3,080円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は10月7日。以前よりも甘さを抑えて酸とミネラルを重視した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。    | ちなみに！   | 収穫日は10月22日。醸しの期間は63日間！08年はピノワールが収量不足だったため、最終的にボエムにアッサンブラージュされた！ゼロSO2、ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は10月20日。醸しの期間は58日間！味わいに塩辛いミネラルを感じることから、フランスのレストランではルルと魚料理を合わせるところも少なくないとのこと！ |

| 10-9. Vin de France Blanc 2008<br>Cuvée The Blanc<br>VdT ザ・ブラン白 |   |
|---|---|
| 品種  | シャルドネ   |
| 樹齢  | 20年～45年   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | 無し  |
| 醱酵  | 自然酵母で12ヶ月   |
| 熟成  | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 塩豚とレンズマメの煮込み、<br>舌平目のムニエル   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 鶏とキノコのクリーム煮   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2010年～2010年<br>供出温度:9℃  |
| テイスティング<br>コメント   | 花の蜜やマロンクリーム、火打石の香り<br>などもある。ワインがピュアかつスマート<br>で酸にキレがあり、ふくよかな旨みとうまく<br>調和している！余韻に香ばしさとミネラル<br>が残る。        |
| 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は10月10日で、愛娘のヴィオレッ<br>トの誕生日！08年はまさにワイン名の<br>「The Blanc」ふさわしいワインができた！<br>とパトリックもご満悦！ゼロSO2、ノンフィ<br>ルター！ |

VCN° 10

**「Version, June-2009」**  
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme )



地図提供: フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Patrick BOUJU  |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ   |
| AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ   |
| 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスターージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。   |
| 畑総面積     | 1.5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   |
| ドメヌのスタッフ | 2人   |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理  |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！  |

| 10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2008<br>ペティアン・ナチュラル(中辛口)<br>フェステジャール |  | 10.-5.Vin de Table rouge<br>Violette 2007<br>VdT ヴィオレット |   | 10.-6.Vin de Table rouge<br>La Boheme 2007<br>VdT ラ・ボエム |  |
|---|--|---|---|---|--|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢  | 60~100年  | 樹齢  | 36年   | 樹齢  | 62~117年  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 石灰質   | 土壌  | 小石混じりの泥灰土(石灰質)   |
| マセラシオン  | 無し   | マセラシオン  | ファイバータンクで1ヶ月<br>(スミマセラシオンカルボニック)  | マセラシオン  | ファイバータンクで7週間   |
| 醗酵  | 自然酵母で5~6週間   | 醗酵  | 自然酵母で2ヶ月  | 発酵  | 自然酵母で40日間  |
| 製法  | ペティアンナチュラル<br>瓶内熟成3ヶ月  | 熟成  | 古樽で10ヶ月   | 熟成  | 古樽で15ヶ月  |
| マリージュ<br>(生産者)  | 食前酒、<br>骨付き豚のグリエ   | マリージュ<br>(生産者)  | ウサギのパテ、<br>鴨のクリームソース  | マリージュ<br>(生産者)  | コックオーヴァン、<br>羊の股肉ロースト  |
| マリージュ<br>(日本向け)   | ハムとチーズのクレープ  | マリージュ<br>(日本向け)   | なすとトマトのショートパスタ  | マリージュ<br>(日本向け)   | サムギョブサル  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2012年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2014年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2029年<br>供出温度:15℃  |
| テイasting<br>コメント  | フレッシュなイチゴの香りが華やか。爽やかで上品な甘味とミネラル感があり、それをフレッシュな酸とやさしくはじける泡がうまく包み込む！                            | テイasting<br>コメント  | グルナディンやフランボワーズの赤い果実の香りが華やか。ピュアでやさしい酸と果実味にたっぷりなミネラル感がうまく溶け込んでいる！                                 | テイasting<br>コメント  | グルナディンやオールスパイス、鉄分の香り。しっかりとした骨格がありながらワインが驚くほどエレガントで、全てにおいてバランスがよい！          |
| 希望小売価格  | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格  | 2,600円(税込2,860円)  | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)   |
| ちなみに！   | FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。2008年からパトリックは、フェスティジャールを「甘さを抑えてミネラル感を強調する」エレガントなスタイルに変えた！ | ちなみに！   | 2007年のヴィオレットは樽熟！それに伴いエチケットも刷新！（風船を持っている女の子はパトリックの娘の「ヴィオレット」をイメージしたもの）ブドウ畑は元ドメヌ・ド・ペイラーの所有していた区画。 | ちなみに！   | エチケットに使用している天使の絵は、ファビアン・アレールというフランス人アーティストからの提供。実物の絵の大きさは縦横3mという巨大な絵だそうです！ |

| 10.-7.V.D.Q.S Cotes d'Auvergne<br>Lulu 2007<br>V.D.Q.S コート・ドールヴェルニュ赤<br>ルル |  | 10.-9.Vin de Table Blanc<br>THE BLANC (2007)<br>VdT白 ザ・ブラン |  |
|--|--|--|--|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 60年平均  | 樹齢   | 27年  |
| 土壌   | 火山岩、玄武岩の混ざった石灰質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで7週間   | マセラシオン   | 無し   |
| 発酵   | 自然酵母で40日   | 発酵   | 自然酵母で12ヶ月  |
| 熟成   | 古樽で13ヶ月  | 熟成   | 古樽で15ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 生ハムソーセージ、<br>黒ブーダン   | マリアージュ<br>(生産者)  | スズキのムニエル、<br>子牛のクリームソース  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | イワシの香草パン粉焼   | マリアージュ<br>(日本向け)   | ブルー・ド・オーヴェルニュ<br>チーズのオムレツ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2008年～2023年<br>供出温度:15℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2009年～2019年<br>供出温度:12℃  |
| テイasting<br>コメント   | チェリーや木の皮、ペッパーの香り。ア<br>タックが滑らかで、上品な果実味とスモ<br>キーなうまみがたっぷりである。                                | テイasting<br>コメント   | レーズンバターやパイナップルの香り。<br>アタックのボリュームとミネラル感がとて<br>も力強く、後から口に広がる鋭い酸がワ<br>インの骨格を作る。                         |
| 希望小売価格   | 3,200円(税込3,520円)   | 希望小売価格   | 2,850円(税込3,135円)   |
| ちなみに!  | 2007年のLuluは何とオペレーションを取<br>得! パトリックのワインで久々の快拳<br>〜!(笑)。樽熟期間を少し長くとってワイ<br>ンに丸みとエレガントさを与えた逸品! | ちなみに!  | ワインのネーミングとエチケットのデザイ<br>ンは、ビートルズのアルバム「THE<br>BEATLES」のジャケット(白一色のアル<br>バムジャケット)に感化され、それをパロ<br>ディ化したもの! |

|   |   |   |
|---|---|---|
|  <p align="center">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Patrick BOUJU   |
|   | 国>地域>村  | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ  |
|   | AOC   | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ  |
|   | 歴史  | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
|   | 気候  | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
|   |  | 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  |   | 2人  |
| 趣味  |   | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー  |   | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

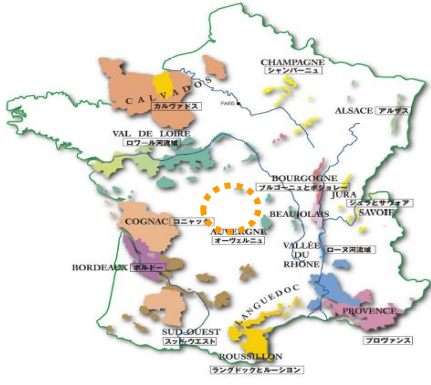
| 10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2007<br>ペティアン・ナチュレル(中辛口)<br>フェステジャール |   | 10.-5.Vin de Table rouge<br>Violette 2006<br>VdT ヴィオレット |  | 10.-6.Vin de Table rouge<br>La Bohème 2006<br>VdT ラ・ボエム |  |
|---|---|---|--|---|--|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                                      | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  |
| 樹齢  | 60~100年   | 樹齢  | 35年  | 樹齢  | 66~116年  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質  | 土壌  | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌                                  |
| マセラシオン  | 無し  | マセラシオン  | ファイバータンクで1ヶ月<br>(マセラシオンカルボニック)                     | マセラシオン  | ファイバータンクで62日間  |
| 醗酵  | 自然酵母で5~6週間  | 醗酵  | 自然酵母で1ヶ月   | 発酵  | 自然酵母で6週間   |
| 製法  | ペティアンナチュレル<br>瓶内熟成3ヶ月                                 | 熟成  | ファイバータンクで8ヶ月                                       | 熟成  | 新樽10%、古樽90%<br>で15ヶ月                                 |
| マリァージュ<br>(生産者)   | 食前酒、<br>ハムステーキ、<br>洋ナンのタルト                            | マリァージュ<br>(生産者)   | ローストチキン、<br>ブリーチーズ                                 | マリァージュ<br>(生産者)   | 羊の股肉ロースト、<br>熟成カンタルチーズ                               |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | BLTサンド  | マリァージュ<br>(日本向け)  | ラトウイユ  | マリァージュ<br>(日本向け)  | 香草を詰めたソーセージ  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2008年~2011年<br>供出温度: 8℃                               | ワインの<br>飲み頃   | 2008年~2013年<br>供出温度: 13℃                           | ワインの<br>飲み頃   | 2008年~2028年<br>供出温度: 15℃                             |
| テイasting<br>コメント  | イチゴやミネラル、白粉の香り。フレッシュな酸味とやさしい甘味。ミネラルのキレがよくすっきりと軽快な喉ごし！ | テイasting<br>コメント  | プラムやミネラルの鉱物的な香り。梅のように口を引き締める酸と果実味、ミネラル感がやさしく口に広がる。 | テイasting<br>コメント  | タバコやクローブなどのスパイスの香り。味わいは硬く濃厚で収斂味が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！ |
| 希望小売価格  | 3,500円(税込3,850円)                                      | 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)                                   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)                                     |
| ちなみに！   | FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。                   | ちなみに！   | ヴィオレットのブドウは元ドメヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したものの。            | ちなみに！   | 長熟に耐えるパトリック渾身のワイン！ブドウは元ドメヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したものの。   |



| 10.-7.Vin de Table rouge<br>Lulu 2006<br>VdT ルル |   |
|---|---|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   |
| 樹齢  | 60年平均   |
| 土壌  | 石灰質   |
| マセラシオン  | ファイバータンクで54日間   |
| 発酵  | 自然酵母で5~6週間  |
| 熟成  | 古樽で12ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)                                  | 生ハムソーセージ、<br>熟成サン・ネクテルチーズ                                   |
| マリージュ<br>(日本向け)                                 | 塩豚とレンズ豆の煮込み   |
| ワインの<br>飲み頃                                     | 2008年~2023年<br>供出温度:15°C                                    |
| テイステイング<br>コメント                                 | チェリーや木の皮、ペッパーの香り。ア<br>タックが滑らかで、上品な果実味とスモ<br>キーなうまみがたっぷりである。 |
| 希望小売価格  | 3,400円(税込3,740円)  |
| ちなみに!   | ブドウは元ドメヌ・ド・ペイラの所有して<br>いた畑から収穫したもの。                         |

VCN° 10

「Version, May-2007」  
ドメヌ・ラ・ボエム (Domaine La Boheme)



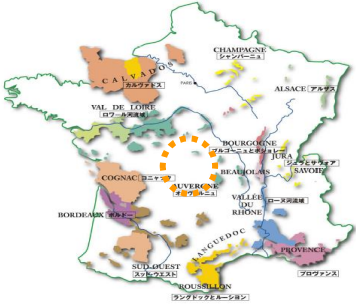

地図提供: フランス食品振興会



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Patrick BOUJU   |
| 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ  |
| AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ  |
| 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを立ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
| 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
| 畑総面積     | 1.5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  |
| ドメヌのスタッフ | 2人  |
| 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
| 生産者のモットー | 形式にこだわらない！<br>古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！   |

| 10.-4. Petillant Naturel doux FESTEJAR 2006<br>ペティアン・ナチュレル(中甘口)<br>フェステジャール |   | 10.-5. Vin de Table rouge<br>Violette 2005<br>VdT ヴィオレット |  | 10.-6. Vin de Table rouge<br>La Boheme 2005<br>VdT ラ・ボエム |   |
|---|---|--|--|--|---|
| 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                                     | 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ  | 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                                       |
| 樹齢  | 60~100年   | 樹齢   | 95年  | 樹齢   | 60~100年   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質<br>粘土土壌                                 |
| マセラシオン  | 無し  | マセラシオン   | ファイバータンクで1ヶ月<br>(マセラシオンカルボニック)                         | マセラシオン   | ファイバータンクで2ヶ月  |
| 醱酵  | 自然酵母で5~6週間  | 醱酵   | 自然酵母で13ヶ月  | 発酵   | 自然酵母で6週間  |
| 製法  | ペティアンナチュレル<br>瓶内熟成3ヶ月                             | 熟成   | ファイバータンクで3ヶ月<br>古樽で6ヶ月                                 | 熟成   | 新樽10%、古樽90%<br>で14ヶ月                                |
| マリージュ<br>(生産者)  | 食前酒、イチゴタルト<br>チョコレート                              | マリージュ<br>(生産者)   | フォアグラのソーテ、<br>ソーセージのブドウ粕蒸し、                            | マリージュ<br>(生産者)   | 香草を詰めたソーセージ、<br>牛肉のグリエ、                             |
| マリージュ<br>(日本向け)   | タコス   | マリージュ<br>(日本向け)  | チキンソーテのトマトソース  | マリージュ<br>(日本向け)  | マスの香草焼き   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2007年~2010年<br>供出温度: 5°C                          | ワインの<br>飲み頃  | 2007年~2012年<br>供出温度: 13°C                              | ワインの<br>飲み頃  | 2008年~2028年<br>供出温度: 15°C                           |
| テイasting<br>コメント  | イチゴや完熟リンゴの香り。繊細でまろやかなムースと 適度な甘み酸味がバランスよく口の中ではじける。 | テイasting<br>コメント   | フランボワーズや生ハムのような香り。味わいはクリスピーでフレッシュ、口の中で果実味がフワッと優しく膨張する。 | テイasting<br>コメント   | タバコやクロブなどのスパイスの香り。味わいは硬く濃厚で収斂味が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！ |
| 希望小売価格  | 3,500円(税込3,850円)                                  | 希望小売価格   | 3,200円(税込3,520円)                                       | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)                                    |
| ちなみに!   | FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ!」という意味。               | ちなみに!  | パトリック初のカルボニックワイン! 醱酵から熟成まで22ヶ月かけて丁寧に仕上げた希少価値のあるワイン!    | ちなみに!  | ステレオタイプなVDQSはもうさようなら! VdTで長熟に耐えるパトリック納得のワインでリリース!   |

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

|   |  |  |          |   |
|---|--|--|----------|---|
| VCN° 10   |  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者      | Patrick BOUJU   |
|   |  |  | 国>地域>村   | フランス>オーヴェルニュ>ル・ブルグ  |
|   |  |  | AOC      | VDQS コート・ド・オーヴェルニュ  |
|   |  |  | 歴史       | 現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメヌを起ち上げる。1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。 |
|   |  |  | 気候       | フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。  |
|  |  |  | 畑総面積     | 1.5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  |
|   |  |  | ドメヌのスタッフ | 1人  |
|   |  |  | 趣味       | 自然派ワイナリー訪問、料理   |
|   |  |  | 生産者のモットー | 最高にうまいペティアンナチュラルを作る！  |

| 10.-1. Petillant Naturel sec FESTEJAR 2004<br>フェステジャール<br>ペティアン・ナチュラル 2004(辛口) |                                       | 10.-2. Petillant Naturel doux FESTEJAR 2005<br>フェステジャール<br>ペティアン・ナチュラル 2005(甘口) |   | 10.-3. VDQS Cotes d'Auvergne rouge 2004<br>コート・ド・オーヴェルニュ ルージュ 2004 |                                    |
|--|---------------------------------------|---|---|--|------------------------------------|
| 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                         | 品種  | ガメイ・ド・オーヴェルニュ   | 品種   | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                      |
| 樹齢   | 60~100年                               | 樹齢  | 60~100年   | 樹齢   | 95年                                |
| 土壌   | 石灰質・粘土質                               | 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌                    |
| マセラシオン   | 無し                                    | マセラシオン  | 無し  | マセラシオン   | イノックスタンクで4週間                       |
| 醱酵   | 自然酵母で樽発酵1年                            | 醱酵  | 自然酵母で樽発酵5~6週間   | 発酵   | 自然酵母で4週間                           |
| 製法<br>熟成   | メード・リユーラル<br>古樽で1年、瓶内熟成3ヶ月            | 製法  | ペティアンナチュラル<br>瓶内熟成3ヶ月                                   | 熟成   | 新樽20%、古樽80%で1年                     |
| マリージュ<br>(生産者)   | アジア、中華料理、食中全般                         | マリージュ<br>(生産者)  | 食前酒、フルーツを使った<br>デザート                                    | マリージュ<br>(生産者)   | 香草を詰めたソーセージ、<br>豚のグリエ、カンタルチーズ      |
| マリージュ<br>(日本向け)  | 肉団子の甘酢                                | マリージュ<br>(日本向け)   | 乾燥イチジク  | マリージュ<br>(日本向け)  | ハムステーキ                             |
| ワインの<br>飲み頃  | 2006年~2007年<br>供出温度: 7°C              | ワインの<br>飲み頃   | 2006年~2011年<br>供出温度: 5°C                                | ワインの<br>飲み頃  | 2006年~2008年<br>供出温度: 16°C          |
| テイasting<br>コメント   | 鉱物的な香りがあり、キリッとした酸とミネラル、喉ごし爽やかな辛口。     | テイasting<br>コメント  | 熟したリンゴの香り、繊細な泡の刺激と、後味に残る収斂味と苦みが心地よい。                    | テイasting<br>コメント   | ブラックチェリー、コーヒーなどのまろやかな味わい。バランスの良い赤。 |
| 希望小売価格   | 2,700円(税込2,970円)                      | 希望小売価格  | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格   | 3,900円(税込4,290円)                   |
| ちなみに!  | 日本限定発売! ...と言うか504本しかない在庫を全ておさえました。。。 | ちなみに!   | セック同様、日本のみの限定販売。ちなみにFESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ!」という意味。 | ちなみに!  |                                    |