

地図提供:フランス食品振興会

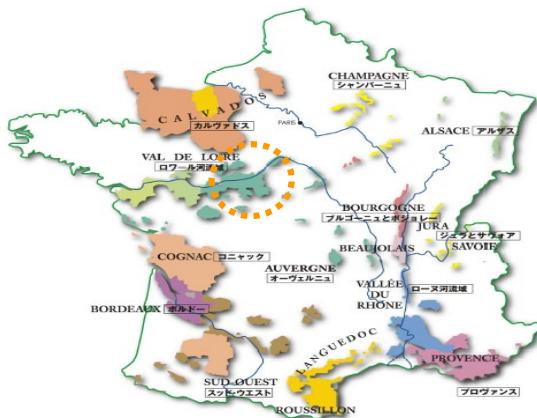


生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テューブの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

【2025年8月より販売中】 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2024 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ブラン(白)		12.-49. VdF Aligoté 2024 アリゴテ(白)		12.-6. VdF La Tesnière 2024 ラ・テニエール(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン45%、 ムニユピノ25%、シナントラン30%	品種	アリゴテ	品種	ムニユピノ
アルコール度数	12%	アルコール度数	11.5%	アルコール度数	11.5%
樹齢	40年平均	樹齢	45年	樹齢	51年～56年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽228Lで7ヶ月	熟成	228L古樽で7ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	夏野菜のゼリー寄せ、 白身魚のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテのカルパッチョ、 スズキのパイ包み焼き
ワインの 飲み頃	2025年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。ミカン、 黄リンゴ、黒豆、ブリオッシュの香り。 ワインはピュアかつ透明感のあるほんのり甘いエキスが優しくフルーティーで、じわっと染み入る酸、鉱物的なミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	透明感のある無色に近いレモン色。 黄リンゴ、白桃、レモンタルト、ブリオッシュの香り。ワインはピュアで清涼感があり、透明感のあるみずみずしいエキスに塩気のある滋味深いミネラル、優しい酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。洋ナシ、 白桃、青竹、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある爽やかなエキスに塩気のあるダシのようなやさしい旨味があり、じんわり染み入るシャープな酸、ほんのりビターで鉱物的なミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,350円(税込3,685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！	収穫日はソーヴィニヨンが9月17日、 ムニユピノ、シナントランは9月30日、10月 1日。収量はミルデューの猛威により 18 hL/haと大幅減収だった！残糖は 1.5 g/L。2024年は樽熟100%！買いブ ドウはビオ栽培者ローレンス・ティノ シヨーとブリュノ・レディス、アラン・コク ト、加えてボノームのラ・テニエール のシナントランが入っている！SO ₂ はアッ サンブランジュー後のスティラージュ 時に5 mg/L、フィルター後に5mg/L添 加。目の粗いフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だっ た！収量はミルデューの被害により 15hL/haと大幅減収だった！買いブ ドウはビオブドウ栽培者ブリュノ・レディ スから！残糖は2g/L。SO ₂ は瓶詰前の スティラージュ時に15mg/L添加。 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日とブドウが晩熟だっ た！収量はミルデューと鳥による獣 害により20hL/haと大幅減収だった！ 前年同様にシナントランをアッサンブラン ジューせずムニユピノ100%で仕込んだ！ ブドウはボノームの自社畑から！残糖は0.8g/L。SO ₂ は瓶詰前の スティラージュ時に15mg/L添加。 ノンフィルター！

★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2024 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)		12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2024 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノドニス(赤)		12.-4. VdF Pinot Noir 2024 ピノノワール(赤)	
品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ピノドニス	品種	ピノノワール
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	11%	アルコール度数	10%
樹齢	41年平均	樹齢	29年	樹齢	37年～42年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ガメイは木桶タンク、カベルネは ファイバータンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで6日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で40日間	醸酵	自然酵母で35日間
熟成	古樽228L、400Lで7ヶ月 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	400Lの古樽で7ヶ月	熟成	228Lの古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のパテ、 マグレドカナール	マリアージュ (生産者)	豚足のクロケット、 モルトソーセージのワイン煮込み	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 マグロのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	紫がかった深いルビー色。グロゼイユ、グリオット、バラ、糠の香り。ワインはしなやかでコクのあるジューシーな果実味があり、キュートな酸、滋味深いミネラル、優しい収斂味のあるタンニンが心地よい！	テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。クランベリー、スマレ、黒コショウ、山椒の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはピュアかつチャーミングで明るく、みずみずしい果実味の中に鉱物的なミネラルと繊細な酸がきれいに溶け込み、余韻を収斂味のあるタンニンが引き締める！	テイスティング コメント	透明感のある朱色のかかった明るいルビー色。ザクロ、イチゴ、フランボワーズ、シャクヤクの香り。ライトボディ。ワインはフレッシュかつ果実味がみずみずしくスレンダーで、染み入るように優しいエキスに、ほんのりビターで滋味深いミネラル、繊細なタンニンが溶け込む！
希望小売価格	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月17日と例年並みのタイミングだった！収量はミルデューの猛威により20hL/haと大幅減収だった！2024年は100%樽熟成(前年は50%樽、50%ファイバータンク)！買いブドウはビオ栽培者ヴァレリー・フォルグから！SO ₂ はアッサンブラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日とブドウがやや晩熟だった！収量はミルデューの被害により25hL/haと減収だった！買いブドウはビオディナミ栽培者アランクルトーとビオ生産者シモンタルデューから！SO ₂ は熟成後のスティラージュの時に15mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウが晩熟だった！収量はミルデューと鳥の被害により15hL/haと大幅減収だった！買いブドウはビオ生産者フリップ・ビュグレから！SO ₂ は熟成後のスティラージュの時に15mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



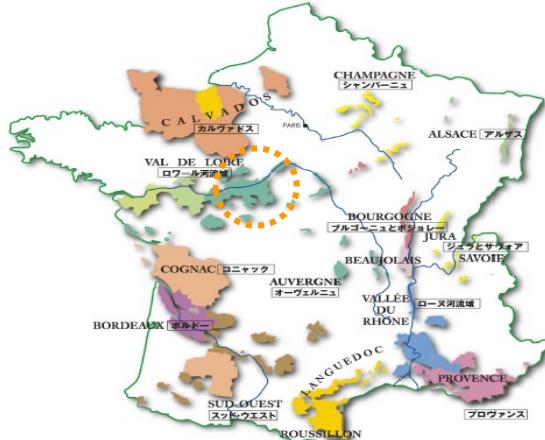
		生産者	Pierre-Olivier BONHOMME		
国>地域>村		フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル			
AOC		シュヴェルニー			
歴史		オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピューズラ・ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。			
気候		ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。			
		畠面積	7.2 ha(自社畠)		
農法		ビオロジック			
収穫方法		100%手摘み、畠で選果			
ドメーヌのスタッフ		4人、季節労働者数名			
趣味		釣り、ワインを飲むこと			
生産者のモットー		それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。			
★new vintage★ 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2024 ヴァンクワール・ヴァンキュ・ブラン(白)		12.-8. VdF Romorantin 2023 ロモランタン(白)		12.-33. AC Vouvray 2023 ヴヴレー(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン45%、ムニュピノ25%、シュナンブラン30%	品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	13.5%
樹齢	40年平均	樹齢	23年	樹齢	64年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	醸酵	自然酵母で3~6ヶ月
熟成	古樽228Lで7ヶ月	熟成	400Lの古樽22ヶ月	熟成	ファイバータンク50%、400L樽50%で22ヶ月、 アッサンブランジ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	夏野菜のゼリー寄せ、 白身魚のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	桃とブラータのカプレーゼ、 真鯛のボワレ	マリアージュ (生産者)	ツブ貝のアヒージョ、 アカアバッヅ
ワインの 飲み頃	2025年~2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。ミカン、黄 りんご、黒豆、ブリオッシュの香り。ワイン はピュアかつ透明感のあるほんのり 甘いエキスが優しくフルーティーで、じ わっと染み入る酸、鉱物的なミネラルと のバランスが絶妙！	テイスティング コメント	透明感のある青みがかった淡いイエ ロー。黄りんご、梨のコンポート、胡桃、 ヨードの香り。ワインはピュアかつ滑ら かで、桃のようなフルーティーなエキス に溶け込んだじわっとせり上がる酸が あり、塩気のある鉱物的なミネラルが余 韻に長く残る！	テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。グレープフ ルーツ、フュメ、パンケーキ、火打石の 香り。ワインはピュアかつ透明感のある 白桃のようなふくよかなエキスにフィネ スがあり、線の細い酸、塩気のある チョーキーなミネラルが上品な骨格を 形成する！
希望小売価格	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月17日、ム ニュピノ、シュナンは9月30日、10月1 日。収量はミルデューの猛威により18 hL/haと大幅減収だった！残糖は1.5 g/L。2024年は樽熟100%！買いブドウ はビオ栽培者ローレンス・ディノショーと ブリュノ・レディス、アラン・コクトー、加 えてボノームのラ・テニエールのシュナ ンが入っている！SO ₂ はアッサンブラン ジ後スティラージュ時に5 mg/L、 フィルター後に5mg/L添加。目の粗い フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日と例年並みだった。 収量はショウジョウバエが繁殖する前 に収穫できたおかげで40hL/haと豊作 だった！買いブドウはフランスの有名 シャンソン歌手アラン・スジョンの所有 するビオ畠から！残糖は1.5g/L。SO ₂ は 瓶詰前のスティラージュ時に20mg/L 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は40hL/ha。買 いブドウはビオ生産者のタンギー・ペ ローから！前回2019年にAOCを落とさ れたリベンジとして4年ぶりの仕込んだ ヴヴレー！フレッシュさを保つために半 分タンクで発酵熟成させた。残糖は 0.9g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

12.-47. VdF Grenache 2021
グルナッシュ(赤)

品種	グルナッシュ
アルコール度数	14%
樹齢	40年平均
土壌	花崗岩の風化した砂地
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
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	チヨリソー、 トリップのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2025年～2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	イチジクの甘い香りやユーカリの清涼 感ある香りにタバコの葉のスモーキー な香りが重なる。ワインはピュアかつス パイシーで、ボリュームのある艶やかな 果実味があり、繊細で滋味深いミネラ ルとキメの細かいタンニンの収斂味が 優しく余韻を締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は45hL/ha！ 2021年のロワールは凶作だったため、 ルーションからブドウを買った！買いブ ドウはジャン・フランソワ・ニックの友人 のブドウ栽培者ギセから！SO ₂ は瓶詰 め前のステイラージュ時に15mg/L添 加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)

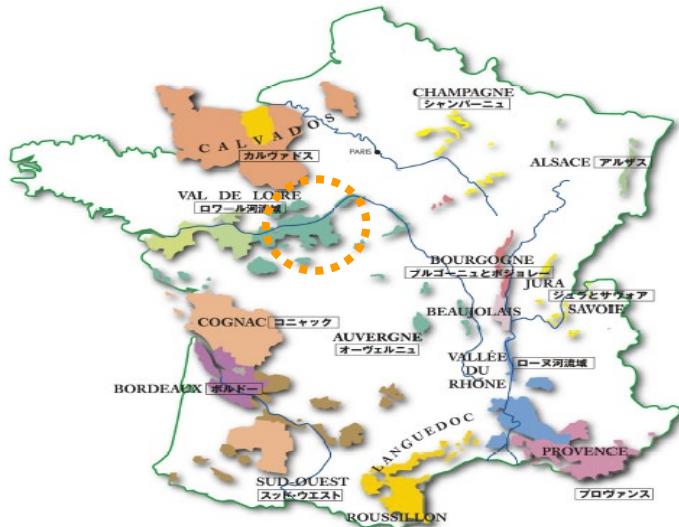


地図提供:フランス食品振興会



12.-28. VdF KURA Blanc 2024 クラ(藏)(白)	12.-24. VdF KURA Rouge 2024 クラ(藏)(赤)
品種 ソーヴィニヨンブラン	品種 ガメイ70%、カベルネフラン30%
アルコール度数 11.5%	アルコール度数 10.5%
樹齢 46年平均	樹齢 41年平均
土壌 粘土質・シレックス	土壌 粘土質・シレックス
マセラシオン なし	マセラシオン スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで11日間
醸酵 自然酵母で2ヶ月	醸酵 自然酵母で1ヶ月半
熟成 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成 古樽228Lで5ヶ月
マリアージュ (生産者) スモークサーモン、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者) 田舎風パテ、 ハラミステーキ
ワインの 飲み頃 2025年～2030年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃 2025年～2030年 供出温度:16°C
テイスティング コメント 色合いは透明感のある淡い黄金色。グレープフルーツ、はっさく、白い花、ディルの香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、白い果実のピュアな優しい甘みと伸びのあるキュートな酸とのバランスが良く、締まりのある洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント 色合いは少し濁りのある紫がかったガーネット色。ブルーベリー、イチゴジャム、エゴマ、シソの葉の香り。ミディアムボディ。ワインはコクのある果実味がみずみずしくジューシーで、赤い果実のフレッシュな酸と若くほろ苦いタンニンが口の中で軽快に合い舞う！
希望小売価格 3,100円(税込3,410円)	希望小売価格 3,100円(税込3,410円)
ちなみに！ 収穫日は9月19日とブドウが晚熟だった！ 収量はミルデューの被害により30hL/haと減収だった！ワイン名は、かつてティエリ・ピュズラが日本で生酒を飲んだ時に、彼の造っていた白のブリムールと味わいが似ていたことから、日本酒の「蔵」と「Vin a la cave(カーヴの出来立てワイン)」を掛け蔵と名付けた！買い物ドウはビオ栽培者ヴァランタン・レドリーから！残糖分1.9g/L。SO ₂ は熟成後のスティラージュ時に5mg/L、瓶詰め前のフィルター後に5mg/L添加。軽くフィルターを掛けている。	ちなみに！ 収穫日はガメイが9月24日、カベルネが10月4日とブドウが晚熟だった！収量はミルデューの被害により25hL/haと減収だった！2024年は全体的に収量が少なく樽が余っていたことと、タンニンの収斂味を出来るだけ落すために熟成は100%樽を使用した！買ブドウはビオ栽培者ヴァレリー・フォルグから！SO ₂ は無添加！ノンフィルター！

生産者 Pierre-Olivier BONHOMME	国>地域>村 フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC シュヴェルニー	
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ・ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積 7 ha(自社畠)	
農法 ビオロジック	
収穫方法 100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ 2人、季節労働者数名	
趣味 釣り、ワインを飲むこと	
生産者のモットー それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	



地図提供:フランス食品振興会

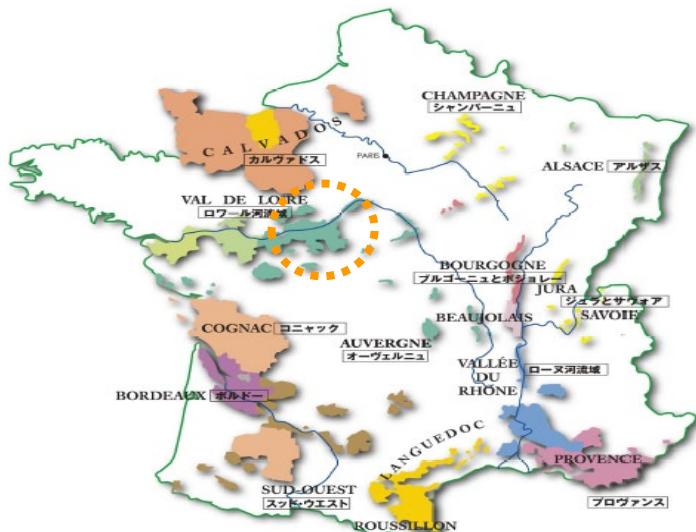


生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テューブuffの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュゼラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

12.-49. VdF Aligoté 2023
アリゴテ(白)12.-3. VdF Thésée 2023
トゥーレーヌ テゼ(白)12.-16. AOP Cheverny Rouge 2023
シュヴェルニー(赤)

品種	アリゴテ	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ピノノワール80%、ガメイ20%
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	11.5%
樹齢	44年	樹齢	37年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂地の混ざった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	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21日間
醸酵	自然酵母で35日間	醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母で21日間
熟成	228L古樽で10ヶ月	熟成	228Lの古樽で10ヶ月	熟成	228 Lの古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のブランケット、 クロタンド・シャビニヨルチーズ	マリアージュ (生産者)	シーフードマリネ、 海老のカダイフ巻き	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸のソテー、 野鶩のロティ・サルミソース
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。黄リンゴ、白桃、ブリオッシュ、 杉の香り。ワインはピュアかつフルーティーでまつたとふくよかなエキスに 甘みとボリューム感があり、塩気のあるチョーキーなミネラル、重心の低い 酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは緑がかった透明感のある淡いレモンイエロー。アプリコット、みかん、 白いバラ、森の香り。ワインはまつたとフルーティーで、透明感のある ほんのり甘味を感じる白い果実のエキスにボリューム感があり、鋭く強かな 酸とチョーキーなミネラルが骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。クランベリー、カーネーション、赤味噌、 ヨードの香り。ワインはフレッシュかつエレガントでストラクチャーがあり、 みずみずしい果実味に若い酸、塩気のあるミネラルが溶け込み、ほんのりビタード滋味深いタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	収穫日は9月13日とブドウが早熟だった。収量はスズキが蔓延する直前に収穫することができたおかげで40hL/haと十分満足の行く量が取れた！買いブドウはビオブドウ栽培者ブリュノ・レディスから！残糖は3g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日と例年並みだった！ 収量は収穫直前にスズキが蔓延し選果したにもかかわらず45hL/haと十分満足の行く量が取れた！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！テゼは畑が南向きの斜面にあり日照量に恵まれることから一番早くブドウが熟す！残糖3.0g/L。SO ₂ は瓶詰前のフィルター後に20mg/L添加。再発酵防止のためのフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量はスズキの被害による選果の影響で30hL/haと減収だった！ブドウは全てシュヴェルニーの自社畑！ピノノワールはヴェルシュニー、そこに2021年に取得した0.25haの畑のガメイをアッサンブルージュしAOC認証を取った！SO ₂ は熟成後のステイラージュの時に5mg/L添加。ノンフィルター！

12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2023 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノドニス(赤)		12.-4. VdF Pinot Noir 2023 ピノノワール(赤)	
品種	ピノドニス	品種	ピノノワール
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	13.5%
樹齢	28年	樹齢	36年～41年
土壌	シレックス・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間	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17日間
醸酵	自然酵母で40日間	醸酵	自然酵母で17日間
熟成	400Lの古樽90%、新樽10%で9ヶ月	熟成	228Lの古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	テットドフロマージュ、 モルトソーセージのワイン煮込み	マリアージュ (生産者)	牛フィレステーキ、 すき焼き
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある明るいルビー 色。フランボワーズ、ザクロ、アセロ ラ、黒コショウの香り。ワインは艶やか かつチャーミングで明るく、みずみず しくジューシーな果実味に鉱物的なミ ネラル、繊細な酸、軽く収斂味のある 繊細なタンニンがきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	色合いは朱色のかかったルビー色。 グロゼイユ、フランボワーズチョコ、熟 したいちじく、タバコの香り。ワインは 厚みと甘みがあり重心が低く、塩気も あり複雑味を感じさせる。柔らかいけ ど少し収斂性を感じるタンニンが、長 期熟成に向くことを予感させる！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月23日と例年並みだっ た！収量は赤の中で一番スズキの被 害が少なく45hL/haとそこそこの収量 を確保できた！買いブドウはビオディ ナミ栽培者アランクルトーとビオ生産 者シモンタルデューから！SO2は熟 成後のステイラージュの時に5mg/L 添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量はスズキの 被害による選果の影響で25hL/haと 減収だった！買いブドウはビオ生産 者フィリップ・ビュグレから！SO2は熟 成後のステイラージュの時に5mg/L 添加。ノンフィルター！



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テューブuffの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7.2 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★

12.-13. VdF Vincœur Vincul Blanc 2023
ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)

★new vintage★

12.-5. VdF Vincœur Vincul Rouge 2023
ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)

12.-46. VdF Meslier 2022

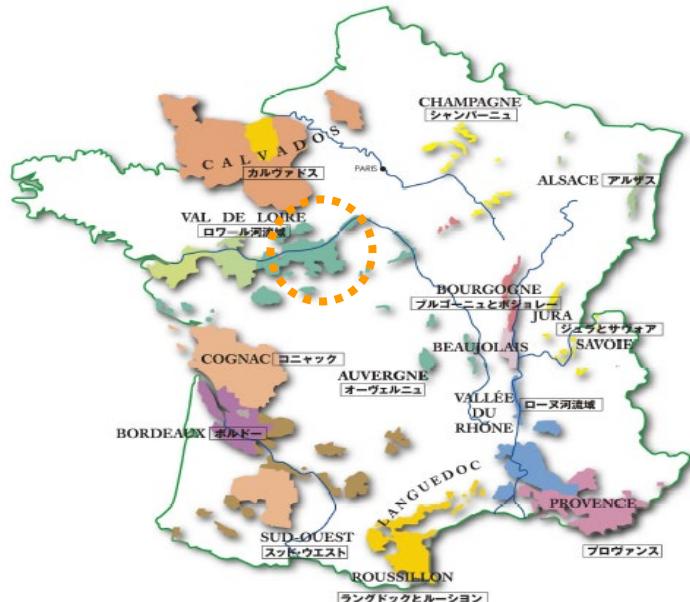
メリエ(白)

品種	ムニュピノ70%、シュナンブラン30%	品種	ガメイ80%、ピノノワール20%	品種	メリエサンフランソワ
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12%
樹齢	46年平均	樹齢	40年平均	樹齢	54年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
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 ファイバータンクで12日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	ステンレスタンク70%、 ホーロータンク30%で6ヶ月	熟成	古樽228L、400Lで7ヶ月 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽500Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	鹿のパテ、 マグレドカナール	マリアージュ (生産者)	完熟トマトとブラータのカプレーゼ、 ウニのコンソメジュレ添え
ワインの 飲み頃	2024年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある青みがかったレモン色。ミカン、パインアップルのコンポート、黒豆の香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のあるフルーティーなエキスにじわっと染み入る酸、滋味深いミネラルが溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは紫がかった深いルビー色。グロゼイユ、グリオット、バラ、糠の香り。ワインはしなやかでコクのあるジューシーな果実味があり、キュートな酸、滋味深いミネラル、優しい收敛味のあるタンニンが心地よい！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。梨のコンポート、ニワトコの花、煎茶、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで透明感のある白桃のようなピュアなエキスに優しい酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,250円(税込3,575円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575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17日。収量は40 hL/haとショウジョウバエのスズキの猛威が遭ったが、被害を最小限に食い止めることができた！残糖は1.8 g/L。買いブドウはビオ栽培者ローレンス・ディノショーとブリュノ・レディス、加えてボノームのラ・テニエールのシュナンが入っている！SO ₂ はアッサンブラージュ後のステイラージュ時に30 mg/L添加。再発酵防止のため目の細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月17日と例年並みのタイミングだった！収量はガメイがショウジョウバエのスズキの被害により30hL/haと減収、一方ピノノワールは50hL/haと比較的豊作だった！2023年は100%樽熟成(前年は50%樽、50%ファイバータンク)！買いブドウのガメイはビオ栽培者ブリュノ・レディス、ピノはボノームの自社畠から！SO ₂ はアッサンブラージュ時に10 mg/L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！収量は霜により15hL/haと減収だった(メリエ・サンフランソワの古樹は平均収量自体20hL/haと少ない)！買いブドウはローレンス・ディノショーから！残糖は1.5g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラージュ時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

12.-30. VdF L'Ormeau des Deux Croix 2023 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		12.-8. VdF Romorantin 2022 ロモランタン(白)		12.-6. VdF La Tesnière 2023 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ロモランタン	品種	ムニュピノ
アルコール度数	11%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	44年	樹齢	22年	樹齢	50年～55年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	400Lの古樽10ヶ月	熟成	228L新樽20%、古樽80%で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	イカのソテーバジルソース、 アクアパッツア	マリアージュ (生産者)	筍のホイル焼き、 アワビのステーキ肝ソース
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	色合いは若干濁りのある淡いレモン色。リンゴ、梨のコンポート、レモンの皮、ハーブの香り。ワインはみずみずしく透明感のあるエキスが染み入るように優しく、じわっと広がるシャープな酸、ダシのように繊細なミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。熟したグレープフルーツ、ニワトコの花、ハーブ、タールの香り。ワインはピュアかつはっきりとした輪郭があり、透明感のある凝縮したエキスに滋味深く筋肉質なミネラル、重心の低い酸がきれいに溶け込み上品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。マンゴスチン、白桃、青竹、森の香り。ワインはフレッシュで滋味深く、ピュアなエキスにストラクチャーがあり、重心の低い酸、ほんのリビターで鉛物的なミネラルがぎっしり詰まっている！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885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20日。収量はショウジョウバエのスズキの猛威に遭い30 hL/haと減収だった！前回の2020年は、アンフォラのスキンコンタクトだったのに対し、2023年はファイバータンクを用いたダイレクトプレスで仕込んでいる！ブドウは100%ボノームの自社畠！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖は0.1g/Lの完全辛口！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は収穫直前に鹿の被害に遭い15hL/haと大幅減収だった！買いブドウはフランスの有名シャンソン歌手アラン・スションの所有するビオ畠から！残糖は2g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量はショウジョウバエのスズキの被害により厳格な選果を行なった結果35hL/haと減収だった！この年はシュナンをアップランジュせずムニュピノ100%で仕込んだ！ブドウはボノームの自社畠から！2023年は残糖は0.4g/L。SO ₂ は瓶詰前に10mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

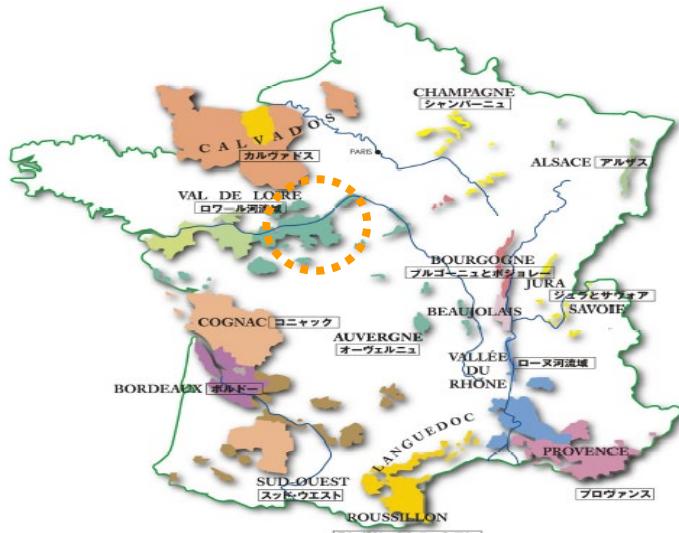
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

12.-28. VdF KURA Blanc 2023
クラ(藏)(白)12.-24. VdF KURA Rouge 2023
クラ(藏)(赤)

品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
アルコール度数	12%	アルコール度数	13.5%
樹齢	45年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のプラトー盛り合わせ、 フルーツカクテル	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ブーダンノワールとリンゴのソテー
ワインの 飲み頃	2024年～2027年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C
テイスティング 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、ライム、白い花、イ ラクサの香り。ワインはピュアかつフ レッシュで、ほのかに甘みのある桃の ジュースのようなまつたりとしたエキス に線の細いキュートな酸、ハーブのよう な優しい苦みがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは紫がかった深いガーネット 色。カシス、エゴマ、シソの葉、蜜蠍の 香り。ワインは濃厚かつスマートでコク のある凝縮味に心地よい酸があり、ほ んのリビターで滋味深いミネラル、キメ の細かいタンニンの収斂味がきれいに 溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300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13日と例年並みのタイミングだった！収量はスズキの被害があつたが最終的に45hL/haと例年並みの量が確保できた！ワイン名は、かつてティエリ・ピュズラが日本で生酒を飲んだ時に、彼の造っていた白のブリムールと味わいが似ていたことから、日本酒の「藏」と「Vin a la cave(カーヴの出来立てワイン)」を掛けて藏と名付けた！買い物ブドウはビオ栽培者ヴァランタン・レドリーから！残糖分4g/L。再発酵防止のためSO ₂ を熟成後に20mg/L添加し、フィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月22日とブドウがやや晩熟だった！収量はショウジョウバエのスズキの被害により厳格な選果を行なったが、結果的に35hL/haと被害の大きさの割にはまずまずの量が確保できた！買ブドウはビオ栽培者ヴァレリー・フォルグから！SO ₂ は熟成後に15mg/L 添加。ノンフィルター！



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピューズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	8 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

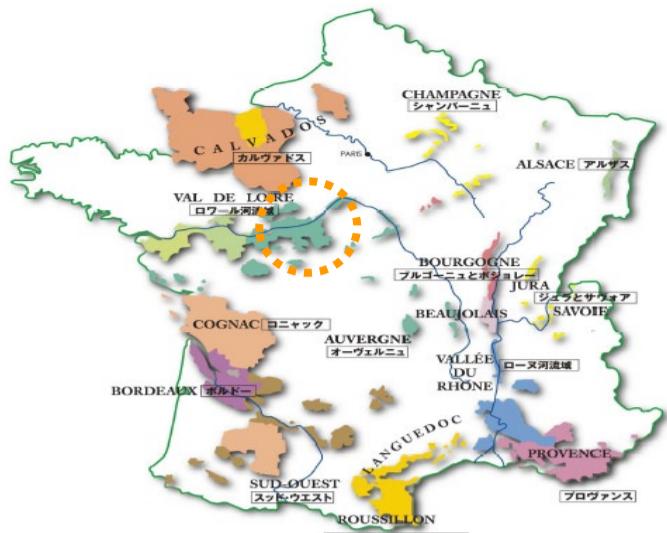
12.-3. AC Touraine Blanc 2022 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)		★再入荷★ 12.-9. VdF Sayonara pas pour tout l'monde 2019 サヨナラ パ・プール・トゥ・ルモンド(白)		12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2022 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノドニス(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ピノドニス
樹齢	36年	樹齢	40年平均	樹齢	27年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	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18日間
醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	228Lの古樽で11ヶ月	熟成	228Lの古樽50%、ホーロータンク 50%で18ヶ月	熟成	228 L、400L、500Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランデーズソース、 ソーセージのブリオッシュ包み、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	フルーツトマトのカブレーゼ、 ロックフォールチーズ、 白桃のジュレ	マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 豚足のパン粉焼き、 テッドモワンヌチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年～2036年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは限りなく透明に近い黄金色。 リンゴ、梨、西洋菩提樹、フェンネル の香り。ワインはピュアで清涼感があり、 透明感のあるほんのり甘味を感じ る白い果実の優しいエキスに、チョー キーなミネラルがきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	レモン、クエッチャ、梨、ゼスト、西洋菩 提樹、フェンネル、エシャロットの香 り。ワインはほんのりクリスピーカツフ ルーティで、ネクターのようなまつたり とした上品な甘味エキスに透明感が あり、洗練されたミネラルが優しく骨 格を支える！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。ザ クロ、カーネーション、ローズペッ パー、黒コショウの香り。ワインは艶 やかでみずみずしく、ピュアな赤い果 実のエキスにチャーミングな酸、洗練 されたミネラル、軽く收敛味のある繊 細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050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29日と早熟だった！雹 に当たったにもかかわらず30hL/haの 収量を確保できた！買いブドウはビ オディナミブドウ栽培者アランコクトー から！テゼは畑が南向きの斜面にあ り日照量に恵まれることから一番早く ブドウが熟す！残糖4.0g/L。SO ₂ は瓶 詰前のスティラージュ時に15mg/L 添加。再発酵防止のためのフィルター 有。	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は10hL/ha。 残糖は40g/L。ワイン名「さよなら」 (パ・プール・トゥル・モンド)』は『これ は世界中どこにでもある訳ではない』 という意味がある！買いブドウはビオ 生産者フランソワ=サン・レジェール から！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は日照りに もかかわらず40hL/haと例年並みの 収量が取れた！買いブドウはビオ 生産者シモンタルデューから！SO ₂ は熟成後のスティラージュの時に 20mg/L添加。ノンフィルター！

12.-4. VdF Pinot Noir 2022
ピノノワール(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	35年～40年
土壤	粘土質
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8日間
醸酵	自然酵母で36日間
熟成	228 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥とモリーユ菖のテリーヌ、 モルトソーセージのポトフ、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。ブランボワーズ、シャクヤク、青竹、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつ艶やかで明るく、赤い果実のジューシなエキスにキュートな酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,250円(税込7,975円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は害獣の被害により23hL/haと減収だった！買いブドウはビオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ は熟成後のスティラージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

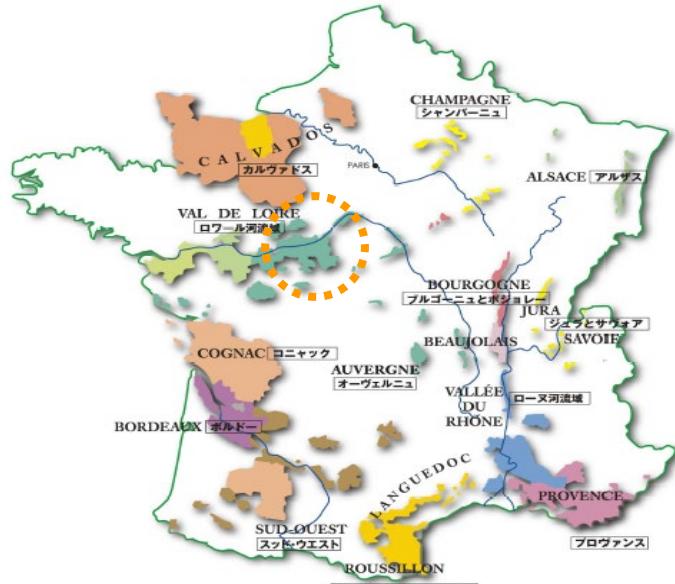


★new vintage★ 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2022 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Vincul Rosé 2022 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ロゼ(ロゼ)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2022 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン60%、 ムニュピノ30%、 ソーヴィニヨンブラン10%	品種	カベルネフラン50%、 カベルネソーヴィニヨン50%	品種	ガメイ80%、ピノドニス20%
樹齢	45年平均	樹齢	40年平均	樹齢	10年～40年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・ シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック それぞれ別々に木桶タンクで20日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	50%古樽(内5%は新樽400L)、 50%ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	50%古樽(内10%は新樽400L)、 50%ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティーヌ、 カワカマスのブールブランソース、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 ニース風サラダ、 ブルサンチーズ	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ローストチキン、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン イエロー。梨、リンゴ、ニワトコの花、 クルミの香り。ワインはふくよかかつ スパイシーでボリュームがあり、透 明感のあるまつたと凝縮した滑ら かなエキスが横に広がる！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるサーモンピ ンク。ピンクグレープフルーツ、アセ ロラ、バラの香り。ワインはフレッ シュかつヴィヴィッドでピュアなエキ スにクリスタル感とボリューム感が あり、アフターに鉱物的でスパイ シーなミネラルが残る！	テイスティング コメント	色合いは濁りのない深いルビー。グ ロゼイユ、赤いバラ、スミレの香り。 ワインは上品かつチャーミングで、 みずみずしくしなやかな果実味に鉱 物的なミネラルがきれいに溶け込 み、若いタンニンがアフターを優しく 引き締める！
希望小売価格	3,100円 (税込3,410円)	希望小売価格	3,100円 (税込3,410円)	希望小売価格	3,100円 (税込3,410円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40hL/ha と比較的豊作だった！買いブドウは シュナンがビオブドウ栽培者ローレ ンス・ディノショー、ムニュピノがブ リュノ・レディス、そしてソーヴィニヨ ンブランがボノームの自社畑から！ 残糖は1.8g/L。SO ₂ は瓶詰め前に 20mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は雹の被 害により20 hL/haと大幅減！残糖 は1.2 g/L。買いブドウはビオブドウ 栽培者ブリュノ・レディスから！SO ₂ は瓶詰め前に1.5 mg/L、軽くフィル ター有り。	ちなみに！	収穫日はガメイが9月11日、ピノドニ スが9月14日。収量はガメイが一部 雹の被害に遭い30hL/haと減収、ピ ノドニスは50hL/haと豊作だった！ 買ブドウは、ガメイがビオブドウ生産 者ブリュノ・レディスとボノームの自 社畑、ピノドニスが100%ボノームの 自社畑から！SO ₂ のアッサンブラー ジ時に15mg/L。ノンフィルター！

★new★ 12.-49. VdF Aligoté 2022 アリゴテ(白)		12.-6. VdF La Tesnière 2022 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	アリゴテ	品種	ミュビノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	43年	樹齢	49年～54年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228L古樽で6ヶ月	熟成	228L古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 ホタテのムニエル、 クロタンドシャビニヨルチーズ	マリアージュ (生産者)	ムールマリニエール 鱈のポワレ、 サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。レモン、シトラス、白い花の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のある芳醇なエキスに厚みがあり、線の細い酸、滋味深く洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。黄りんご、ニワトコの花、モミの木、ハーブの香り。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じわっと染み入る酸、塩気のある旨味、滋味豊かでチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は一部雹の被害に遭った割に35hL/haとそこそこ取れた！買いブドウはビオブドウ栽培者ブリュノ・レディスから！残糖は0.9g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は50hL/haとかつてない豊作に恵まれた！ブドウはミュビノがボノームの自社畠とシュナンがビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジェールの買いブドウから！残糖は0.2g/L。SO ₂ は瓶詰前に15mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・ブルフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畠総面積	7 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF KURA Blanc 2022 クラ(蔵)(白)		12.-24. VdF KURA Rouge 2022 クラ(蔵)(赤)		12.-48. VdF CMPS 2021 セー・エム・ペー・エス(アンフュージョン白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ90%、ピノドニス10%	品種	シャルドネ30%、ムニュピノ30%、ソーヴィニヨンブラン40%
樹齢	37年平均	樹齢	30年平均	樹齢	45年平均
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質、シレックス	土壤	泥土状粘土、石灰質、シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイはスマセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間、ピノドニスは マセラシオンカルボニック ファイバータンクで7日間	マセラシオン	プレスしたソーヴィニヨンブランの ジュースに全房のシャルドネとムニュ ピノを漬け込みファイバータンク で21日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで2ヶ月半	熟成	70%ファイバータンク、 30%古樽で3ヶ月	熟成	古樽で17ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのフラン フルムダンベールチーズ フルーツカクテル	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	コック貝の白ワイン蒸し、 鱈のブランダード、 ヴァランセチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。リ ンゴ、梨、ブリオッシュ、パンの耳の 香り。ワインはフレッシュでボリューム のあるピュアなエキスにスパイシーな 甘みがあり、洗練されたミネラル、 ハーブのような苦みが余韻に残る！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いガーネッ ト。イチゴ、プラリネ、ナツメグの香り。 ワインはフレッシュかつスマートで、み ずみずしくジューシーな果実味を塩気 のある酸とミネラル、キメの細かいタン ニンの収斂味が優しく引き締める！	テイスティング コメント	色合いは透明感があり少し濁りのあ る麦わら色。グレープフルーツ、梨の コンポート、タール、潮の香り。ワイン はフレッシュでみずみずしいエキスに 塩気のある旨味、線の細い酸、鉱物 的なミネラルがぎっしり詰まってい る！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	4,200円 (税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は40 hL/ha。 買いブドウはビオ栽培者シモン・タル デューそしてニコラ・ウダールから！ 残糖分6g/L。SO ₂ 無添加！再発酵を 防ぐために目の細かいフィルターを 掛けている。	ちなみに！	収穫日はガメイが9月15日、ピノドニス が9月22日。収量は豊作で50hL/ha！ 買ブドウのガメイはビオ栽培者シモン・ タルデュー、ピノドニスはボノームの自 社畠から！SO ₂ 無添加！軽くフィル ター有。	ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンとシャルドネが 9月25日、ムニュピノが10月1日。収 量は春の遅霜とミルデューにより 8hL/ha平均と大幅減収だった！買ブ ドウのシャルドネはビオ栽培者ドビュ アン、ムニュピノとソーヴィニヨンブラ ンはボノームの自社畠から！ワイン 名は頭文字シャルドネのC、ムニュピ ノのMP、ソーヴィニヨンのSを取って CMPSと名付けた！SO ₂ は瓶詰前の ステイラージュ時に20mg/L添加。ノ ンフィルター！

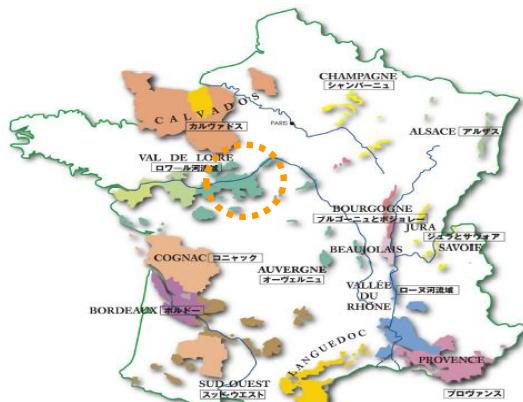
12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2021

Pineau d'Aunis

ラ・テニエール・ピノドニス(赤)

品種	ピノドニス
樹齢	26年
土壤	シレックス・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	228 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ 豚足のクロケット、 マグロのステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは明るいルビー。フランボ ワーズ、グロゼイユ、カーネーション の香り。ワインはみずみずしく赤い果 実のチャーミングな酸と旨味が染み 入るように優しく、きれいに溶け込ん だミネラルとキメの細かいタンニンの 收敛味がスレンダーな骨格を形成す る！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は春の遅霜 とミルデューにより20hL/haと減収 だった！買いブドウはビオディナミ栽 培者アランクルトーとビオ生産者シモ ンタルデューから！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.November-2022」
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)

地図提供:フランス食品振興会

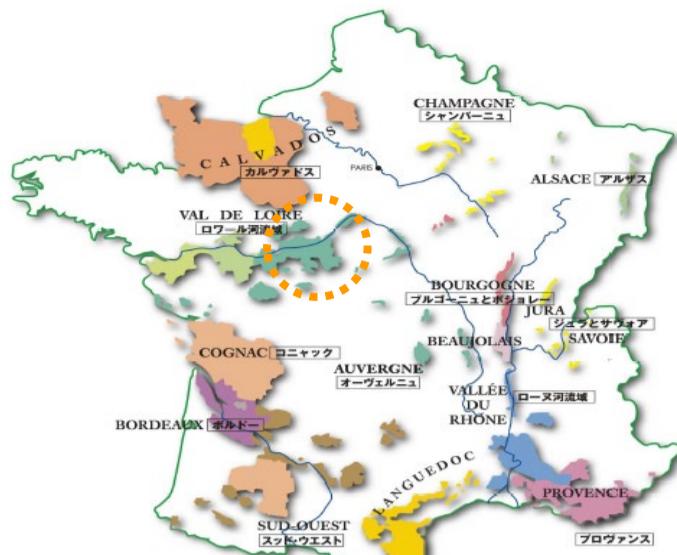


<p>12.-3. AC Touraine Blanc 2020 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畠総面積	7.2 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
<p>12.-6. VdF La Tesnière 2021 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)</p>	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。
	畠総面積	7.2 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
<p>12.-8. VdF Romorantin 2020 ロモランタン(白)</p>	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。
	畠総面積	7.2 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと

品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニユビノ70%、 シュナンブラン30%	品種	ロモランタン
樹齢	34年	樹齢	48年～53年	樹齢	20年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で16ヶ月	醸酵	自然酵母で40日間	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	228Lの古樽で16ヶ月	熟成	228L古樽で7ヶ月	熟成	400Lの古樽13ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 ロットのメダイヨンベーコン巻き、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 魚介のプラトー盛り合わせ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	ヴォロヴァン、 仔牛のブランケット、 モルビエチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	洋ナシの熟した白い果実やニワトコの爽やかな香り、鉱石やミリリンなどの複雑な香りもある。ワインはピュアかつ白桃のようなフルーティーなエキスがあり、きれいに溶け込んだチョーキーなミネラルと線の細い強かな酸が骨格を支える！	テイスティング コメント	レモンの柑橘系の香りに白い花やヴェルヴェンヌの爽やかな香りが重なる。ワインは限りなくピュアでみずみずしく、透明感のあるエキスに溶け込む塩辛いミネラルとレモンのよう爽やかな酸が心地よい！	テイスティング コメント	黄桃、パイナップルの熟したフルーツの香りにブリオッシュ、ヨーグルトの香りが重なる。ワインはピュアかつくよかで凝縮したエキスがほんのり甘くボリュームがあり、重心の低い酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は8月26日とテゼ史上最も早い収穫だった！収量は40hL/haと前年に比べて10%増！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アラン・コクトーから！テゼは畑が南向きの斜面にあり日照量に恵まれることから一番早くブドウが熟す！残糖3.0g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラー・ジュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日と前回の2019年よりも4日間早い。収量は春の霜とミルデューの被害により15hL/haと前年よりも60%減だった！ブドウはボノームの自社畠とビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジェールの買いブドウから！残糖は0.8g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラー・ジュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は収穫直前に鹿の被害に遭い15hL/haと大幅減収だった！買いブドウはフランスの有名シャンソン歌手アラン・ションの所有するビオ畠から！残糖は3.6gL。SO ₂ は瓶詰前のステイラー・ジュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

12.-4. VdF Pinot Noir 2021 ピノノワール(赤)		12.-47. VdF Grenache 2021 グルナッシュ(赤)	
品種	ピノノワール	品種	グルナッシュ
樹齢	34年～39年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質	土壌	花崗岩の風化した砂地
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15日間	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
醸酵	自然酵母で40日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400 Lの古樽で6ヶ月	熟成	400Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	マッシュルームのアヒージョ、 マグロとアボカドのサラダ、 ヒメジダイのホイル焼き	マリアージュ (生産者)	チヨリソーキー、 トリップのトマト煮込み、 リヴァロチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2022年～2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	アセロラやザクロの酸のある赤い果実やシャクヤクの官能的な香り、ほのかにシャンピニオンの香りもある。ワインはみずみずしくエレガントでアセロラのようなキュートな酸があり、優しいエキスに塩気のあるミネラルと繊細なタンニンが溶け込む！	テイスティング コメント	イチジクの甘い香りやユーカリの清涼感ある香りにタバコの葉のスモーキーな香りが重なる。ワインはピュアかつスパイシーで、ボリュームのある艶やかな果実味があり、繊細で滋味深いミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が優しく余韻を締める！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月23日と例年並みで前年よりも2週間ほど遅い！収量は春の遅霜とミルデュードの被害により15hL/haと前年よりも60%減だった！ 買い物ブドウはビオ生産者フリップ・ビュグレから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は45hL/ha！2021年のロワールは凶作だったため、ルーションからブドウを買った！買い物ブドウはジャン・フランソワ・ニックの友人のブドウ栽培者ギセから！SO ₂ は瓶詰め前のステイラージュ時に15mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



生産者

Pierre-Olivier BONHOMME

国>地域>村

フランス>ロワール>シュヴェルニー
モンティル

AOC

シュヴェルニー

歴史

オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。

気候

ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

畠総面積

7 ha(自社畠)

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

2人、季節労働者数名

趣味

釣り、ワインを飲むこと

生産者のモットー

それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★

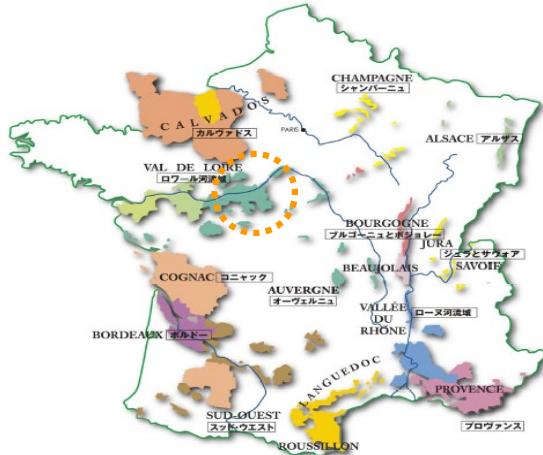
12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2021
ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ブラン(白)

★new vintage★

12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2021
ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)

品種	ムニュピノ60%、 シュナンブラン40%	品種	ガメイ50%、カベルネフラン20%、 シラー15%、グルナッシュ15%
樹齢	47年平均	樹齢	40年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質、 砂混じりの粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スミマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで12日間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月半
熟成	228L、225Lの古樽で6ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	80%古樽、 20%ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキなどの魚介の盛り合わせ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌやキジの ガランティーヌなどの前菜料理
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	アブリコットなどのドライフルーツの香 りやサブレ、ナツツ、ピートなど樽香の ニュアンスがある。ワインはヴィヴィッド かつスレンダーで、ダシのように ピュアなエキスと塩気のあるミネラル 旨味をライムのようなシャープな酸が せり上げる！	テイスティング コメント	赤いバラやスミレなどの花の高貴な 香りに微かに生肉のような野性味あ ふれる香りが重なる。ワインはフレッ シュでみずみずしい果実味に塩気の あるコクがあり、小梅のようなキュート な酸と若いタンニンがアフターを引き 締める！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月30日と前年よりも2週間 遅い！収量は霜とミルデューの被害 により20 hL/haと50%減！残糖は3 g/L。買いブドウはローレンス・ディノ ショーとブリュノ・レディスから！SO ₂ はアッサンブラージュ後のスティ ラージュ時に7.5 mg/L、瓶詰め時に 7.5mg/L添加。再発酵防止のため目 の細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は南は8月28日、北は9月22 日。収量は南が50 hL/ha、北が霜と ミルデューの被害で15hL/haと60% 減！2021年は90%樽熟成(前年は 80%)！買ブドウは、ガメイがアラン・ コクトー、フランソワ=サン・レジェー ル、カベルネはボノームの自社畠、 南のブドウはルーションのビオ生産 者から！SO ₂ のアッサンブラージュ時 に1mg/L。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

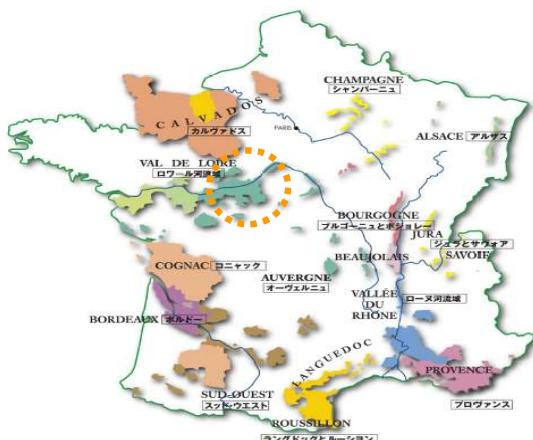


生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュア=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12-28. VdF KURA Blanc 2021 クラ(蔵)(白)	12-24. VdF KURA Rouge 2021 クラ(蔵)(赤)
--	--

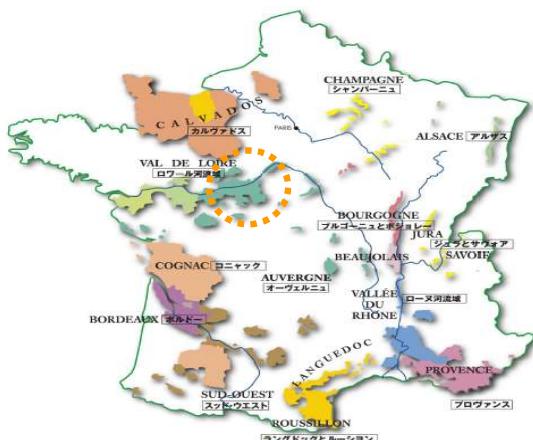
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ50%、カベルネフラン20%、シラー20%、グルナッシュ10%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・砂地
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ガメイは木桶タンク、グルナッシュ・シラーは、ステンレスタンク、カベルネはファイバータンクで7日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	85%ホーロータンク、15%古樽で4ヶ月	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキや魚介の盛り合わせ、鯛など白身魚のカルバッチョ	マリアージュ (生産者)	ビーツなどの根菜のサラダ、鰹やマグロなどの赤身魚のマリネ
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	青リンゴなどの爽やかな香りやレモングラスなどのグラッシーな香りにブリオッシュの甘い香りが重なる。ワインはフレッシュかつ爽やかで伸びのあるシャープな酸があり、透明感のあるエキスに塩気のあるタイトなミネラル、柑橘系の苦みが溶け込む！	テイスティング コメント	フレッシュなイチゴやシャクヤクの花の甘い香りにお香のようなオリエンタルな香りが重なる。ワインはフレッシュかつ軽快で、みずみずしい果実味が塩気のあるミネラルと繊細なタンニン、伸びのある酸と共に小気味よく躍動する！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

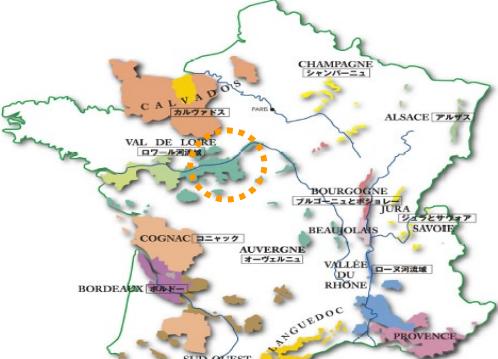
ちなみに！	収穫日は9月21日と前年よりも約1ヶ月遅い！収量は春の霜とミルデューにより15 hL/haと70%減！買いブドウはビオ栽培者シモン・タルデューそしてニコラ・ウダールから！残糖分0.2g/Lの完全辛口！SO2は瓶詰前のスーティラージュ時に5mg/L、フィルター後に5mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は8月24日～10月5日。収量はグルナッシュ・シラーが50hL/ha、ガメイ・カベルネは霜とミルデューにより15hL/haと60%減！買いブドウのガメイはビオ栽培者シモン・タルデュー、グルナッシュ・シラーはルーションのビオ栽培者ルデュイ・ギセ、カベルネはボノームの自社畠から！SO2は瓶詰前のスーティラージュ時に5mg/L、フィルター後に5mg/L添加。軽くフィルター有。
-------	--	-------	---



地図提供:フランス食品振興会



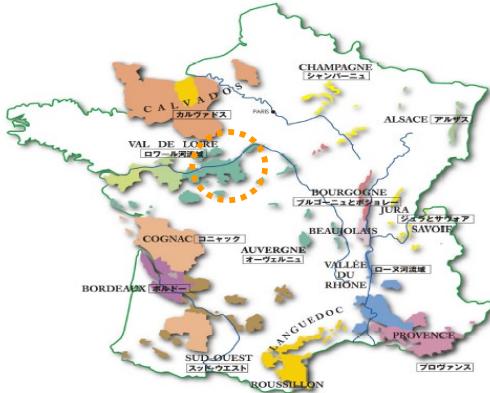
 地図提供:フランス食品振興会		生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村		フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル	
AOC		シュヴェルニー	
歴史			オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候			ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積			7 ha(自社畠)
農法			ビオロジック
収穫方法			100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ			2人、季節労働者数名
趣味			釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー			それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。
★new vintage★ 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2020 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)		12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2020 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	ムニュピノ67%、シュナンブラン33%	品種	ガメイ75%、カベルネフラン25%
樹齢	46年平均	樹齢	39年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スミマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで12日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月半
熟成	ホーロータンク40%、400L、225 Lの 古樽60%で9ヶ月	熟成	80%古樽、20%ファイバータンク で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラを使った料理や中華など	マリアージュ (生産者)	キジのテリーヌ、 鴨腿肉のコンフィ、 カマンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	アブリコットやカリンなどの熟した黄色い果実の香りとキャラメルやウイスキーなど樽香のニュアンスもある。ワインはピュアかつくよかで透明感のある落ち着いたエキスに洗練されたチョーキーなミネラルと強かな酸を優しい甘味が包み込む！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、バラの花弁、エゴマ、しし唐、ブライネの香り。ワインは芳醇かつ染み入るようにしつとりとしなやかなコクがあり、凝縮した野趣豊かな果実味に優しい酸、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日はムニュピノが9月15日、 シュナンが9月19日。収量は40 hL/ha。残糖は6 g/L。買いドウは ローレンス・ディノンショーとブリュノ・レ ディスから！SO ₂ はアッサンブラー ジュ後のスティラージュ時に25 mg/L添加。再発酵防止のため目の 細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月2日、9月9日。収量は 30 hL/ha。2020年は80%樽熟成 (前年は100%)！買ドウは、ガメイ がアラン・コクター、フランソワ=サ ン・レジェール、カベルネはボノーム の自社畠から！SO ₂ のアッサンブ ラージュ時に1mg/L。ノンフィル ター！

 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアント「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアントから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。	
気候	ネゴシアントの大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上的の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
畠総面積	7 ha(自社畠)	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名	
趣味	釣り、ワインを飲むこと	
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

12.-30. VdF L'Orneau des Deux Croix 2020 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(マセラシオン)		12.-37. VdF Vercheny Rouge 2020 ヴェルシュニー(赤)		12.-4. VdF Pinot Noir 2020 ピノノワール(赤)	
品種	シナンプラン	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	41年	樹齢	43年平均	樹齢	34年～39年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	砂地の混じった粘土質	土壤	粘土質
マセラシオン	スキンコンタクト 50%ファイバータンクと50%アンフォラ で18日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶と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 ファイバータンクで15日間
醸酵	自然酵母で30～40日間	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	アンフォラとファイバータンクで5ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	400 Lの古樽5ヶ月	熟成	228 Lの古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚の煮込みやウォッシュチーズなど	マリアージュ (生産者)	鶏肉やウサギを使った料理	マリアージュ (生産者)	キノコを使った肉料理やウォッシュ チーズなど
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	オレンジやカモミユティー、ハーブ などの香り。ワインはみずみずしく透 明感のあるエキスにストラクチャーが あり、紅茶のように繊細なタンニンと 小さなアクセントとなる小気味よい 酸、鼻に掛けるオレンジのフレー バーが心地よい！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリーなどの 明るい赤い果実の香り。ワインはみ ずみずしくダシのような優しい果実味 があり、チャーミングな酸とキメの細 かいタンニンの收敛味が骨格を骨格 を形成する！	テイスティング コメント	フランボワーズやザクロの明るい赤 い果実とシャクヤクの花のような官能 的な香り。ワインはピュアかつチャーミ ングで、旨味のある艶やかな果実 味が柔らかく、キュートな酸、洗練さ れたミネラル、キメの細かいタンニン の收敛味が優しく余韻を締める！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は豊作で40 hL/ha ! 2020年は、アンフォラを用い てスキンコンタクトで仕込んでいる！ ブドウは100%ボノームの自社畠！ ワイン名は昔からある区画の名前。 残糖は0.3g/Lの完全辛口！SO ₂ は 瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月1日と例年よりも2週間 早い！収量は45hL/haと豊作だっ た！100%ボノームの自社畠のピノノ ワールから！ワイン名は、ピノが AOC圏内にあるのに申請が通らず Chevernyと名乗れないとから、 Verchenyと洒落で綴りを入れ替え た！SO ₂ は瓶詰め前のスティラージ ュ時に15 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は当初大豊 作の予定だったが収穫直前に動物 に食べられ最終的に35 hL/haに収 まった！買い物！ブドウはピオ生産者 フリップ・ピュグレから！SO ₂ は瓶詰め 前のスティラージュ時に15 mg/L 添加。ノンフィルター！

12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2020 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノドニス(赤)	
品種	ピノドニス
樹齢	25年
土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで13日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラや鴨料理など
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	クランベリーなどの明るい赤い果実 に胡椒のようなスパイシーな香りが 混ざる。ワインは艶やかかつジュー シーで柔らかな赤い果実の旨味が染 み入るように優しく、洗練されたミネラ ルとキメの細かいタンニンの收敛味 が余韻を締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は45hL/ha と豊作だった！ボノーム曰く、2020 年のピノドニスは収穫が後手に回つ たが結果的に予想を超える高品質な ワインに仕上がったとのこと！買いブ ドウはビオディナミ栽培者アランクル トーとビオ生産者シモンタルデューか ら！SO ₂ は瓶詰め前のスティラーア ジュ時に15 mg/L添加。ノンフィル ター！

Copyright©VinsCœur & Co.

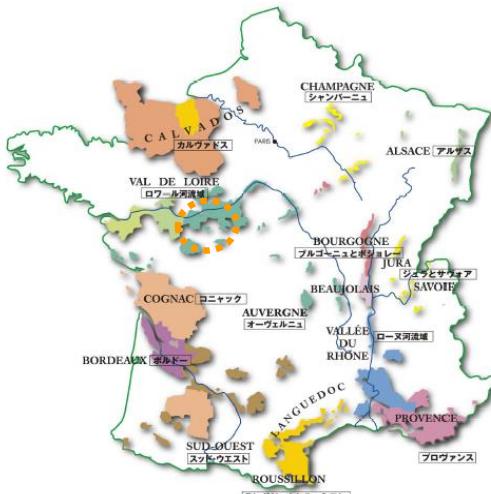


地図提供:フランス食品振興会



12.-46. VdF Meslier 2020 メリエ(白)	
品種	メリエサンフランソワ
樹齢	52年平均
土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで45日間
熟成	228Lの古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	エビやカニの甲殻類や白カビチーズ など
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	洋ナシや黄色い花、キャラメルなどの甘い香り。ワインはピュアかつふくよかで、透明感のあるエキスがほのかに甘さにも似たボリュームがあり、線の細い酸と心地よい苦みのある滋味深いミネラルが上品に溶け込む！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。元々ブドウを多く付けない20hL/haが平均収量のメリエサンフランソワが2020年の収量は30hL/haと大豊作だった！買いブドウはローレンス・ディノショーから！残糖は2.3g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラージュ時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

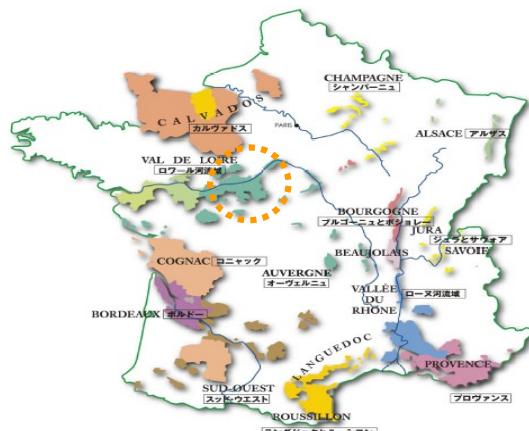


地図提供:フランス食品振興会



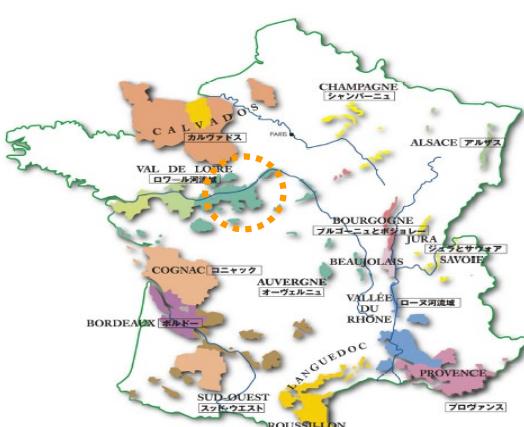
12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2019 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2020 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン50%、ムニュピノ50%	品種	ガメイ75%、カベルネフラン25%
樹齢	45年平均	樹齢	39年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スミマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで12日間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月半
熟成	ホーロータンク70%、225 Lの古樽 30%で7ヶ月	熟成	80%古樽、20%ファイバータンク で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のガランティーヌ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	キジのテリーヌ、 鴨腿肉のコンフィ、 カマンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、カリン、ニワトコの花、 アロエ、ブリオッシュ、海藻、鉱石の香り。 ワインはフルーティーかつスパイシーで透明感のあるふくよかなエキス にボリュームがあり、滋味深く骨太で チョーキーなミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、バラの花 弁、エゴマ、しし唐、ブライネの香り。 ワインは芳醇かつ染み入るようにしつ とりとしなやかなコクがあり、凝縮した 野趣豊かな果実味に優しい酸、キメ の細かいタンニンがきれいに溶け込 む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は40 hL/ha。 残糖は5 g/L。2019年はソーヴィニヨンブランの代わりにシュナンが50% アッサンブラージュされている！買い ブドウはローレンス・ディノショーとブ リュ・レディスから！SO ₂ はアッサン ブラージュ後のスーティラージュ時に 20 mg/L添加。再発酵防止のため目 の細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月2日、9月9日。収量は 30 hL/ha。2020年は80%樽熟成(前 年は100%)！買ブドウは、ガメイが アラン・コクトー、フランソワ=サン・レ ジエール、カベルネはボノームの自社 畠から！SO ₂ のアッサンブラージュ時 に1mg/L。ノンフィルター！

[Version.August-2021]
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



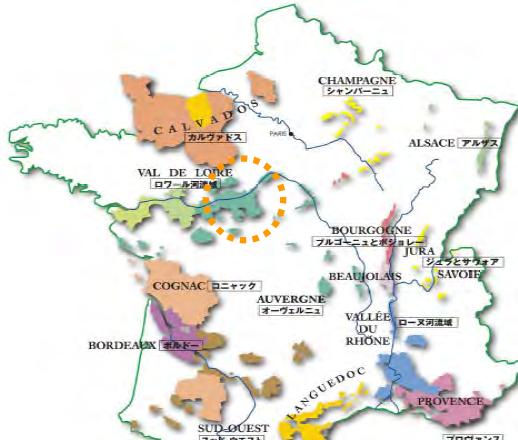
	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアント「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアントから抜けピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアントの大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕にはしばしば深い霧に覆われる。
	畠総面積	7 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2019 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)		12.-6. AC Touraine La Tesnière 2019 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-33. VdF Tuffeau 2019 テュフォー(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%	品種	シュナン
樹齢	34年	樹齢	46年~51年	樹齢	60年平均
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で17ヶ月	熟成	228Lの古樽で17ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のブランチャ、 塩豚とキャベツのポテ、 カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ホタテのフリカッセ、 フルムダンペールチーズ	マリアージュ (生産者)	若鶏のポシェシューブレームソース、 仔牛のコルドンブルー、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	パインアップル、アプリコット、カリン、ニワトコの花、モミの木、火打石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、白桃のような完熟したふくよかなエキスと線の細い強かな酸と、ほろ苦くチョーキーなミネラルが口の中で複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	オレンジ、黄リンゴ、ママレード、レモンのコンフィ、ジュニパーベリー、バナナの皮、杉の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のある白い果実の優しい甘みがあり、後から洗練されたミネラルと線の細い強かな酸がじわっと口に広がる！	テイスティング コメント	マンゴスチン、スターフルーツ、梨のコンポート、ゼスト、ニワトコの花、マドレーヌ、みりんの香り。ワインはピュアで力強く、透明感のあるまろやかなエキスに凝縮した旨味が詰まっていて、塩気のある滋味深いミネラルと線の細い繊細な酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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12日。収量は35 hL/ha。買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクターから！テゼは畠が南向きの斜面にあり日照量に恵まれることから一番早くブドウが熟す！残糖3 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は40 hL/ha！ブドウはボノームの自社畠とビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジェールの買いブドウから！残糖は7 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。再発酵防止のためきつめのフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は25hL/ha。ワイン名はTuffau(白亜質の石灰岩)と、ヴヴレーらしいキャラクターのワインを認可しなかったAOCに対し、Tu Faute(間違っている！)の意味が込められている！買いブドウはビオ生産者タンギー・ベローから！残糖は6 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。再発酵防止のためきつめのフィルターを掛けている。

12.-9. VdF Sayonara pas pour tout l'monde 2019 サヨナラ パ・プール・トゥ・ルモンド(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	40年平均
土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	228Lの古樽50%、ホーロータンク50% で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	フルーツトマトのカブレー、 ロックフォールチーズ、 白桃のジュレ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	レモン、クエッチャ、梨、ゼスト、西洋菩提樹、フェンネル、エシャロットの香り。ワインはほんのリクリスピーカつフルーティで、ネクターのようなまつりとした上品な甘味エキスに透明感があり、洗練されたミネラルが優しく骨格を支える！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は10hL/ha。残糖は40g/L。ワイン名「さよなら」(パ・プール・トゥル・モンド)』は『これは世界中どこにでもある訳ではない』という意味がある！買いブドウはビオ生産者フランソワ=サン・レジェールから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

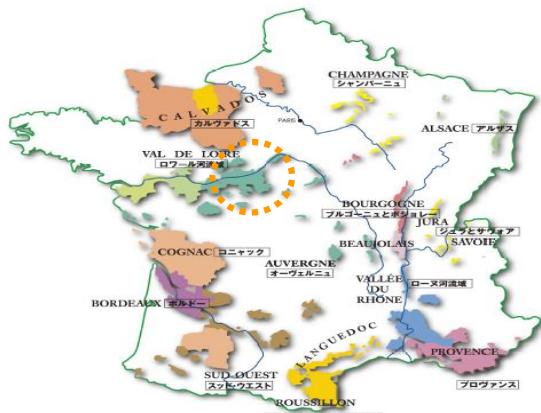


12-28. VdF KURA Blanc 2020 クラ(藏)(白)	12-24. VdF KURA Rouge 2020 クラ(藏)(赤)
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のブロート盛り合わせ、 ハーブサラダチキン、 スズキのポワレ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、梨、サクランボ、 スイカズラ、アロエ、ハーブの香り。 ワインはほんのりクリスピ―かつ白 い果実のフレッシュなみずみずしさ があり、透明感のあるエキスに塩気 のある洗練されたミネラルとレモン のような柑橘系の酸がタイトに溶け 込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は8月26日。収量は45 hL/ha。買いブドウはビオ栽培者シモ ン・タルデューそしてニコラ・ウダ ルから！残糖分2g/L。SO ₂ は瓶詰 前のスティラージュ時に10mg/L添 加。ノンフィルター！

生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュニブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	7 ha(自社畑)
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、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12-28. VdF KURA Blanc 2020 クラ(藏)(白)	12-24. VdF KURA Rouge 2020 クラ(藏)(赤)
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	35年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のブロート盛り合わせ、 ハーブサラダチキン、 スズキのポワレ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ダーケチerry、ブルーベリー、スミ レ、オゼイユ、カカオ、タバコの葉の 香り。ワインはリッチかつ酒質は艶 やかでしっかりとしたストラクチャー があり、野趣あふれる果実味を キュートな酸とキメの細かいタンニン の收敛味が優しく引き締める！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は30hL/haと 20%減。。買ブドウのガメイはビオ生 産者シモン・タルデュー、フランソワ =サン・レジェールから、そしてカベ ルネはボノームの自社畑から！ SO ₂ は瓶詰前のスティラージュに 15mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.November-2020」
ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

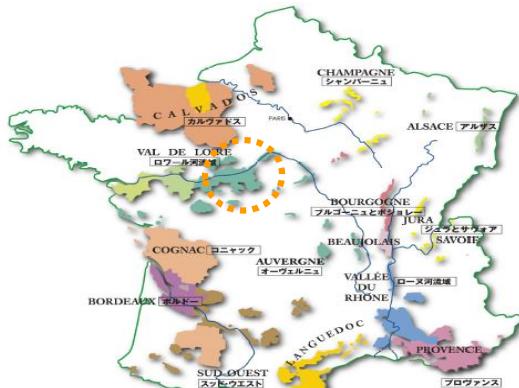


生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュイブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-37. VdF Vercheny Rouge 2019
ヴェルシェニー(赤)12.-4. VdF Pinot Noir 2019
ピノワール(赤)12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2019
Pineau d'Aunis
ラ・テニエール・ピノドニス(赤)

品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノドニス
樹齢	42年平均	樹齢	33年～38年	樹齢	24年
土壌	砂地の混じった粘土質	土壌	粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月半	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	400 Lの古樽6ヶ月	熟成	228 Lの古樽で8ヶ月	熟成	228 Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏肉のパロティース、 兎のレバーソテー・バルサミコソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	リードヴォーとモリュ菖のフリカッセ、 フォアグラとトリュフのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛タンシチュー	マリアージュ (日本向け)	鶏肉ときのこの山椒バターソテー
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ブルーベリー、グロゼイユ、シャクヤク、 クコの実、甘草、アーモンドベースト、昆 布の香り。ワインはスマートかつ果実 味に上品なコクがあり、チャーミングで 強かな酸と滋味豊かなミネラル、タンニ ンの收敛味が複雑なハーモニーを形成 する！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ザクロ、 シャクヤク、モミの木、ジンジャー、キヤ ラメルの香り。ワインは艶やかかつ旨 味の凝縮した果実味がビロードのよう に滑らかで、チャーミングな酸と洗練さ れたミネラル、繊細なタンニンとのバラ ンスが絶妙！	テイスティング コメント	グリオット、グロゼイユ、イチゴジャム、 白コショウ、甘草、ブドウ、ほうじ茶の 香り。ワインは滑らかかつリッチで横に 広がるボリューム感があり、ほんのりビ ターで滋味深いミネラルと繊細なタンニ ンをふくよかな果実味が包み込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	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9月18日。収量は35 hL/ha。 2019年は100%ボノームの自社畠のピ ノワールから！ワイン名は、ピノが AOC圏内にあるのに申請が通らず Chevernyと名乗れないことから、 Verchenyと洒落で綴りを入れ替えた！ SO ₂ は瓶詰め前のスティラージュ時 に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。2019年は日照りと ブドウ焼けにより収量は15 hL/haと 50%減！買いブドウはビオ生産者フ リップ・ビュゲレから！SO ₂ は無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は日照りによ り20hL/haと50%減。買いブドウはビオ ディナミ栽培者アランクルトとビオ生 産者シモンタルデューから！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

★new vintage★ 12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2019 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ブラン(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2019 ヴァンクゥール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン50%、ムニュピノ50%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%
樹齢	45年平均	樹齢	38年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで7日間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ホーロータンク70%、225 Lの古樽30% で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のガランティース、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	ウッファンムレット、 牛肉のタルタルステーキ
マリアージュ (日本向け)	海老のグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、カリン、ニワトコの花、ア ロエ、ブリオッシュ、海藻、鉱石の香り。 ワインはフルーティーかつスパイシーで 透明感のあるふくよかなエキスにボ リュームがあり、滋味深く骨太でチュー キーなミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、ミュールのジャ ム、バラの花弁、シソ、チョコレートの香 り。ワインは芳醇かつしつとりとしなや かで、野趣あふれるジューシーな果実 味をほんのりビターで鉱物的なミネラ ルとキメの細かいタンニンが支える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は40 hL/ha。 残糖は5 g/L。2019年はソーヴィニヨン ブランの代わりにシュナンが50%アッ サンブランでブレンドされている！買いブドウ はローレンス・ディノショーとブリュノ・レ ディスから！SO ₂ はアッサンブルージュ 後のステイリージュ時に20 mg/L添 加。再発酵防止のため目の細かいフィ ルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は日照りによ り25 hL/haと40%減！前年同様2019 年も100%樽熟成！買いブドウは、ガメイ がアラン・クルト、フランソワ=サン・ レジェール、カベルネはボノームの自 社畠から！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンテイル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

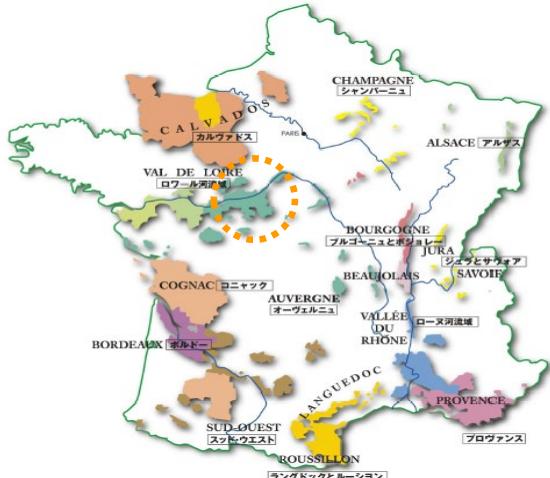
12.-46. VdF Meslier 2018 メリエ(白)		12.-30. VdF L'Ormeau des Deux Croix 2018 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		12.-6. AC Touraine La Tesnière 2018 トゥーラーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	メリエサンフランソワ	品種	シュナンブラン	品種	ムニュピノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	50年平均	樹齢	39年	樹齢	45年~50年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	225Lの古樽で9ヶ月	熟成	古樽400L、300Lで12ヶ月	熟成	古樽400L、300Lで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	玉ねぎのキッシュ、 ボロネギのブルーテ	マリアージュ (生産者)	トマトとブーラータのカプレーゼ、 カワカマスのクネル	マリアージュ (生産者)	アワビのステーキ、 リードヴォーのムニエル
マリアージュ (日本向け)	白身魚のエスカベッシュ	マリアージュ (日本向け)	ハムとチーズのトルティーヤ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とホタテのクリームグラタン
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	レモン、ニワトコの花、蜂蜜、ヨーグルト、ピクルス、マッチの香り。ワインのボリューム、ミネラル感や旨味は控えめだが、その分シャープで鋭い酸が際立って感じられる！フニッシュに少しの粘性と香ばしい苦みが感じられる。	テイスティング コメント	完熟オレンジ、パイナップル、アカシア、モミの木、パネトーネ、火打石の香り。ワインはフルーティーで透明感のある白い果実の旨味がぎっしり詰まっていて、ほのかに甘みのあるエキスに線の細い強かな酸、緻密でチョーキーなミネラルきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	パイナップル、黄リンゴ、マスクメロン、ニワトコの花、フェンネル、バター、米酢の香り。ワインはヴィヴィッドかつフルーティーでボリュームとストラクチャーがあり、塩気のあるピュアで骨太なエキスを洗練されたミネラルとじわっとせり上がる強かな酸が支える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は日照りの影響で15 hL/ha。メリエサンフランソワは樹齢が古く、元々ブドウを多く付けないため20hL/haが平均収量！買いブドウはローレンス・ディノショーカら！残糖は3g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。再発酵防止のため目の細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40 hL/ha！ブドウは100%ボノームの自社畠！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖は4 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。再発酵防止のため目の細かいフィルターを掛けている。	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は40 hL/ha！ブドウはボノームの自社畠とビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジェールの買いブドウから！残糖は0.2 g/Lの完全辛口！SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

★new vintage★

12.-5. VdF Vincœur Vincul Rouge 2019
ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)

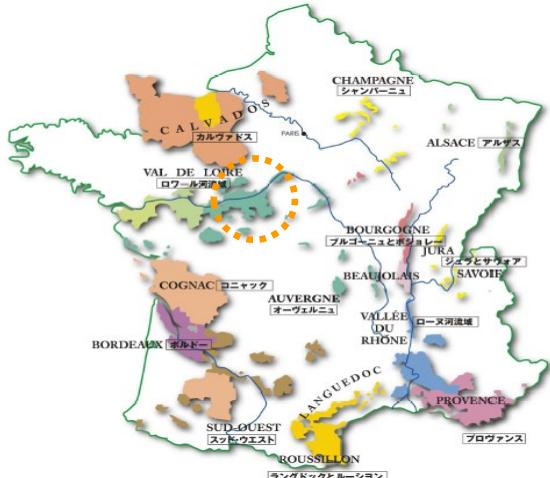
品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%
樹齢	38年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スミマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで7日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	225 Lの古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウッファンムレット、 牛肉のタルタルステーキ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、ミュールの ジャム、バラの花弁、シソ、チョコレー トの香り。ワインは芳醇かつしつとり としなやかで、野趣あふれるジュー シーな果実味をほんのりビターで鉱 物的なミネラルとキメの細かいタンニ ンが支える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は日照りに より25 hL/haと40%減！前年同様 2019年も100%樽熟成！貢ブドウ は、ガメイがアラン・クルト、フラン ソワ=サン・レジエール、カベルネは ボノームの自社畠から！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



	<p>生産者</p> <p>Pierre-Olivier BONHOMME</p> <p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル</p> <p>AOC</p> <p>シュヴェルニー</p> <p>歴史</p> <p>オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュニブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。</p> <p>気候</p> <p>ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。</p>
	<p>畑総面積</p> <p>7 ha(自社畑)</p>
	<p>農法</p> <p>ビオロジック</p>
	<p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畑で選果</p>
	<p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>2人、季節労働者数名</p>
	<p>趣味</p> <p>釣り、ワインを飲むこと</p>
	<p>生産者のモットー</p> <p>それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。</p>

12.-28. VdF KURA Blanc 2019 クラ(藏)(白)		12.-24. VdF KURA Rouge 2019 クラ(藏)(赤)		12.-15. Petillant Naturel 2018 ペティアン・ナチュレル(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	シュナンブラン
樹齢	25年平均	樹齢	40年平均	樹齢	20年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	一次発酵	自然酵母 228Lの古樽で5ヶ月
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で11ヶ月
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ホーロータンクで5ヶ月	デゴルジュマン	2020年1月
マリアージュ (生産者)	ソーセージのブリオッシュ包み、 ローストチキン	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	桃とモツツアレラのカプレーゼ、 洋ナシのタルト
マリアージュ (日本向け)	アスパラのアンチョビバターソテー	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ バルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	空豆のグリル バルメザンチーズかけ
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	青リンゴ、スターフルーツ、クエッチャ、 西洋菩提樹、スイカズラ、潮の香り。 ワインはフルーティかつ透明感のある エキスにまつたりとしたハチミツ水 のようなボリュームがあり、アフター に広がる強かな酸とスパイシーなミ ネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	カシス、ミュール、ブルーベリーの ジャム、オゼイユ、梅干し、シソ、イン クの香り。ワインは男性的かつリッチ でコクがあり、ジャムのように凝縮し た果実味にキューな酸と若くキメの 細かいタンニンが融合する！	テイスティング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、ニワトコの花、レモ ングラス、ナツメグ、杉、麹の香り。 ワインはフレッシュかつ泡立ちは纖細 で優しく、ほんのり甘いネクターの ようなまつたりとしたエキスにシャー ブな酸と滋味深いミネラルが溶け込 みそのまま余韻に続く！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は35 hL/ha。買いブドウはビオ栽培者フ ランソワ=サン・レジェールそしてニコ ラ・ウダールから！残糖分7g/L。SO ₂ は瓶詰前のステイラージュに20mg /L添加。再発酵防止のため目の細か いフィルター使用。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は夏の日照 りにより30hL/haと20%減。買ブドウ はビオ栽培者フランソワ=サン・レ ジェールから！SO ₂ は瓶詰前のス テイラージュに15mg/L添加。ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40 hL/ha。買いブドウはニコラ・ウダ ールから！ペティアンをつくるブドウを 探していたところ、ウダールの若樹の シュナンと出会い即購入した！残糖 分6g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

12.-33. VdF Tuffeau 2018
 テュフオー(白)

品種	シュナンブラン
樹齢	40年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	300Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロットのメダイヨンカレーソース、 鶏胸肉のヴァーポール生姜ソース
マリアージュ (日本向け)	鯖のグリルとタブレのサラダ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	黄桃、梨のコンポート、スズラン、フェンネル、キャラメル、ホワイトチョコレート、ピートの香り。ワインはフルーティかつスパイシーで、透明感のある凝縮したエキスに骨格のある酸と洗練されたショーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は25hL/ha。ワイン名はTuffeau(白亜質の石灰岩)と、ヴヴレーらしいキャラクターのワインを認可しなかったAO CIに対し、Tu Faute(間違っている！)の意味が込められている！買いドウはビオ生産者タンギー・ペローから！SO ₂ は熟成後のスティラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



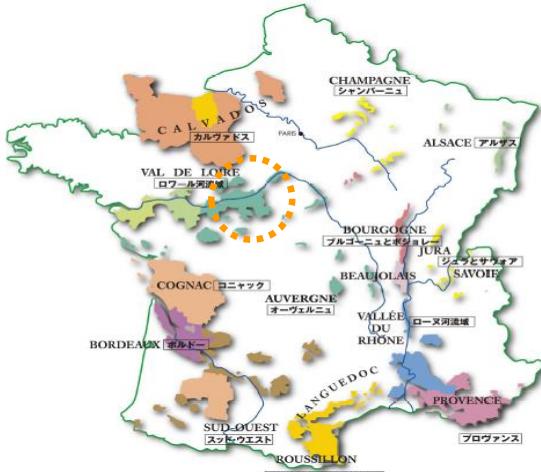
地図提供:フランス食品振興会



12.-3. AC Touraine Blanc 2018 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	12.-11. VdF La Probilière 2018 ラ・プロビリエール(赤)
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	33年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 ホタテのムニエル
マリアージュ (日本向け)	ハマグリのエスカルゴバター焼き
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	パインアップル、カリン、洋梨のコンポート、ニワトコの花、クルミ、ハチミツ、醤油の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、透明感のあるまつたりと滑らかなエキスに、線の細い強かな酸と滋味深い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)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は45 hL/ha。買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！発酵が完全に止まったため残糖4 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスティラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエニーブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエニーブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。



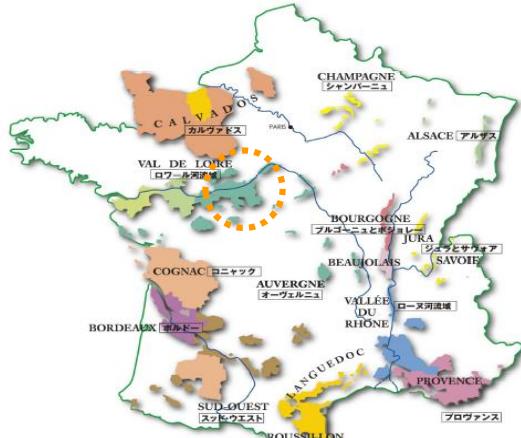
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュゼラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

12.-4. VdF Pinot Noir 2018 ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesnière Rouge 2018 Pineau d'Aunis ラ・テニエール・ピノドニス(赤)		12.-44. AC Touraine Rouge 2015 KO Ronne AC トゥーレーヌ カーオー・ロンヌ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノドニス	品種	コ
樹齢	32年~37年	樹齢	23年	樹齢	20年平均
土壌	粘土質	土壌	シレックス・粘土質	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 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 木桶タンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	400Lの古樽で7ヶ月	熟成	228L、500Lの古樽で7ヶ月	熟成	古樽500Lで36ヶ月
マリアージュ (生産者)	テット・ド・フロマージュのソテー、 マグレドカナール	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 鶏のガランティーヌ	マリアージュ (生産者)	フォアグラソテー・トリュフソース、 オックスステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルーム ホワイトソースのグラタン	マリアージュ (日本向け)	春菊と鴨ロースのサラダ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースとブルーンの煮込み
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、フランボワーズの ジャム、クレソン、ハイビスカス ティー、シャンピニヨンの香り。ワイン はスマートかつしつとりと艶やかで、 上品で静謐な果実味にチャーミング な酸、ほんのりビターで繊細なタンニン がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、ザクロ、黃 色いバラ、シャクヤク、シトロネル、ジ ンジャー、お香の香り。ワインはみずみ ずしく喉越し軽快で明るく透明感の ある果実味があり、チャーミングな酸 と繊細なタンニンが味わいにメリハリ を与える！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーン、ミュールの ジャム、スマレ、甘草、ローズマリー、 タバコの葉、オランジエットの香り。ワ インは芳醇かつしなやかで豊かなコクに 清涼感があり、凝縮した果実味 にほんのりビターでキメ細やかなタン ニンがきれいに溶け込む！
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)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2018年はミル デューの被害により収量は15 hL/ha！買いブドウはビオ生産者フ リップ・ピュグレから！SO ₂ は瓶詰時 に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は45hl/ha。 買いブドウはビオディナミ栽培者アラ ンクルトーとビオ生産者シモンタル デューから！SO ₂ は瓶詰めの1ヶ月 前に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は20hl/ha。 2015年は日照りの影響で収量が少 なかった！ブドウの果皮が厚く中身 が凝縮していたので、ワインがこなれ るまで3年の熟成を要した！ブドウは ボノームの自社畑から！ワイン名は 区画の名前から取った！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★

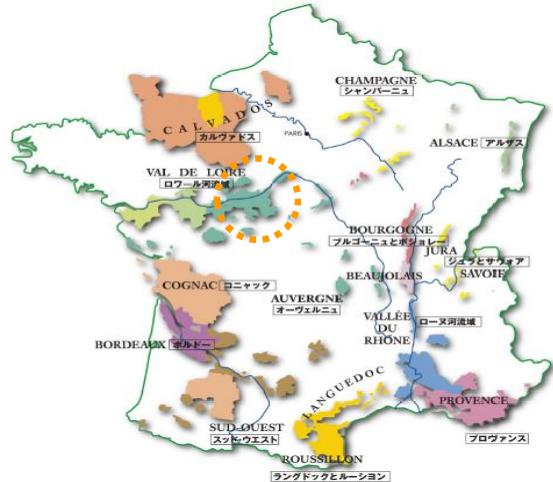
12.-13. VdF Vincoeur Vincul Blanc 2018
ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン(白)

★new vintage★

12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2018
ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)12.-4. VdF Pinot Noir 2017
ピノワール(赤)

品種	ソーヴィニヨンブラン60%、 ムニユビノ40%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ピノワール
樹齢	45年平均	樹齢	37年平均	樹齢	31年~36年
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイは木桶タンクで スマセラシオンカルボニック、 カベルネフランはファイバータンク マセラシオンカルボニックで9日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月半	醸酵	自然酵母で1ヶ月半	醸酵	自然酵母で22日間
熟成	225 Lの古樽50%、 ファイバータンク50%で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブチトマトとクリームチーズのカナッペ、 鰯のポワレトマトソース	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 牛肉とパブリカのブロシェット	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のラビオリ、 鴨のローストオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	オイルサーディンと新玉ねぎのマリネ	マリアージュ (日本向け)	マグロとアボカドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	ソーセージのグリルとクスクスサラダ
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、レモン、シトラス、 瓜、アロエ、ニワトコの花、大麦の香 り。ワインはピュア&フルーティーか つヴィヴィッドで、白い果実のほのか な甘みにフレッシュな酸と滋味深く優 しいミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、フランボワーズの ジャム、スミレ、バラの花弁、シソ、生 肉の香り。ワインは軽快かつ染み入 るような野趣あふれるジューシーな 果実味があり、チャーミングな酸と若 く繊細なタンニンが優しく口の中で溶 ける！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、アセ ロラ、メロン、シャクヤク、アーモンド の香り。ワインは艶やかかつ明るく ジューシーで、ほのかに甘みのある 果実の旨味とスパイシーなミネラル とのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月6日、 ムニユビノが9月25日。収量は45 hL/ha。残糖は3.5 g/L。2018年はム ニユビノが40%アッサンブランジュさ れている！買いドウはローレンス・ ティノショーとブリュノ・レディスから！ SO ₂ はアッサンブランジュ後のスー ティラージュ時に15 mg/L添加。フィ ルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45 hL/ha。2018年は100%樽熟成！買 いドウは、ガメイがアラン・コクトー、 フランソワ=サン・レジエール、カベ ルネはボノームの自社畠から！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の 被害により収量は20 hL/ha！買いド ウはビオ生産者フリップ・ビュグレ から！SO ₂ は瓶詰時に15 mg/L添 加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



12.-28. VdF KURA Blanc 2018 クラ(藏)(白)	12.-24. VdF KURA Rouge 2018 クラ(藏)(赤)	12.-6. AC Touraine La Tesnière 2017 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)
---	---	--

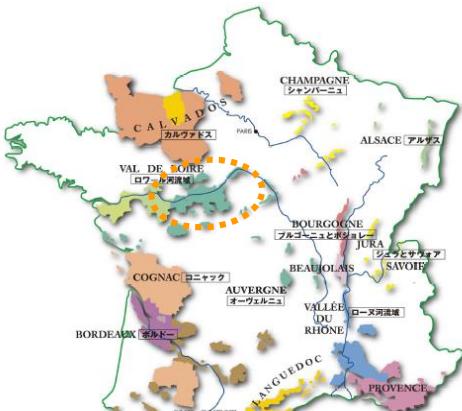
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	35年平均	樹齢	35年平均	樹齢	44年~49年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	シレックス・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック カベルネフランはファイバータンク、 ガメイは木桶タンクで15日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	ホーロータンクで5ヶ月	熟成	古樽90%、ホーロータンク10% で4ヶ月	熟成	古樽400L、300Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ケークサレ、 海老のカクテル	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウッフムレット	マリアージュ (生産者)	手長海老とホタテのナージュ仕立て、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと胡桃の タルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとクレソンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	新じやがとアンチョビのソテー
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2023年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	はっさく、グレープフルーツ、ミラベル、白い花、クラッカ、火打石の香り。ワインはフレッシュでシャープな酸に伸びがあり、透明感のある甘みにも似た優しいエキスとグレープフルーツのような柑橘系の苦みが心地よい！	テイスティング コメント	ダークチェリー、バラの花弁、シソ、モロヘイヤ、タバコの葉、白コショウの香り。ワインはフレッシュかつ野趣あふれるジューシーな果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸と若く繊細なタンニンとのハーモニーが絶妙！	テイスティング コメント	白桃、洋ナシ、黄リンゴ、アカシア、バニラ、ジンジャー、ハチミツの香り。ワインはピュアかつストラクチャーがあり、ふくよかでボリュームのあるエキスを塩辛くスパイシーな旨味とじわっとせり上がる強かな酸が支える！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は45 hL/ha。買いづدウはビオディナミズド栽培者アラン・コクトー&シモン・タルデューから！残糖分2.8 g/L ! SO ₂ は瓶詰前のスティラージュに10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は35hL/ha。買づドウのガメイはビオ生産者シモン・タルデュー、フランソワ=サン・レジエールから、そしてカベルネはボノームの自社畠から！SO ₂ は瓶詰前のスティラージュに10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日。2017年は霜の被害で収量は15 hL/haと70%減！ブドウは100%ボノームの自社畠！残糖は0.2 g/Lの完全辛口！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

12.-42. VdF Amphore en Fut 2016
アンフォール・アン・フュ(白)

品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	200Lのアンフォラで24ヶ月
マリアージュ (生産者)	テット・ド・ポー、 アンドヴィエットのグリエ
マリアージュ (日本向け)	牛モツの白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	バッションフルーツ、カリン、パイナップルのコンポート、金木犀、ジャスミンティー、鉄分の香り。ワインはビュアかつフルーティーで落ち着きがあり、透明感のある滑らかな旨味と繊細なミネラル、線の細い強かな酸がきれいに融合する！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。ブドウはテゼのブドウを使用！2016年は霜の被害で収量は18 hl/haと50%減！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクターから！ワイン名はAmphoreとen Fut(樽)の頭文字アンの発音で韻を踏み、「樽熟ではない」という意味で樽に※をしている！残糖は1.5 g/Lの辛口！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Pierre-Olivier BONHOMME

国>地域>村

フランス>ロワール>シュヴェルニー
モンティル

AOC

シュヴェルニー

歴史

オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。

気候

ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

畠総面積

7 ha(自社畠)

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

3人、季節労働者数名

趣味

釣り、ワインを飲むこと

生産者のモットー

それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2017
Thésée
トゥーレーヌ テゼ(白)12.-11. VdF La Tesniere Rouge 2017
Pineau d'Aunis
ラ・テニエール・ピノドニス(赤)12.-4. VdF Pinot Noir 2017
ピノワール(赤)

品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ピノドニス	品種	ピノワール
樹齢	32年	樹齢	22年	樹齢	31年~36年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	シレックス・粘土質	土壤	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで13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6日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で30日間	醸酵	自然酵母で22日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽500 Lで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ソーセージのブリオッシュ包み、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	チョリソー、 牛タンのグリエ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のラビオリ、 鴨のローストオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	海老のグリル 香草クリームソース	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツとキノコのクミンソテー	マリアージュ (日本向け)	挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	白桃、オレンジ、シトラス、ベルガモット、 フェンネル、黄色いバラの香り。ワインはフルーティかつリッチで透明感のある芳醇なエキスがあり、繊細で強かな酸と骨格を支える繊密なミネラルがきれいに溶け込んでいる！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、スマレ、 シャクヤク、胡椒、タバコの葉、黒鉛の香り。ワインはジューシーかつほのかにスパイシーで、みずみずしい果実味をチャーミングで強かな酸と若く繊細なタンニンが引き締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、アセロラ、ザクロ、シャクヤク、ラベンダーの香り。ワインは艶やかかつ明るくジューシーで、ほのかに甘みのある果実の旨味とチャーミングな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月9日。2017年は霜の被害で収量は20 hL/ha！買いドウはビオディナミドウ栽培者アランコクトーから！残糖は2 g/L以下の辛口！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の被害により収量は20 hL/ha！買いドウはビオディナミ栽培者アランコクトーとビオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶詰めの1ヶ月前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2017年は霜の被害により収量は20 hL/ha！買いドウはビオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ は瓶詰時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)

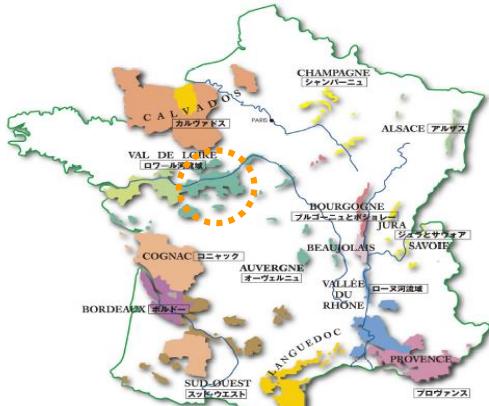
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
畠総面積	7 ha(自社畠)	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名	
趣味	釣り、ワインを飲むこと	
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

12.-41. VdF Chardonnay 2017 シャルドネ(白)		12.-40. VdF Madame 2015 マダム(白)		12.-27. VdF PF 2014 ペー・エフ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	50年平均	樹齢	60年平均	樹齢	17年平均
土壤	泥土状粘土質	土壤	粘土質・石灰質	土壤	シスト・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で20日間	醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で27ヶ月	熟成	古樽で36ヶ月
マリアージュ (生産者)	鰯のポワレ、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	ホタテのクリーム煮、 熟成カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 クロタンドシャヴィニヨールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ウイキョウと スマーカサーモンのマリネ	マリアージュ (日本向け)	とうもろこしと小海老のペニエ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの 軽いクリーム煮
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	洋ナシ、白桃のコンポート、カリン、カ シューナツツ、ハチミツ、フュメの香り。 ワインはピュアかつまろやかで、ハチミ ツやネクターのようなまつたりとしたエ キスの旨味と洗練されたミネラルとの バランスが絶妙！	テイスティング コメント	カリン、パイナップルのコンポート、ドラ イアブリコット、アカシア、キャラメル、 ピートの香り。ワインは力強く筋肉質で 骨格があり、凝縮したピュアな旨味エ キスを鉱物的なミネラルが優しく引き 締める！	テイスティング コメント	カリン、オレンジケーキ、ハチミツ、カ シューナツツ、マロングラッセ、バター キャラメルの香り。ワインはリッチかつ ふくよかで、ネクターのような濃厚なエ キスに緻密なミネラルが溶け込みその まま長く余韻に続く！
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	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は霜の被害 により10 hL/ha！残糖は2 g/L。買 いブドウはビオ栽培者ドュヴィアンから！ SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35 hL/ha。 テゼの反対の北側の畑のブドウで仕 込んだスペシャルキュヴェ！ワイン名 はボノームの奥さんに捧げるワインと してMadame(マダム)と名付けた！買 いブドウはビオディナミ栽培者ブリュ ノ・アリオンから！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は28 hL/ha。 買いブドウはアレクサンドル・バン から！2014年はブイ・フュメと名乗れ ず、やむなくブイ・フュメの頭文字を 取ってワイン名にした！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！ ※マグナムサイズ(1500 mL)の希望 小売価格は12,258円(税込)になります

12.-37. VdF Vercheny Rouge 2017 ヴェルシュニー(赤)		★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincoeur Vincul Blanc 2017 トゥーレーヌ ヴァンクワール・ヴァンキュ・ブラン(白)			★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2017 ヴァンクワール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)	
品種	ピノノワール70%、ガメイ30%	品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ100% (ボジョレー産65%、ロワール産35%)	
樹齢	40年平均	樹齢	38年平均	樹齢	40年平均	
土壌	砂地の混じった粘土質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	
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16日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	
醸酵	自然酵母で25日間	醸酵	自然酵母で36日間	醸酵	自然酵母で30日間	
熟成	225 Lの古樽7ヶ月	熟成	225 Lの古樽70%、 ファイバータンク30%で6ヶ月	熟成	225 Lの古樽で9ヶ月	
マリアージュ (生産者)	キジのパロティース、 シャボン鶏のロースト	マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーのソテー、 牛ほほ肉の赤ワイン煮	
マリアージュ (日本向け)	椎茸の肉詰め パルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	シェーヴェルチーズとサーモンの タルティース	マリアージュ (日本向け)	夏野菜のクスクス	
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16°C	
テイスティング コメント	グロゼイユ、ローズヒップ、カーネーション、グリーンペッパー、タバコの葉、甘草の香り。ワインはみずみずしくジューシーで果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸と若いタンニンをきれいに包み込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、青リンゴ、みかんの花、スズラン、潮の香り。ワインはピュアかつフルーティーで白い果実の優しい甘みにも似た旨味エキスにフレッシュな酸と心地の良い苦みがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、シソ、黒オリーブ、カカオ、お香の香り。ワインはジューシーかつ果実味が滑らかでコクと凝縮味があり、柔らかく強かで酸とキメが細かくほんのりビターなタンニンが味わいの骨格を整える！	
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は25 hL/ha。ブドウはガメイがロワール・エ・シュールのビオ栽培者ショケット、ピノノワールはボノームの自社畑から！ガメイがシュヴェルニーではないためAOCは取れていない！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日、6日。収量は40 hL/ha。残糖は1 g/L。買いブドウはビオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日、15日。収量はボジョレーのガメイが40 hL/ha、トゥーレーヌのガメイが20 hL/ha。100%マセラシオンカルボニック！買ブドウのボジョレーはレミ・デュフェイトル、ロワールはブリュノ・アリオン、フランソワ＝サン・レジェールに加えてボノームの自社畑から！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



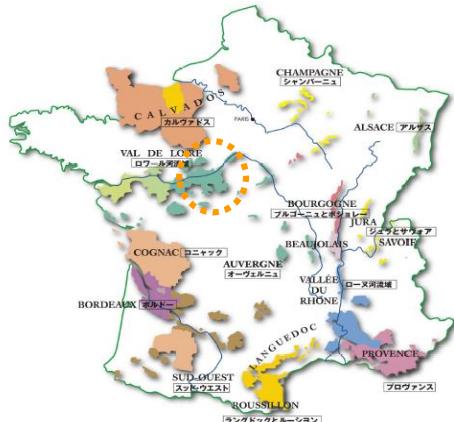
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュニッफの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine Vincoeur Vincul Blanc 2017 トゥーレーヌ ヴァンクワール・ヴァンキュ・ブラン(白)	★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Vincul Rouge 2017 ヴァンクワール・ヴァンキュ・ルージュ(赤)		
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ100% (ボジョレー産65%、ロワール産35%)
樹齢	38年平均	樹齢	40年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醸酵	自然酵母で36日間	醸酵	自然酵母で30日間
熟成	225 Lの古樽70%、 ファイバータンク30%で6ヶ月	熟成	225 Lの古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーのソテー、 牛ほほ肉の赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	シェーヴェルチーズとサーモンの タルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	夏野菜のクスクス
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、青リンゴ、みかんの花、スズラン、潮の香り。ワインはピュアかつフルーティーで白い果実の優しい甘みにも似た旨味エキスにフレッシュな酸と心地の良い苦みがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、シソ、黒オリーブ、カカオ、お香の香り。ワインはジューシーかつ果実味が滑らかでコクと凝縮味があり、柔らかく強かな酸とキメが細かくほんのリビターなタンニンが味わいの骨格を整える！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月5日、6日。収量は40 hL/ha。残糖は1 g/L。買いブドウはビオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月13日、15日。収量はボジョレーのガメイが40 hL/ha、トゥーレーヌのガメイが20 hL/ha。100%マセラシオンカルボニック！買ブドウのボジョレーはレミ・デュフェイトル、ロワールはブリュノ・アリオン、フランソワ=サン・レジェールに加えてボノームの自社畠から！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



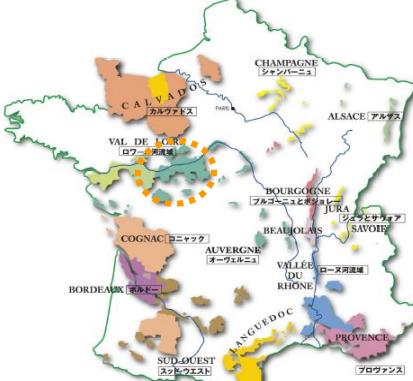
地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME				
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル				
AOC	シュヴェルニー				
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュニブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピューズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。				
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。				
畠総面積	7 ha(自社畠)				
農法	ビオロジック				
収穫方法	100%手摘み、畠で選果				
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名				
趣味	釣り、ワインを飲むこと				
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。				
12-28. VdF KURA Blanc 2017 クラ(藏)(白)	12-24. VdF KURA Rouge 2017 クラ(藏)(赤)			12-3. AC Touraine Blanc 2016 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	31年	樹齢	30年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で38日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	2/3ホーロータンク、1/3古樽で3ヶ月	熟成	古樽で3ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカのプランチャ 白身魚のパネ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 牛肉のブロシェット	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	しらすのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	ホタテと蕪のソテー レモングラス風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年～2023年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	青リンゴ、はっさく、グレープフルーツ、 シトラス、カモミールの香り。ワインは フレッシュかつみずみずしく清涼感が あり、ミネラルのきれいに溶け込んだ 透明感のあるエキスをシャープな酸が 引き締める！	テイスティング コメント	ダークチェリー、フランボワーズのジャム、 バラ、ゼスト、青竹、ポンポン、モロ ヘイヤの香り。ワインはフレッシュで軽 快な酸があり、みずみずしくジュー シーな果実味を若く繊細なタンニンが 優しく締める！	テイスティング コメント	梨、ミカン、シトラス、ヴエルヴェンヌ、 モミの木の香り。ワインはピュアかつま ろやかで透明感のあるエキスがあり、 ダシのように澄んだ旨味と緻密なミネ ラルとのバランスが良く、アフターにオ レンジケーキのようなフレーバーが鼻 を抜ける！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。2017年は霜の被 害で収量は25 hL/ha！買いブドウは ビオブドウ栽培者フランソワ・サン＝レ ジエールから！残糖1.5 g/Lの辛口！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。 買ブドウはビオディナミ生産者ブリュ ノ・アリオンから！2017年はカベルネ フランが霜で全滅だったため、ガメイ 100%で仕込んでいる！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。2016年は霜の被 害で収量は18 hL/haと50%減！買 いブドウはビオディナミブドウ栽培者アラ ンコクターから！残糖は2 g/Lの辛 口！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。 フィルター有り。

12.-27. VdF PF 2014 ペー・エフ(白)		12.-33. VdF Tuffau 2015 テュフォー(白)	
品種	ソービニヨンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	17年平均	樹齢	37年平均
土壤	シスト・石灰質	土壤	石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で36ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 クロタンドシャヴィニヨールチーズ	マリアージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 カサゴのポワレバジルソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの 軽いクーリーム煮	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	カリン、オレンジケーキ、ハチミツ、カ シューナツツ、マロングラッセ、バター キャラメルの香り。ワインはリッチかつ ふくよかで、ネクターのような濃厚なエ キスに緻密なミネラルが溶け込みその まま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	黄リンゴ、白桃、西洋菩提樹、カレー 粉、ピートの燻した香り。ワインはピュ アかつ上品でフィネスがあり、透明感 のある旨味エキスとチョークのようなミ ネラル、線の細い酸が余韻につれて 徐々にせり上がる！
希望小売価格	5,350円(税込5,885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5日。収量は28 hL/ha。 買いブドウはアレクサンドル・パンか ら！2014年はブイ・フュメと名乗れ ず、やむなくブイ・フュメの頭文字を 取ってワイン名にした！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。ワイン名はTuffau(白亜質の 石灰岩)と、ヴヴレーらしいキャラク ターのワインを認可しなかったAOCに 対し、Tu Faute(間違っている！)の意 味が込められている！買いブドウはビ オ生産者タンギー・ペローから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

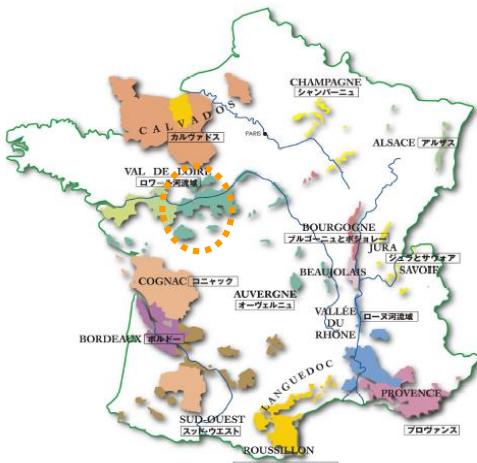
 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けピエール＝オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-15. VdF Pétillant Naturel Blanc 2008 ペティアン・ナチュレル(白泡)		12.-6. AC Touraine La Tesnière 2016 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-11. VdF La Tesnière Pineau d'Aunis 2016 ラ・テニエール・ピノドニス(赤)	
品種	シュナンブラン70%、 ムニュビノ30%	品種	ムニュビノ75%、 シュナンブラン25%	品種	ピノドニス
樹齢	41年平均	樹齢	43年~48年	樹齢	21年
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	シレックス・粘土質	土壤	シレックス・粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
二次発酵・熟成	瓶内で8年5ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
デゴルジュマン	2017年4月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽500Lで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・メロン、 鰻とフォアグラのプレッセ	マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し、 リードヴォー	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ペルドリのロースト
マリアージュ (日本向け)	シェーブルチーズと胡桃のサラダ	マリアージュ (日本向け)	蕉と豚バラの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	蓮根とハツの豆豉炒め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カリン、リュバーブ、青梅、ハチミツ、 ベッコウ館、カシューナッツ、フュメ、水 ようかんの香り。ワインはタイトかつキ レがあり、塩辛いくらいエキスの詰まっ た旨味と鋭く洗練されたミネラル、軽快 な泡が口の中で複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	パインアップル、黄リンゴ、シトラス、西 洋菩提樹、フュメの香り。ワインはほん のりクリスピーカフルーティーで透 明感があり、白い果実のピュアな旨味 と線の細いシャープな酸、上品なミネ ラルが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	クランベリー、メロン、サクランボ、アセ ロラ、バラ、シャクヤクの花、胡椒の香 り。ワインはピュアかつ果実がみずみ ずしくジューシーで、透明感のある旨 味エキスとチャーミングな酸、洗練され たミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。約8年半瓶内熟成 を経たティエリ・ピュズラ仕込のスペ シャルなペティアン・ナチュレル！ブド ウはシュナンがティエリの自社畑、ム ニュビノがミカエル・ブージュから！残 糖1 g/L以下の辛口！SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12日。2016年は霜の被 害で収量は30 hL/ha。ブドウは100%ボ ノームの自社畑！残糖は3 g/L。SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィ ルター有。	ちなみに！	収穫日は10月3日。2016年は霜の被 害により収量は10 hL/ha！買いドウ はビオディナミ生産者アランコクトーと ビオ生産者タルデューから！SO ₂ は瓶 詰めの1ヶ月前に20 mg/L添加。ノン フィルター！

12-39. VdF La Tesnière Pineau d'Aunis 2015 Fin de Mise ラ・テニエール ピノドニス ファン・ド・ミーズ(赤)		12-4. AC Touraine Pinot Noir 2016 トゥーレーヌ・ピノノワール(赤)	
品種	ピノドニス	品種	ピノノワール
樹齢	20年	樹齢	30年～35年
土壤	シレックス・粘土質	土壤	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	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9日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のアッシュパルマンティエ、 キノコのキッシュ	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ、 ウズラのファルシ
マリアージュ (日本向け)	クミン入りロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	きのこと鶏肉のソテー マスタードクリームソース
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ネーヴルオレンジ、バラ、乾燥したタバコの葉、クローブ、白胡椒の香り。ワインは透明感がありつつも複雑な味わいで、丸くふくよかな果実味を、柔らかな酸と細かいタンニンが纏め上げる！通常のキュヴェよりスケールが大きく重層的な味わい。	テイスティング コメント	フランボワーズ、ネクタリン、クランベリー、シャクヤクの花、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく果実に明るさと透明感があり、ダシのように澄んだ旨味とチャーミングな酸、洗練されたミネラルがきれいに調和する！
希望小売価格	4,000円(税込4,400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12日。収量は40 hL/ha。買いづくはビオディナミ生産者アラン・コクトーとビオ生産者タルデューから！澱付近のワインを詰めたプライベートワイン。SO ₂ は瓶詰めの1ヶ月前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。2016年は唯一霜の被害がなく収量は40 hL/haと豊作だった！買いづくはビオ生産者フィリップ・ビュグレから！SO ₂ は瓶詰時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畑総面積	7 ha(自社畑)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

★new vintage★

12.-13. AC Touraine 2016

Vincoeur Vincul Blanc

トゥーレーヌ・ヴァンクワール(白)

★new vintage★

12.-. VdF Vincoeur Rouge 2016

ヴァンクワール・ヴァンキュ(赤)

品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%
樹齢	37年平均	樹齢	35年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	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12日間
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で35日間
熟成	225 Lの古樽50%、 ファイバータンク50%で6ヶ月	熟成	カベルネフランはファイバータンク ガメイは古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	スズキのソテー香草クリームソース、 シェーヴェルチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ロニヨンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	鶏のササミとパクチーのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鰯とベーコンのパン粉焼き
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	アブリコット、ネクタリン、ミカン、アカシア、アーモンドの花、クレソンの香り。 ワインはフレッシュ&フルーティーで白い果実にボリュームと広がりがあり、 後から心地良いミネラルの苦味と強かな酸が複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、グミ、イチゴのジャム、スミレ、セージの香り。 ワインは芳醇かつ滑らかで、旨味の凝縮した柔らかな果実味とやさしいタンニンが同調し口の中に染み入る！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月24日、25日。2016年は霜の被害で収量は20 hL/ha！残糖は1.5 g/L。貢いドウはビオディナミ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量はガメイが30h/ha、カベルネフランが20h/ha。 100%マセラシオンカルボニック！貢いドウはガメイがアラン・コクトー、カベルネフランがドルレアンから！SO ₂ は瓶詰め時に10mg/L添加。ノンフィルター！

12.-30. VdF L'Ormeau des Deux Croix 2016 ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		12.-8. AC Cour-Cheverny 2015 クール・シュヴェルニー(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ロモランタン
樹齢	37年	樹齢	40年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	500 L古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 コルドンブルー	マリアージュ (生産者)	カニとほうれん草のキッシュ、 カサゴのポワレ
マリアージュ (日本向け)	帆立とアスパラのソテー	マリアージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	梨のコンポート、ミカン、スターフルーツ、シトラス、ジュニーパーベリー、ユーカリの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで白い果実の優しくふくよかなエキスと繊の細い酸、緻密なミネラルとのバランスが上品かつ絶妙！	テイスティング コメント	レモン、マンゴスチン、青いバナナ、アカシア、焼き栗、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ端正でキレの鋭い酸が柱にあり、後から塩辛く透明感のあるスペイシーなミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	3,200円(税込3,520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。2016年は霜の被害で収量は10 hL/ha！ブドウはボノームの自社畠から！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖1 g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は25hl/ha。ブドウは前年のドルレアンからビオ栽培者ジェローム・ショケットに変更！残糖1g/L以下の完全辛口！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)

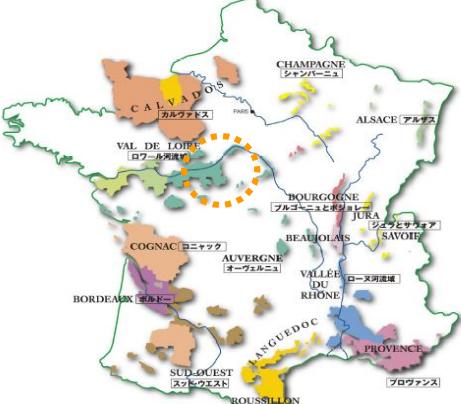
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピューズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。	
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。	
畠総面積	7 ha(自社畠)	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名	
趣味	釣り、ワインを飲むこと	
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

12.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2016 クラ(藏)(白)		12.-24. VdF Cuvée KURA Rouge 2016 クラ(藏)(赤)		12.-3. AC Touraine Blanc 2015 Thésée トゥーレーヌ テゼ(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ70%、カベルネフラン30%	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	51年平均	樹齢	30年~40年	樹齢	30年
土壤	石灰質	土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ガメイがファイバータンクで12日間 マセラシオンカルボニック フランが木桶タンクで15日間 スママセラシオンカルボニック	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で40日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	70%古樽、 30%ファイバータンクで2ヶ月半	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのトマトファルシ、 ムールマリネール	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 オックスステールシチュー	マリアージュ (生産者)	チーズフォンデュ 鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮
マリアージュ (日本向け)	イカのフリット	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンコンのソテー オレンジ風味	マリアージュ (日本向け)	イサキのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	リンゴ、はっさく、ミント、カモミール、パンケーキの香り。ワインはクリスピーカつフレッシュ&フルーティで爽やかな酸があり、生き生きとした酸と清涼感のあるミネラルが味わいを引き締める！	テイスティング コメント	ミュール、ダークチェリー、スミレ、タイム、オランジェット、カカオの香り。ワインはフレッシュかつ旨味の詰まった滑らかな果実味があり、ミネラルの心地よい苦みと若いタンニンとのバランスが良い！	テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、カリン、パイナップル、キャラメル、火打石の香り。ワインはビュアかつミネラリーで骨太な骨格が柱にあり、透明感のある濃厚なエキスをチョークのような緻密なミネラルが上品に支える！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。2016年は霜の被害で収量は15 hL/ha！ 買いブドウはビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジエールとドルレアンから！ 残糖0.5 g/Lの辛口！ ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は霜の影響で15 hL/ha！ 買いブドウはガメイがビオディナミ生産者ブリュノ・アリオンとボノームの自社畑、カベルネフランがフランソワ・サン=レジエールから！ ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月17日。2015年は当たり年で収量は40 hL/ha！ 買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！ 残糖は0.8 g/Lの完全辛口！ ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！

12.-30. AC Touraine Blanc 2015 L'Ormeau des Deux Croix トゥーレーヌ ロルモー・デ・ドゥ・クロワ(白)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2015 ヴァンクワール(赤)		12.-13. AC Touraine 2015 Vincoeur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクワール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ60%、ピノノワール40%	品種	ソーヴィニヨンブラン100%
樹齢	36年	樹齢	20年~40年	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質、砂の混じった粘土質	土壌	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	なし	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12日間、 スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1~2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で8ヶ月	熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 スズキのポワレ	マリアージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 鴨の生ハム	マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し
マリアージュ (日本向け)	グリーンアスパラのソテー パルメザンチーズかけ	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトのスパイシーグリル	マリアージュ (日本向け)	豚肉のしそ巻き
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	パイナップル、みかんのコンポート、ニワトコの花、ユーカリ、ヌガーの香り。 ワインはフレッシュで勢いがあり、凝縮したピュアな旨味エキスと強かな酸、心地よい苦みのあるミネラルがきれいに同調する！	テイスティング コメント	野イチゴ、バラの花弁、白胡椒、タイム、杏仁の香り。ワインは柔らかでみずみずしく、透明感があり、タッチの優しい酸と艶のある果実味を、キメの細かいタンニンがまとめあげる！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は30 hl/ha。 ブドウはボノームの自社畠から！ワイン名は昔からある区画の名前。残糖0.5 g/Lの完全辛口！フィルターは瓶詰め前に軽くかけている。SO ₂ は発酵中に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月14日、15日。収量は35 hl/ha。ガメイは100%マセラシオンカルボニック！熟成は全て樽を通して！買ブドウはガメイがアラン・コクトーとブリュノ・アリオン、ピノノワールがドルレアンから！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hl/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブリュノ・アリオン、アラン・コクトーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。 ※ボトルによって発泡性の強弱あり

Copyright©VinsCœur & Co.

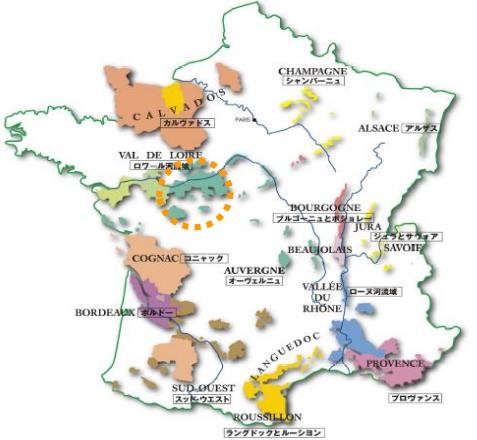
ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
歴史		オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候		ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	3人	
趣味	釣り、ワインを飲むこと	
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。	

12.-6. AC Touraine La Tesnière 2015 トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)		12.-11. VdF La Tesnière 2015 Pineau d'Aunis ラ・テニエール ピノドニス(赤)		12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2015 トゥーレーヌ ピノノワール(赤)	
品種	ムニユピノ70%、 シュナンブラン30%	品種	ピノドニス	品種	ピノノワール
樹齢	42年~47年	樹齢	20年	樹齢	29年~34年
土壤	シレックス・粘土質	土壤	シレックス・粘土質	土壤	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	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7日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月半	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとモツツアレチーズ、 オイルサーディンのマリネ	マリアージュ (生産者)	テッドドポー、 リードヴォー	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテとかぶのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	洋ナシ、熟したグレープフルーツ、メロンの皮、ニワトコの花、ところてんの香り。ワインはピュアで透明感のある上品なミネラルエキスがあり、強かな酸と白い果実の甘味が優しく口に染みに入る！	テイスティング コメント	クランベリー、フランボワーズ、ダージ リンティー、バラの花弁、シャクヤクの 香り。ワインはピュアかつスマートで、 艶やかな果実味を繊細な酸と若く洗練 されたタンニンの収斂味が上品に締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、フレッシュなイチゴ、 クランベリー、シャクヤクの花の香り。 ワインはフレッシュで透明感があり、み ずみずしくも赤い果実の艶やか旨味エ キスと洗練されたミネラルがぎっしり詰 まっている！
希望小売価格	3,600円(税込3,960円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125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15日。収量は35 hL/ha。 2015年は当たり年！ブドウは100%ボ ノームの自社畠！残糖は2.5 g/L。 SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽く フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40 hL/ha。 買いいブドウはビオディナミ生産者アラン コクトーとビオ生産者タルデューか ら！SO ₂ は瓶詰めの1ヶ月前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2015年は鹿にブ ドウを食べられ収量は10 hL/haと75% 減！400 Lの樽1樽しかできなかっ た！買いいブドウはビオ生産者フリップ ・ピュゲレから！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！

12.-13. AC Touraine 2015 Vincoeur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクワール(白)		12.-17. VdF Vincoeur Rose 2015 ヴァンクワール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2014 ヴァンクワール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年~45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醸酵	自然酵母で1~2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシエット
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、ナシ、アブリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ バーブ、白粉の香り。ワインはフル ティーではほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキスが口の中でスッと溶け る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、シシトウ、チョ コレートベースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで活き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L！買いブドウはブ リュノ・アリオン、アラン・コクトーから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L！買いブドウはガメイが ファール・サレとボノームの自社畠、カ ベルネフランはサン・レジエールから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。 ※ボトルによって発泡性の大小あり	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはピエロの自社 畠から、ガメイがアラン・コクトー、コ ーがブリュノ・アリオンとボノームの自社 畠から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

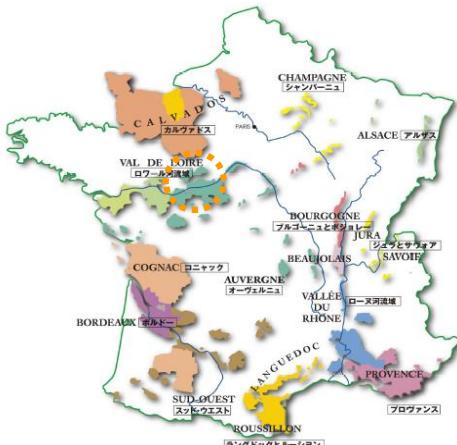
 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
歴史		オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テューブの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピューズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候		ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畠総面積	7 ha(自社畠)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ(白) ※ピューズラ=ボノーム名義		12.-16. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ピノノワール70%、ガメイ30%
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ピノ・ノワール: スママセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 ガメイ: マセラシオンカルボニック ファイバータンクで12日間
醸酵	自然酵母で16ヶ月	醸酵	自然酵母で23日間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ジロール茸のソテー
マリアージュ (日本向け)	トウモロコシとズッキーニのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	パイナップル、みかん、黄桃のコンポート、キャラメル、ブリオッシュ、潮の香り。ワインはネクターのように濃厚かつ滑らかで、凝縮した旨味エキスと繊細なミネラルが口いっぱいに広がる！	テイスティング コメント	フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、タバコの葉、クラッカーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、ピュアな果実味にチャーミングな酸とほんのりリビターなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。残糖は5 g/L。ボノームのカーヴで瓶熟2年を経て再びリリース！2012年は醸酵期間が長く熟成に20ヶ月も要した！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は35 hL/ha。2015年は、自社畠のピノノワールが全て鹿と鳥に食べられてしまったため、ブドウは全てビオ生産者ドルレアンから購入している！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2015 Vincoeur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクワール(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Rose 2015 ヴァンクワール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2014 ヴァンクワール(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン100%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン40%	品種	ピノノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	36年平均	樹齢	30年~45年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間 マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醸酵	自然酵母で1~2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク70%、 225 Lの古樽30%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラと半熟卵、 アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォアグラのムース	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロジェクト
マリアージュ (日本向け)	カブのコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	生ハムと白桃	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のクミン炒め
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2016年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グレープフルーツ、ナシ、アプリコット、 白い花、レーズンパンの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、ピュア な旨味と爽やかな酸、ライムのような 心地よい苦みが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	白桃、サクランボ、メロン、巨峰、リュ バーブ、白粉の香り。ワインはフル ティーでほのかな甘みとチャーミング な酸とのバランスが良く、やさしく透明 感のあるエキスが口の中でスッと溶け る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、シトウ、チョ コレートペースト、乾パンの香り。ワイ ンはフレッシュで活き活きとした酸とみ ずみずしい果実味とのバランスが良 く、アフターの優しいタンニンが口に染 み入る！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月16日、17日。収量は25 hL/ha。残糖は4 g/L！買いづくはブ リュノ・アリオン、アラン・コクターから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。 残糖は5 g/L！買いづくはガメイが ファール・サレとボノームの自社畑、カ ベルネフランはサン・レジェールから！ SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。再発 酵防止のために少し強めにフィルター をかけている。	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオン カルボニック！熟成は全て樽を通して いる！ピノとグロローはピエロの自社 畑から、ガメイがアラン・コクター、コー がブリュノ・アリオンとボノームの自社 畑から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L 添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会



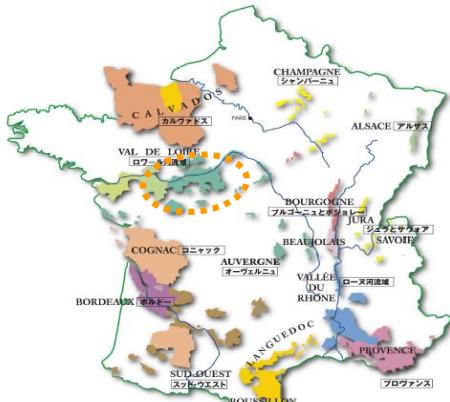
生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュイブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピエール=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数名
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畠のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-24. VdF Cuvée KURA Rouge 2015 クラ(藏)(赤)		12.-28. VdF Cuvée KURA Blanc 2015 クラ(藏)(白)		12.-6. AC Touraine Blanc 2014 La Tesnière トゥーレーヌ ラ・テニエール(白)	
品種	ピノノワール60%、ガメイ40%	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニュビノ70%、 シュナンブラン30%
樹齢	36年平均	樹齢	50年平均	樹齢	41年~46年
土壤	砂交じりの粘土質	土壤	石灰質	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクと 木桶タンクで8日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で30日間	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で28日間
熟成	古樽とファイバータンクで4ヶ月	熟成	ファイバータンクで4月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	白ブーダン、 豚足のオーブン焼き	マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 フォアグラのブリオッシュ包み	マリアージュ (生産者)	オマール海老のパイ包み、 カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	しいたけのスパイス肉詰	マリアージュ (日本向け)	アサリとキャベツのオイル煮	マリアージュ (日本向け)	アスパラヒュームチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	フランスボワーズ、ザクロ、グミ、パッションフルーツ、シソ、ポンポンの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、ピュアナ果実味とフレッシュな酸、若くやさしいタンニンが喉を軽快に駆け抜ける！	テイスティング コメント	青リンゴ、マスカット、クエッチャ、白い花、若いアーモンドの香り。ワインはフレッシュで、桃ジュースのような優しいエキスとピュアな酸とのバランスが良く、ユーカリのような清涼感のある風味が鼻に抜ける！	テイスティング コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、西洋菩提樹の花、アカシア、フュメ香、蜜蝕の香り。ワインはエネルギーかつスパイシーで骨格があり、後から鋭く強かな酸と骨太なミネラルがせり上がる！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月17日~19日。収量はピノが豊作で45 hL/ha、ガメイが30 hL/ha。2015年は50%タンク熟成、50%樽熟！ 買いブドウはピノがボノームの自社畠とガメイがドルレアンから！ ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月6日、8日。収量は29 hL/ha。2015年の買いブドウはビオブドウ栽培者フランソワ・サン=レジエールとドルレアンから！ 残糖8 g/L。再発酵防止のために発酵終了間際にフィルターをかけています。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畠！ 残糖は1 g/L以下の完全辛口！ 軽くフィルター有。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。

12.-8. AC Cour-Cheverny 2014 クール・シュヴェルニー(白)		12.-33. VdF Tuffau 2013 テュフォー(白)		12.-27. AC Pouilly Fumé 2013 プイ・フュメ(白)	
品種	ロモランタン	品種	シュナンブラン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	35年平均	樹齢	16年平均
土壤	砂交じりの粘土質	土壤	石灰質	土壤	シスト・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で24日間	醸酵	自然酵母で4ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ヴァランセチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鱈のポワレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	鶏のソテーグランマニエソース、 クロタンドシャヴィニヨールチーズ
マリアージュ (日本向け)	セロリとホタルイカのソテー	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とジャガイモのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	蜜りんご、洋ナシのコンポート、キャラメル、ドライフルーツケーキの香り。口当たり滑らかかつスマートでボリュームがあり、洗練された酸とピュアな旨味エキス、緻密なミネラルがワインの輪郭を整える！	テイスティング コメント	レモン、グレープフルーツ、西洋菩提樹の花、フュ梅香、杉の木の香り。ワインはピュアかつ上品でフィニスがあり、透明感のある繊細なミネラルの旨味とシャープな酸が余韻につれて徐々に口を満たす！	テイスティング コメント	完熟オレンジ、アマレット、ハチミツ、カシューナッツ、ベッコウ飴の香り。ワインはまろやかで粘着性とふくよかさがあり、細く長い強かな酸とエキスの凝縮味が複雑に合い舞い味わいに立体感を与える！
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	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は45 hl/ha。今までのネゴスのロモランタンに匹敵するワインをつくりたいというボノームの思いがこもった逸品！買いブドウはビオ栽培者ドルレアンから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日。収量は29 hl/ha。ワイン名はTuffau(白亜質の石灰岩)とTu Faute(あなたは間違っている)を掛けている！買いブドウはビオ生産者タンギー・ペローから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月28日と例年よりも2週間遅い！収量は25 hl/ha。ブドウ栽培者アレクサンドル・バンとボノームが共同でワインを仕込み、ボノームの元で熟成・瓶詰めされている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。

12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノドニス,ガメイ(赤)	
品種	ピノドニス70%、ガメイ30%
樹齢	25年平均
土壤	シレックス、粘土質・石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニヨンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花弁、シャクヤク、白胡椒、お香の香り。ワインはフレッシュかつスマートでまとまりがあり、優しい果実味を染み入るようなミネラルと若く繊細なタンニンが支える！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hl/ha！2014年はガメイが30%ブレンドされている！ミルデューとショウジョウバエの「ズズキ」の影響で収量が5割ほど落ちてしまった！買いブドウはビオディナミ生産者アランクルトから！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノンフィルター！

ピエール=オリヴィエ・ボノーム(Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供:フランス食品振興会

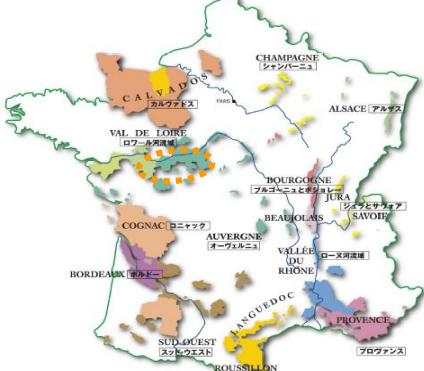


生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリがネゴシアンから抜けてピエール=オリヴィエ・ボノーム単独で再スタートする。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha(自社畠)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-4. AC Touraine Pinot Noir 2014 トゥーレーヌ・ピノワール(赤)		12.-11. VdF La Tesnière 2014 Pineau d'Aunis, Gamay ラ・テニエール ピノドニス,ガメイ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノドニス70%、ガメイ30%
樹齢	29年~34年	樹齢	25年平均
土壤	粘土質	土壤	シレックス、粘土質・石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6日間
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラとセップ茸のソテー エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニのベニエ ロニヨンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	筑前煮	マリアージュ (日本向け)	牛肉とマッシュポテトのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、ローズヒップ、ジュニ パーベリー、シャンピニオンの香り。果 実味が艶やかかつ滑らかで繊細な酸 とのバランスが良く、ダシのような旨味 とミネラルの収斂味がワインの骨格を 整える！	テイスティング コメント	赤スグリ、アセロラ、バラの花弁、シャ クヤク、白胡椒、お香の香り。ワインは フレッシュかつスマートでまとまりがあり、優しい果実味を染み入るようなミネ ラルと若く繊細なタンニンが支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は30 hL/ha。 2014年はミルデューとショウジョウバ エの「スズキ」の影響で収量が4割ほど 落ちてしまった！ 買いブドウはビオ生 産者フランクリオから！ SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha！ 2014年はガメイが30%ブレン ドされている！ ミルデューとショウジョ ウバエの「スズキ」の影響で収量が5 割ほど落ちてしまった！ 買いブドウは ビオディナミ生産者アランコクトーか ら！ SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノン フィルター！

12.-13. AC Touraine 2014 Vincoeur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクワール(白)		12.-17. VdF Vincoeur Rose 2014 ヴァンクワール(ロゼ)		★new vintage★ 12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2014 ヴァンクワール(赤)	
品種	ソーヴィニヨン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ピノノワール25%、ガメイ50%、 グロロー20%、コー5%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	マセラシオン	マセラシオン ・ヒノオ・フカルトーノ ファイバータンクで14日間、 スミマセラシオンカルボニック 土ぼく、ムツイロ
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランデーズソース、 揚げイワシのマリネ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 イチゴのタルト	マリアージュ (生産者)	マグロのステーキ 牛肉のプロシエット
マリアージュ (日本向け)	エビとレモングラスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	タイ風マグロのタルタル	マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン焼きトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025 供出温度:16°C
テイスティング コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモンド、西洋ニワトコの香り。ワインはピュアかつ爽やかで、白い果実のジュースのような優しい甘さと優しい酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中にきれいに広がる！	テイスティング コメント	青リンゴ、リュバーブ、サクランボ、桜餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで輝きがあり、爽やかな酸と繊細なミネラルの苦みをほんのりとした果実の甘味が優しく包み込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、シットウ、チョコレートベースト、乾パンの香り。ワインはフレッシュで活き活きとした酸とみずみずしい果実味とのバランスが良く、アフターの優しいタンニンが口に染み入る！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！貰いブドウはビオ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コクターから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は25 hL/ha。残糖は6 g/L！貰いブドウはガメイがオリビエ・ペランジェ、ボノームの自社畠、カベルネフランはフランクリオから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は30 hL/ha。グロローは100%マセラシオンカルボニック！熟成は全て樽を通して！ピノとグロローはピエロの自社畠から、ガメイがアラン・コクター、コーガブリュノ・アリオンとボノームの自社畠から！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

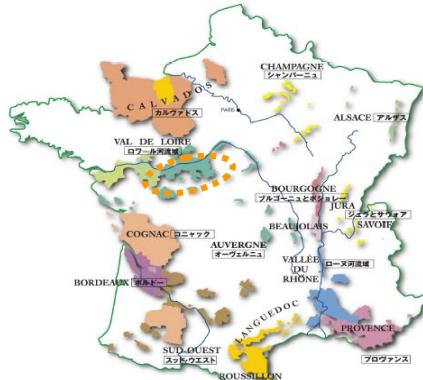
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
	国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
	AOC	シュヴェルニー
歴史		オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメーヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、現在に至る。
	気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
	畑総面積	7 ha(自社畑)
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	釣り、ワインを飲むこと
	生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-3. AC Touraine Blanc 2012 Thesee トゥーレーヌ テゼ(白) ※ピュズラ=ボノーム名義		12.-37. VdF Vercheny 2014 ヴェルシュニー(赤)	
品種	ソーヴィニヨン・ブラン	品種	ピノノワール
樹齢	27年	樹齢	40年平均
土壤	粘土質・石灰質	土壤	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醸酵	自然酵母で16ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	古樽で8か月
マリアージュ (生産者)	燻製ニシンのサラダ、 エイヒのムニエル	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 豚のロースト香草風味
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝とブロッコリーのオイル煮	マリアージュ (日本向け)	茄子とトマトのグラタン
ワインの 飲み頃	2015年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	洋ナシ、干しアンズ、カリン、パネットーネ、潮の混じったミネラルの香り。ワインはピュアかつ緻密でエキスに凝縮感があり、骨太なミネラルと伸びのある強かな酸が複雑に合い舞い長く余韻に続く！	テイスティング コメント	グロゼイユ、リュバーブ、スターフルーツ、バラ、フュメ香、クルミの香り。ワインはみずみずしく、フレッシュな果実味とやさしいタンニン、心地よいミネラルの苦みが同調しつきりと喉を抜け！
希望小売価格	3,300円(税込3,630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26日。収量は20 hL/ha！残糖は5 g/L。カーヴで瓶熟1年を経て再リリース！2012年は醸酵期間が長く熟成に20ヶ月も要した！買いブドウはビオディナミブドウ栽培者アランコクトーから！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は35 hL/ha。ブドウは100%ボノームの自社畑から！2014年は、シュヴェルニーのガメイが見つからなく、結局100%ピノノワールで仕込んだためAOCが取れなかった！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。

★new vintage★ 12.-13. AC Touraine 2014 Vincoeur Blanc トゥーレーヌ・ヴァンクウール(白)		★new vintage★ 12.-17. VdF Vincoeur Rose 2014 ヴァンクウール(ロゼ)		12.-5. VdF Vincoeur Rouge 2013 ヴァンクウール・ヴァンキュ(赤) ※ピュズラ・ボノーム名義	
品種	ソーヴィニヨン100%	品種	ガメイ80%、カベルネフラン20%	品種	ガメイ60%、コー20%、カベルネフラン20%
樹齢	35年平均	樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	直接プレス (セニエなし)	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12日間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク80%、 225 Lの古樽20%で6ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	500 L、400 L、225 Lの 古樽で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランデーズソース、 揚げイワシのマリネ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 イチゴのタルト	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 香草入りソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	エビとレモングラスのサラダ	マリアージュ (日本向け)	タイ風マグロのタルタル	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	黄桃、ミカンのコンポート、青いアーモンド、西洋ニワトコの香り。ワインはピュアかつ爽やかで、白い果実のジュースのような優しい甘さと優しい酸、ほのかなミネラルの苦みが口の中にきれいに広がる！	テイスティング コメント	青リンゴ、リュバーブ、サクランボ、桜餅、白粉、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで輝きがあり、爽やかな酸と繊細なミネラルの苦みをほんのりとした果実の甘味が優しく包み込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、シナモン、ピーマンエスプレット、クラッカーの香り。アタックの果実味がみずみずしくスパイシーで、後からフレッシュな酸と若いタンニンの収斂味が余韻引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L！買いづドウはビオ生産者ブリュノ・アリオン、アラン・コクトーから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は25 hL/ha。残糖は6 g/L！買いづドウはガメイがオリビエ・ペランジェ、ボノームの自社畑、カベルネフランはフランクリオから！再発酵防止のために少し強めにフィルターをかけている。SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月6日、13日、15日。収量は35 hL/ha。ノンフィルター！2012年同様に熟成は全て樽を通して！買づドウはガメイがアラン・コクトー、コーがブリュノ・アリオンとボノームの自社畑、カベルネフランはボノームの自社畑から！

Copyright©VinsCœur & Co.

ピエール＝オリヴィエ・ボノーム (Pierre-Olivier Bonhomme)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Pierre-Olivier BONHOMME
国>地域>村	フランス>ロワール>シュヴェルニー モンティル
AOC	シュヴェルニー
歴史	オーナーであるボノームは2004年、弱冠18歳の時にル・クロ・デュ・テュエニブッフの収穫に参加し、そこでティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、以降ティエリから共同経営者を前提にスカウトされる。2006年から2008年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。2009年、ティエリと共にネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。2014年末、ティエリは自身のドメーヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、ピエール＝オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、現在に至る。
気候	ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。
畠総面積	7 ha (自社畑)
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	釣り、ワインを飲むこと
生産者のモットー	それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。

12.-28. VdF Cuvee KURA Blanc 2014 クラ(藏) (白)		12.-24. VdF Cuvee KURA Rouge 2014 クラ(藏) (赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ60%、ピノノワール40%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクと 木桶タンクで12日間
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で45日間
熟成	ファイバータンクで3月	熟成	古樽で2ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラの冷製、 リンゴのタルト	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯖の南蛮漬け	マリアージュ (日本向け)	ベーコンと人参の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	青リンゴ、ライチ、シトラス、白あん、 アーモンドの香り。ワインはフレッシュ で、桃ジュースのような甘味と微かに 苦味を伴ったミネラル、細く真っ直ぐな 酸とのバランスが良い！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、バナナ、 ポンポンの香り。ワインはフレッシュか つクリスピで、みずみずしい果実味 とやさしいミネラルが喉を軽快に抜け る！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日は9月24日～28日。収量は35 hL/ha。買いづدウはビオディナミブ ドウ栽培者ブリュノ・アリオンとアラン・コ クターから！発酵が終わらず残糖8 g/Lの時点でフィルターをかけている。 SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量は35 hL/ha。2014年は100%樽熟！買いづ ドウはガメイがボノームの自社畑、ピノ ノワールはフランク・リオから！ノンフィ ルター。SO ₂ 無添加！