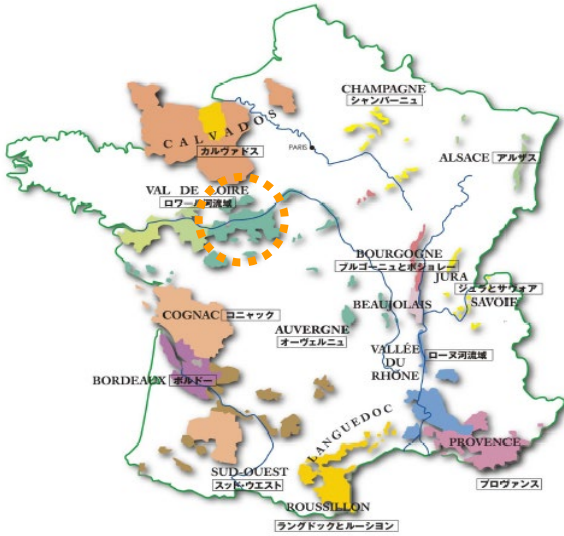
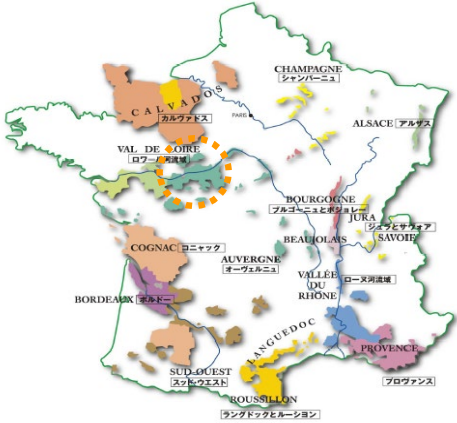
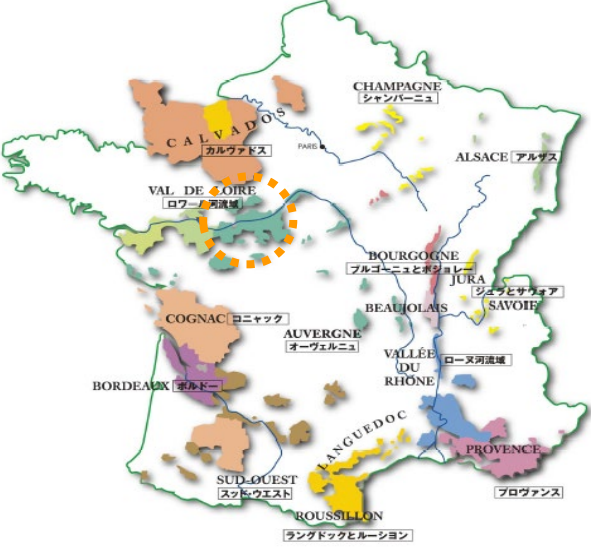


|                                                                                                          |           |                                                                                                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| VCN° 26                                                                                                  |           | 「Version.May-2023」<br>ドメーヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                                                                                                       |  |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村    | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                    |  |
|                                                                                                          | AOC       | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                           |  |
|                                                                                                          | 歴史        | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |  |
|                                                                                                          | 気候        | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                            |  |
|                        | 畑総面積      | 9 ha                                                                                                                                                                         |  |
|                                                                                                          | 農法        | ビオロジック                                                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                          | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                 |  |
|                                                                                                          | ドメーヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                          | 趣味        | 料理                                                                                                                                                                           |  |
|                                                                                                          | 生産者のモットー  | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                        |  |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2021<br>ママ・ムシ(赤) |                                                                                                                                                                                                                           |
| 品種                                             | ピノドニス                                                                                                                                                                                                                     |
| 樹齡                                             | 10年～12年                                                                                                                                                                                                                   |
| 土壌                                             | シレックス混じりの粘土質・石灰質                                                                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                         | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                                                                                                                            |
| 醗酵                                             | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                                                                  |
| 熟成                                             | ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                                                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                | ツナとトマトのブルスケッタ、<br>カエル腿肉のソテー、<br>プールオポ                                                                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                    | 2023年～2028年<br>供出温度: 14℃                                                                                                                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                | 色合いは透明感のあるルビー。フランボワーズ、赤味噌、海藻、鉱石の香り。ワインはピュアかつ明るくフレッシュでジューシーな果実味があり、じわっと広がるキュートな酸と鉱物的でほんのりビターなミネラルがアフターを引き締める！                                                                                                              |
| 希望小売価格                                         | 3,700円（税込4,070円）                                                                                                                                                                                                          |
| ちなみに！                                          | 収穫日は10月24日。収量は40hL/ha。ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノドニスだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi（ママ・ムシ）から取っている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。 |

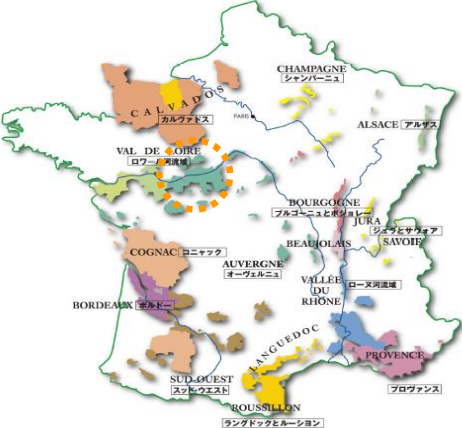
| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.November-2022」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                       | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                        | クリスチャン・ショサーがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                        | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                      | 9 ha                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                        | ビオロジック                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                        | 料理                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                  | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                     |

| 26.-12. VdF Patapon rouge 2021<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                                              | 26.-22. VdF Le temps d'Aimer rouge 2021<br>ル・トン・デメ(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                                       | 品種                                                    | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 樹齢                                        | 46年平均                                                                                                                                                        | 樹齢                                                    | 100年以上                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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                                    | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで4週間                                                                                                                               | マセラシオン                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                                                                                                        |
| 醱酵                                        | 自然酵母で4週間                                                                                                                                                     | 醱酵                                                    | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 熟成                                        | ステンレスタンクで10ヶ月                                                                                                                                                | 熟成                                                    | ファイバータンクで12ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | テッドフロマージュのコロッケ、<br>仔羊のラビオリ、<br>カマンベールチーズ                                                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                       | 冷製ブーダン、<br>骨付き仔羊の香草焼き、<br>シャウルスチーズ                                                                                                                                                                                                                                    |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2022年～2032年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                           | 2022年～2036年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                                                                                                                                              |
| テイステイング<br>コメント                           | グロゼイユの赤い果実にバラの花<br>弁の高貴な香りやお香のようなオリ<br>エンタルな香りが重なる。ワインはエ<br>レガントかつコクのある果実味が<br>ジューシーで、塩気のあるミネラル、<br>繊細な酸、若いタンニンが上品な骨<br>格を形成する！                              | テイステイング<br>コメント                                       | グリオットの赤い果実の熟した香り<br>にスミレやバラの花弁の高貴な香り<br>が重なる。ワインは上品かつ滑らか<br>ではっきりとした輪郭があり、奥行き<br>とコクのある凝縮した果実味に骨格<br>のあるミネラルと優しいタンニンの収<br>斂味がきれいに溶け込む！                                                                                                                                |
| 希望小売価格                                    | 3,950円(税込4,345円)                                                                                                                                             | 希望小売価格                                                | 5,500円(税込6,050円)                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                     | 収穫日は10月11日と前年よりも4週<br>間遅い！収量は霜の被害により15h<br>L/haと前年よりも5割減！2021年は<br>涼しい年だが、早いうちから房が少<br>なかった分ブドウはコンパクトに凝縮<br>した！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L添<br>加。軽くフィルターあり。 | ちなみに！                                                 | 収穫日は10月18日と前年よりも4週<br>間遅い！収量は霜の被害により<br>12hL/haと前年と比べて40%減！ブ<br>ドウはLesPies(レ・ピィ)と呼ばれる樹<br>齢100年を超える面積30アールの畑<br>から！収量の確保できた年のみ仕<br>込むスペシャルキュヴェ！ワイン名<br>は現パートナーであるエミール・エ<br>レディアの遠い親戚にあたる小説家マ<br>リー・ド・エレディアの作品名から<br>取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L<br>添加。軽くフィルターあり。 |

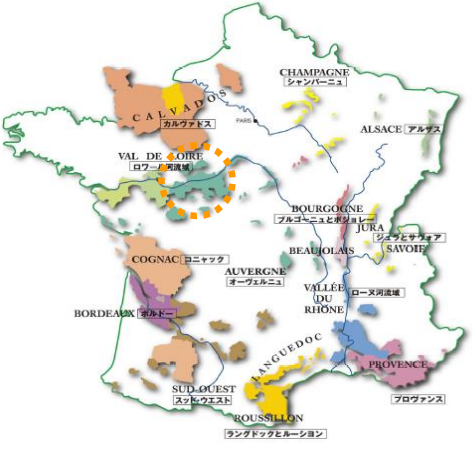
| 「Version.February -2022」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)                                               |          |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ジャニエール＞マルソン                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                        | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| ★NEW VINTAGE★<br>26.-12. VdF Patapon rouge 2020<br>パタポン(赤) |                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                         | ピノ・ドニス                                                                                                                    |
| 樹齢                                                         | 45年平均                                                                                                                     |
| 土壌                                                         | 粘土質・石灰質・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<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                            |
| 醗酵                                                         | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                  |
| 熟成                                                         | ステンレスタンクで11ヶ月                                                                                                             |
| マリージュ<br>(生産者)                                             | フォアグラと黒トリュフのパイ包み、<br>マグレドカナル、<br>コックオーヴァン                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                | 2022年～2036年<br>供出温度: 18℃                                                                                                  |
| テイステイング<br>コメント                                            | グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、<br>ピーツ、黒コショウ、お香の香り。ワインは<br>凛々しく構成がはっきりしていて、コクのある<br>ジューシーな果実味に溶け込む滋味深いミネラルと<br>タンニン収斂味が余韻をタイトに引き締める！ |
| 希望小売価格                                                     | 3,700円 (税込4,070円)                                                                                                         |
| ちなみに！                                                      | 収穫日は9月16日。収量は28hL/ha。<br>2020年は、ブドウの房は多かったが、<br>日照りの影響でブドウ自体が小さく凝縮していた！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。      |

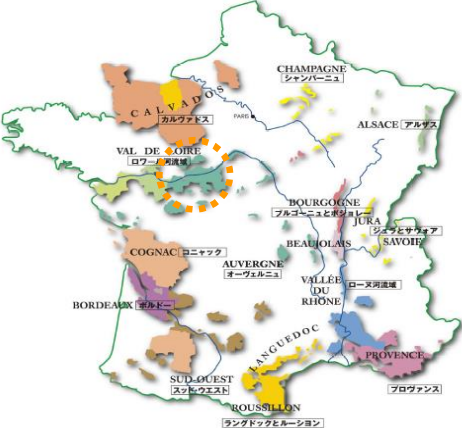


| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.November-2021」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                        | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                     | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                        | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                         | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                         | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                       | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                         | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                         | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                   | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-15. VdF Patapon Blanc 2020<br>パタポン(白) |                                                                                                                                                            | 26.-18. VdF Cot et Coeur 2020<br>コ・テ・クワール(赤) |                                                                                                                                                                                                    | 26.-12. VdF Le temps d'Aimer rouge 2020<br>ル・トン・デメ(赤) |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | シュナンブラン                                                                                                                                                    | 品種                                           | コー                                                                                                                                                                                                 | 品種                                                    | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                                                                           |
| 樹齢                                        | 10年～61年                                                                                                                                                    | 樹齢                                           | 49年平均                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                    | 100年以上                                                                                                                                                                                                                           |
| 土壌                                        | 粘土質・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                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで3週間                                                                                                                                                                     | マセラシオン                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                                                                   |
| 醱酵                                        | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                                  | 醱酵                                           | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                           | 醱酵                                                    | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                                         |
| 熟成                                        | ステンレスタンクで11ヶ月                                                                                                                                              | 熟成                                           | ステンレスタンクで11ヶ月                                                                                                                                                                                      | 熟成                                                    | ファイバータンクで11ヶ月                                                                                                                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | タコとキュウリマリネ、<br>蟹のトマトファルシ、<br>牡蠣のグラタン                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                              | フォアグラのソテー、<br>牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、<br>牛肉のパヴェステーキ                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                       | ウサギのガランティース、<br>雷鳥のロティ、<br>鴨のロティベツパーソース                                                                                                                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2021年～2031年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                                  | 2021年～2031年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                           | 2021年～2035年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                                                                                                         |
| テイasting<br>コメント                          | スターフルーツ、シトラス、アニス、<br>ジュニパーベリー、ピクルス、森の香<br>り。ワインはほのかにクリスピーかつ<br>スパイシーで心地よい苦みがあり、<br>ピュアなエキスを溶け込んだ鉱物的<br>なミネラルの収斂味、鋭く強かな酸<br>が骨格を引き締める！                      | テイasting<br>コメント                             | カシス、ミュールのジャム、スマイレ、<br>バラの花弁、オレンジ、ブラリネの<br>香り。ワインは気品がありかつピロ<br>ードのようになやかな果実の凝縮味<br>が染み入るように優しく、繊細な酸と<br>キメの細かいタンニンの収斂味が上<br>品な骨格を形成する！                                                              | テイasting<br>コメント                                      | クランベリー、グロゼイユ、シャクヤ<br>ク、赤いバラ、白コショウの香り。ワイ<br>ンは艶やかかつチャーミングで滑らか<br>なコクに潤いがあり、ジュシーな果<br>実味に溶け込む繊細な酸、タンニン<br>の収斂味が余韻をじわっと引き締め<br>る！                                                                                                   |
| 希望小売価格                                    | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                           | 希望小売価格                                       | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                   | 希望小売価格                                                | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                     | 収穫日は9月15日。収量は18<br>hL/ha。残糖2 g/L。2020年は日照り<br>により果汁が少なかったため、パタ<br>ポン白は最終的に全ての区画の<br>シュナンがアッサンブラージュされて<br>いる！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L添<br>加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                        | 収穫日は9月19日。収量は28hL/ha。<br>2020年は日照りだったが、収穫直前<br>に雨が降り収量を通常の量まで戻す<br>ことができた！ワイン名には、品種<br>のコー(Cot)とCôte(坡)を掛け、<br>ハート(Coeur)の傍すなわち「愛<br>する人のそばにいる」という意味が<br>隠されている！SO <sub>2</sub> 無添加！軽くフ<br>ィルター有り。 | ちなみに！                                                 | 収穫日は9月22日。収量は20<br>hL/ha。ブドウはLes Pies(レ・ピー)と<br>呼ばれる樹齢100年を超える面積30<br>アールの畑から！収量の確保できた<br>年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！<br>ワイン名は現パートナーであるエミ<br>ール・エレディアの遠い親戚にあたる小<br>説家マリー・ド・エレディアの作品名か<br>ら取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20<br>mg/L添加。軽くフィルターあり。 |

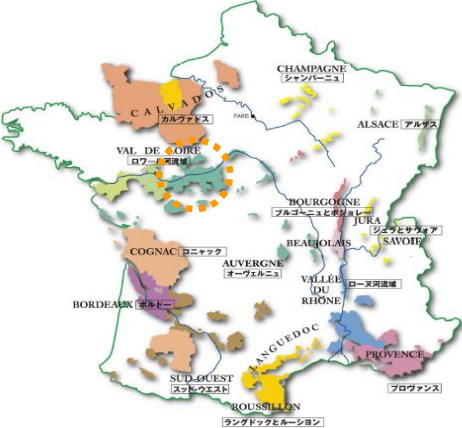
| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.January-2021」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルゾン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                       | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                        | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                        | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                      | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                        | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                        | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                  | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-12. VdF Patapon rouge 2019<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                                         |
| 樹齢                                        | 44年平均                                                                                                                                                          |
| 土壌                                        | 粘土質・石灰質・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<br>ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                 |
| 醗酵                                        | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                       |
| 熟成                                        | ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                                                  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                          | リヨン、<br>マグロのステーキ、<br>豚のコートレット                                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                        |
| テイステイング<br>コメント                           | イチゴ、フランボワーズ、アセロラ、<br>シャクヤク、ボンボン、海苔の香り。<br>ワインはフレッシュかつチャーミング<br>で赤い果実のジューシーなエレガン<br>トさがあり、滋味深いミネラルと繊細<br>なタンニン収斂味がきれいに溶け込<br>みそのまま余韻に続く！                        |
| 希望小売価格                                    | 3,700円 (税込4,070円)                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                     | 収穫日は9月16日。2019年は春の<br>遅霜の影響で7hL/haと80%減…。<br>8ヶ月のロングマセラシオン！2019<br>年は収量が少なかったもので、全ての<br>区画のピノドニスを混ぜて一緒に仕<br>込んだ！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L<br>添加。軽くフィルターあり。 |

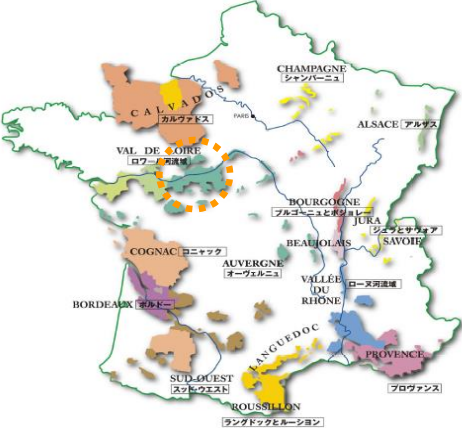
| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.August-2020」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                     | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                  | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                     | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                      | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                      | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                    | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                      | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                    | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                      | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-15. VdF Patapon Blanc 2018<br>パタポン(白) |                                                                                                                                          | 26.-4. VdF Kharakter Blanc 2018<br>キャラクター(白) |                                                                                                                                         | 26.-12. VdF Le temps d'Aimer rouge 2018<br>ル・タン・デメ(赤) |                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | シュナンブラン                                                                                                                                  | 品種                                           | シュナンブラン                                                                                                                                 | 品種                                                    | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                                          |
| 樹齢                                        | 8年～54年                                                                                                                                   | 樹齢                                           | 54年～59年                                                                                                                                 | 樹齢                                                    | 100年以上                                                                                                                                                                                          |
| 土壌                                        | 粘土質・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                                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                                  |
| 醗酵                                        | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                 | 醗酵                                           | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                | 醗酵                                                    | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                        |
| 熟成                                        | ファイバータンクで7ヶ月                                                                                                                             | 熟成                                           | ファイバータンクで7ヶ月                                                                                                                            | 熟成                                                    | ファイバータンクで11ヶ月                                                                                                                                                                                   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                          | マテ貝の白ワイン蒸し、<br>スズキのボワレソースヴィエルジュ                                                                                                          | マリアーージュ<br>(生産者)                             | アワビのソテー肝ソース、<br>カサゴのボワレ                                                                                                                 | マリアーージュ<br>(生産者)                                      | フォアグラのソテー、<br>クスクス                                                                                                                                                                              |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                         | 焼きシェーヴルチーズとチコリのサラダ                                                                                                                       | マリアーージュ<br>(日本向け)                            | カジキマグロの塩焼き                                                                                                                              | マリアーージュ<br>(日本向け)                                     | 鶏肉とパプリカのスパイス煮込み                                                                                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2020年～2025年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                  | 2020年～2030年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                           | 2020年～2035年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                                                                        |
| テイステイング<br>コメント                           | 黄リンゴ、白桃、みかんのコンポート、シトラス、アーモンドの花、スズラン、西洋菩提樹の香り。ワインは限りなくピュアかつ滑らかで、透明感のある優しい旨味エキシに、線の細い酸とほんのりリピーターで滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！                        | テイステイング<br>コメント                              | グレープフルーツ、クエッチ、梨、西洋菩提樹、白い花、ミョウガ、鉱石の香り。ワインはピュアかつ透明感のある上品なエキシにダシのような優しい旨味が詰まっています、スレンダーな酸、滋味深く鉱物的なミネラルがきれいに溶け込み余韻に続く！                      | テイステイング<br>コメント                                       | グロゼイユ、フランボワーズ、シャクヤク、バラの花弁、バジル、黒コショウ、ジャッキーの香り。ワインは艶やかかつスパイシーで赤い果実の染み入るようなジュシーな旨味が詰まっています、後からほんのりリピーターなタンニンの収斂味がじわっと引き締める！                                                                        |
| 希望小売価格                                    | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                         | 希望小売価格                                       | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                        | 希望小売価格                                                | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                                |
| ちなみに！                                     | 収穫日は9月26日～28日と例年よりも1週間早い！収量は25 hL/ha。残糖0.9 g/Lの辛口！今回のパタポン白は、キャラクター以外の全ての区画のシュナンがアッサンブラージュされている！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                        | 収穫日は9月30日と例年よりも1週間早い！収量は22hL/ha。残糖は1.1g/Lの辛口！キャラクターの区画は畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                                 | 収穫日は9月15日。収量は28 hL/ha。ブドウはLes Pies(レ・ピー)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畑から！収量の取れた当たり年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの曾祖父の娘にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。 |



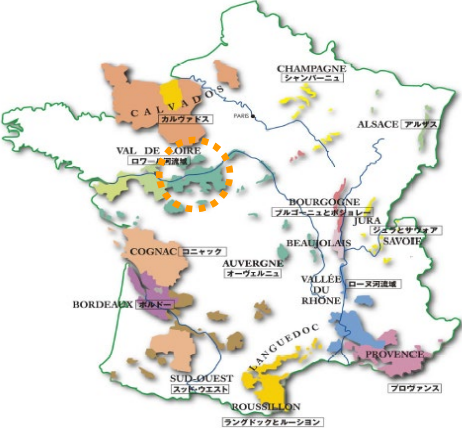
| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.January-2020」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                       | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                    | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                       | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                        | クリスチャン・ショサーがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                        | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                      | 9 ha                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                        | ビオロジック                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                  | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                        | 料理                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                  | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                      |

| 26.-12. VdF Patapon rouge 2018<br>パタボン(赤) |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                            |
| 樹齢                                        | 43年平均                                                                                                                                             |
| 土壌                                        | 粘土質・石灰質・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<br>ステンレスタンクで9ヶ月                                                                                                                    |
| 醗酵                                        | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                          |
| 熟成                                        | ステンレスタンクで13ヶ月                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | イベリコ豚の生ハム、<br>野鳩のローストサルミソース                                                                                                                       |
| マリアージュ<br>(日本向け)                          | 仔羊のクスクス                                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2019年～2029年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                           | グロゼイユ、グリオット、ザクロ、シャクヤク、バラの花弁、黒コショウ、山椒、お香の香り。ワインはジュシーかつほんのリスパシーで、みずみずしい果実味をカカオのようなほんのりピターなタンニンが優しく引き締める！                                            |
| 希望小売価格                                    | 3,700円 (税込4,070円)                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                     | 収穫日は9月10日。2018年は久しぶりの豊作！それでも収量は28 hL/haしか取れていない！9ヶ月のロングマセラシオン！ブドウはシレックスのシャベル、粘土質のロングヴィーニュ、石灰質のレ・ピイの畑から！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。 |

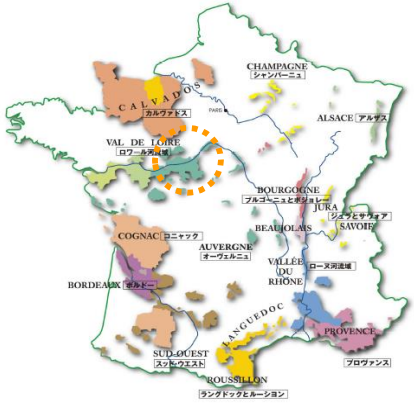
| VCN° 26                                                                                                  |  |  | 「Version.August-2019」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                     | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                  | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                     | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                      | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                      | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                    | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                      | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                    | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                      | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-15. VdF Patapon Blanc 2017<br>パタポン(白) |                                                                                                                                                                                                    | 26.-4. VdF Kharakter Blanc 2016<br>キャラクター(白) |                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | シュナンブラン                                                                                                                                                                                            | 品種                                           | シュナンブラン                                                                                                                                                                                       |
| 樹齢                                        | 7年～58年                                                                                                                                                                                             | 樹齢                                           | 52年～57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                                                                                                                                                                                            |
| 醗酵                                        | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                           | 醗酵                                           | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                      |
| 熟成                                        | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                                                       | 熟成                                           | ファイバータンクで12ヶ月                                                                                                                                                                                 |
| マリアーージュ<br>(生産者)                          | アサリの白ワイン蒸し、<br>白ブーダン                                                                                                                                                                               | マリアーージュ<br>(生産者)                             | ヒラメのボワレ、<br>シャウルスチーズ                                                                                                                                                                          |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                         | 鶏肉のレモンクリーム煮                                                                                                                                                                                        | マリアーージュ<br>(日本向け)                            | 牡蠣のムニエル                                                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2019年～2023年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                  | 2019年～2028年<br>供出温度: 10℃                                                                                                                                                                      |
| テイステイング<br>コメント                           | グレープフルーツ、ゼスト、シトラス、<br>西洋菩提樹、フュメ香、パンの耳、メ<br>ントールの香り。ワインはフレッシュ<br>かつ透明感のある優しいエキスの旨<br>味が爽やかで、後から線の細い酸と<br>滋味深いミネラルがじわっと口に広<br>がる！                                                                    | テイステイング<br>コメント                              | パイナップル、ミカンのコンポート、西<br>洋菩提樹、レーズン、焼き立てのパン<br>の香り。ワインはビュアかつ透明<br>感のあるエキスを塩気のあるミネラル<br>の旨味がぎゅっと詰まっていて、じ<br>わっと広がる強かな酸が上品な骨格<br>を形成する！                                                             |
| 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)                                                                                                                                                                              |
| ちなみに！                                     | 収穫日は10月2日。2017年も2016<br>年同様に霜の被害、そしてミル<br>デューの猛威に晒され収量は8<br>hl/haと80%減！残糖0.9 g/Lの辛<br>口！今回のパタポン白は、収量があ<br>まりにも少なかったため全ての区画<br>のシュナンをかき集めてつくられてい<br>る！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。<br>軽くフィルター有り。 | ちなみに！                                        | 収穫日は10月8日。収量は霜の被害<br>と花ぶるいにより12hl/haと40%減！<br>キャラクターの区画は畑が東西に<br>伸び、日中の半分しか日が当たらない<br>ので晩熟、酸の豊かなブドウでき<br>る！残糖分2g以下。SO <sub>2</sub> はマロラク<br>ティック発酵終了後に10mg/L、瓶詰<br>め時に10mg/L添加。軽くフィルター有<br>り。 |

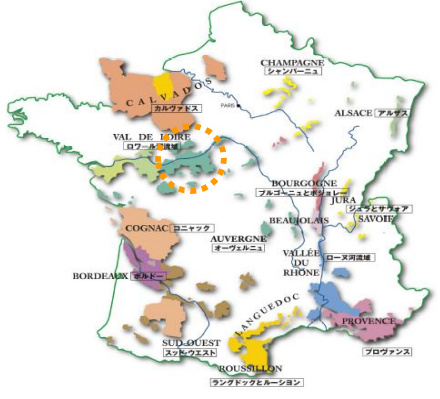


| VCN° 26 「Version.December-2018」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                       |          |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                                                          |
| 生産者のモットー                                                                                                 |          | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-12. VdF Patapon rouge 2017<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                                                                                                        | 26.-4. VdF Kharakter blanc 2014<br>キャラクター(白) |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                                                                 | 品種                                           | シュナンブラン                                                                                                                                                                                                                                           |
| 樹齢                                        | 42年平均                                                                                                                                                                                                                  | 樹齢                                           | 50年～55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                                    | ファイバータンクで5週間                                                                                                                                                                                                           | マセラシオン                                       | なし                                                                                                                                                                                                                                                |
| 醗酵                                        | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                                               | 醗酵                                           | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                                                                          |
| 熟成                                        | ファイバータンクで11ヶ月                                                                                                                                                                                                          | 熟成                                           | ファイバータンクで12ヶ月                                                                                                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | ウナギのマトロート、<br>牛肉のプロシェット                                                                                                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                              | 鶏肉のコルドン・ブルー<br>クロタン・ド・シャヴィニョル                                                                                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け)                          | 手羽先の黒胡椒焼き                                                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                             | ポトフ                                                                                                                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                  | 2018年～2025年<br>供出温度: 10℃                                                                                                                                                                                                                          |
| テイステイング<br>コメント                           | ダークチェリー、クランベリー、バラ、<br>ローズマリー、黒コショウ、ボンボン<br>の香り。ワインはフレッシュかつ果実<br>味がジューシーで染み入るように優<br>しく、ダシのような旨味と洗練された<br>ミネラル、若く繊細なタンニンとのバ<br>ランスが絶妙!                                                                                  | テイステイング<br>コメント                              | マンゴー、リンゴのコンポート、ハチミ<br>ツ、マロングラッセ、昆布出汁の香<br>り。ワインはスケールが大きく、控え<br>めな甘さのドライマンゴーのような甘<br>酸っぱさで、強い旨味がアフターに<br>残る。                                                                                                                                       |
| 希望小売価格                                    | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                       | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                                                                  |
| ちなみに!                                     | 収穫日は9月28日。2017年も2016<br>年同様に霜の被害、そしてミル<br>デューの猛威に晒され収量は7<br>hL/haと80%減! 2017年は収量が<br>少なかったため、全ての区画のピノ<br>ドニスを含わせてパタポンをつく<br>った! SO <sub>2</sub> は収穫時に10 mg/L、マロ<br>ラクティック発酵終了後に10 mg/L、<br>瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィル<br>ター! | ちなみに!                                        | 収穫日は10月15日。収穫は18<br>hL/ha。2014年はスズキの被害によ<br>り一部選果が必要だったが、ほとん<br>どのブドウは傷のほとんどないきれ<br>いな状態で収穫できた! キャラク<br>テールの区画は畑が東西に伸び、<br>日中の半分しか日が当たらないので<br>晩熟、酸の豊かなブドウできる! 残<br>糖分2 g以下。SO <sub>2</sub> はマロラクティック<br>発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め時に<br>10 mg/L。軽くフィルター有。 |

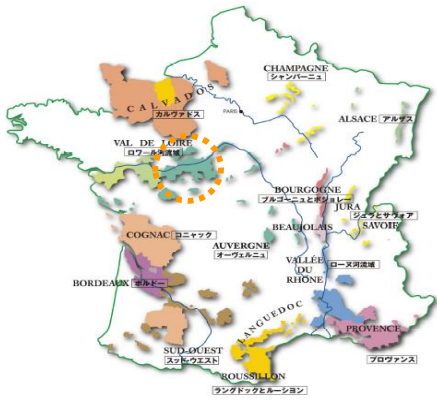
| VCN° 26                                                                                                  |  | 「Version.February-2018」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                        | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                     | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | AOC                                                        | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                         | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                         | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                         |  | 畑総面積                                                       | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 農法                                                         | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                         | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                   | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-2. VdF Briseau 2015<br>ル・ブリゾー(白) |                                                                                                                                                                                          | 26.-18. VdF Côte et Coeur 2015<br>コ・テ・クワール(赤) |                                                                                                                                                                                                              | 26.-11. VdF Les Mortiers 2015<br>レ・モルティエ(赤) |                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                   | シュナン                                                                                                                                                                                     | 品種                                            | コー                                                                                                                                                                                                           | 品種                                          | ピノ・ドニス                                                                                                                                                |
| 樹齢                                   | 51年平均                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                            | 44年平均                                                                                                                                                                                                        | 樹齢                                          | 49年~59年                                                                                                                                               |
| 土壌                                   | 粘土質・シレックス                                                                                                                                                                                | 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<br>ファイバータンクで10日間                                                                                                                                                                              | マセラシオン                                      | ファイバータンクで5ヶ月                                                                                                                                          |
| 醱酵                                   | 自然酵母で5ヶ月                                                                                                                                                                                 | 醱酵                                            | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                     | 醱酵                                          | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                              |
| 熟成                                   | ファイバータンクで12ヶ月                                                                                                                                                                            | 熟成                                            | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                                                                 | 熟成                                          | ファイバータンクで12ヶ月                                                                                                                                         |
| マリージュ<br>(生産者)                       | ガンバス海老のグリエ、<br>舌平目のムニエル                                                                                                                                                                  | マリージュ<br>(生産者)                                | アンドウエイットのグリエ、<br>仔牛のレバー                                                                                                                                                                                      | マリージュ<br>(生産者)                              | テット・ド・ヴォー、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                              |
| マリージュ<br>(日本向け)                      | 鶏肉のレモンガラス煮                                                                                                                                                                               | マリージュ<br>(日本向け)                               | 牛モツの赤ワイン煮込み                                                                                                                                                                                                  | マリージュ<br>(日本向け)                             | 牛ハラミ肉のステーキ                                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2018年~2028年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                   | 2018年~2028年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                 | 2018年~2028年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                              |
| テイスティング<br>コメント                      | 白桃、パイナップル、ヴェルヴェンヌ、ニ<br>ワトコの花、ホワイトチョコレート、潮の<br>香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明<br>感のある凝縮した旨味エキスが口に広<br>がり、後から滋味深く鉱物的なミネラル<br>が骨格を締める!                                                                  | テイスティング<br>コメント                               | ダークチェリー、ドライブルーン、バラ<br>の花弁、ローズベツパー、黒コンショウ、<br>お香の香り。ワインは艶やかかつ口当<br>たり滑らかで品があり、ジューシーな<br>果実味と優しいタンニンとのバランス<br>が絶妙! 余韻に優しいタンニンが残<br>る。                                                                          | テイスティング<br>コメント                             | グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、タ<br>イム、プラリネ、白コンショウ、お香の香<br>り。ワインはジューシーで果実味が染<br>み入るように優しく、洗練されたミネラ<br>ルとキメの細かいタンニンがじわっと骨<br>格を締め余韻に続く!                             |
| 希望小売価格                               | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                         | 希望小売価格                                        | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                                                                             | 希望小売価格                                      | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                      |
| ちなみに!                                | 収穫日は10月14日。2015年は全体的<br>に収量の取れた当たり年だが、ブリゾー<br>の畑は林に隣接しているため鹿の被害<br>に遭い、結局収量は10 hL/haと70%減<br>だった…。樽を使わずファイバータンクで<br>全て醸造! 残糖は8 g/L。再発酵防止の<br>フィルター有り。SO <sub>2</sub> は瓶詰前に20<br>mg/L 添加。 | ちなみに!                                         | 収穫日は10月10日。2015年はブドウ<br>が熟し収量が確保できた当たり年だ<br>が、それでも平均収量は20 hL/haだっ<br>た。ワイン名には、品種のコー(Côt)と<br>Côte傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)<br>の傍すなわち「愛する人のそばに<br>いる」という意味が隠されている! ノン<br>フィルター! SO <sub>2</sub> は瓶詰前に15 mg/L<br>添加。 | ちなみに!                                       | 収穫日は10月15日。2015年は収量の<br>確保できた当たり年だが、それでも平<br>均収量は20 hL/haしか取れていない。<br>熟成に樽を使わず5ヶ月のロングマセ<br>レーションを施している! ノンフィル<br>ター! SO <sub>2</sub> は瓶詰前に15 mg/L 添加。 |

| VCN° 26                                                                                                  |  | 「Version.December-2017」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                        | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                            |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                     | フランス>ロワール>ジャンニエール<br>>マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | AOC                                                        | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                         | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  | 気候                                                         | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                            |
|                                                                                                          |  | 畑総面積                                                       | 9 ha                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 農法                                                         | ビオロジック                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                         | 料理                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                   | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                        |

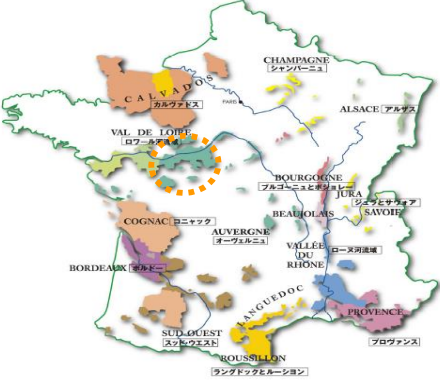
| 26.-12. VdF Patapon rouge 2016<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                     | 26.-21. VdF Lucky ! 2014<br>ラッキー！(赤) |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                              | 品種                                   | ピノ・ドニス                                                                                                                |
| 樹齢                                        | 41年平均                                                                                                                               | 樹齢                                   | 25年～50年                                                                                                               |
| 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                                    | ファイバータンクで4ヶ月                                                                                                                        | マセラシオン                               | ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                          |
| 醗酵                                        | 自然酵母で15日間                                                                                                                           | 醗酵                                   | 自然酵母で15日間                                                                                                             |
| 熟成                                        | ファイバータンクで10ヶ月                                                                                                                       | 熟成                                   | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                           | アンドウイエット、<br>ピーツのサラダ                                                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                      | 鴨のロティトリュフソース、<br>エボウスチーズ                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                          | ベーコンとレンズ豆のサラダ                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                     | ラザニア                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                                            | ワインの<br>飲み頃                          | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                              |
| テイスティング<br>コメント                           | イチジク、ラズベリー、クローブ、トリュフ、ブラックペッパーの香り。味わいは酸が豊かで瑞々しく、角の取れたタンニンが柔らかな果実に同調し、チョコレートのような仄かな苦みが全体を引き締める！                                       | テイスティング<br>コメント                      | グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミレ、バラ、ブラリネ、ローズペッパーの香り。ワインはチャーミングかつしっとりとしたやかで、艶のある果実味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに融合する！                  |
| 希望小売価格                                    | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                    | 希望小売価格                               | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                      |
| ちなみに！                                     | 収穫日は10月10日。2016年は霜の被害で収量は7 hL/haと80%減だった！2014年よりも長い4ヶ月のロングマセラシオンを施している！ブドウはモルティエの畑とシャペルの畑から！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。 | ちなみに！                                | 収穫日は10月1日。2014年はスズキの被害があり収量は20 hL/ha！ブドウはサラサラの粘土のレ・ロング・ヴィーニュの畑と石灰質の多いレ・ピエの畑から！SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。 |



| VCN° 26                                                                                                  |  | 「Version.August-2017」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                      | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                                   | フランス＞ロワール＞ジャニエール＞マルソン                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | AOC                                                      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                         |  | 畑総面積                                                     | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 農法                                                       | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                 | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                       | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                 | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

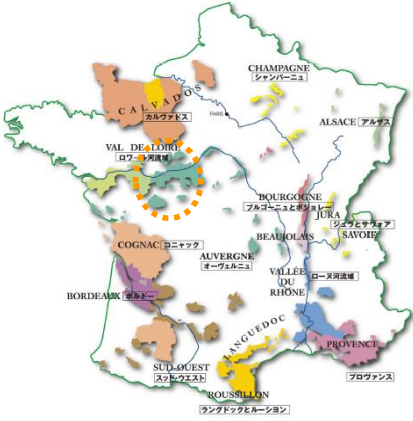
| 26.-15. VdF Patapon Blanc 2015<br>パタポン(白) |                                                                                                                                  | 26.-4. VdF Kharakter 2015<br>キャラクテル(白) |                                                                                                                                                                       | 26.-12. VdF Patapon rouge 2015<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | シュナンブラン                                                                                                                          | 品種                                     | シュナンブラン100%                                                                                                                                                           | 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                                           |
| 樹齢                                        | 5年                                                                                                                               | 樹齢                                     | 51年～56年                                                                                                                                                               | 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                                                                                                                                                             | 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                                    | ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                     |
| 醗酵                                        | 自然酵母で20日間                                                                                                                        | 醗酵                                     | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                              | 醗酵                                        | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                        |
| 熟成                                        | ファイバータンクで8ヶ月                                                                                                                     | 熟成                                     | ステンレスタンクで8ヶ月                                                                                                                                                          | 熟成                                        | ファイバータンクで11ヶ月                                                                                                                                                    |
| マリージュ<br>(生産者)                            | 焼き野菜のマリネ、<br>姫帆立の白ワイン蒸し                                                                                                          | マリージュ<br>(生産者)                         | 生ガキ、<br>アワビのソテー                                                                                                                                                       | マリージュ<br>(生産者)                            | 鳩とフォアグラのパイ包み焼き、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                    |
| マリージュ<br>(日本向け)                           | シェールチーズと<br>スモークサーモンの和え物                                                                                                         | マリージュ<br>(日本向け)                        | ローストポーク                                                                                                                                                               | マリージュ<br>(日本向け)                           | パプリカの肉詰め                                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2017年～2022年<br>供出温度: 9℃                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                            | 2017年～2027年<br>供出温度: 10℃                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                               | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                         |
| テイスティング<br>コメント                           | 青リンゴ、グレープフルーツ、シトラス、<br>アカシア、ニフトコの花の香り。ワインは<br>ヴィヴィッドで勢いがあり、ピュアでほの<br>かな苦みのあるミネラルエキスをシャ<br>ープな酸がじわっと引き締める！                        | テイスティング<br>コメント                        | カリン、西洋菩提樹、プリオッシュ、ホ<br>ワイトチョコレート、フュメの香り。ワイ<br>ンはピュアかつ筋肉質で、ほんのりと<br>した甘みのあるエキスを骨格のある<br>酸、塩辛く苦みのある鉱物的なミネラ<br>ルが整える！                                                     | テイスティング<br>コメント                           | グリオット、シャクヤク、バラの花卉、白<br>コショウの香り。ワインはチャーミングか<br>つスパイシーで染み入るようにやさしい<br>果実味があり、後から洗練されたミネラ<br>ルと細かいタンニンが余韻を引き締め<br>る！                                                |
| 希望小売価格                                    | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                 | 希望小売価格                                 | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                    | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                     | 収穫日は10月1日。収量は20 hL/ha。<br>残糖1.5 g/Lの辛口！畑は旧ブランドリ<br>エールの区画で、2010年に植替えた若<br>木のブドウでつくっている！フィルター有<br>り。SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L。 | ちなみに！                                  | 収穫日は10月2日。収穫は20 hL/ha。<br>残糖3 g/L。シュナンのフレッシュさを<br>活かすためにタンクで熟成！キャラク<br>テルの区画は畑が東西に伸び、日<br>中の半分しか日が当たらないので晩<br>熟、酸の豊かなブドウできる！フィル<br>ター有り。SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20 mg/L。 | ちなみに！                                     | 収穫日は9月25日。2015年は38 hL/ha<br>と久々に収量がとれた！ブドウはモル<br>ティエの若木とシャベルがブレンドされ<br>ている、2014年入っていたレ・ロング<br>ヴィーニュのブドウは、今回は入ってい<br>ない。フィルター有り。SO <sub>2</sub> は瓶詰時に<br>20 mg/L。 |

| 26.-21. VdF Lucky ! 2014<br>ラッキー！（赤） |                                                                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                   | ピノ・ドニス                                                                                                                                |
| 樹齡                                   | 25年～50年                                                                                                                               |
| 土壌                                   | 粘土質・石灰質・シレックス                                                                                                                         |
| マセラシオン                               | ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                          |
| 醗酵                                   | 自然酵母で15日間                                                                                                                             |
| 熟成                                   | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                          |
| マリアーージュ<br>（生産者）                     | 鴨のロティトリュフソース、<br>エポワスチーズ                                                                                                              |
| マリアーージュ<br>（日本向け）                    | 鶏とトマトの煮込み                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2017年～2027年<br>供出温度:15°C                                                                                                              |
| テイスティング<br>コメント                      | グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スマレ、<br>バラ、ブラリネ、ローズペッパーの香り。<br>ワインはチャーミングかつしっとりとしな<br>やかで、艶のある果実味に洗練されたミ<br>ネラルとキメの細かいタンニンがきれい<br>に融合する！              |
| 希望小売価格                               | 3,300円（税込3,630円）                                                                                                                      |
| ちなみに！                                | 収穫日は10月1日。2014年はスズキの<br>被害があり収量は20 hL/ha！ブドウは<br>サラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュ<br>の畑と石灰質の多いレ・ピィの畑から！<br>フィルター有り。SO <sub>2</sub> は瓶詰時に20<br>mg/L。 |

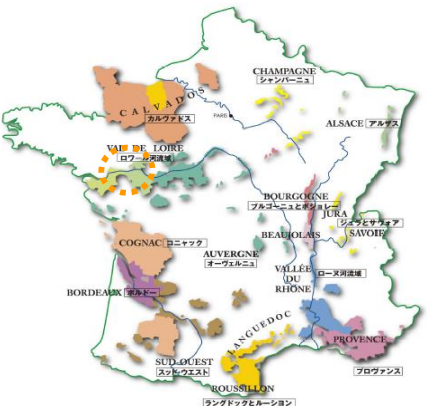
| VCN° 26                                                                                                      | <div>「Version.August-2016」</div> <div>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)</div> |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者                                                                         | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                              | 国>地域>村                                                                      | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルゾン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                              | AOC                                                                         | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                              | 歴史                                                                          | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                              | 気候                                                                          | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                             | 畑総面積                                                                        | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                              | 農法                                                                          | ピオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                              | 収穫方法                                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                              | ドメヌのスタッフ                                                                    | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                              | 趣味                                                                          | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                              | 生産者のモットー                                                                    | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-12. VdF Patapon rouge 2014<br>パタポン(赤) |                                                                                                                                                                        | 26.-11. AC Coteau du Loir Rouge<br>Les Mortier 2009<br>コトー・デュ・ロワール<br>レ・モルティエ(赤) |                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                        | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                 | 品種                                                                               | ピノ・ドニス                                                                                                                  |
| 樹齢                                        | 24年~58年                                                                                                                                                                | 樹齢                                                                               | 43年~53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                                    | ファイバータンクで2ヶ月                                                                                                                                                           | マセラシオン                                                                           | ファイバータンクで4週間                                                                                                            |
| 醗酵                                        | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                              | 醗酵                                                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                |
| 熟成                                        | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                           | 熟成                                                                               | 古樽で18ヶ月                                                                                                                 |
| マリージュ<br>(生産者)                            | フォアグラと蕪のソテー、<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                                                             | マリージュ<br>(生産者)                                                                   | セップ茸のソテー、<br>ベキャスのトリュフソース                                                                                               |
| マリージュ<br>(日本向け)                           | 鴨ロースとラズベリー                                                                                                                                                             | マリージュ<br>(日本向け)                                                                  | 牛ハラミのステーキ                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                               | 2016年~2026年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                      | 2016年~2031年<br>供出温度: 18℃                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                          | グロゼイユ、ダークチェリー、バラ、ブラ<br>リネ、ローズペッパーの香り。ワインはみ<br>ずみずしくチャーミングで、赤い果実の<br>ピュアな果実味と緻密なミネラル、しな<br>やかなタンニンのバランスが絶妙!                                                             | テイasting<br>コメント                                                                 | ミュール、ドライブルーン、ミント、オレ<br>ンジピール、カカオ、味噌の香り。ワイ<br>ンはピュアかつ果実味がピロードのよ<br>うに滑らかで、キメ細やかなミネラルと<br>繊細なタンニンがきれいに溶け込み<br>余韻に続く!      |
| 希望小売価格                                    | 3,200円(税込3,520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29日、30日。収量は20<br>hL/ha! 2014年はスズキの被害で60%<br>減収だった。新たな試みとして2か月の<br>ロングマセラシオンを施している! ブド<br>ウはモルティエの畑とロングヴィーニュ<br>の畑から! ノンフィルター! SO <sub>2</sub> は瓶詰<br>め時に10 mg/L! | ちなみに!                                                                            | 収穫日は10月10日。収量は20<br>hL/ha。故クリスチャンの超自信作!<br>カーヴで保存されていた超貴重なモ<br>ルティエの最後の蔵出し! ノンフィル<br>ター! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L。 |

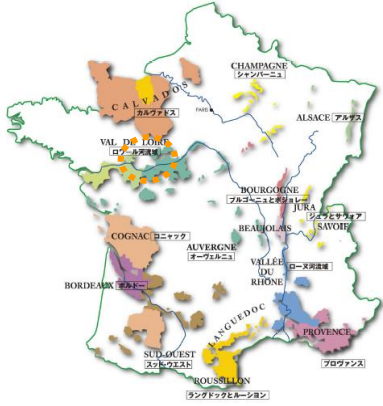


| VCN° 26                                                                                                  |  | 「Version.August-2015」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                      | Christian CHAUSSARD & Natalie GAUBICHER                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                   | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | AOC                                                      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                            |
|                        |  | 畑総面積                                                     | 9 ha                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                          |  | 農法                                                       | ビオロジック                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                 | 2人、季節労働者1人                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                       | 料理                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                 | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                        |

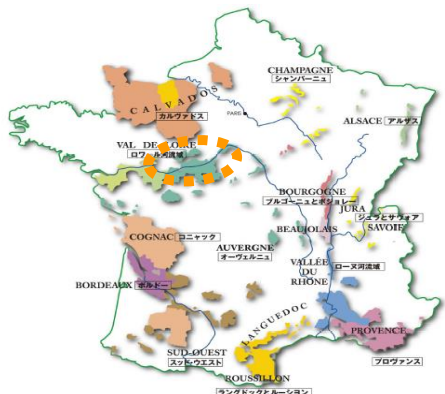
| 26.-4. VdF Kharakter 2012<br>キャラクター(白) |                                                                                                                            | 26.-12. VdF Patapon 2013<br>パタポン(赤) |                                                                                                               | ★new release★<br>26.-19.VdF Enjoy! 2010<br>エンジョイ!(赤) |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                     | シュナンブラン                                                                                                                    | 品種                                  | ピノ・ドニス                                                                                                        | 品種                                                   | マルベック(コトー)                                                                                                                                                                 |
| 樹齢                                     | 48〜53年                                                                                                                     | 樹齢                                  | 23年〜57年                                                                                                       | 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                                                                                                     | 土壌                                                   | 粘土質・シレックス                                                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                 | なし                                                                                                                         | マセラシオン                              | ファイバータンクで15日間                                                                                                 | マセラシオン                                               | スミマセラシオン<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                                                  |
| 醗酵                                     | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                                   | 醗酵                                  | 自然酵母で15日間                                                                                                     | 醗酵                                                   | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                  |
| 熟成                                     | 古樽で9ヶ月                                                                                                                     | 熟成                                  | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                  | 熟成                                                   | ファイバータンクで38ヶ月                                                                                                                                                              |
| マリアーージュ<br>(生産者)                       | ホタテのタルタル風、<br>オマール海老のグリエ                                                                                                   | マリアーージュ<br>(生産者)                    | ウズラのローストハーブ風味、<br>鴨のオレンジソース                                                                                   | マリアーージュ<br>(生産者)                                     | 野ウサギのシヴェ、<br>マロワールチーズ                                                                                                                                                      |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                      | スズキとアサリの白ワイン蒸し                                                                                                             | マリアーージュ<br>(日本向け)                   | 砂肝のスムーク<br>パクチー添え                                                                                             | マリアーージュ<br>(日本向け)                                    | 鶏肉とレンコンのバルサミコ風味                                                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                            | 2015年〜2025年<br>供出温度: 9℃                                                                                                    | ワインの<br>飲み頃                         | 2015年〜2020年<br>供出温度: 15℃                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                          | 2015年〜2030年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                   |
| テイステイング<br>コメント                        | 熟したミカン、グレープフルーツの皮、<br>リュパージュ、フュメ香、カシューナッツの<br>香り。ワインは軽快かつフルーティーで<br>真っ直ぐな酸が柱にあり、アフターにミネ<br>ラルの苦みと香ばしい風味が複雑に絡<br>み合う!       | テイステイング<br>コメント                     | グリオット、オレンジ、バラの花弁、お<br>香、ジンジャーの香り。ワインはビュア<br>かつチャーミングで、艶やかな果実味<br>と繊細なミネラルとのバランスが良く、<br>余韻に緻密なタンニンがやさしく残<br>る! | テイステイング<br>コメント                                      | カシスのジャム、バラの花弁、百合の<br>花、メントール、ナツメグ、唐辛子の香<br>り。ワインに凝縮感と奥行きがあり、繊<br>細な酸とカカオのようなほろ苦さのある<br>タンニンが柔らかな果実味を引き締め<br>る!                                                             |
| 希望小売価格                                 | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                           | 希望小売価格                              | 3,300円(税込3,630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、10月1日。収穫は12<br>hL/ha! クリスチャンの亡き後ナタリーが<br>単独で仕込んだ最初のキャラクター!<br>残糖は3 g/L。フィルター有。SO <sub>2</sub> は<br>瓶詰め時に20 mg/L。 | ちなみに!                               | 収穫日は10月2日、3日。収量は20<br>hL/ha! ブドウはモルティエの畑とロン<br>グヴィーニュの畑から! ノンフィル<br>ター! SO <sub>2</sub> 無添加!                  | ちなみに!                                                | 収穫日は10月1日〜3日。収量は18<br>hL/ha! クリスチャンが遺した最後のワ<br>イン! ファイバータンクで38ヶ月の長期<br>熟成! ワイン名は、ナタリーがクリス<br>チャンの最後のワインを「Enjoy!」楽し<br>んでもらいたいとの思いで命名され<br>た! ノンフィルター! SO <sub>2</sub> 無添加! |

| VCN° 26                                                                                                  |  | 「Version.February-2015」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                        | Natalie GAUBICHER                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                                     | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | AOC                                                        | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                         | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                         | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                           |
|                         |  | 畑総面積                                                       | 9 ha                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 農法                                                         | ビオロジック                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                       | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                   | 2人、季節労働者数人                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                         | 料理                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                   | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                       |

| 26.-15. Petillant Naturel<br>Patapon Blanc 2013<br>ペティアン・ナチュレル・パタポン (白泡) |                                                                                                                     | 26.-2. VdF Le Briseau 2011<br>VdF ル・ブリゾー (白) |                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シュナンブラン                                                                                                             | 品種                                           | シュナンブラン                                                                                                                                |
| 樹齢                                                                       | 45年平均                                                                                                               | 樹齢                                           | 47年平均                                                                                                                                  |
| 土壌                                                                       | 粘土質・シレックス                                                                                                           | 土壌                                           | 粘土質・シレックス                                                                                                                              |
| 一次発酵                                                                     | 自然酵母<br>古樽で2ヶ月                                                                                                      | マセラシオン                                       | なし                                                                                                                                     |
| 二次発酵・熟成                                                                  | 瓶内で8ヶ月                                                                                                              | 醗酵                                           | 自然酵母で26ヶ月                                                                                                                              |
| デゴルジュマン                                                                  | 2014年7月                                                                                                             | 熟成                                           | 古樽で26ヶ月                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                          | ホタテのムニエル、<br>白身魚のコルベール風                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                              | 鴨のフォアグラ、<br>サーモンのパイ包み焼き                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                         | 白ネギのマリネ                                                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                             | 鶏とアンディーブのクリーム煮                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2015年～2020年<br>供出温度: 7℃                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                  | 2015年～2030年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                |
| テイスティング<br>コメント                                                          | ライム、シトラス、白い花、タイム、ホワイト<br>チョコレート。ワインは硬質かつ<br>ドライで締まりがあり、真っ直ぐな酸と<br>シャープな泡立ち、硬質なミネラルが味<br>わいにキレを与える！余韻に酸が残<br>る！      | テイスティング<br>コメント                              | リューパーブ、洋ナシ、アカシア、ハチ<br>ミツ、鉱物的なミネラルの香り。ワイン<br>はふくよかかつ輪郭がはっきりしてい<br>て、ハチミツのような甘さを洗練された<br>酸と緻密なミネラルがしっかりと支え<br>る！                         |
| 希望小売価格                                                                   | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                    | 希望小売価格                                       | 5,000円(税込5,500円)                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                    | 収穫日は9月20日。収量は12 hL/ha！<br>残糖分4 g/L。ガス圧は6気圧！一次発<br>酵に樽を使用！ブドウはブリゾーとブラ<br>ンドリエールの畑から！SO <sub>2</sub> 無添加！ノ<br>ンフィルター！ | ちなみに！                                        | 収穫日は11月20日。収量は10<br>hL/ha！残糖分37g/L。収穫したブドウ<br>の80%はバスリヤージュ、20%がボト<br>リティスだった！再醗酵防止のため<br>フィルターをかけている。SO <sub>2</sub> は発酵<br>後に30 mg/L。 |

| VCN°26                                                                                                   |  | 「Version.August-2014」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                      | Nathalie Gaubicher (Christian CHAUSSARD)                                                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                   | フランス>ロワール>ジャンニエール<br>>マルソン                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | AOC                                                      | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                       | クリスチャン・ショサールがブドウで本格的にワイナリーを始めたのは1988年。ピニョンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワイナリーを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメヌを引き継ぎ、現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                                                                            |
|                         |  | 畑総面積                                                     | 9ヘクタール                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 農法                                                       | ビオロジック(2006年からビオダイナミ)                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                 | 4人                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                       | 料理                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                 | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                                                                        |

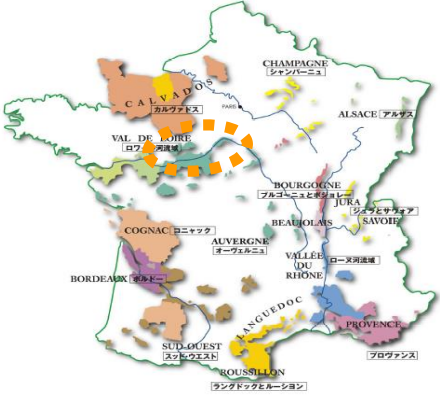
| 26.-4. VdF Kharakter 2011<br>キャラクテル(白) |                                                                                                                                                 | 26.-17. VdF Patapon Chapelle 2012<br>パタポン シャペル(赤) |                                                                                                                                                                                                             | 26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011<br>VdF コテクœur(赤) |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                     | シュナンブラン                                                                                                                                         | 品種                                                | ピノ・ノワール100%                                                                                                                                                                                                 | 品種                                               | コトー50%、ガメイ50%                                                                                                                            |
| 樹齢                                     | 47~52年                                                                                                                                          | 樹齢                                                | 46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                                                                                                                                                                                                   | 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<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                           | スミマセラシオン<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                |
| 醗酵                                     | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                        | 醗酵                                                | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                                                   | 醗酵                                               | 自然酵母で15日間                                                                                                                                |
| 熟成                                     | 古樽で24ヶ月                                                                                                                                         | 熟成                                                | ファイバータンクで9ヶ月                                                                                                                                                                                                | 熟成                                               | ファイバータンクで13ヶ月                                                                                                                            |
| マリージュ<br>(生産者)                         | フォアグラムース、<br>オマール海老のアメリケーヌ                                                                                                                      | マリージュ<br>(生産者)                                    | ウズラとフォアグラのパイ包み、<br>サンネクテルチーズ                                                                                                                                                                                | マリージュ<br>(生産者)                                   | ベキヤスのロティサルミソース<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                                             |
| マリージュ<br>(日本向け)                        | とうもろこしとホタテのマリネ                                                                                                                                  | マリージュ<br>(日本向け)                                   | 豚スペアリブのクミン焼き                                                                                                                                                                                                | マリージュ<br>(日本向け)                                  | 香草入りソーセージのグリル                                                                                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                            | 2014年~2029年<br>供出温度:9℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                       | 2014年~2019年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                      | 2013年~2023年<br>供出温度:15℃                                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                        | パイナップル、ニワトコの花、プリオッシュ、キャラメルのような甘い香り。ワインはフルボディかつビビッドで勢いがあり、ほのかな甘味と細く伸びる酸とのバランスが良い！余韻にミネラルが長く残る！                                                   | テイスティング<br>コメント                                   | グリオット、桃、ボタン、バラの花弁、お香、ジンジャーの香り。果実味はみずみずしく艶やかで清涼感があり、チャーミングな酸とやさしくしなやかなタンニン、溶け込んだ旨味エキ스가きれいに融合する！                                                                                                              | テイスティング<br>コメント                                  | カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メントール、プーアル茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる！                                            |
| 希望小売価格                                 | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                | 希望小売価格                                            | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                                                            | 希望小売価格                                           | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                                         |
| ちなみに！                                  | 収穫日は10月15日。収穫量18hl/ha！<br>残糖4g。フィルター有。SO2は瓶詰め時に20mg/l。クリスチャンが仕込む最後のキャラクテル！ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできるという意味を表している。 | ちなみに！                                             | 収穫日は10月8日。収量は19hl/ha！<br>ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に10mg/l。<br>クリスチャンが育てたブドウをナタリーが受け継いで、100%自分で仕込んだ最初のパタポン！ワイン名は畑の近くにチャペルがあり、そこから命名された！ブドウはシャペルの畑の向かいにあるロングヴィーニュの畑から！<br><br>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,770円(税込)になります。 | ちなみに！                                            | 収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。ワイン名は品種のコトー(Cot)にハート(Coeur)の間に赤色でeのアクサンテギュを添えてet(and)の意味をつないでいるのと同時に、傍に(Cote)とハート(Coeur)で「愛する人のそばに」という意味も隠されている！ |

| VCN°26                                                                                                   |  | 「Version.September-2013」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                         | Christian CHAUSSARD                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                      | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | AOC                                                         | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                          | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                                                                                                          |  | 気候                                                          | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                        |
|                         |  | 畑総面積                                                        | 9ヘクタール                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | 農法                                                          | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                             |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 4人                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                          | 料理                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                    | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                    |

| 26.-15.VdF Patapon Blanc 2012<br>VdF パタポン白<br>(微発泡あり) |                                                                                                                                                                                                      | 26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011<br>VdF パタポン シャペル |                                                                                                                                 | ★new release★<br>26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011<br>VdF コテクœur |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                    | シュナンブラン                                                                                                                                                                                              | 品種                                                 | ピノ・ドニス100%                                                                                                                      | 品種                                                             | ガメイ50%、コトー50%                                                                                                   |
| 樹齢                                                    | 48年平均                                                                                                                                                                                                | 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                                                                                                                       | 土壌                                                             | 粘土質・シレックス                                                                                                       |
| マセラシオンなし/醗酵→                                          | 自然発酵<br>2012、2011年共に古樽で4ヶ月                                                                                                                                                                           | マセラシオン                                             | ファイバータンクで15日間                                                                                                                   | マセラシオン                                                         | スミマセラシオン<br>ファイバータンクで15日間                                                                                       |
| 熟成                                                    | 2012年は古樽で4ヶ月、<br>2011年は古樽で12ヶ月                                                                                                                                                                       | 醗酵                                                 | 自然酵母で10日間                                                                                                                       | 醗酵                                                             | 自然酵母で15日間                                                                                                       |
| ブレンド                                                  | 2013年1月にブレンドし、<br>ファイバータンクで1ヶ月熟成<br>(2012年が80%、2011年が20%)                                                                                                                                            | 熟成                                                 | ファイバータンクで10ヶ月                                                                                                                   | 熟成                                                             | ファイバータンクで13ヶ月                                                                                                   |
| マリージュ<br>(生産者)                                        | 魚介のカクテル、<br>アワビのパターソテー                                                                                                                                                                               | マリージュ<br>(生産者)                                     | 冷製黒ブーダン、<br>マンステールチーズ                                                                                                           | マリージュ<br>(生産者)                                                 | コックオーヴァン<br>ボンレヴェックチーズ                                                                                          |
| マリージュ<br>(日本向け)                                       | カボチャとエビのグラタン                                                                                                                                                                                         | マリージュ<br>(日本向け)                                    | 砂肝のコンフィ                                                                                                                         | マリージュ<br>(日本向け)                                                | 秋刀魚のハーブグリル                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                           | 2013年～2023年<br>供出温度:10℃                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                        | 2013年～2020年<br>供出温度:14℃                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                    | 2013年～2023年<br>供出温度:15℃                                                                                         |
| テイasting<br>コメント                                      | シトラスや西洋菩提樹、白いバラ、ハチミツの香り。ワインはクリスピーかつミネラリーで、真っ直ぐな酸と硬質なミネラルがシャープでキレのある輪郭をつくる！余韻に心地よいミネラルの苦みが残る！                                                                                                         | テイasting<br>コメント                                   | バラの花弁やグリオット、生のアーモンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味がピュアかつふくらみがあり、チャーミングで上品な酸と醤油ダシのような旨味、細かいタンニンの収斂味が見事に同調しアフターの余韻を引き締める！                       | テイasting<br>コメント                                               | カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メントール、プーアル茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる！                   |
| 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)                                                                                                                | 希望小売価格                                                         | 3,300円(税込3,630円)                                                                                                |
| ちなみに！                                                 | 収穫日は2011年が10月10日で収量は15hl/ha。2012年が10月8日で収量は8hl/ha。ブドウはどちらも「ル・ブリゾー」の畑。残糖分10g。<br><b>瓶内発酵に備えペティアン瓶、王冠を使用。日本到着後の試飲で、ペティアンレベルのガス圧が確認されています</b><br><br>※今回のように複数年のワインがブレンドされている場合でも、比率によりミゼージュ表記が許可されています | ちなみに！                                              | 収穫日は10月10日。収量は25hl/ha！<br>ワイン名は畑の近くにチャペル(教会)があり、そこから命名された！ブドウは本来パタポンにアッサンブラージュされる予定だったが、モルティエ同様テロワールの個性があることから通常のパタポンと分けて仕込まれた！ | ちなみに！                                                          | 収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。<br>ワイン名は「Cot et Coeur(コトーと心)」と「Cote Coeur(心のそば)＝クリスチャンのそばに私はいつもいる！」というナタリーの思いが込められている。 |

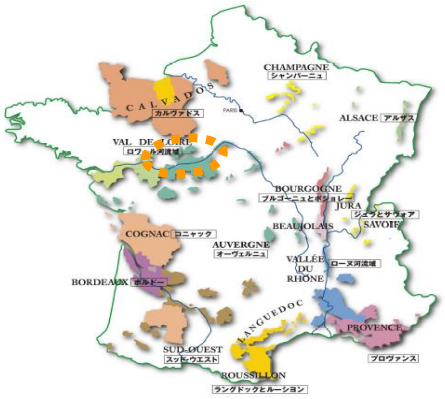


| <b>26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010</b><br><b>Les Mortier</b><br><b>ACコトー・デュ・ロワール赤</b><br><b>レ・モルティエ</b> |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                           | ピノ・ドニス                                                                                                                                                  |
| 樹齢                                                                                                           | 44～54年                                                                                                                                                  |
| 土壌                                                                                                           | 粘土質・シレックス                                                                                                                                               |
| マセラシオン                                                                                                       | ファイバータンクで5週間                                                                                                                                            |
| 醗酵                                                                                                           | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                |
| 熟成                                                                                                           | 古樽で18ヶ月                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                              | リードヴォーモリーユ茸ソース、<br>エボワスチーズ                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                             | 牛肉と筍の五香粉炒め                                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                  | 2013年～2033年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                                                                              | スミレや青竹、お香、カカオ、プーアール<br>茶の香り。口当たりやさしくアタックの果<br>実のタッチが繊細で、後から上品な酸と<br>凝縮された旨味、洗練されたミネラルの<br>収斂味がワインの骨格をつくる！余韻に<br>きれいな収斂味が残る。                             |
| 希望小売価格                                                                                                       | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                        |
| ちなみに！                                                                                                        | 収穫日は10月10日。収量は15hl/ha！<br>2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗<br>のリスクがある中、クリスチャンは量より<br>品質をとり、最終的にバランスの良い洗<br>練された見事なワインを作り上げた！味<br>わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月か<br>けている！ノンフィルター！ |

| VCN°26                                                                                                   |  | 「Version.March-2013」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                     | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                  | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                 |
|                                                                                                          |  | AOC                                                     | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                      | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         |  | 気候                                                      | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                          |  | 畑総面積                                                    | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | 農法                                                      | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                    | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                      | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

| 26.-4. AC Jasnières Blanc 2010<br>Kharakter<br>ACジャニエール白<br>キャラクター |                                                                                                    | 26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010<br>Les Mortier<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>レ・モルティエ |                                                                                                                                                                | ★new release★<br>26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011<br>VdF パタポン シャペル |                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | シュナン・ブラン                                                                                           | 品種                                                                               | ピノ・ドニス                                                                                                                                                         | 品種                                                                  | ピノ・ドニス100%                                                                                                                                            |
| 樹齢                                                                 | 46年~51年                                                                                            | 樹齢                                                                               | 44~54年                                                                                                                                                         | 樹齢                                                                  | 45年平均                                                                                                                                                 |
| 土壌                                                                 | 粘土質・シレックス                                                                                          | 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                                                                           | ファイバータンクで5週間                                                                                                                                                   | マセラシオン                                                              | ファイバータンクで15日間                                                                                                                                         |
| 醗酵                                                                 | 自然酵母<br>古樽で8ヶ月                                                                                     | 醗酵                                                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                       | 醗酵                                                                  | 自然酵母で10日間                                                                                                                                             |
| 熟成                                                                 | 古樽で15ヶ月                                                                                            | 熟成                                                                               | 古樽で18ヶ月                                                                                                                                                        | 熟成                                                                  | ファイバータンクで10ヶ月                                                                                                                                         |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                   | ホタテのボワレ、<br>シェーヴルチーズ                                                                               | マリアーージュ<br>(生産者)                                                                 | リードヴォーモリーユ茸ソース、<br>エボラスチーズ                                                                                                                                     | マリアーージュ<br>(生産者)                                                    | 冷製黒ブーダン、<br>マンステールチーズ                                                                                                                                 |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                  | 牡蠣のグラタン                                                                                            | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                | 牛肉と筍の五香粉炒め                                                                                                                                                     | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                   | 鶏肉の山椒焼き                                                                                                                                               |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2012年~2027年<br>供出温度:9℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                      | 2013年~2033年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                         | 2013年~2020年<br>供出温度:14℃                                                                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                                                    | カリンやリュバープ、アプリコットの種、<br>ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラ<br>リで勢いがあり、はじけるような酸とき<br>れいにまとまったミネラルが余韻につれ<br>て収斂されていく! | テイステイング<br>コメント                                                                  | スミレや青竹、お香、カカオ、ブーア<br>ール茶の香り。口当たりやさしくアタック<br>の果実のタッチが繊細で、後から上品<br>な酸と凝縮された旨味、洗練されたミ<br>ネラルの収斂味がワインの骨格をつく<br>る! 余韻にきれいな収斂味が残る。                                   | テイステイング<br>コメント                                                     | バラの花弁やグリオット、生のアーモン<br>ド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味<br>がピュアかつふくらみがあり、チャーミ<br>ングで上品な酸と醤油ダシのような旨<br>味、細かいタンニンの収斂味が見事に<br>同調しアフターの余韻を引き締める!                         |
| 希望小売価格                                                             | 3,900円(税込4,290円)                                                                                   | 希望小売価格                                                                           | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                               | 希望小売価格                                                              | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                      |
| ちなみに!                                                              | 収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha! 残<br>糖分ゼロの完全辛口!(ちなみに2009<br>年は25g)フィルターなし! SO2は瓶詰<br>め時に1.5g!                 | ちなみに!                                                                            | 収穫日は10月10日。収量は1<br>5hl/ha! 2010年は収穫中に雨が降り<br>ブドウ腐敗のリスクがある中、クリ<br>スチャンは量より品質をとり、最終的に<br>バランスの良い洗練された見事なワ<br>インを作り上げた! 味わいに丸みが出<br>るまで熟成に18ヶ月かけている! ノ<br>ンフィルター! | ちなみに!                                                               | 収穫日は10月10日。収量は25hl/ha! ワ<br>イン名は畑の近くにチャペル(教会)があり<br>、そこから命名された! ブドウは本来パ<br>タポンにアッサンブラージュされる予定だ<br>ったが、モルティエ同様テロワールの個性が<br>あることから通常のパタポンと分けて仕<br>込まれた! |

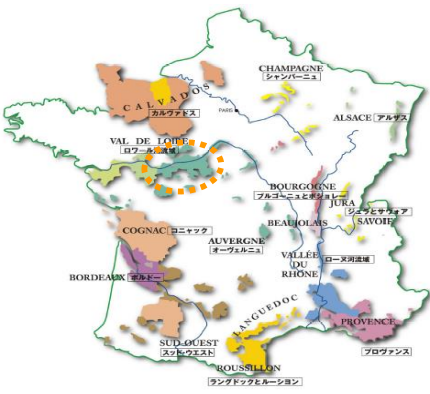
| 26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010<br>Cote d'Alerte<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>コート・ダレツト |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種                                                                                 | コー                                                                                                             |
| 樹 齢                                                                                 | 25年平均                                                                                                          |
| 土 壌                                                                                 | 粘土質・シレックス                                                                                                      |
| マセラシオン                                                                              | ファイバータンクで4週間                                                                                                   |
| 醗 酵                                                                                 | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                       |
| 熟 成                                                                                 | 古樽で12ヶ月                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 黒ブーダン、<br>マンステールチーズ                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 牛のハラミステーキ                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2012年～2027年<br>供出温度:15℃                                                                                        |
| テイスティング<br>コメント                                                                     | カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの<br>香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝<br>縮感があり、湿ったやわらかいタンニン<br>と繊細な酸、ふくよかな果実味とのバラ<br>ンスが良い！               |
| 希望小売価格                                                                              | 3,200円(税込3,520円)                                                                                               |
| ちなみに！                                                                               | 収穫日は10月1日～3日。収量<br>18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名に<br>は「警戒水位」という意味があり、04年ワ<br>インのボラティル値がAOCギリギリの値<br>だったことからこの名前が付けられた！ |

| 「Version.June-2012」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                                   |          |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ジャニエール<br>＞マルソン                                                                                                                 |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                                                                                                          | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                         | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック(2006年からビオダイナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

| 26.-4. AC Jasnières Blanc 2010<br>Kharakter<br>ACジャニエール白<br>キャラクター |                                                                                                     | 26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009<br>Les Mortier<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>レ・モルティエ |                                                                                                  | 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2011<br>パタポン ルージュ |                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | シュナンブラン                                                                                             | 品種                                                                               | ピノ・ドニス                                                                                           | 品種                                                           | ピノ・ドニス                                                                                                                                                                              |
| 樹齢                                                                 | 46年～51年                                                                                             | 樹齢                                                                               | 43～53年                                                                                           | 樹齢                                                           | 35年平均                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                                 | 粘土質・シレックス                                                                                           | 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                                                                           | ファイバータンクで4週間                                                                                     | マセラシオン                                                       | マセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで10日間                                                                                                                                                       |
| 醗酵                                                                 | 自然酵母<br>古樽で8ヶ月                                                                                      | 醗酵                                                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                                                         | 醗酵                                                           | 自然酵母で4ヶ月                                                                                                                                                                            |
| 熟成                                                                 | 古樽で15ヶ月                                                                                             | 熟成                                                                               | 古樽で18ヶ月                                                                                          | 熟成                                                           | ファイバータンクで4ヶ月                                                                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                    | ホタテのポワレ、<br>シェーヴルチーズ                                                                                | マリアージュ<br>(生産者)                                                                  | リードヴォーモリーユソース、<br>エボウスチーズ                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                              | 鴨のグラトン、<br>フロマージュブラン                                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | とうもろこしのさつま揚げ                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                 | 鴨ロースのグリル                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                             | 手羽先煮込み                                                                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2012年～2027年<br>供出温度: 9℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                      | 2011年～2031年<br>供出温度: 14℃                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                  | 2012年～2017年<br>供出温度: 13℃                                                                                                                                                            |
| テイステイング<br>コメント                                                    | カリンやリュバープ、アプリコットの種、<br>ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラ<br>リーで勢いがあり、はじけるような酸とき<br>れいにまとまったミネラルが余韻につれ<br>て収斂されていく！ | テイステイング<br>コメント                                                                  | スミレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参<br>の香り。ピュアな果実の中に湿ったタ<br>ンニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶<br>妙なバランスを持って溶け込んでい<br>る！余韻に収斂味が残る。 | テイステイング<br>コメント                                              | フランボワーズやブルーベリー、バラ、<br>お香の香り。果実味が艶やかで透明感<br>があり、フレッシュな酸と洗練されたミネ<br>ラル、丸くふわりと広がる旨味とハーモ<br>ニーが絶妙！                                                                                      |
| 希望小売価格                                                             | 3,900円(税込4,290円)                                                                                    | 希望小売価格                                                                           | 4,200円(税込4,520円)                                                                                 | 希望小売価格                                                       | 2,800円(税込3,080円)                                                                                                                                                                    |
| ちなみに！                                                              | 収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha！残<br>糖分ゼロの完全辛口！（ちなみに2009<br>年は25g)フィルターなし！SO2は瓶詰<br>め時に1.5g！                    | ちなみに！                                                                            | 収穫日は10月10日。クリスチャンの超<br>自信作！09年のモルティエは力強く<br>中身がしっかりとあり、ワインの味わ<br>いに丸みが出るまで熟成に18ヶ月か<br>かったとのこと！   | ちなみに！                                                        | 収穫日は9月16日～20日。収量は<br>28hl/ha！残糖4gでフィルターあり！2011<br>年ピノ・ドニス100%、マセラシオンカルボニッ<br>ク90%、スミマセラシオン10%。ブドウはレ<br>・ロングヴィーニュの畑から！<br><br>※マグナムサイズ(1500ml)の<br>希望小売価格は5,700円(税込6,156円)<br>になります。 |



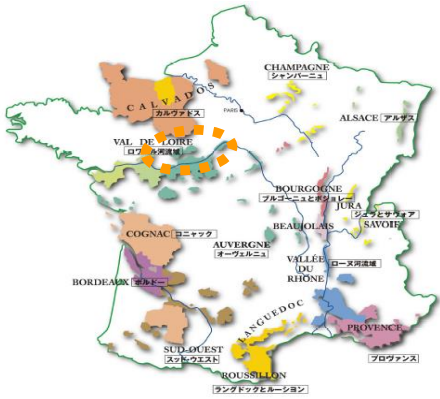
| 26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010<br>Cote d'Alerte<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>コート・ダレツト |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                  | コー                                                                                                             |
| 樹齢                                                                                  | 25年平均                                                                                                          |
| 土壌                                                                                  | 粘土質・シレックス                                                                                                      |
| マセラシオン                                                                              | ファイバータンクで4週間                                                                                                   |
| 醗酵                                                                                  | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                       |
| 熟成                                                                                  | 古樽で12ヶ月                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 黒ブーダン、<br>マンステールチーズ                                                                                            |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 牛のハラミステーキ                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2012年～2027年<br>供出温度:15℃                                                                                        |
| テイスティング<br>コメント                                                                     | カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの<br>香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝<br>縮感があり、湿ったやわらかいタンニン<br>と繊細な酸、ふくよかな果実味とのバラ<br>ンスが良い！               |
| 希望小売価格                                                                              | 3,200円(税込3,520円)                                                                                               |
| ちなみに！                                                                               | 収穫日は10月1日～3日。収量<br>18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名に<br>は「警戒水位」という意味があり、04年ワ<br>インのボラティル値がAOCギリギリの値<br>だったことからこの名前が付けられた！ |

| 「Version.June-2011」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                                   |          |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 国>地域>村   | フランス>ロワール>ジャンニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

## 〔2009年 ヴィンテージ〕

| 26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2009<br>Le Briseau<br>ACコトー・デュ・ロワール白<br>ル・ブリゾー |                                                                                 | 26.-4. AC Jasnières Blanc 2009<br>Kharakter<br>ACジャンニエール白<br>キャラクター |                                                                                     | 26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009<br>Les Mortier<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>レ・モルティエ |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                            | シュナンブラン                                                                         | 品種                                                                  | シュナンブラン                                                                             | 品種                                                                               | ピノ・ドニス                                                                           |
| 樹齢                                                                            | 45年平均                                                                           | 樹齢                                                                  | 45~50年                                                                              | 樹齢                                                                               | 43~53年                                                                           |
| 土壌                                                                            | 粘土質・シレックス                                                                       | 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                                                                                  | マセラシオン                                                                           | ファイバータンクで4週間                                                                     |
| 醱酵                                                                            | 自然酵母で18ヶ月                                                                       | 醱酵                                                                  | 自然酵母で18ヶ月                                                                           | 醱酵                                                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                                         |
| 熟成                                                                            | 古樽で18ヶ月                                                                         | 熟成                                                                  | 古樽で18ヶ月                                                                             | 熟成                                                                               | 古樽で18ヶ月                                                                          |
| マリァージュ<br>(生産者)                                                               | 夏野菜と海老のゼリー寄せ、<br>熟成シェーヴルチーズ                                                     | マリァージュ<br>(生産者)                                                     | フォアグラムース、<br>ロックフォールチーズ                                                             | マリァージュ<br>(生産者)                                                                  | リードヴォーモリーユ茸ソース、<br>エボワスチーズ                                                       |
| マリァージュ<br>(日本向け)                                                              | ジャガイモと鱈のグラタン                                                                    | マリァージュ<br>(日本向け)                                                    | モツの白ワイン煮込み                                                                          | マリァージュ<br>(日本向け)                                                                 | 鴨ロースのグリル                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2011年~2031年<br>供出温度:10℃                                                         | ワインの<br>飲み頃                                                         | 2011年~2031年<br>供出温度:9℃                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                      | 2011年~2031年<br>供出温度:14℃                                                          |
| テイステイング<br>コメント                                                               | 洋ナシやキャラメル、プリオッシュ、水飴の香り。ワインはふくよかで、果実のスマートな甘みが繊細な酸と苦味をやさしく包み込む！余韻にミネラルの旨味が長く残る！   | テイステイング<br>コメント                                                     | 熟したパイナップルやアカシヤ、アーモンドの香り。ネクタールのような豊かな甘さと、それを支える真っ直ぐな酸、ミネラルから来る苦味が見事に調和し複雑な味わいを奏でる！   | テイステイング<br>コメント                                                                  | スミレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参の香り。ピュアな果実の中に湿ったタンニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙なバランスを持って溶け込んでいる！余韻に収斂味が残る。 |
| 希望小売価格                                                                        | 4,400円(税込4,840円)                                                                | 希望小売価格                                                              | 3,900円(税込4,290円)                                                                    | 希望小売価格                                                                           | 4,200円(税込4,620円)                                                                 |
| ちなみに！                                                                         | 収穫日は10月15日。(ちなみに08年は10月31日。)収穫量10hl/ha！残糖分7g。再醱酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g！ | ちなみに！                                                               | 収穫日は最終日の10月14日。(ちなみに08年は10月29日。)収穫量8hl/ha！残糖分25g。再醱酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g！ | ちなみに！                                                                            | 収穫日は10月10日。クリスチャンの超自信作！09年のモルティエは力強く中身がしっかりとあり、ワインの味わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月かかったとのこと！   |

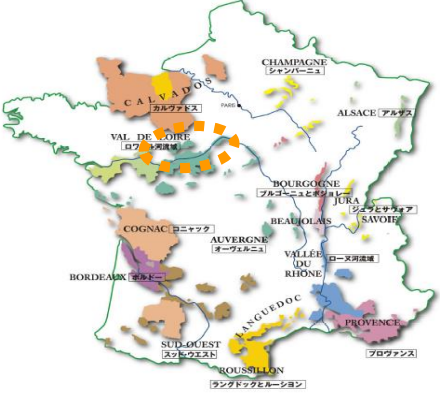
| 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2009<br>パタポン ルージュ |                                                                                                           | 26.-15. AC Coteau du Loir Blanc<br>Patapon 2009<br>パタポン ブラン |                                                                                                     | 26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2009<br>Cote d'Alerte<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>コート・ダレット |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                           | ガメイ60%、ピノ・ドニス40%                                                                                          | 品種                                                          | シュナン・ブラン                                                                                            | 品種                                                                                  | コー                                                                                                    |
| 樹齢                                                           | 31年平均                                                                                                     | 樹齢                                                          | 31年平均                                                                                               | 樹齢                                                                                  | 25年平均                                                                                                 |
| 土壌                                                           | 粘土質・シレックス                                                                                                 | 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                                                       | ファイバータンクで3週間                                                                                              | マセラシオン                                                      | なし                                                                                                  | マセラシオン                                                                              | ファイバータンクで4週間                                                                                          |
| 醱酵                                                           | 自然酵母で3ヶ月                                                                                                  | 醱酵                                                          | 自然酵母で12ヶ月                                                                                           | 醱酵                                                                                  | 自然酵母で3ヶ月                                                                                              |
| 熟成                                                           | 古樽で12ヶ月                                                                                                   | 熟成                                                          | 古樽で12ヶ月                                                                                             | 熟成                                                                                  | 古樽で12ヶ月                                                                                               |
| マリアージュ<br>(生産者)                                              | アンドウイエット、<br>牛テールのラグー                                                                                     | マリアージュ<br>(生産者)                                             | アンコウのブランケット、<br>シェーヴルチーズ                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 子羊のコートレットロティ、<br>サンネクテールチーズ                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                             | 鶏とネギの山椒炒め                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                            | キャベツとソーセージのポトフ<br>クミン風味                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                    | 豚足のカリカリ焼き                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                                  | 2011年～2021年<br>供出温度:14℃                                                                                   | ワインの<br>飲み頃                                                 | 2011年～2021年<br>供出温度:10℃                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2011年～2021年<br>供出温度:13℃                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                                              | カシスやバラの花弁、ペッパー、タバコ<br>の香り。アタックに感じるタンニンの収斂<br>味とミネラルの凝縮味が酸豊かな果実<br>味と溶け合い複雑な味わいのハーモ<br>ニーを作り出す！            | テイステイング<br>コメント                                             | リンゴや白桃、純米酒のような芳醇な<br>香りがある。ワインはピュアでほのか<br>にやさしい酸と甘みがあり、後に続く<br>ハーブのような爽やかなフレーバーと<br>ミネラルが複雑に合い舞う！   | テイステイング<br>コメント                                                                     | ブラックチェリーやアニス、アーモンド、<br>ペッパーの香り。繊細な酸と滑らかな果<br>実味、湿ったやわらかいタンニンとのバ<br>ランスが絶妙で、余韻に旨味と細かい<br>タンニンが残る！      |
| 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)                                                                                    | 希望小売価格                                                                              | 3,300円(税込3,630円)                                                                                      |
| ちなみに！                                                        | 収穫日は10月8日～9日。パタポン赤はいわ<br>ばドメヌスの顔！ 的代表ワインで、テロワ<br>ールよりもむしろ、その年毎のドメヌス全体の<br>キャラクターを表現した「看板ワイン」という位<br>置づけだ！ | ちなみに！                                                       | パタポン白は畑の植替えのためいっ<br>たんお休み！（再開予定は3年後の<br>2014年から）09年は数少なく貴重なワ<br>インになること間違いなし！ 収穫日は<br>10月11日。残糖分5g。 | ちなみに！                                                                               | 収穫日は10月10日。04以来久々の登<br>場！ キュヴェ名には「警戒水位」という<br>意味があり、04年ワインのボラティル値<br>がAOCギリギリの値だったことからこの<br>名前が付けられた！ |

| VCN°26 「Version.July-2010」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                            |          |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                      |
|                                                                                                          | 国>地域>村   | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                        |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック(2006年からビオダイナミ)                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                             |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                    |

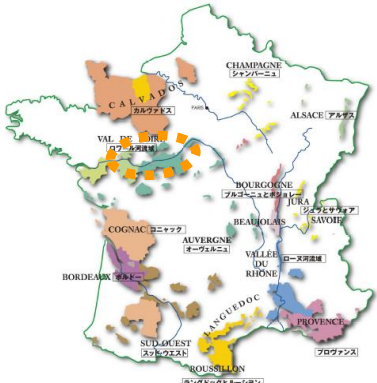
| 26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2008<br>Le Briseau<br>ACコトー・デュ・ロワール白<br>ル・ブリゾー |                                                                                                | 26.-4. AC Jasnières Blanc 2008<br>Kharakter<br>ACジャニエール白<br>キャラクター |                                                                                               | 26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2008<br>Les Mortier<br>ACコトー・デュ・ロワール赤<br>レ・モルティエ |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                            | シュナンブラン                                                                                        | 品種                                                                 | シュナンブラン                                                                                       | 品種                                                                               | ピノ・ドニス                                                                                     |
| 樹齢                                                                            | 44年平均                                                                                          | 樹齢                                                                 | 44~49年                                                                                        | 樹齢                                                                               | 43~53年                                                                                     |
| 土壌                                                                            | 粘土質・シレックス                                                                                      | 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                                                                                            | マセラシオン                                                                           | ファイバータンクで3週間                                                                               |
| 醗酵                                                                            | 自然酵母で15ヶ月                                                                                      | 醗酵                                                                 | 自然酵母で15ヶ月                                                                                     | 醗酵                                                                               | 自然酵母で3ヶ月                                                                                   |
| 熟成                                                                            | 古樽で15ヶ月                                                                                        | 熟成                                                                 | 古樽で15ヶ月                                                                                       | 熟成                                                                               | 古樽で15ヶ月                                                                                    |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                              | アーティチョークとトマト煮込み、<br>熟成シェーヴルチーズ                                                                 | マリアーージュ<br>(生産者)                                                   | イカのガーリックソテー、<br>シェーヴルチーズ                                                                      | マリアーージュ<br>(生産者)                                                                 | 子羊のモモ肉ロティ、<br>マンステールチーズ                                                                    |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                             | スズキとアサリのアクアパッツァ                                                                                | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                  | 鶏の北京ダック風                                                                                      | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                                | パプリカの肉詰め                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2010年~2030年<br>供出温度: 10℃                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                        | 2010年~2025年<br>供出温度: 10℃                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                                      | 2010年~2025年<br>供出温度: 14℃                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                              | ハチミツやキャラメル、プリオッシュ、サ<br>フランの香りもある。ワインに勢いがあり、<br>厚みのあるミネラルと複雑な味わい<br>が酸を伴いながら口全体に広がる! 余<br>韻が長い! | テイasting<br>コメント                                                   | 花梨、ハチミツ、バター飴やホワイト<br>チョコレートの香り。口当たりがとても<br>ピュアだが、ワインにしっかりと主<br>張があり、後からミネラルの旨味がど<br>んと上がってくる! | テイasting<br>コメント                                                                 | お香やセロリ、ペッパー、ドライローズ<br>の香り。口当たりに果実とタンニンの凝<br>縮味を感じ、後からミネラルの収斂味<br>や酸が複雑な味わいのハーモニーを形<br>成する! |
| 希望小売価格                                                                        | 4,400円(税込4,840円)                                                                               | 希望小売価格                                                             | 3,900円(税込4,290円)                                                                              | 希望小売価格                                                                           | 4,200円(税込4,620円)                                                                           |
| ちなみに!                                                                         | 08年のブリゾーは完全辛口! 収穫日は<br>10月31日。(ちなみに09年は10月15<br>日)ブリゾー08年はクリスチャンの個人<br>的にお気に入りだそう!             | ちなみに!                                                              | 08年のキャラクターは完全辛口!<br>収穫日は10月29日~30日。(ちなみに<br>09年は10月14日)10月30日に雪が<br>降り、雪の積もる中収穫を行なったそ<br>うだ!  | ちなみに!                                                                            | 収穫日は10月21日~22日。(ちなみに<br>09年は10月10日)08年はマロラク<br>ティック発酵が終わるのに11ヶ月もか<br>かった!                  |



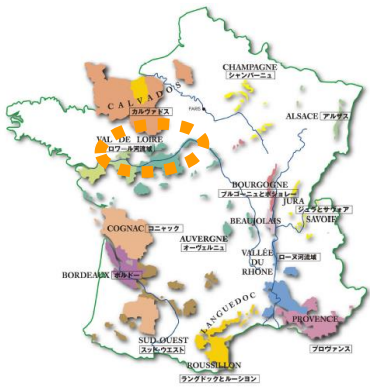
| 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2008<br>パタポン ルージュ |                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品 種                                                          | ピノドニス80%、<br>コ－10%、ガメイ10%                                                                        |
| 樹 齢                                                          | 30年平均                                                                                            |
| 土 壌                                                          | シレックス                                                                                            |
| マセラシオン                                                       | ファイバータンクで3週間                                                                                     |
| 醗 酵                                                          | 自然酵母で7ヶ月                                                                                         |
| 熟 成                                                          | 古樽で7か月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                              | ウサギのリエット、<br>モン・ドールチーズ                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                             | 鴨の塩漬けハム                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                  | 2010年～2015年<br>供出温度:14℃                                                                          |
| テイスティング<br>コメント                                              | ブラックベリー等の赤い果実やブロヴァ<br>ンスのハーブの香り。酸が繊細で、細か<br>いタンニンと果実の凝縮味とのバランス<br>が良く優しい味わい。余韻にカカオのよ<br>うな苦味が残る。 |
| 希望小売価格                                                       | 3,200円(税込3,520円)                                                                                 |
| ちなみに！                                                        | クリスチャン曰く、パタポンのコンセプト<br>はズバリ「ドメーヌを代表するワイン」で、<br>パタポンを飲めばドメーヌ全体のテロ<br>ワールや特徴がわかるようにつくられて<br>いるそうだ！ |

| 「Version.January-2010」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                                |          |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                      |
|                                                                                                          | 国>地域>村   | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                                                                                                          | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                        |
|                         | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                   |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                             |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                    |

| 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2008<br>パタポン ルージュ |                                                                                                  | 26.-15. AC Coteau du Loir Blanc<br>Patapon 2008<br>パタポン ブラン |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                           | ピノニス80%、<br>コー10%、ガメイ10%                                                                         | 品種                                                          | シュナンブラン                                                                                         |
| 樹齢                                                           | 30年平均                                                                                            | 樹齢                                                          | 30年平均                                                                                           |
| 土壌                                                           | シレックス                                                                                            | 土壌                                                          | 粘土質・シレックス                                                                                       |
| マセラシオン                                                       | ファイバータンクで3週間                                                                                     | マセラシオン                                                      | なし                                                                                              |
| 醱酵                                                           | 自然酵母で7ヶ月                                                                                         | 醱酵                                                          | 自然酵母で10ヶ月                                                                                       |
| 熟成                                                           | 古樽で7か月、<br>ファイバータンクで2ヶ月                                                                          | 熟成                                                          | 古樽で10ヶ月                                                                                         |
| マリージュ<br>(生産者)                                               | ウサギのリエット、<br>モン・ドールチーズ                                                                           | マリージュ<br>(生産者)                                              | 鯛のカルパッチョ、<br>スズキのグリエ                                                                            |
| マリージュ<br>(日本向け)                                              | 鴨とせせりの鍋                                                                                          | マリージュ<br>(日本向け)                                             | 鶏と白菜のクリーム煮                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                  | 2010年～2015年<br>供出温度:14℃                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                 | 2010年～2015年<br>供出温度:10℃                                                                         |
| テイスティング<br>コメント                                              | ブラックベリー等の赤い果実やブロヴァ<br>ンスのハーブの香り。酸が繊細で、細か<br>いタンニンと果実の凝縮味とのバランス<br>が良く優しい味わい。余韻にカカオのよ<br>うな苦味が残る。 | テイスティング<br>コメント                                             | 熟した洋ナシやアカシヤのはちみつ、<br>シトラスの花等の香り。味わいはミネ<br>ラリイで酸にキレがありワインが引き<br>締まっている。余韻にプリオッシュの<br>香ばしさが長く残る！  |
| 希望小売価格                                                       | 3,200円(税込3,520円)                                                                                 | 希望小売価格                                                      | 3,200円(税込3,520円)                                                                                |
| ちなみに！                                                        | クリスチャン曰く、パタポンのコンセプト<br>はズバリ「ドメヌを代表するワイン」で、<br>パタポンを飲めばドメヌ全体のテロ<br>ワールや特徴がわかるようにつくられて<br>いるそうだ！   | ちなみに！                                                       | パタポンブランはブランドリエールのブ<br>ドウが主体で、ほぼ日本だけの限定<br>キュヴェ！(フランス国内では2～3軒<br>のレストランにしか卸していない！)ド<br>メヌの代表する白！ |

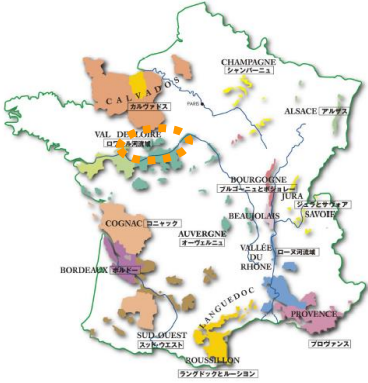
| VCN°26 「Version.December-2008」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                       |          |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供：フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ジャニエール＞マルソン                                                                                                                     |
|                                                                                                         | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                                                                                                         | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                        | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 農法       | ビオロジック(2006年からビオダイナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                         | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                         | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 趣味       | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

| 26.-14. AC Coteaux du Loir Rouge<br>La Derobee 2006<br>ラ・デロベ 赤 |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                             | ピノドニス85%、コー15%                                                                         |
| 樹齢                                                             | 30年平均                                                                                  |
| 土壌                                                             | 粘土質・シレックス                                                                              |
| マセラシオン                                                         | 木桶タンクで3週間                                                                              |
| 醗酵                                                             | 自然酵母で約3ヶ月                                                                              |
| 熟成                                                             | 古樽で18ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                | ウサギのリエット、<br>山鳩のサルミ仕立て                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                               | 鳥のミヅレ鍋                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                                    | 2008年～2028年<br>供出温度:16℃                                                                |
| テイステイング<br>コメント                                                | ブルーン、オールスパイスやコショウなどのスパイシーな香り。まろやかで凝縮された果実味を感じた後、じわじわとタンニンの収斂味が口に広がリワインの味を引き締める。        |
| 希望小売価格                                                         | 4,000円(税込4,400円)                                                                       |
| ちなみに！                                                          | la Derobee「盗人」という意味でモルティエのブドウが収穫前に半分盗まれたことから皮肉を込めてネーミングした。2006年唯一の赤！<br>全生産量はたったの15hl！ |

| VCN°26                                                                                                   |  |  | 「Version.August-2008」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  |  | 国>地域>村                                                   | フランス>ロワール>ジャニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                     | 9ヘクタール                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                       | ビオロジック(2006年からビオダイナミ)                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                             |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                 | 4人                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                       | 料理                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                 | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                    |

| 26.-1. VdT Les Blandelieres (2005)<br>レ・ブランドリエール 白 |                                                                                   | 26.-3. VdT Galimatias (2005)<br>ガリマティア 白 |                                                                    |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                 | シュナンブラン                                                                           | 品種                                       | シャルドネ                                                              |
| 樹齢                                                 | 9～41年                                                                             | 樹齢                                       | 41年～46年                                                            |
| 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                                                                 |
| 醱酵                                                 | 自然酵母で1年                                                                           | 醱酵                                       | 自然酵母で1年                                                            |
| 熟成                                                 | 古樽で15ヶ月                                                                           | 熟成                                       | 古樽で9ヶ月                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)                                    | ホワイトアスパラ、<br>アーティチョーク                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                          | グリーンアスパラ、<br>リエット、生ニシンの燻製                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                   | エビとトマトのカレー                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                         | タイ風焼きそば<br>(パッタイ)                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                        | 2008年～2028年<br>供出温度:11℃                                                           | ワインの<br>飲み頃                              | 2008年～2018年<br>供出温度:11℃                                            |
| テイスティング<br>コメント                                    | ミネラルや洋ナシ、潮の香りも少しする。<br>キリッとした骨格のなかに奥行きのある<br>やさしいミネラル感が口に広がる。                     | テイスティング<br>コメント                          | ブリオッシュ、白い花の香り。ワインに<br>骨格がある。ミネラルが十分に溶け込<br>んでいるような凝縮感があり余韻が長<br>い。 |
| 希望小売価格                                             | 3,500円(税込3,850円)                                                                  | 希望小売価格                                   | 3,900円(税込4,290円)                                                   |
| ちなみに！                                              | 残糖分は20g。クリスチャン曰く、04年に<br>比べて05年は残糖があるが、甘さに負<br>けないだけのしっかりした酸があるので<br>飲み疲れしないとのこと。 | ちなみに！                                    | 残糖分は4g。2005年の白の中で唯一<br>辛口に仕上がった。(ロワールでは残<br>糖5g以下が辛口)              |

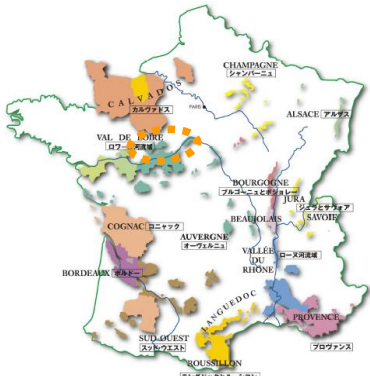


| VCN°26 「Version.May-2008」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                             |          |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 国>地域>村   | フランス>ロワール>ジャンニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                          | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          | 農法       | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          | 趣味       | 料理                                                                                                                                        |
| 生産者のモットー                                                                                                 |          | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

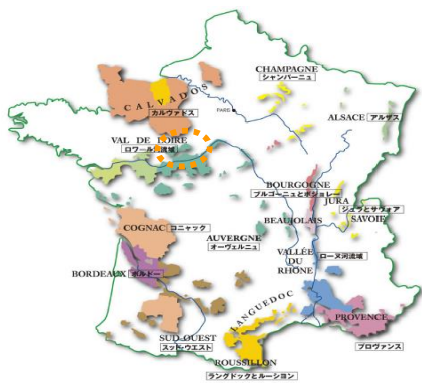
| 27.-2.VdT Le Briseau (2005)<br>ル・ブリゾー 白 |                                                                                                    | 26.-4. AC Jasnières<br>Kharakter 2005<br>キャラクター 白 |                                                                                                | 26.-5. AC Jasnières<br>Clos des longues vignes 2005<br>クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白 |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                      | シュナンブラン                                                                                            | 品種                                                | シュナンブラン                                                                                        | 品種                                                                      | シュナンブラン                                                                                                           |
| 樹齢                                      | 40年平均                                                                                              | 樹齢                                                | 41~46年                                                                                         | 樹齢                                                                      | 15年平均                                                                                                             |
| 土壌                                      | 粘土質・シレックス                                                                                          | 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                                                                                             | マセラシオン                                                                  | なし                                                                                                                |
| 醗酵                                      | 自然酵母で1年                                                                                            | 醗酵                                                | 自然酵母で1年                                                                                        | 醗酵                                                                      | 自然酵母で1年                                                                                                           |
| 熟成                                      | 古樽で15ヶ月                                                                                            | 熟成                                                | 古樽で15ヶ月                                                                                        | 熟成                                                                      | 古樽で15ヶ月                                                                                                           |
| マリージュ<br>(生産者)                          | フォアグラテリーヌ、<br>タルトタン                                                                                | マリージュ<br>(生産者)                                    | ホワイトアスパラ、<br>海老のコンソメゼリー寄せ                                                                      | マリージュ<br>(生産者)                                                          | ほろほろ鳥の栗詰め、<br>鱈のアーモンド焼き                                                                                           |
| マリージュ<br>(日本向け)                         | かに玉                                                                                                | マリージュ<br>(日本向け)                                   | しらすとミツバのかき揚げ                                                                                   | マリージュ<br>(日本向け)                                                         | リコッタチーズ                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                             | 2008年~2038年<br>供出温度:10℃                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                       | 2008年~2028年<br>供出温度:11℃                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                                             | 2008年~2028年<br>供出温度:11℃                                                                                           |
| テイasting<br>コメント                        | ハチミツや焼き立てのパンの香り。ア<br>タックが柔らかくふくよかで、至極の旨み<br>と上品な甘味が酸をやさしく包む。<br>余韻にブランデーの様なフレーバーが<br>長く残る!         | テイasting<br>コメント                                  | 香りは閉じている。微かにハチミツ等<br>の香りがある。凝縮した酸とミネラル<br>のおかげで、ワインは甘すぎず、やさ<br>しくすっきりとしたバランスの良い味わ<br>いに収まっている! | テイasting<br>コメント                                                        | はちみつや、黒砂糖、ミネラル、香ばし<br>い香り。ワインの甘さがリッチでボ<br>リュームはあり、酸とのバランスも良<br>い。                                                 |
| 希望小売価格                                  | 5,200円(税込5,720円)                                                                                   | 希望小売価格                                            | 3,900円(税込4,290円)                                                                               | 希望小売価格                                                                  | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                  |
| ちなみに!                                   | 2005年は甘口!(2004年は中甘口)残<br>糖は80g。収穫量は2004年の半分以<br>下!<br>凝縮したブドウのみ使用!<br>醗酵防止のため目の細かいフィルター<br>をかけている。 | ちなみに!                                             | 2005年は中甘口!(2004年は辛口)<br>残糖が30g残った。収穫量は去年比<br>40%減!凝縮したブドウのみ使用!                                 | ちなみに!                                                                   | 2005年は中甘口!残糖が44g残った。<br>収穫量は去年比30%減!<br>自然にバスターヤージュされたブドウ(貴<br>腐のつかない遅摘みブドウ)が50%。<br>醗酵防止のため目の細かいフィルター<br>をかけている。 |

| 26.-7. AC Coteaux du Loir Blanc<br>Petillant La Gaudriole 2006<br>ペティアン・ラ・ゴードリオール |                                                                    | 26.-8. AC Coteaux du Loir Rose<br>Les Pies...tites bulles!! 2006<br>ペティアン・ロゼ<br>レ・ピ・ティート・ピュル |                                                                                                                              | 26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge<br>Les Longues Vignes 2005<br>レ・ロング・ヴィーニュ 赤 |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                | シュナンブラン                                                            | 品種                                                                                           | ピノ・ドニス、ガメイ                                                                                                                   | 品種                                                                           | ピノ・ドニス                                                        |
| 樹齢                                                                                | 15～50年                                                             | 樹齢                                                                                           | 60～70年                                                                                                                       | 樹齢                                                                           | 15年～25年                                                       |
| 土壌                                                                                | 粘土質・シレックス                                                          | 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                                                                                                                           | マセラシオン                                                                       | ファイバータンクで12日間                                                 |
| 醱酵                                                                                | 自然酵母で8ヶ月                                                           | 醱酵                                                                                           | 自然酵母で8ヶ月                                                                                                                     | 醱酵                                                                           | 自然酵母で約1年                                                      |
| 熟成                                                                                | 古樽で約7ヶ月、<br>ビン熟1ヶ月～                                                | 熟成                                                                                           | 古樽で約7ヶ月、<br>ビン熟1ヶ月～                                                                                                          | 熟成                                                                           | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                   | アペリティブ、<br>田舎風パテ                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                                                              | アペリティブ、<br>デザート全般                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | リヨン(ブタの塩漬け)、<br>シェーヴルチーズ                                      |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                  | ゴーヤチャンプルー                                                          | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                             | イチジクと白カビチーズ                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                             | 豚バラと白いんげん煮込み                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                                       | 2007年～2012年<br>供出温度:8℃                                             | ワインの<br>飲み頃                                                                                  | 2007年～2012年<br>供出温度:9℃                                                                                                       | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2007年～2022年<br>供出温度:14℃                                       |
| テイスティング<br>コメント                                                                   | ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾り<br>たてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な<br>甘みがあり、ホツとするような美味しさがある。 | テイスティング<br>コメント                                                                              | イチゴジャムや焼きたてのパンの香<br>り。ミネラリーで酸と甘みとのバラン<br>スが良く、余韻も長い。                                                                         | テイスティング<br>コメント                                                              | 洋ナシやアプリコットなどの香りが華や<br>か。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸<br>のバランスが良く、ふくよかな味わい。 |
| 希望小売価格                                                                            | 3,750円(税込4,125円)                                                   | 希望小売価格                                                                                       | 3,950円(税込4,345円)                                                                                                             | 希望小売価格                                                                       | 4,200円(税込4,620円)                                              |
| ちなみに！                                                                             | キュベの名前である「La Gaudriole(ラ・<br>ゴードリオール)」は区画の名前                       | ちなみに！                                                                                        | キュベの名前である「Les Pies...tites<br>bulles(レ・ピ・ティート ピュル)」<br>は、区画名の「Pies(ピ)」と、小さい泡<br>という意味の「Petit bulles (プティ<br>ピュル)」を文字って付けられた。 | ちなみに！                                                                        | キュベの名前である「Les Longues<br>Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画<br>の名前       |

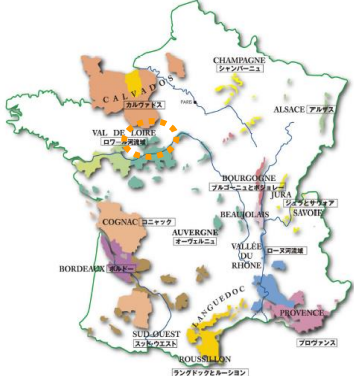
| 26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge<br>Les Mortiers 2005<br>レ・モルティエ 赤 |                                                               | 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2006<br>パタポン |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | ピノ・ドニス                                                        | 品種                                                      | ピノ・ドニス                                                                                       |
| 樹齢                                                                 | 40年～50年                                                       | 樹齢                                                      | 30年平均                                                                                        |
| 土壌                                                                 | 粘土質・シレックス                                                     | 土壌                                                      | シレックス                                                                                        |
| マセラシオン                                                             | ファイバータンクで2週間                                                  | マセラシオン                                                  | ファイバータンクで10日間                                                                                |
| 醱酵                                                                 | 自然酵母で約1年                                                      | 醱酵                                                      | 自然酵母で1ヶ月                                                                                     |
| 熟成                                                                 | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月                                       | 熟成                                                      | 古樽で約1年                                                                                       |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                    | ウサギのリエット、<br>牛ステーキ                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                         | 生ハム・ソーセージ、<br>マルグレ・ドウ・カナル                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | すじ肉の赤ワイン煮込み                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                        | 照り焼きチキン                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2007年～2027年<br>供出温度:15℃                                       | ワインの<br>飲み頃                                             | 2008年～2018年<br>供出温度:15℃                                                                      |
| テイスティング<br>コメント                                                    | ブルー、お香などオリエンタルな香り。<br>ワインにくっきりとした輪郭があり、果実<br>味が洗練されている。余韻が長い。 | テイスティング<br>コメント                                         | ミュールやスミレ、バラの香り。フルー<br>ティでしっかりとしたボディがあり、酸<br>がとてもエレガント。余韻が長く、後か<br>らタンニンの収斂味を感じる。             |
| 希望小売価格                                                             | 4,500円(税込4,950円)                                              | 希望小売価格                                                  | 3,200円(税込3,520円)                                                                             |
| ちなみに！                                                              | キュベの名前である「Les Mortiers(レ・<br>モルティエ)」は区画の名前                    | ちなみに！                                                   | 2006年のパタポンはピノ・ドニス<br>100%！通常パタポンは 5年以内<br>に楽しむフレッシュなワインだが、06<br>は力強くやや長熟タイプに仕上がって<br>いるとのこと！ |

| 「Version.January-2008」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau)                                               |          |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供：フランス食品振興会</p> | 生産者      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞ロワール＞ジャニエール＞マルソン                                                                                                                     |
|                                                                                                         | AOC      | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 歴史       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                        | 気候       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                         | 畑総面積     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 農法       | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                         | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                         | ドメヌのスタッフ | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 趣味       | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | 生産者のモットー | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

| 26.-12. AC Coteau du Loir Rouge<br>Patapon 2006<br>パタポン |                                                                                | 26.-13. AC Jasnières<br>Saint Jacques 2004<br>サン・ジャック 白 |                                                                             |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                      | ピノニス                                                                           | 品種                                                      | シュナンブラン                                                                     |
| 樹齢                                                      | 30年平均                                                                          | 樹齢                                                      | 20年平均                                                                       |
| 土壌                                                      | シレックス                                                                          | 土壌                                                      | 粘土質・シレックス                                                                   |
| マセラシオン                                                  | ファイバータンクで10日間                                                                  | マセラシオン                                                  | なし                                                                          |
| 醱酵                                                      | 自然酵母で1ヶ月                                                                       | 醱酵                                                      | 自然酵母で1年                                                                     |
| 熟成                                                      | 古樽で約1年                                                                         | 熟成                                                      | 古樽で19ヶ月                                                                     |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                        | 生ハム・ソーセージ、<br>マルグレ・ドゥ・カナール                                                     | マリアーージュ<br>(生産者)                                        | チコリとビートのサラダ、<br>牡蠣のオリーブマリネ、                                                 |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                       | 鴨鍋                                                                             | マリアーージュ<br>(日本向け)                                       | 鳥の白ワイン煮込み                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                             | 2008年～2018年<br>供出温度:15℃                                                        | ワインの<br>飲み頃                                             | 2008年～2028年<br>供出温度:12℃                                                     |
| テイステイング<br>コメント                                         | ミュールやスミレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとてエレガント。余韻が長く、後からタンニンの収斂味を感じる。            | テイステイング<br>コメント                                         | シトラスの花や柑橘系、プリオッシュ等の香り。ほのかな甘み、苦味にも似たエキシ分、そしてやさしい酸がみごとに調和されている。               |
| 希望小売価格                                                  | 3,200円(税込3,520円)                                                               | 希望小売価格                                                  | 4,200円(税込4,620円)                                                            |
| ちなみに！                                                   | 2006年のパタポンはピノニス100%！<br>通常パタポンは 5年以内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっているとのこと！ | ちなみに！                                                   | 南向きの斜面で最も日照量の多い畑のブドウから作られたワイン。クリスチャン曰く、凝縮したワインで、香りの開きが遅いためカラフで供出した方がよいとのこと。 |

| VCN°26                                                                                                   |  | 「Version.September-2007」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                         | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 国>地域>村                                                      | フランス>ロワール>ジャンニエール<br>>マルソン                                                                                                                |
|                                                                                                          |  | AOC                                                         | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                          | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         |  | 気候                                                          | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                          |  | 畑総面積                                                        | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | 農法                                                          | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                                    | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                          | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                                    | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

| 26.-9. VdT La Cerise Sur Le Gateau<br>Rouge 2005<br>ラ・スリーズ・シュール・ガトー 赤 |                                                                                       | 26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge<br>Les Longues Vignes 2005<br>レ・ロング・ヴィーニュ 赤 |                                                                   | 26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge<br>Les Mortiers 2005<br>レ・モルティエ 赤 |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                    | コー50%、ガメイ50%                                                                          | 品種                                                                           | ピノニス                                                              | 品種                                                                 | ピノニス                                                               |
| 樹齢                                                                    | 20年                                                                                   | 樹齢                                                                           | 15年～25年                                                           | 樹齢                                                                 | 40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・シレックス                                                          |
| マセラシオン                                                                | ファイバータンクで2週間                                                                          | マセラシオン                                                                       | ファイバータンクで12日間                                                     | マセラシオン                                                             | ファイバータンクで2週間                                                       |
| 醱酵                                                                    | 自然酵母で6ヶ月                                                                              | 醱酵                                                                           | 自然酵母で約1年                                                          | 醱酵                                                                 | 自然酵母で約1年                                                           |
| 熟成                                                                    | ファイバータンクで8ヶ月                                                                          | 熟成                                                                           | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月                                           | 熟成                                                                 | 古樽で15ヶ月<br>ファイバータンクで1ヶ月                                            |
| マリァージュ<br>(生産者)                                                       | 生ハム、サラミ、<br>赤い果実のタルトケーキ全般                                                             | マリァージュ<br>(生産者)                                                              | リヨン(ブタの塩漬け)、<br>シェーヴルチーズ                                          | マリァージュ<br>(生産者)                                                    | ウサギのリエット、<br>牛ステーキ、<br>牛の赤ワイン煮込み                                   |
| マリァージュ<br>(日本向け)                                                      | スモークハムとチーズの<br>サンドイッチ                                                                 | マリァージュ<br>(日本向け)                                                             | 若鶏の野菜煮込み                                                          | マリァージュ<br>(日本向け)                                                   | 炭火で焼いた<br>内臓系統とり                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                                           | 2007年～2012年<br>供出温度:13℃                                                               | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2007年～2022年<br>供出温度:14℃                                           | ワインの<br>飲み頃                                                        | 2007年～2027年<br>供出温度:15℃                                            |
| テイスティング<br>コメント                                                       | スイカやチェリーパイの香り。クリスピー<br>で味はほんのり甘くフルーティ! ア<br>フターにクッキーフレーバーが残る。                         | テイスティング<br>コメント                                                              | 洋ナシやアプリコットなどの香りが華<br>やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、<br>酸のバランスが良く、ふくよかな味わ<br>い。 | テイスティング<br>コメント                                                    | プルーン、お香などオリエンタルな香<br>り。ワインにくっきりとした輪郭があり、<br>果実味が洗練されている。余韻が長<br>い。 |
| 希望小売価格                                                                | 3,300円(税込3,630円)                                                                      | 希望小売価格                                                                       | 4,200円(税込4,620円)                                                  | 希望小売価格                                                             | 4,500円(税込4,950円)                                                   |
| ちなみに!                                                                 | 「スリーズ・シュール・ガトー」は「ケーキ<br>の上のさくらんぼ」の意。その名の通り<br>ワインのイメージがフルーツケーキをイ<br>メージしたくなるチャームな果実見! | ちなみに!                                                                        | キュベの名前である「Les Longues<br>Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区<br>画の名前           | ちなみに!                                                              | キュベの名前である「Les Mortiers(レ・<br>モルティエ)」は区画の名前                         |

| VCN°26                                                                                                   |  |  | 「Version.August.2007」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                      | Christian CHAUSSARD                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 国＞地域＞村                                                   | フランス＞ロワール＞ジャンニエール＞マルソン                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | AOC                                                      | コトー・デュ・ロワール、ジャンニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  |  | 歴史                                                       | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         |  |  | 気候                                                       | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                         |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                     | 9ヘクタール                                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                       | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                     |
|                                                                                                          |  |  | 収穫方法                                                     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                              |
|                                                                                                          |  |  | ドメヌのスタッフ                                                 | 4人                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 趣味                                                       | 料理                                                                                                                                        |
|                                                                                                          |  |  | 生産者のモットー                                                 | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                     |

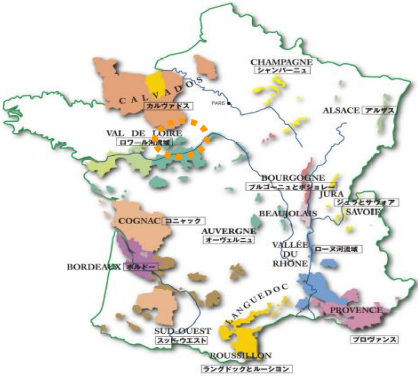
| 26-4. AC Jasnières<br>Kharakter 2004<br>キャラクター 白 |                                                                       | 26-5. AC Jasnières<br>Clos des longues vignes 2004<br>クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白 |                                                                  | 26-6. AC Coteau du Loir Rose<br>Verre d'ete 2005<br>ヴェール・デテ |                                                                    |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | シュナンブラン                                                               | 品種                                                                     | シュナンブラン                                                          | 品種                                                          | ピノ・ドニス                                                             |
| 樹齢                                               | 40～45年                                                                | 樹齢                                                                     | 15年平均                                                            | 樹齢                                                          | 45年                                                                |
| 土壌                                               | 粘土質・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                                                                 |
| 醱酵                                               | 自然酵母で1年                                                               | 醱酵                                                                     | 自然酵母で1年                                                          | 醱酵                                                          | 自然酵母で6ヶ月                                                           |
| 熟成                                               | 古樽で約1年                                                                | 熟成                                                                     | 古樽で約1年                                                           | 熟成                                                          | 古樽で約6ヶ月                                                            |
| マリージュ<br>(生産者)                                   | グリーンアスパラ、<br>アーティチョーク、                                                | マリージュ<br>(生産者)                                                         | ウサギのリエット、<br>シェーヴルチーズ                                            | マリージュ<br>(生産者)                                              | アペリティブ、<br>エスニック料理、<br>フレッシュシェーヴルチーズ                               |
| マリージュ<br>(日本向け)                                  | イワシの香草焼き                                                              | マリージュ<br>(日本向け)                                                        | 鳥の白ワイン煮込み                                                        | マリージュ<br>(日本向け)                                             | パンパンジー                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2007年～2027年<br>供出温度:13℃                                               | ワインの<br>飲み頃                                                            | 2007年～2027年<br>供出温度:13℃                                          | ワインの<br>飲み頃                                                 | 2007年～2019年<br>供出温度:11℃                                            |
| テイasting<br>コメント                                 | ミネラルやプリオッシュ等の香り。キリッとした酸と凝縮したミネラル、ワインエキスが口いっぱいに広がる。                    | テイasting<br>コメント                                                       | 洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。            | テイasting<br>コメント                                            | スイカやミネラルの香り。味わいはクリスピーで爽快！エキスがスツと体にしみこんでいく様な激ウマロゼワイン！               |
| 希望小売価格                                           | 3,300円(税込3,630円)                                                      | 希望小売価格                                                                 | 4,200円(税込4,620円)                                                 | 希望小売価格                                                      | 3,500円(税込3,850円)                                                   |
| ちなみに！                                            | ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできるという意味を表している。 | ちなみに！                                                                  | クリスチャン曰く、キャラクターとクロ・デ・ロング・ヴィーニュのワインの味わいの特徴を図形に表すと前者は四角、後者はマルとのこと。 | ちなみに！                                                       | ワイン名の「ヴェール・デテ」は、夏の暑い時にキリッと冷やして飲むのにふさわしいイメージのワインが出来上がったのでそう名づけたそうだ。 |

Copyright©VinsCœur & Co.

| 26-7. VdT La Gaudriole 2006<br>ラ・ゴードリオール 白 |         | 26-8. VdT Les Pies...tites bulles!! 2006<br>レ・ピエ・ティート・ピュル ロゼ |            |
|--------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------|------------|
| 品種                                         | シュナンブラン | 品種                                                           | ピノ・ドニス、ガメイ |
| 樹齢                                         | 15～50年  | 樹齢                                                           | 60～70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                                                                                       |
| 醗酵                | 自然酵母で8ヶ月                                                                            | 醗酵                | 自然酵母で8ヶ月                                                                                 |
| 熟成                | 古樽で約7ヶ月、<br>ビン熟1ヶ月～                                                                 | 熟成                | 古樽で約7ヶ月、<br>ビン熟1ヶ月～                                                                      |
| マリアーージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>田舎風パテ                                                                    | マリアーージュ<br>(生産者)  | アペリティブ、<br>デザート全般                                                                        |
| マリアーージュ<br>(日本向け) | アスパラのクリームソース                                                                        | マリアーージュ<br>(日本向け) | すいかシャーベット                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃       | 2007年～2012年<br>供出温度:8℃                                                              | ワインの<br>飲み頃       | 2007年～2012年<br>供出温度:9℃                                                                   |
| テイスティング<br>コメント   | ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾り<br>たてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な<br>甘みがあり、ホッとするような美味しさがある。                  | テイスティング<br>コメント   | イチゴジャムや焼きたてのパンの香<br>り。ミネラルイーで酸と甘みとのバラン<br>スが良く、余韻も長い。                                    |
| 希望小売価格            | 3,750円(税込4,125円)                                                                    | 希望小売価格            | 3,950円(税込4,345円)                                                                         |
| ちなみに！             | テイスティングした時点ではまだほとん<br>ど泡ができていなかったが、クリスチャン<br>曰く、日本に着くころには程よく醗酵が進<br>みきれいな泡ができるとのこと。 | ちなみに！             | ゴードリオール同様にまだほとんど泡<br>ができていなかった。クリスチャン曰<br>く、これも日本に着くころには程よく醗<br>酵が進みきれいな泡ができているとの<br>こと。 |

| VCN°26                                                                                                   |  | 「Version.May-2007」<br>ドメヌ・ル・ブリゾー (Domaine Le Briseau) |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                                   | Christian CHAUSSARD                                                                                                                      |
|                                                                                                          |  | 国＞地域＞村                                                | フランス＞ロワール＞ジャニエール＞マルソン                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | AOC                                                   | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 歴史                                                    | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。 |
|                         |  | 気候                                                    | 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。                                                        |
|                                                                                                          |  | 畑総面積                                                  | 9ヘクタール                                                                                                                                   |
|                                                                                                          |  | 農法                                                    | ビオロジック(2006年からビオディナミ)                                                                                                                    |
|                                                                                                          |  | 収穫方法                                                  | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                             |
|                                                                                                          |  | ドメヌのスタッフ                                              | 4人                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 趣味                                                    | 料理                                                                                                                                       |
|                                                                                                          |  | 生産者のモットー                                              | テロワールを特徴を活かしたワインをつくる<br>ワインに余計な手をかけない                                                                                                    |

| 27.-1. AC Coteaux du Loir blanc<br>Les Blandelieres 2004<br>レ・ブランドリエール 白 |                                                               | 27.-2. AC Coteaux du Loir blanc<br>Le Briseau 2004<br>ル・ブリゾー 白 |                                                                      | 27.-3. VdT blanc Galimatias 2004<br>ガリマティア 白 |                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                       | シュナンブラン                                                       | 品種                                                             | シュナンブラン                                                              | 品種                                           | シャルドネ                                                       |
| 樹齢                                                                       | 30年平均                                                         | 樹齢                                                             | 40年平均                                                                | 樹齢                                           | 10年～15年                                                     |
| 土壌                                                                       | 粘土質・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                                                          |
| 醱酵                                                                       | 自然酵母で1年                                                       | 醱酵                                                             | 自然酵母で1年                                                              | 醱酵                                           | 自然酵母で1年                                                     |
| 熟成                                                                       | 古樽で約1年                                                        | 熟成                                                             | 古樽で約1年                                                               | 熟成                                           | 古樽で約1年                                                      |
| マリージュ<br>(生産者)                                                           | 白身魚のカルパッチョ、<br>ホワイトアスパラ、<br>アーティチョーク                          | マリージュ<br>(生産者)                                                 | フォアグラテリーヌ、<br>オマール海老の<br>ソースアメリカヌ                                    | マリージュ<br>(生産者)                               | ポテ(根野菜の煮込み)、<br>洋ナシのコンポート、<br>フレッシュシェーヴルチーズ                 |
| マリージュ<br>(日本向け)                                                          | イカのフリットカレー風味                                                  | マリージュ<br>(日本向け)                                                | スペアリブの<br>ママーレードソース                                                  | マリージュ<br>(日本向け)                              | 生ういの pasta                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                              | 2007年～2019年<br>供出温度: 11℃                                      | ワインの<br>飲み頃                                                    | 2007年～2034年<br>供出温度: 8℃                                              | ワインの<br>飲み頃                                  | 2007年～2019年<br>供出温度: 11℃                                    |
| テイasting<br>コメント                                                         | ミネラルやレモン、潮の香りも少しする。<br>キリッとした骨格のなかに奥行きのある<br>やさしいミネラル感が口に広がる。 | テイasting<br>コメント                                               | ハチミツや紅茶の甘い香り。目の覚める<br>ような至極の旨みと上品な甘み酸<br>がじわっと口の中を満たす。感動モ<br>ノ！      | テイasting<br>コメント                             | アカシヤやハチミツの香り。ほんのりと<br>柔らかな甘みとやさしいミネラル、酸が<br>すっと口の中に染み込んでいく！ |
| 希望小売価格                                                                   | 3,100円(税込3,410円)                                              | 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)                                            |
| ちなみに！                                                                    | Les Blandelieres は昔からある畑名。                                    | ちなみに！                                                          | クリスチャン曰く「10年後のブリゾーは<br>ぶっ倒れるくらいスゴイ味になっている<br>そうだ！今飲んででも熟成しても美味<br>い！ | ちなみに！                                        | 畑はジャニエールにあるClos des<br>longues vignesに隣接している。               |