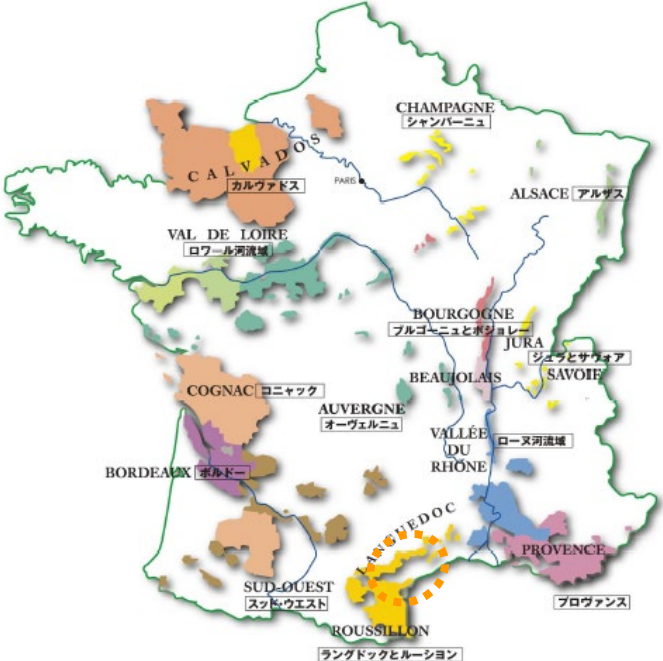

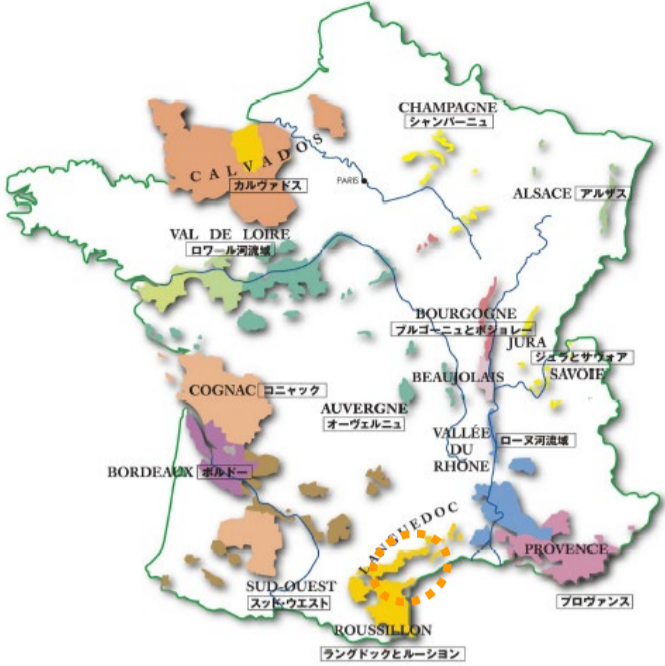



| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| 歴史 | <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。</p> | |
| 気候 | <p>気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある</p> | |
|  | 畑総面積 | 5 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-17. VdF Suzette ! 2022 スゼット!(白) | | 27.-20. VdF Buddy Buddy ! 2022 ブディ・ブディ(ロゼ) | | 27.-18. VdF Konjo 2021 コンジョー(赤) | |
|--|---|---|--|------------------------------------|--|
| 品種 | テレブラン50%、カリニャンブラン50% | 品種 | ピノドニス40%、サンソー60% | 品種 | カリニャン赤白40%、サンソー15%、クレレット15%、テレブラン15%、グルナッシュブラン15% |
| 樹齢 | 58年平均 | 樹齢 | 12年~58年 | 樹齢 | 52年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩、粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)、玄武岩、粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | ピノドニスは全房でセニエファイバータンクで8日間、サンソーは直接プレス | マセラシオン | 全房と除梗のブドウを半分ずつミルフィーユ状に重ねファイバータンクで12日間 |
| 発酵 | 自然酵母で15日間 | 発酵 | 自然酵母で20日間 | 発酵 | 自然酵母で15日間 |
| 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4ヶ月、アッサンブラージュ後ファイバータンクで3ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ(生産者) | 小魚のフリット、アサリの白ワイン蒸し、フレッシュシェーヴルチーズ | マリアージュ(生産者) | 生ハム・ソーセージ、ムールマリニエール、ポンレヴェックチーズ | マリアージュ(生産者) | 生ハム・ソーセージ、カジキマグロのステーキ、ルブションチーズ |
| ワインの飲み頃 | 2023年~2027年 供出温度:7℃ | ワインの飲み頃 | 2023年~2028年 供出温度:9℃ | ワインの飲み頃 | 2023年~2032年 供出温度:14℃ |
| テイastingコメント | 少し濁りのある淡いレモンイエロー。熟したグレープフルーツ、白桃、梨のコンポート、ソーダー水の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、搾りたてのグレープフルーツのような柑橘のエキスに塩気のあるミネラルとタイトな酸が溶け込む! | テイastingコメント | 色合いは透明感のサーモンピンク。アセロラ、サクランボ、ジンジャー、カシューナッツの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、アセロラジュースのようなほのかに酸味のある優しいエキスに滋味深いミネラル、紅茶のような優しいタンニンが溶け込む! | テイastingコメント | 色合いは透明感のある明るいルビー色。ザクロ、クランベリー、バラ、アールグレイの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、ザクロジュースのような明るくジューシーな果実味、チャーミングな酸、紅茶のような優しいタンニンのバランスが超絶妙! |
| 希望小売価格 | 3,200円(税込3,520円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月15日。収量は45hL/ha。2022年は、より酸味を効かせるためにアッサンブラージュをClairette(クレレット)からCarignan blanc(カリニャンブラン)に変更した! Suzetteはフランスの昔の女性の名前で、テレブラン(Terret: テレット)に掛けている! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日はサンソーが9月6日、ピノドニス9月19日。収量はサンソーが50hL/haと豊作、ピノドニスが2年連続霜の被害により25hL/ha!と減収! セニエで仕込んだブリゾーのピノドニスに直接プレスしたナナのサンソーをアッサンブラージュしたロゼ! 北のピノドニスと南のサンソーとの相性が良いと睨んで仕込んだナタリーの自信作! ワイン名は英語のバディ・バディ(親しい間柄)から取った! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は9月7日。収量は35hL/ha。ドメヌの全てのブドウ品種を混ぜて赤ワインのように仕込んだらどうなるか? というナタリーの偶然のアイデアから生まれたワイン! ワイン名は日本語の「混醸」から取っている! エチケットは絵本画家のエマニュエル・ウダールがデザインしている! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 |

VCN° 27 「Version.August-2022」
ナナ・ヴァン(Nana Vins)

| | | |
|--|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| | 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年再びジャンエールにドメヌ・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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある | |

| | | |
|--|----------|--------------------------------|
|  | 畑総面積 | 5 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-14. VdF So What ! 2020 Pétillant Naturel ソー・ワット! ペティアンナチュレル(白泡) | | 27.-8. VdF Bubbly ! 2020 Pétillant Naturel バブリー! ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡) | | 27.-17. VdF Suzette ! 2021 スゼット!(白) | |
|--|--|--|---|--|---|
| 品種 | テレブラン50%、クレレット50% | 品種 | サンソー100% | 品種 | テレブラン50%、クレレット50% |
| 樹齢 | 57年平均 | 樹齢 | 56年 | 樹齢 | 57年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 | マセラシオン | なし |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で13ヶ月 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で13ヶ月 | 発酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2021年12月 | デゴルジュマン | 2021年12月 | 熟成 | ファイバータンクで9ヶ月 |
| マリアージュ(生産者) | アペリティフやブルスケッタ、アサリの白ワイン蒸しのような貝の前菜料理など | マリアージュ(生産者) | アペリティフやスモークサーモン、トマトのカプレーゼなど | マリアージュ(生産者) | 生ガキなどの魚介の盛り合わせ、夏野菜を使った前菜料理など |
| ワインの飲み頃 | 2022年~2027年 供出温度:7℃ | ワインの飲み頃 | 2022年~2027年 供出温度:7℃ | ワインの飲み頃 | 2022年~2027年 供出温度:7℃ |
| テイastingコメント | クエッチ、青リンゴ、白い花の爽やかな香り。泡立ちは細かく繊細かつムースの広がりも滑らかで、透明感のあるフルーティーなエキスにキラのある酸と滋味深いハーブのような苦みが味わいをシャープに引き締める! | テイastingコメント | ピンクグレープフルーツなどの柑橘系の香りにサクランボやリュバールのフレッシュな香りが重なる。泡立ちは優しく繊細なムースに広がりがあり、透明感のあるキュートなエキスを小気味よいシャープな酸が引き立てる! | テイastingコメント | グレープフルーツ、青リンゴ、ヴェルヴェンヌの爽やかな香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで清涼感があり、ダシのようなピュアなエキスの旨味をレモンのような柑橘系のシャープな酸がせり上げる! |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) | 希望小売価格 | 2,950円(税込3,245円) |
| ちなみに! | 収穫日は8月30日と前年よりも1週間遅いがブドウは早熟だった! 収量は30hL/ha。残糖は1.6 g/Lの辛口! 2019年にエミール・エレディアがテレブランとクレレットの畑をナタリーに譲り100%ナナヴァンの自社畑となった! ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のブドウで泡をつくって何かいけない!?!」というSo What!をかけている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は8月30日と例年並み! 収量は30 hL/ha。残糖2.1 g/Lの辛口! 形式上はネゴスだが、実際はナタリーが畑作業から収穫、醸造まで全て管理している! 2020年から王冠をシャンパーニュコルクに変えた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。残糖は0.5g/Lの辛口! 2020年から旧Nath!(ナット)をSuzette!(スゼット)と名称変更! 畑はSo Whatと同じ区画! Suzetteはフランスの昔の女性の名前で、テレブラン(Terret: テレット)とクレレット(Clairette)に掛けている! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 |

| ★new★ 27.-20. VdF Buddy Buddy ! 2021 ブディ・ブディ(ロゼ) | | 27.-18. VdF Konjo 2020 コンジョー(赤) | |
|--|---|------------------------------------|---|
| 品種 | ピノドニス70%、サンソー30% | 品種 | カリニャン40%、サンソー15%、 クレレット15%、テレブラン15%、 グルナッシュブラン15% |
| 樹齢 | 11年～57年 | 樹齢 | 51年平均 |
| 土壌 | 玄武岩、粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)、玄武岩、 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | ピノドニスは全房でセニエ ファイバータンクで3日間、 サンソーは直接プレス | マセラシオン | 全房と除梗のブドウを半分ずつ ミルフィーユ状に重ね ファイバータンクで1ヶ月 |
| 発酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 発酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで5～7ヶ月、 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで2週間 | 熟成 | ファイバータンクで7ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージなどの シャルキュトリーや マグロ/鰹のカルパッチョなど | マリアーージュ (生産者) | チョリソーや鴨の生ハムなどの シャルキュトリーや キジ、野鳩などの野禽料理 |
| ワインの 飲み頃 | 2022年～2027年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2022年～2032年 供出温度:14℃ |
| テイステイング コメント | フランボワーズ、イチゴなどの明るい果 実の香りにお香などのオリエンタルな香 りが重なる。ワインはみずみずしくフレッ シュで赤い果実の弾けるように新鮮なエ キスがあり、洗練されたミネラルと伸び のあるキュートな酸がとてもチャーミン グ! | テイステイング コメント | クランベリー、グロゼイユなどの赤い果 実の香りに生肉のようなワイルドな香 りが重なる。ワインはピュアかつスパイ シーで艶やかな果実味にコクがあり、 キュートな酸と若いタンニンが余韻を引 き締める! |
| 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) | 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) |
| ちなみに! | 収穫日はサンソーが8月30日、ピノド ニスが10月5日。収量はサンソーが 35hL/ha、ピノドニス霜の被害により 20hL/ha。セニエで仕込んだブリゾーの ピノドニスに直接プレスしたナナのサン ソーをアッサンブラージュしたロゼ! 北 のピノドニスと南のサンソーとの相性が 良いと睨んで仕込んだナタリーの自信 作! ワイン名は英語のバディ・バディ (親しい間柄)から取った! SO ₂ は瓶詰 め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は9月2日。収量は30hL/ha。ド メーヌの全てのブドウ品種を混ぜて赤ワ インのように仕込んだらどうなるか?と いうナタリーの偶然のアイデアから生ま れたワイン! ワイン名は日本語の「混 醸」から取っている! エチケットは絵本 画家のエマニュエル・ウダールがデザイ ンしている! SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。軽くフィルター有。 |

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>地図提供：フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| | 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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある | |
| | 畑総面積 | 5 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

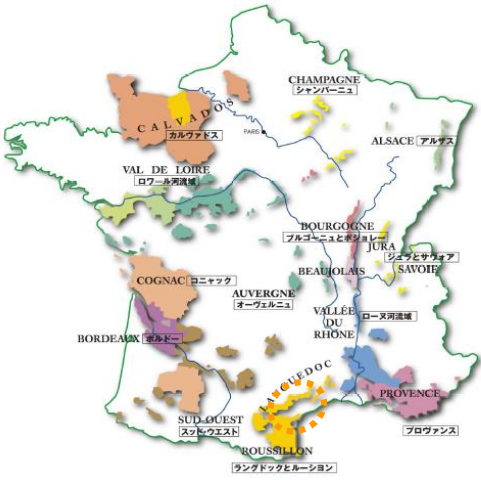

| 27.-14. VdF So What ! 2019 Pétillant Naturel ソー・ワット！ ペティアンナチュレル（白泡） | | 27.-17. VdF So Nath ! 2019 ソー・ナット！（白） | | 27.-16. VdF Enjoy ! 2019 エンジョイ！（赤） | |
|--|--|--|---|---------------------------------------|--|
| 品種 | テレブラン | 品種 | クレレット | 品種 | サンソー |
| 樹齢 | 56年平均 | 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 55年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 | マセラシオン | なし | マセラシオン | 50%全房、50%除梗破碎 ホーロータンクで1ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で16ヶ月 | 発酵 | 自然発酵で1ヶ月 | 発酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2021年1月 | 熟成 | ファイバータンクで9ヶ月 | 熟成 | ホーロータンクで9ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | グリーンアスパラ、アンチョビとパプリカのマリネ、タコとキノコのアヒージョ | マリアージュ（生産者） | ゼッポリーニ、夏野菜のマリネ、タラのブランドード | マリアージュ（生産者） | ウサギのパテ、猪のカイエット、ペルドリのロティ |
| ワインの飲み頃 | 2021年～2031年 供出温度：7℃ | ワインの飲み頃 | 2021年～2026年 供出温度：9℃ | ワインの飲み頃 | 2021年～2031年 供出温度：15℃ |
| テイastingコメント | クエッチ、ミラベル、青リンゴ、スズラン、メレンゲ、ホワイトチョコレート、プリオッシュの香り。泡立ちには繊細で柔らかく、透明感のある滑らかなエキスを塩気のある旨味が溶け込んでいて、余韻に残る滋味深いハーブのような苦みが心地よい！ | テイastingコメント | ライム、レモングラス、ヴェルヴェンヌ、ユリの花、若いアーモンド、海藻の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで鼻に抜ける白い花のフレーバーが心地よく、爽やかな酸と透明感のある滑らかなエキスを、滋味深いミネラルとのバランスが良い！ | テイastingコメント | ダークチェリー、ザクロ、グアバ、タイム、バラの花弁、口紅の香り。ワインはみずみずしくかつ野趣味溢れるチャームングな果実味にストラクチャーがあり、紅茶のような若いタンニンの収斂味が余韻を引き締める！ |
| 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） | 希望小売価格 | 2,600円（税込2,860円） | 希望小売価格 | 3,000円（税込3,300円） |
| ちなみに！ | 収穫日は8月21日。収量は30hL/ha。残糖は0.6 g/Lの辛口！ガス圧は5気圧。2019年にエミール・エレディアがテレブランの畑をナタリーに譲り100%ナナヴァンの自社畑となった！ワイン名はナタリーの好きなマイルスデイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何かいけなない?」というSo What!をかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター | ちなみに！ | 収穫日は8月24日。収量は30 hL/ha。残糖は0.8g/Lの辛口！品種をテレブランからクレレットに変更！2019年にエミール・エレディアがクレレットの畑をナタリーに譲り100%ナナヴァンの自社畑となった！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 | ちなみに！ | 収穫日は8月27、28日。収量は30 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、シンプルに軽快なタッチの赤ワインで「エンジョイ」してほしいという意味でこの名前を付けた！パプリックと同じ畑で、今後は泡のパプリックとスティルワインのエンジョイを隔年で交互につくる予定！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 |

★new★
27.-18. VdF Konjo 2019
コンジョー(赤)

| | |
|-----------------|--|
| 品種 | カリニヤン25%、サンソー25%、 クレレット20%、テレブラン15%、 グルナッシュブラン15% |
| 樹齡 | 50年平均 |
| 土壤 | 丸い小石(ガレルレ)、玄武岩、 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | ファイバータンクで1ヶ月 |
| 発酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで9ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 トマトファルシ、 サンネクテルチーズ |
| ワインの 飲み頃 | 2021年～2031年 供出温度:14°C |
| テイステイング コメント | クランベリー、グロゼイユ、ザクロ、カシュー ナッツ、蜜蝋、インクの香り。ワインはピュ アかつ艶やかで明るく、フランボワーズの ような弾けるようなチャーミングな果実味と キュートな酸、繊細なタンニンの収斂味と のバランスが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 3,200円(税込3,520円) |
| ちなみに！ | 収穫日は8月27日。収量は30hL/ha。ド メヌの全てのブドウ品種を混ぜて赤ワイ ンのように仕込んだらどうなるか？というナ タリーの偶然のアイデアから生まれたワイ ン！ワイン名は日本語の「混醸」から取っ ている！エチケットは絵本画家のエマニュ エル・ウダールがデザインしている！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 |

VCN° 27

「Version.July-2020」
ナナ・ヴァン(Nana Vins)

| | | |
|---|----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| | 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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。 |
| | 気候 | 気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある |
|  | 畑総面積 | 3 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

★new vintage★

27.-8. VdF Bubbly ! 2018

Pétillant Naturel

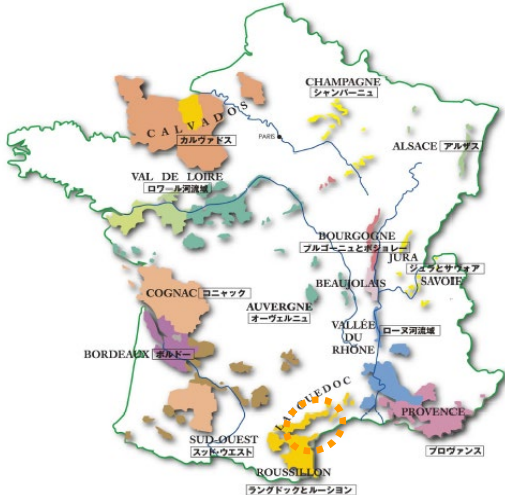

バブリー!

ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)

| | |
|-------------------|--|
| 品種 | サンソー100% |
| 樹齢 | 54年 |
| 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で18ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2020年3月 |
| マリアーージュ (生産者) | アペリティブ、 タラのフライタルタルソース添え |
| マリアーージュ (日本向け) | 焼き野菜のマリネ |
| ワインの 飲み頃 | 2020年~2025年 供出温度:7℃ |
| テイスティング コメント | フランボワーズ、イチゴ、リュバ ブ、ピンクグレープフルーツ、レモ ン、シトラス、桜餅、鉄分の香り。泡 立ちは滑らか。もぎたてのイチゴの フレーバーを伴ったまったりとしたエ キスとの絡みも良く、鉱物的で滋味 深くビターなミネラルがアフターに広 がる! |
| 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300円) |
| ちなみに! | 収穫日は8月25日と例年よりも1週 間早い!。2018年はミルデューの 被害により収量が15 hL/haと70% 減! 残糖1 g/L以下の完全辛口! 形式上はネゴスだが、実際はナタ リーが畑作業から収穫、醸造まで全 て管理している! SO ₂ 無添加、ノン フィルター! |

VCN° 27

「Version.May-2019」
ナナ・ヴァン(Nana Vins)

| | | |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| | 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・フ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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある | |
|  | 畑総面積 | 3 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

★new vintage★

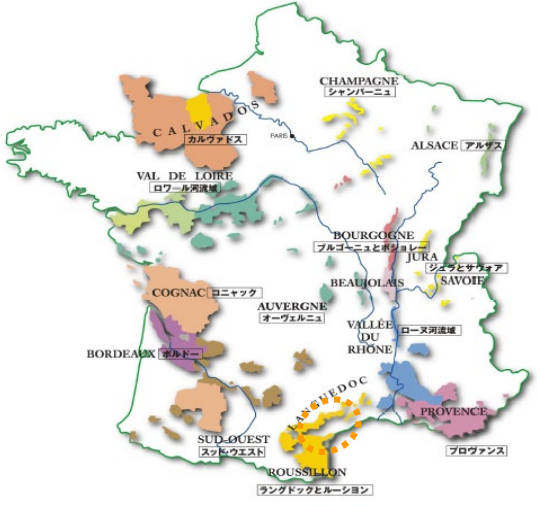

27.-8. VdF Bubbly ! 2017

Pétillant Naturel

パブリー!

ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)

| | |
|------------------|---|
| 品種 | サンソー100% |
| 樹齢 | 53年 |
| 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で10ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2018年9月 |
| マリアージュ (生産者) | 春野菜のエチューベ、 手長海老のポワレ |
| マリアージュ (日本向け) | 芽キャベツのフリット |
| ワインの 飲み頃 | 2019年~2024年 供出温度:7℃ |
| テイasting コメント | アセロラ、グレープフルーツ、シトラス、バラの香り。ワインはフレッシュかつミネラリー、泡立ちは繊細で柔らかく広がりがあり、透明感のある滋味で苦みのあるエキスにタイトな酸、鉱物的なミネラルがきれいに融合する! |
| 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 収穫日は8月16日と例年よりも2週間早い!。2017年は霜の被害により収量が25 hL/haと40%減! 残糖5 g/L以下! 2017年は収量が足りなかったため、エンジョイのブドウも全てパブリーに回した! 買いブドウはエミール・レディアから! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! |

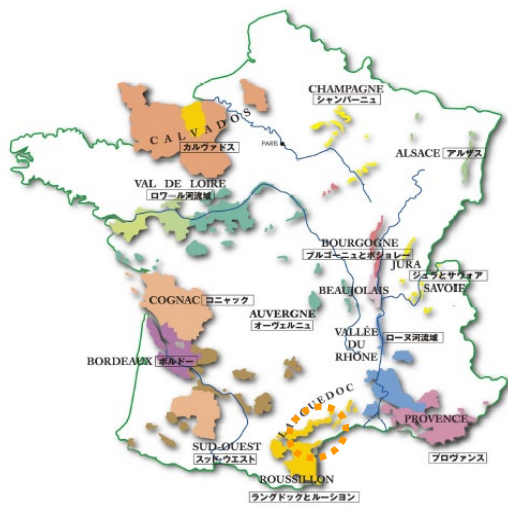
| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン |
| | AOC | VdF |
| | 歴史 | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニョロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャンニエルにドメヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある | |
|  | 畑総面積 | 3 ha |
| | 農法 | ビオロジック |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者1人 |
| | 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| ★new vintage★ 27.-17. VdF So Nath ! 2017 ソー・ナット ! (白) | | 27.-14. VdF So What ! 2013 Pétillant Naturel ソー・ワット ! ペティアンナチュレル (白泡) | | 27.-8. VdF Bubbly ! 2016 Pétillant Naturel バブリー ! ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡) | |
|---|--|--|---|---|--|
| 品種 | テレブラン100% | 品種 | テレブラン100% | 品種 | サンソー70%、カリニャン20%、クレレット10% |
| 樹齢 | 52年 | 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレレル)混じりの粘土質 | 土壌 | 丸い小石(ガレレル)混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 |
| 発酵 | 自然発酵で10日間 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で4年9ヶ月 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で8ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで9ヶ月 | デゴルジュマン | 2018年9月 | デゴルジュマン | 2017年7月 |
| マリアージュ (生産者) | 生ガキ、 エイヒレのムニエルケッパーソース | マリアージュ (生産者) | リンゴのコンポート パバ・オ・ラム | マリアージュ (生産者) | 鴨の生ハム、 グジェール |
| マリアージュ (日本向け) | 岩海苔のゼッポリーネ | マリアージュ (日本向け) | パクチーと春雨のサラダ | マリアージュ (日本向け) | アボカドとサーモンのブルスケッタ |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2022年 供出温度:7℃ |
| テイasting コメント | 青リンゴ、ライム、ヴェルヴェンヌ、白い花、セロリ、潮の香り。ワインはフレッシュかつ新鮮で、透明感のある白いフルーツの旨味エキスがあり、レモンを搾ったようなシャープな酸と洗練されたミネラルが軽快に喉をすり抜ける! | テイasting コメント | スウィーティー、レモンタルト、白い花、綿菓子、西洋ワサビ、天草の香り。ワインはフルーティーかつ、勢いのある泡立ちで、ほのかに甘く、柔らかなボディを柑橘の薄皮のような苦みが纏め上げる! | テイasting コメント | フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クロウプの香り。泡立ちは澆刺としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感には仄かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている! 例年よりアロマティックでボディがあり、果実味が豊かな印象! |
| 希望小売価格 | 2,450円(税込2,695円) | 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月1日。収量は20 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン! ナタリーらしいワインという意味を含めて Nathalieの略名Nath!と名付けた! SO ₂ はマロラクティック発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は8 g/L! 2015年の8月に一度リリースしたペティアンをさらに4年瓶熟させて再リリースした! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はナタリーの好きなマイルステイビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何かいけなない!?!」というSo What!をかけている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター | ちなみに! | 収穫日は9月4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L! 2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている! 買いブドウはエミール・レディアから! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意ください |

VCN° 27

「Version.December-2018」

ナナ・ヴァン(Nana Vins)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Nathalie Gaubicher

国>地域>村

フランス>ラングドック>アスピラン

AOC

VdF

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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。

気候

気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積

3 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

2人、季節労働者1人

趣味

料理、自然派ワイナリー訪問

生産者のモットー

その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

27.-14. VdF So What ! 2013

Pétillant Naturel

ソー・ワット!

ペティアンナチュレル(白泡)

27.-16. VdF Enjoy ! 2016

エンジョイ!(赤)

27.-8. VdF Bubbly ! 2016

Pétillant Naturel

バブリー!

ペティアン・ナチュレル(ロゼ泡)

| 品種 | テレブラン | 品種 | サンソー | 品種 | サンソー70%、カリニャン20%、クレレット10% |
|------------------|--|------------------|--|------------------|---|
| 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 52年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 | マセラシオン | ホーロータンクで15日間 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で4年9ヶ月 | 発酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で8ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2018年9月 | 熟成 | ホーロータンクで9ヶ月 | デゴルジュマン | 2017年7月 |
| マリアージュ (生産者) | リンゴのコンポート ババ・オラム | マリアージュ (生産者) | ウサギのガランティーヌ、 ローストチキン | マリアージュ (生産者) | 鴨の生ハム、 グジュール |
| マリアージュ (日本向け) | パクチーと春雨のサラダ | マリアージュ (日本向け) | 牛肉とパブリカの煮込み クローブ風味 | マリアージュ (日本向け) | アボカドとサーモンのブルスケッタ |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:14°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2022年 供出温度:7°C |
| テイスティング コメント | スウィーティー、レモンタルト、白い花、綿菓子、西洋ワサビ、天草の香り。ワインはフルーティーかつ、勢いのある泡立ちで、ほのかに甘く、柔らかなボディを柑橘の薄皮のような苦みが纏め上げる! | テイスティング コメント | クランベリー、ザクロ、ポタン、ボンボン、鯉節、黒鉛の香り。ワインは艶やかかつ果実味がみずみずしく染み入るように優しく、ダシのようなピュアな旨味にチャーミングな酸と洗練されたタンニンがきれいに溶け込む! | テイスティング コメント | フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クローブの香り。泡立ちは澀刺としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感は大かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている! |
| 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) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は8 g/L! 2015年の8月に一度リリースしたペティアンをさらに4年瓶熟させて再リリースした! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はナタリーの好きなマイルスデビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつくって何かいけなない!」というSo What!をかけている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター | ちなみに! | 収穫日は9月1日。収量は35 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名は、クリスチャンの残した最後のワイン2010年コーを楽しんでもらいたいとの思いで「Enjoy!」と付けられたのがオリジナル! その名前を気に入ったナタリーはEnjoyの名前をそのまま現在のサンソーに引き継いだ! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L! 2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている! 買いブドウはエミール・レディアから! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※注)必ず嘔きます! 1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。 |

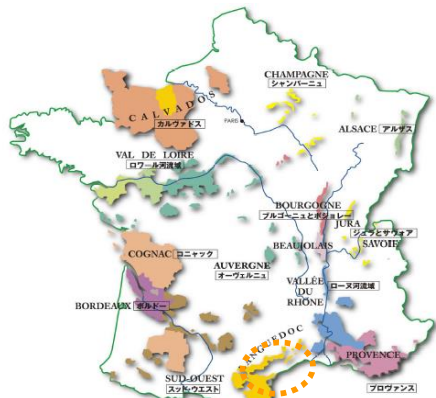
27.-17. VdF So Nath ! 2016
ソー・ナット！（白）

| | |
|------------------|--|
| 品種 | テレブラン |
| 樹齢 | 51年 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質 |
| マセラシオン | なし |
| 発酵 | ステンレスタンクで1ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ |
| マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と葱のレモンガラス炒め |
| ワインの 飲み頃 | 2017年～2027年 供出温度:9℃ |
| テイスティング コメント | 熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フュメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくよかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える！ |
| 希望小売価格 | 2,450円(税込2,695円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g！買いブドウはエミール・レディアから！ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン！ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 |

VCN° 27

「Version.November-2017」

ナナ・ヴァン (Nana Vins)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Nathalie Gaubicher

国>地域>村

フランス>ラングドック>アスピラン

AOC

VdF

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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。

気候

気候は地中海性気候で、畑はgalets roudesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積

2 ha + α (年によって異なる)

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、自然派ワイナリー訪問

生産者のモットー

その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

★new vintage★

27.-8. VdF Bubbly ! 2016

Pétillant Naturel

バブリー!

ロゼペティアンナチュラル(ロゼ泡)

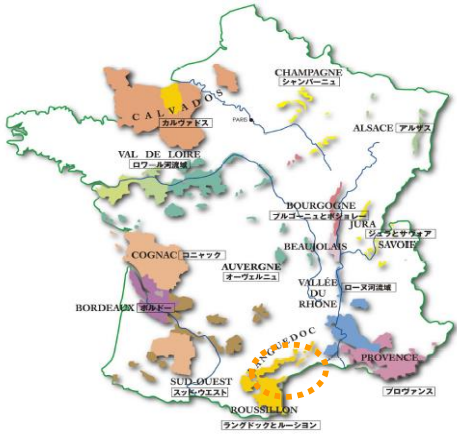
27.-17. VdF So Nath ! 2016

ソー・ナット!(白)

| | | | |
|------------------|---|------------------|---|
| 品種 | サンソー70%、カリニャン20%、クレレット10% | 品種 | テレブラン |
| 樹齢 | 60年平均 | 樹齢 | 51年 |
| 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 丸い小石混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 | マセラシオン | なし |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で8ヶ月 | 発酵 | ステンレスタンクで1ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2017年7月 | 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 鴨の生ハム、 グジェール | マリアージュ (生産者) | グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ |
| マリアージュ (日本向け) | アボカドとサーモンのブルスケッタ | マリアージュ (日本向け) | 鶏肉と葱のレモングラス炒め |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2022年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:9°C |
| テイステイング コメント | フランボワーズ、バラ、メロン、ジンジャー、タイム、クローブの香り。泡立ちは澁刺としていて、フレッシュな印象を与える。旨味が強く、残糖感は仄かに甘みを感じる程度で、ほろ苦さとの絶妙なバランスを保っている! 例年よりアロマティックでボディがあり、果実味が豊かな印象! | テイステイング コメント | 熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フェメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくよかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える! |
| 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) | 希望小売価格 | 2,450円(税込2,695円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月4日。収量は30 hL/ha。残糖2 g/L! 2016年はサンソーの収量減によりカリニャンとクレレットがアッサンブラージュされている! 買いブドウはエミール・レディアアから! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意ください | ちなみに! | 収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g! 買いブドウはエミール・レディアアから! ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン! ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 |

VCN° 27

「Version.July-2017」 ナナ・ヴァン (Nana Vins)



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Nathalie Gaubicher

国>地域>村 フランス>ラングドック>アスピラン

AOC VdF

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・プ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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。

気候

気候は地中海性気候で、畑はgalets roulésと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積 2 ha + α (年によって異なる)

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、自然派ワイナリー訪問

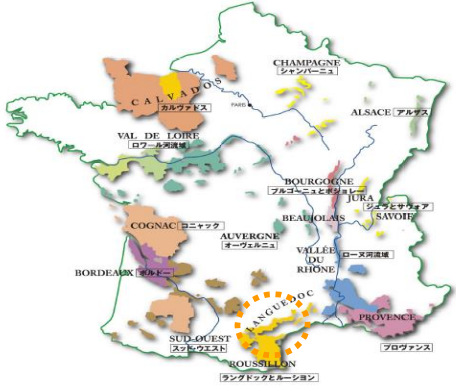

生産者のモットー その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

★new vintage★
27.-17. VdF So Nath! 2016
ソー・ナット! (白)

27.-16. VdF Enjoy! 2015
エンジョイ! (赤)

27.-8. VdF Bubbly! 2015
petillant naturel
バブリー!
ロゼペティアンナチュレル(ロゼ泡)

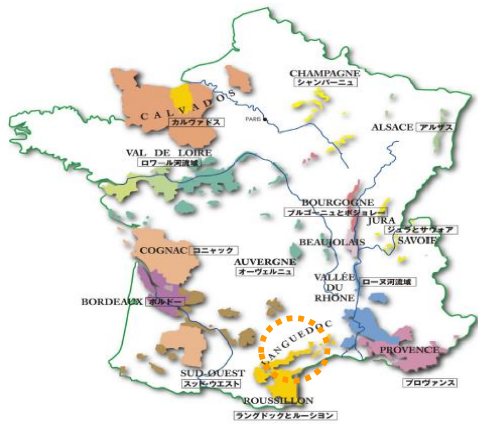
| 品種 | テレブラン | 品種 | サンソー | 品種 | サンソー |
|------------------|--|------------------|--|------------------|---|
| 樹齢 | 51年 | 樹齢 | 51年平均 | 樹齢 | 62年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | ホーロータンクで3週間 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 |
| 発酵 | ステンレスタンクで1ヶ月 | 発酵 | 自然酵母で15日 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で10ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 | 熟成 | ホーロータンクで9ヶ月 | デゴルジュマン | 2016年9月 |
| マリァージュ (生産者) | グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツァ | マリァージュ (生産者) | 生ハムメロン、 鶏肉のソテー・ジンジャーソース | マリァージュ (生産者) | アペリティフ、 ニンシとポテトのサラダ |
| マリァージュ (日本向け) | 鶏肉と葱のレモングラス炒め | マリァージュ (日本向け) | トマトファルシ | マリァージュ (日本向け) | 小魚の甘酢付け |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:9°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:15°C | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:7°C |
| テイスティング コメント | 熟したグレープフルーツ、白桃、西洋菩提樹、若いアーモンド、フメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで勢いとハリがあり、ふくやかな旨味エキスを繊細な酸と洗練されたミネラルがきれいに整える! | テイスティング コメント | フランボワーズ、グロゼイユ、はっさく、ゼスト、バラ、ジンジャーの香り。ワインは軽快かつチャーミングで、明るくピュアで柔らかい果実の旨みと洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙! | テイスティング コメント | フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香り。泡立ちはスマートで透明感のあるまるやかな旨味エキスを、心地よい苦みと鉱物的なミネラルが骨格を形成する! |
| 希望小売価格 | 2,450円(税込2,695円) | 希望小売価格 | 2,750円(税込3,025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10日。収量は35 hL/ha。残糖は0 g! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン! ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath!と名付けた! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は9月2日。収量は25 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから! 2010年に初リリースしたエンジョイは品種がコーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエストラブリュット! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はバブル=泡、そしてお金持ちのリッチ(バブリー)とリッチな味わいをかけている! なSO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※ガス圧が非常に高いため、開栓時はよく冷やし、吹きこぼれにご注意くださいませ |

| VCN° 27 | | 「Version.December-2016」 ナナ・ヴァン(Nana Vins) | |
|--|--|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Nathalie Gaubicher | |
| | 国>地域>村 | フランス>ラングドック>アスピラン | |
| | AOC | VdF | |
| | 歴史 | <p>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。ピニヨンの仕事と、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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。</p> | |
| 気候 | <p>気候は地中海性気候で、畑はgalets roudesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある</p> | | |
|  | 畑総面積 | 2ha+α(年によって異なる) | |
| | 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、自然派ワイナリー訪問 | |
| | 生産者のモットー | その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる | |

| ★ new release ★ 27.-17. VdF So Nath ! 2015 ソー・ナット ! (白) | | 27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel ハッピー! ペティアンナチュレル(白泡) | | ★ new vintage ★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2015 petillant naturel バブリー! ロゼペティアンナチュレル(ロゼ泡) | |
|---|---|--|---|--|---|
| 品種 | テレブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | サンソー |
| 樹齢 | 50年 | 樹齢 | 45年 | 樹齢 | 62年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | 一次発酵・熟成 | 自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月 |
| 発酵 | ステンレスタンクで1ヶ月 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で3年 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で10ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで8ヶ月 | デゴルジュマン | 2016年4月 | デゴルジュマン | 2016年9月 |
| マリアージュ (生産者) | 豚のスネ肉の煮込み、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | ホタテのグリエ、 フロマージュブラン | マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 ニンシとポテトのサラダ |
| マリアージュ (日本向け) | 牡蠣の香草焼き | マリアージュ (日本向け) | リンゴとブルーチーズのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 小魚の甘酢付け |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:7℃ |
| テイasting コメント | 黄リンゴ、白桃、アカシア、アーモンド、 フメ香、潮の香り。ワインはフレッシュ& フルーティーで、塩気のある凝縮した旨 味エキスとほのかに苦みの伴ったミネラ ルが口の中でじわっと広がる! | テイasting コメント | 蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ピヤ クダン、ラム酒の香り。ワインはふくよか で粘性があり、勢いある泡がシャープな 酸と心地よい苦みのあるミネラルをキレ 良くタイトに包み込む! | テイasting コメント | フランボワーズ、ルバーブ、ボタン、イチ ゴヨーグルト、若いアーモンド、白粉の香 り。泡立ちはスマートで透明感のあるま るやかな旨味エキスがあり、心地よい苦 みと鉱物的なミネラルが骨格を形成す る! |
| 希望小売価格 | 2,450円(税込2,695円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850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1日。収量は40 hL/ha。残糖は0 g ! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名は、ナタリーがまさに好きなワイン! ナタリーらしいワインという意味を込めてNathalieの略名Nath ! と名付けた! SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L 添加。軽くフィルター有。 | ちなみに! | 収穫日は9月28日。収量は17 hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュット! 買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から! ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアーソーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は8月27日。収量は35 hL/ha。残糖2 g/Lのエクストラブリュット! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はリッチな泡(バブル)をイメージして、SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※ガス圧が非常に高いため、開栓時は良く冷やし、吹きこぼれに十分ご注意くださいませ |

VCN° 27

「Version.August-2016」
ナナ・ヴァン(Nana Vins)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Nathalie Gaubicher

国>地域>村

フランス>ラングドック>アスピラン

AOC

VdF

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。ピニヨンの仕事と、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ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。

気候

気候は地中海性気候で、畑はgalets rougesと呼ばれる力強いワインを生み出す楕円形の石の区画と旧火山からくる繊細なワインを生み出す玄武岩の区画の2つのテロワールがある

畑総面積

2ha+α(年によって異なる)

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、自然派ワイナリー訪問

生産者のモットー

その土地のブドウのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

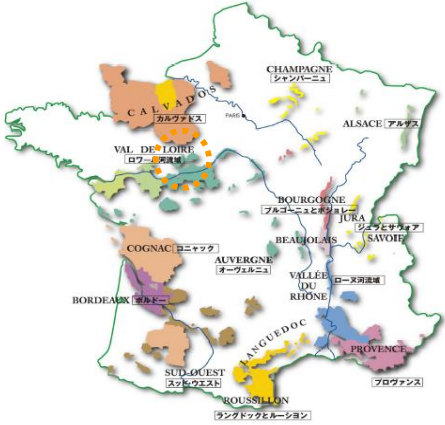
27.-9. VdF Happy ! 2010&2013
petillant naturel
ハッピー!
ベティアンナチュレル(白泡)

27.-15. VdF Peps ! 2008
petillant naturel
ペップス!
ベティアン・ナチュレル(白泡)

27.-16. VdF Enjoy ! 2014
エンジョイ!(赤)

| 品種 | シュナンブラン | 品種 | クレレット | 品種 | サンソー |
|------------------|---|------------------|---|------------------|---|
| 樹齢 | 45年 | 樹齢 | 70年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 | 土壌 | 玄武岩・粘土質・石灰質 |
| 一次発酵・熟成 | 自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月 | 一次発酵 | 自然酵母 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1ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で3年 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で8年 | 発酵 | 自然酵母で15日 |
| デゴルジュマン | 2016年4月 | デゴルジュマン | 2015年1月 | 熟成 | ファイバータンクで6ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ホタテのグリエ、 フロマーージュブラン | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 生ハムメロン | マリアージュ (生産者) | アンドウイェットのバナ、 マグレドカナル |
| マリアージュ (日本向け) | リンゴとブルーチーズのサラダ | マリアージュ (日本向け) | バナナケーキ | マリアージュ (日本向け) | 鶏ハツとキノコのソテー クミン風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:7℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:15℃ |
| テイステイング コメント | 蜜リンゴ、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ジャクダン、ラム酒の香り。ワインはふくよかで粘性があり、勢いある泡がシャープな酸と心地よい苦みのあるミネラルをキレイくタイトに包み込む! | テイステイング コメント | 白桃、洋ナシ、青梅、メロンの皮、ニワトコの花、シソの葉の香り。優しい微発泡で花の蜜のような仄かな甘味があり、細かく溶け込んだミネラルと強かな酸がじわっと口に染み入る! | テイステイング コメント | パッションフルーツ、グロゼイユ、バラ、ジンジャー、ミスクの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、明るくピュアな果実味を洗練されたミネラルと細かいタンニンの収斂味が引き締める! |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) | 希望小売価格 | 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28日。収量は17 hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュット! 買いブドウはエミール・レディアのロワールの畑から! ナタリー曰く、2008年に最初に作った長期熟成のユーアースーハッピーをイメージしてリバイバルしたとのこと! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。残糖は10 mg/L! 8年瓶熟を経た個性豊かなベティアンナチュレル! エミール・レディアが仕込んだワインをナタリーがデゴルジュマンしている! ワイン名はPep'sは「活力」や「バイタリティー」という意味がある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。買いブドウはエミール・レディアから! 2010年に初リリースしたエンジョイは品種がコーで、当初は1回きりで終わらせる予定だったが、ネーミングとラベルが気に入ったナタリーはサンソーで継続することに決めた! SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。軽くフィルター有。 |

VCN° 27 **「Version.August.2015」**
ナナ・ヴァン(Nana Vins)

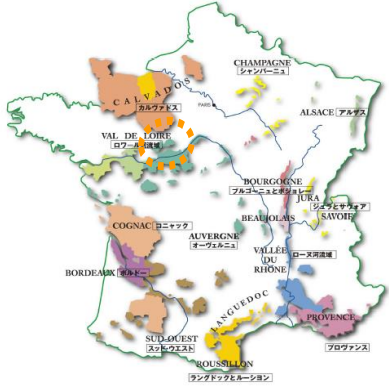


地図提供:フランス食品振興会



| | |
|----------|--|
| 生産者 | Nathalie 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・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。ピニヨンの仕事と、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 | ネゴシアンのため年によって異なる |
| 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、自然派ワイナリー訪問 |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| ★new release★ 27.-14. VdF So What ! 2013 petillant naturel ソー・ワット! ペティアンナチュレル (白泡) | | ★new release★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2013 petillant naturel バブリー! ペティアンナチュレル (ロゼ泡) | |
|--|---|---|--|
| 品種 | テレブラン100% | 品種 | サンソー100% |
| 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質 |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 | 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で7ヶ月 | 二次発酵・熟成 | 瓶内で16ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2014年7月 | デゴルジュマン | 2015年4月 |
| マリァージュ (生産者) | スモークサーモン、蟹とアボガドのサラダ | マリァージュ (生産者) | ニシンのマリネ、イチゴソルベ |
| マリァージュ (日本向け) | 鶏のレモン・ハーブ煮 | マリァージュ (日本向け) | クスクスのサラダ |
| ワインの飲み頃 | 2015年~2020年 供出温度:7℃ | ワインの飲み頃 | 2015年~2020年 供出温度:7℃ |
| テイステイングコメント | 洋ナシ、ナスたちウム、ライラック、タイム、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡立ちもやわらかく、ほのかに優しい甘味がキレのあるミネラルとまっすぐな酸が支える! | テイステイングコメント | イチゴ、フランボワーズ、ミント、桜餅、新生姜の甘酢の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちがタイトで勢いがあり、やさしくフルーティーな甘味に透明感のあるミネラル、心地よい苦みがきれいに溶け込む! |
| 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月2日。収量は28 hL/ha。残糖は10 g/L! 買いブドウはエミール・レディアから! ワイン名はナタリーの好きなマイルスディビスの曲「So What」と「マイナー品種のテレブランで泡をつかって何が悪いの!?!」というSo What!をかけた! ノンフィルター! SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は8月29日。収量は30 hL/ha。残糖は10 g/L! 品種は2013年からグルナッシュ&シラーに代わり、ヴィエーユ・ヴィエーヌのサンソー100%! 買いブドウはエミール・レディアから! ノンフィルター! SO ₂ 無添加! |

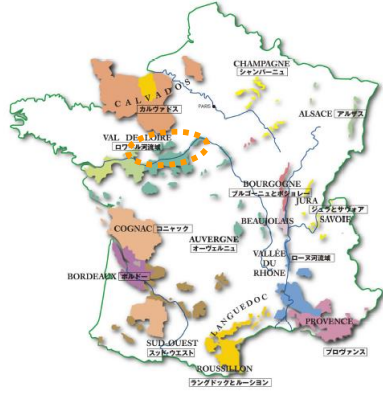


地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|--|
| 生産者 | Nathalie 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、 ヴヴレー |
| 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ |
| 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、自然派ワインナー訪問 |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-13.VdF You are so Lucky 2004 petillant naturel ユー・アー・ソー・ラッキー ペティアンナチュレル(白泡) | | 27.-8. VdF You are so bubbly rose petillant naturel ユー・アー・ソー・バブリー ペティアンナチュレル(ロゼ泡) | |
|--|---|--|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | グルナツシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50% |
| 樹齢 | 45年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | シレックス混じりの 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質・シレックス |
| 一次発酵 | 自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半 | 一次醱酵・熟成 | 自然酵母 2011年のグルナツシュ&シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月 |
| 二次発酵・熟成 | 瓶内で9年 | 二次発酵熟成 | グルナツシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュし 瓶内で3ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2013年9月 | デゴルジュマン | 2013年5月 |
| マリアージュ (生産者) | モリーユ茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 豚肉のカaramelソース煮 |
| マリアージュ (日本向け) | アンチョビとジャガイモのサラダ | マリアージュ (日本向け) | イチジクのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2014年~2019年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年~2018年 供出温度:7℃ |
| テイステイング コメント | ライム、ピスタチオ、ラディッシュ、西洋わさび、マッシュルームの香り。ワインはドライかつミネラリーでフィネスがあり、繊細でキレイのある泡とまっすぐな酸が鉱物的なミネラルの旨味と複雑に合い舞う! | テイステイング コメント | カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッチかつふくよかな広がりや厚みがあり、ほのかな甘味と香ばしい風味、心地よいミネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む! |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,400円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 残糖0gのエクストラブリュット! 約9年ヴヴレーの洞窟カーヴで瓶熟されたルメール・フルニエのペティアンナチュレルの抜栓したてのものをナタリーが飲んで一目惚れ! その場で全在庫を買い取った一回限りの掘り出しスペシャルキュヴェ! | ちなみに! | 途中で発酵が止まった2011年グルナツシュ&シラー(ラヴリーと同じワイン)に、発酵途中の2012年ピノドニスロゼ(モルティエ)をアッサンブラージュしペティアンに仕上げた! スペシャルキュヴェ! 残糖9g! |



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Christian Chaussard & Nathalie 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、
ヴヴレー

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。ピニヨロンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。

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

年によって異なる

農法

ビオロジックまたはビオディナミ

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、自然派ワイナリー訪問

生産者のモットー

クリスチャンのキャラクターが
十分反映されたワインをつくる

★new vintage★
27.-8. VdF You are so bubbly
rose pétillant naturel
ユー・アー・ソー・バブリー
ロゼ ペティアンナチュレル

27.-6. VdF You are so Cool
ユー・アー・ソー・クール

※ラベルのロット変更により、
現行ラベルは「2011」と記載されています

★new vintage★
27.-11. AC Vouvray Blanc 2010
You are so Special
AC ヴヴレー白
ユー・アー・ソー・スペシャル

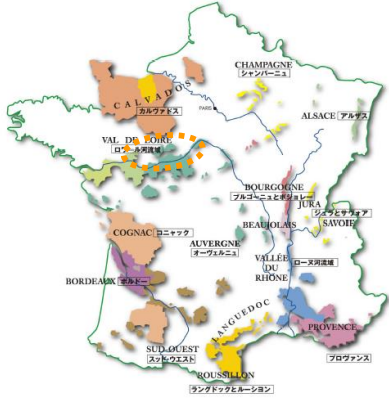
| 品種 | グルナツシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50% | 品種 | ソービニオン・ブラン80%、 シャルドネ20% | 品種 | シュナン・ブラン |
|------------------|--|------------------|---|------------------|--|
| 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 25年~30年 | 樹齢 | 23年~28年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質・シレックス | 土壌 | 粘土質・シレックス | 土壌 | 粘土質・シレックス |
| 製法 | ペティアンナチュレル | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 一次醱酵・熟成 | 自然酵母 2011年のグルナツシュ&シラー ファイバータンクで16ヶ月、 2012年のピノドニス ファイバータンクで3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニオンブラン:ファイバーで15日間 | 醱酵 | 自然酵母で18ヶ月 |
| 二次発酵熟成 | グルナツシュ&シラーに発酵中の ピノドニスをアッサンブラージュ 瓶内で3ヶ月 | | | | |
| デゴルジュマン | 2013年5月 | 熟成 | 2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成 後、2011年のソービニオンとブレンドし、 ファイバータンクで5ヶ月 | 熟成 | 古樽で20ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | アペリティフ、 豚肉のカaramelソース煮 | マリァージュ (生産者) | 南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイひれのムニエル | マリァージュ (生産者) | 海老のムース、 鶏肉のポトフ |
| マリァージュ (日本向け) | イチジクのタルト | マリァージュ (日本向け) | イサキとグレープフルーツのマリネ | マリァージュ (日本向け) | 新玉ねぎとマッシュルームのオムレツ |
| ワインの 飲み頃 | 2013年~2018年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2023年 供出温度:9°C |
| テイステイング コメント | カリンやイチゴジャム、熟したメロン、水 飴、焼き立てのパンの香り。ワインはリッ チかつふくよかな広がり厚みがあり、ほ のかな甘味と香ばしい風味、心地よいミ ネラルの苦みを繊細な泡が優しく包む! | テイステイング コメント | カリンのジャムやハチミツ、カaramel、トウ モロコの香り。味わいに落ち着きがあり 、透明感のあるミネラルとダシのような 旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、 余韻に複雑で香ばしい風味が長く残 る! | テイステイング コメント | キンモクセイやプリオッシュ、若いアーモ ンド、ミネラルの香り。ワインはピュアか つふくよかで線のあるまっすぐな酸とほ のかな甘味、ミネラルの優しい旨味がバ ランスの良いハーモニーを奏でる! |
| 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに! | 途中で発酵が止まった2011年グルナツ シュ&シラー(ラヴリーと同じワイン)に、 発酵途中の2012年ピノドニスロゼ(モル ティエ)をアッサンブラージュしペティアン に仕上げた! スペシャルキュヴェ! 残糖 9g! | ちなみに! | 今年のクールは2010年樽熟シャルドネと 2011年ソービニオンの贅沢なアッサン ブラージュ! 収穫日はシャルドネが2010年 9月30日、ソービニオンが2011年9月25 日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッ キー・プレスとフィリップ・サレから! | ちなみに! | 収穫日は09年と全く同じく10月1日~2 日! 残糖分は10gあるが、それを感じさ せない酸とミネラルがある! マロは 100%終わった時点でフィルター処理。 SO2は瓶詰め時に2g。買いブドウはオリ ヴィエ・カレムから! |

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | | 27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ | |
|---|--|--|---|---|--|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノ・ノワール | 品種 | グルナッシュ80%、シラー20% |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 36年平均 | 樹齢 | 57年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | 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2週間 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで7ヶ月 | 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13ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 カスレ | マリアージュ (生産者) | 冷製アンドゥイエット、 ボンレヴェックチーズ | マリアージュ (生産者) | ガスパッチョ、 ムール貝のクリーム煮 |
| マリアージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとハーブのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 豚肉のシソ巻き | マリアージュ (日本向け) | 海老のスパイス オーロラソース |
| ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年～2017年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2013年～2020年 供出温度:7℃ |
| テイスティング コメント | スマレヤクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！ | テイスティング コメント | カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！ | テイスティング コメント | 小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、ミネラルの香り。口当たり優しく染み入るような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、後からじわっと広がる酸が複雑な味わいのハーモニーを奏でる！ |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,400円(税込2,640円) |
| ちなみに！ | 2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破碎で、ブドウはバイオナミを实践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！ | ちなみに！ | ピノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。 | ちなみに！ | 収穫日は9月1～2日。収量は28hl！ブドウはアルデッシュのつくり手ドメーヌ・マゼールから！（現地で収穫＆压榨したジュースを6℃まで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した！）残糖分は9g/l！フィルター有。 |

VCN° 27

Version, April-2013

ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供: フランス食品振興会



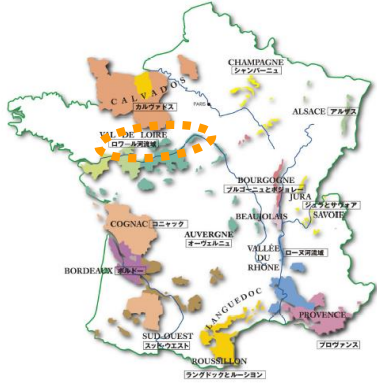
| | |
|----------|--|
| 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie Gaubicher |
| 国>地域>村 | フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン |
| AOC | コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー |
| 歴史 | クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ピニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちしながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| 気候 | 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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはビオディナミ |
| 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、自然派ワインナー訪問 |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| ★new release★ 27.-11. VdF You are so lovely rose (2011) ユー・アー・ソー・ラヴリー ロゼ | | 27.-6. VdF You are so Cool ユー・アー・ソー・クール | | ★new vintage★ 27.-11. AC Vouvray Blanc 2010 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル | |
|--|---|--|---|--|--|
| 品種 | グルナッシュ80%、シラー20% | 品種 | ソービニオン・ブラン80%、 シャルドネ20% | 品種 | シュナン・ブラン |
| 樹齢 | 57年 | 樹齢 | 25年~30年 | 樹齢 | 23年~28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 | 無し | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニオンブラン:ファイバーで15日間 | 醱酵 | 自然酵母で18ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで13ヶ月 | 熟成 | 2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニオンとブレンドし、 ファイバータンクで5ヶ月 | 熟成 | 古樽で20ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | ガスパッチョ、 ムール貝のクリーム煮 | マリアーージュ (生産者) | 南仏風鶏肉のクルマシ詰め、 エイひれのムニエル | マリアーージュ (生産者) | 海老のムース、 鶏肉のポトフ |
| マリアーージュ (日本向け) | 海老のスパイシー オーロラソース | マリアーージュ (日本向け) | イサキとグレープフルーツのマリネ | マリアーージュ (日本向け) | 新玉ねぎとマッシュルームの オムレツ |
| ワインの 飲み頃 | 2013年~2020年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2013年~2023年 供出温度:9°C |
| テイステイング コメント | 小梅やスモモ、ユーカリ、アールグレイ、 ミネラルの香り。口当たり優しく染み入る ような甘さと軽く収斂味のあるミネラル、 後からじわっと広がる酸が複雑な味わいの ハーモニーを奏でる! | テイステイング コメント | カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウ モロコの香り。味わいに落ち着きがあり、 透明感のあるミネラルとダシのような 旨味、繊細な酸に絶妙な安定感があり、 余韻に複雑で香ばしい風味が長く残 る! | テイステイング コメント | キンモクセイやプリオッシュ、若いアーモ ンド、ミネラルの香り。ワインはビュアか つふくよかで線のあるまっすぐな酸とほ のかな甘味、ミネラルの優しい旨味がバ ランスの良いハーモニーを奏でる! |
| 希望小売価格 | 2,400円(税込2,640円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750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1~2日。収量は28hl!ブドウはアルデッシュのつくり手ドメヌ・マゼールから!(現地では収穫&压榨したジュースを6°Cまで冷やし、トラックでロワールまで運んで醸造した!)残糖分は9g/l!フィルター有。 | ちなみに! | 今年のクールは2010年樽熟シャルドネと2011年ソービニオンの贅沢なアッサンブラージュ!収穫日はシャルドネが2010年9月30日、ソービニオンが2011年9月25日。収量は40hl/ha。ブドウはジャックキー・プレスとフィリップ・サレから! | ちなみに! | 収穫日は09年と全く同じく10月1日~2日!残糖分は10gあるが、それを感じさせない酸とミネラルがある!マロは100%終わった時点でフィルター処理。SO2は瓶詰め時に2g。買いブドウはオリヴィエ・カレムから! |

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-5. VdF You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | |
|---|--|--|---|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノ・ノワール |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 36年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | 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2週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 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 |
| マリアージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 カスレ | マリアージュ (生産者) | 冷製アンドウイエット、 ボンレヴェックチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとハーブのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 豚肉のシソ巻き |
| ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年～2017年 供出温度:14℃ |
| テイスティング コメント | スマレヤクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る！ | テイスティング コメント | カーネーションや赤いバラの花やアニス、ミネラルの香り。果実味がやわらかくまろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良い！ |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに！ | 2008年の収穫日は10月15日！100%除梗破碎で、ブドウはピオディナミを实践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入！ | ちなみに！ | ピノワールが手に入りづらくこの2010年でしばらくビューティフルはお休み！収穫日は9月20日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。 |

VCN° 27

「Version, June-2012」
ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)



地図提供: フランス食品振興会



| | |
|----------|---|
| 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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、 ヴヴレー |
| 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| 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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ |
| 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、自然派ワインナー訪問 |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| ★new vintage★ 27.-6. VdF You are so Cool VdF ユー・アー・ソー・クール | | 27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | ★new vintage★ 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2010) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | |
|---|--|--|--|---|---|
| 品種 | ソービニオンブラン80%、 シャルドネ20% | 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノワール |
| 樹齢 | 25年~30年 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 36年平均 |
| 土壌 | 粘土質・シレックス | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 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2週間 |
| 醗酵 | 自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニオンブラン:ファイバーで15日間 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | 2010年のシャルドネを古樽で12ヶ月熟成後、2011年のソービニオンとブレンドし、 ファイバータンクで5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 |
| マリアージュ (生産者) | 南仏風鶏肉のクルマシ詰め、 エイひれのムニエル | マリアージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 カスレ | マリアージュ (生産者) | 冷製アンドウイエット、 ボンレヴェックチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | イサキとグレープフルーツのマリネ | マリアージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとハーブのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 豚肉のシソ巻き |
| ワインの 飲み頃 | 2012年~2022年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2012年~2017年 供出温度:14℃ |
| テイスティング コメント | カリンのジャムやハチミツ、カラメル、トウモロコシの香り。味わいに落ち着きがあり、 透明感のあるミネラルとダシのような旨味、 繊細な酸に絶妙な安定感があり、余韻に複雑で香ばしい風味が長く残る! | テイスティング コメント | スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、 鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸との バランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る! | テイスティング コメント | カーネーションや赤いバラの花やアニス、 ミネラルの香り。果実味がやわらかく、 まろやかで清涼感があり、繊細な酸と溶け込んだ ミネラルの旨味とのバランスが良い! |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに! | 今年のクールは2010年樽熟シャルドネと 2011年ソービニオンの贅沢なアッサンブラージュ! 収穫日はシャルドネが2010年9月30日、 ソービニオンが2011年9月25日。 収量は40hl/ha。ブドウはジャッキー・ プレスとフィリップ・サレから! | ちなみに! | 2008年の収穫日は10月15日!100%除 梗破碎で、ブドウはバイオダイナミを実践 するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュ ノー・アリオンから購入! | ちなみに! | ピノワールが手に入りづらくこの2010 年ではしばらくビューティフルはお休み! 収穫日は9月20日。買いブドウはトゥー レーヌのブドウ栽培者ジャッキー・プレス から。 |

| ★new vintage★ 27.-7. AC Vouvray Blanc 2010 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・ファイン | | 27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル | | 27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・パブリィ ロゼ ペティアンナチュレル | |
|---|--|---|---|---|--|
| 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | グルナツシュン50%、カリニャン50% |
| 樹齢 | 23年～28年 | 樹齢 | 22年～27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・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | 製法 | メトッド・リユール |
| 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で12ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで18ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 瓶内で12ヶ月 |
| | | | | デゴルジュマン | 2010年1月20日 |
| マリアージュ (生産者) | タラのボワレ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | メバルのボワレ、 ローストチキン | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 ソーセージのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | ムール貝のパン粉焼 | マリアージュ (日本向け) | 鶏のカシューナッツ炒め | マリアージュ (日本向け) | エビとアボカドのサラダ |
| ワインの 飲み頃 | 2012年～2022年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:7℃ |
| テイステイング コメント | 熟したリンゴやレモングラス、アプリコットの種、ミネラルの香り。ワインはフレッシュ&ミネラリーでさわやかな酸と凝縮した旨味が味わいを引き立て、後から細長い酸の余韻がゆっくり伸びる！ | テイステイング コメント | パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！ | テイステイング コメント | アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月27～28日。収量は40hl/ha。「ファイン」のコンセプトはヴヴレーシュナンのフレッシュでミネラリーな味わいを引き出すこと！ブドウは「スペシャル」と同じ！残糖分ゼロ！ブドウはオリヴィエ・カレムから！ | ちなみに！ | 収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！ | ちなみに！ | 収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫&压榨。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！ |

| 27.-9. VdF Petillant Naturel (2010) You are so happy ペティアンナチュレル ユー・アー・ソー・ハッピー | |
|--|--|
| 品種 | シュナンブラン70% ソービニオンブラン30% |
| 樹齢 | 31年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質、シスト |
| 製法 | メトッド・リユール |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で3ヶ月 |
| デゴルジュマン | なし |
| マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 スズキのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | バーニャカウダ |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2016年 供出温度:8℃ |
| テイステイング コメント | 洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい苦味が残る！ |
| 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) |
| ちなみに！ | 収穫日はソービニオンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし！買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニオンがトゥーレーヌのジャッキ・プレスから！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,700円(税込6,156円)になります。 |

↑↑↑以前の資料に品種の記載ミスがありました。(カベルネではなく)グルナツシュ50%とカリニャン50%です。お詫びの上、訂正いたします。

| VCN° 27 | | 「Version, December-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie) | |
|----------|------------------------------|--|--|
| | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー | |
| | 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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 | |
| | 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 | 年によって異なる | |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ | | |
| 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、自然派ワインナー訪問 | | |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる | | |

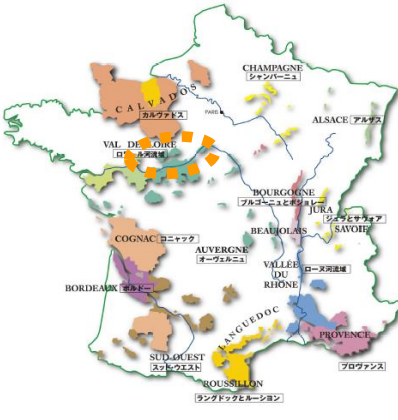
| ★new vintage★ 27.-9. VdT Petillant Naturel (2010) You are so happy ペティアンナチュラル ユー・アー・ソー・ハッピー | | 27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | |
|---|--|--|--|--|---|
| 品種 | シュナンブラン70% ソービニオンブラン30% | 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノワール |
| 樹齢 | 31年平均 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 35年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質、シスト | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| 製法 | メソッド・リユール | マセラシオン | 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12日間 |
| 一次醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 二次醱酵&熟成 | 瓶内で3ヶ月+α | 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5ヶ月 |
| デゴルジュマン | なし | | | | |
| マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 スズキのグリエ | マリアージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 カスレ | マリアージュ (生産者) | 骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | もやしとアサリのピーナツあえ | マリアージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとハーブのサラダ | マリアージュ (日本向け) | 鶏レバーのスパイス炒め |
| ワインの 飲み頃 | 2011年~2016年 供出温度:8℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度:14℃ |
| テイステイング コメント | 洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める! 余韻に心地よい苦味が残る! | テイステイング コメント | スミレやクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る! | テイステイング コメント | 赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす! |
| 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに! | 収穫日はソービニオンが9月23日でシュナンが9月29日。収量は30hl/ha。2010年はデゴルジュマンなし! 買いブドウはシュナンがヴヴレーのオリヴィエ・カレム、ソービニオンがトゥーレーヌのジャッキー・プレスから! ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,700円(税込6,156円)になります。 | ちなみに! | 2008年の収穫日は10月15日! 100%除梗破砕で、ブドウはバイオダイナミを実践するトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入! | ちなみに! | ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが再復活! 収穫日は9月10日。買いブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキー・プレスから。 |

| 27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・フィン | | 27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル | | 27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・パブリィ ロゼ ペティアンナチュレル | |
|---|---|---|---|---|--|
| 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | ゲルナッシュン50%、 カリニヤン50% |
| 樹齢 | 22年～27年 | 樹齢 | 22年～27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・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | 製法 | メソッド・リユール |
| 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で12ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで12ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 瓶内で12ヶ月 |
| | | | | デゴルジュマン | 2010年1月20日 |
| マリアージュ (生産者) | 鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 ソーセージのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ | マリアージュ (日本向け) | イサキのアクアパッツァ | マリアージュ (日本向け) | グレープフルーツとエビのサラダ |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:7℃ |
| テイスティング コメント | 白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、 ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やか な甘みと凝縮したミネラルのハーモニー が絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸が ワインの骨格を支える！ | テイスティング コメント | パイナップルやマジパン、ふきのとうのよ うな清涼感のある香りもある。ワインは ピュアかつスマートで、透明感のある旨 味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け 合いとてもバランスが良い！ | テイスティング コメント | アーモンドやミネラル、マジパンの香り。 クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミ ネラルの質感がワインの味わいを引き 締める。後味にブドウの果肉のフレー バーが長く残る。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが 70%の時点でフィルター処理。買いブド ウはオリヴィエ・カレムから！ | ちなみに！ | 収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴ レーは同じワインを2つの異なる醸造方 法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロ は100%終わった時点でフィルター処 理。買いブドウはオリヴィエ・カレムか ら！ | ちなみに！ | 収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼ ルの友人からブドウを買い、その場で収 穫＆压榨。1日かけて6度まで冷やした ジュースをトラックでロワールのドメーヌ まで運び、醸造した！ |

| | | |
|---------|---|------------------------------|
| VCN° 27 | 「Version, June-2011」 ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie) | |
| | <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 |
| 国>地域>村 | | フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン |
| AOC | コト・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー | |
| 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 | |
| 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 | 年によって異なる |
| | 農法 | ビオロジックまたはビオディナミ |
| | 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、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | | 27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvée You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン | |
|---|--|--|--|--|--|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノワール | 品種 | シュナン・ブラン |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 35年平均 | 樹齢 | 20年~25年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 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 | ファイバータンクで12日間 | マセラシオン | なし |
| 醗酵 | 自然酵母で3週間 | 醗酵 | 自然酵母で3週間 | 醗酵 | 自然酵母で4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5ヶ月 | 熟成 | ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 カスレ | マリージュ (生産者) | 骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ | マリージュ (生産者) | 生ガキ、 白身魚のグリエ |
| マリージュ (日本向け) | シェーヴルチーズとハーブのサラダ | マリージュ (日本向け) | 鶏レバーのバルサミコンソテー | マリージュ (日本向け) | 鮎の塩焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度: 14°C | ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度: 14°C | ワインの 飲み頃 | 2008年~2018年 供出温度: 11°C |
| テイステイング コメント | スマレヤクローブ、ペッパーなどのスパイス、鉱物的なミネラルの香り。アタックが新鮮で若々しいタンニンとやさしい酸とのバランスが良く、余韻にタンニンの収斂味が残る! | テイステイング コメント | 赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす! | テイステイング コメント | ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、張りのある酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに! | 2008年の収穫日は10月15日! 100%除梗破碎で、ブドウはビオディナミを実践するトゥレーヌのブドウ栽培家ブリュノー・アリオンから購入! | ちなみに! | ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが復活! 収穫日は9月10日。買いブドウはトゥレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。 | ちなみに! | マロラクティック醗酵を経ていない超辛口ワイン! ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。 |

| ★new vintage★ 27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・フィン | | 27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴヴレー白 ユー・アー・ソー・スペシャル | | 27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・パブリィ ロゼ ペティアンナチュレル | |
|--|---|---|---|---|--|
| 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン | 品種 | ゲルナッシュン50%、カリニヤン50% |
| 樹齢 | 22年～27年 | 樹齢 | 22年～27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・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | 製法 | メソッド・リユール |
| 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で12ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで12ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 瓶内で12ヶ月 |
| | | | デゴルジュマン | | |
| マリアージュ (生産者) | 鯛のマリネ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | メバルのポワレ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 ソーセージのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | スナップエンドウと ゆで卵のマヨネーズあえ | マリアージュ (日本向け) | イサキのアクアパッツァ | マリアージュ (日本向け) | グレープフルーツとエビのサラダ |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:7℃ |
| テイステイング コメント | 白桃やルバーブ、ハチミツ、ミネラル、ヨーグルトの香り。すっきりとした爽やかな甘みと凝縮したミネラルのハーモニーが絶妙で、後から上がる真っ直ぐな酸がワインの骨格を支える！ | テイステイング コメント | パイナップルやマジパン、ふきのとうのような清涼感のある香りもある。ワインはピュアかつスマートで、透明感のある旨味とミネラルが繊細な甘みとうまく溶け合いとてもバランスが良い！ | テイステイング コメント | アーモンドやミネラル、マジパンの香り。クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,850円(税込3,135円) | 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロが70%の時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！ | ちなみに！ | 収穫日は10月1日～2日！09年のヴヴレーは同じワインを2つの異なる醸造方法で仕込んでいる！残糖分は3g。マロは100%終わった時点でフィルター処理。買いブドウはオリヴィエ・カレムから！ | ちなみに！ | 収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫＆压榨。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！ |

| | | |
|--|------------------------------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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、 ヴヴレー |
| | 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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| | 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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ | |
| 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、自然派ワイナリー訪問 | |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる | |

| 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | | 27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvée You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン | |
|--|--|--|--|--|--|
| 品種 | ピノワール | 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | シュナン・ブラン |
| 樹齢 | 35年平均 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 20年~25年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 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12日間 | 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3週間 | 醱酵 | 自然酵母で5ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で4ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで5ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 | 熟成 | ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 田舎風パテ、 骨付き豚のグリエ、 ブリーチーズ | マリージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 シェブルチーズ | マリージュ (生産者) | 生ガキ、 白身魚のグリエ |
| マリージュ (日本向け) | マグロのステーキ 粒マスタード添え | マリージュ (日本向け) | ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き | マリージュ (日本向け) | サバの岩塩焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2010年~2015年 供出温度: 14℃ | ワインの 飲み頃 | 2008年~2011年 供出温度: 14℃ | ワインの 飲み頃 | 2008年~2018年 供出温度: 11℃ |
| テイステイング コメント | 赤いバラの花やミント、ペッパー、ミネラルの香り。果実味がはじけるように新鮮で、ピュアなミネラルと直線的で伸びのある酸が口を満たす! | テイステイング コメント | コショウやスミレ、キルッシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ! アフターに若干しいタンニンと心地よい苦味が残る。 | テイステイング コメント | ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300円) |
| ちなみに! | ヴァンクールの強い要望により、ピノワール品種でビューティフルが復活! 収穫日は9月10日。買いブドウはトゥレーヌのブドウ栽培者ジャッキープレスから。 | ちなみに! | 2007年はブドウの除梗破砕あり!(2006年していない) ブドウはトゥレーヌのバイオダイナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。 | ちなみに! | マロラクティック醱酵を経ていない超辛口ワイン! ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。 |

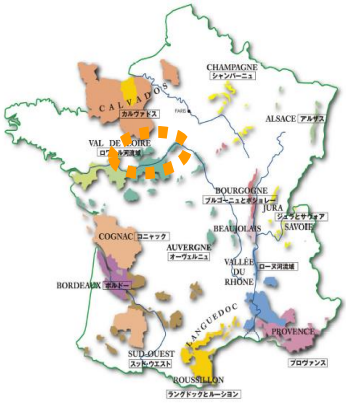
| 27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル | | 27.-9. VdT You are so happy petillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル | |
|---|--|---|---|
| 品種 | グルナツション50%、 カリニャン50% | 品種 | ソービニヨンブラン80% シュナンブラン20% |
| 樹齢 | 40年平均 | 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質、シスト |
| 製法 | メッド・リユーラル | 製法 | メッド・リユーラル |
| 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 |
| 熟成 | 瓶内で12ヶ月 | 熟成 | 瓶内で6ヶ月 |
| デゴルジュマン | 2010年1月20日 | デゴルジュマン | 2009年9月28日 |
| マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 ソーセージのグリエ | マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 スズキのムニエル |
| マリアージュ (日本向け) | グレープフルーツとエビのサラダ | マリアージュ (日本向け) | ハチミツ焼き豚 |
| ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2010年～2015年 供出温度:7°C |
| テイステイング コメント | アーモンドやミネラル、マジパンの香り。 クリスピーな泡、キリッと締まった酸、ミネラルの質感がワインの味わいを引き締める。後味にブドウの果肉のフレーバーが長く残る。 | テイステイング コメント | ブリオッシュやマジパン、鉱物的な香り。 酸が直線的で伸びがあり、優しい泡やミネラルとうまく融合しワインの味わいをキリッと引き締める！余韻に白ブドウの皮のフレーバーが長く残る！ |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300円) |
| ちなみに！ | 収穫日は8月30日。08年はドメーヌ・マゼルの友人からブドウを買い、その場で収穫&压榨。1日かけて6度まで冷やしたジュースをトラックでロワールのドメーヌまで運び、醸造した！ | ちなみに！ | ピオディナミのブドウ栽培家ブリュノ・アリオンが2008年ソービニヨンブラン80%にシュナンブラン20%(ルメール・フルニエのモワール2002年のワイン)をアッサンブラージュしてつくった！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。 |

ナナ・ヴァン・エ・コンパニー(Nana Vins et Compagnie)

| | | |
|------------------------|------------------------------|--|
| <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー |
| | 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| | 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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ | |
| 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、自然派ワインナー訪問 | |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる | |

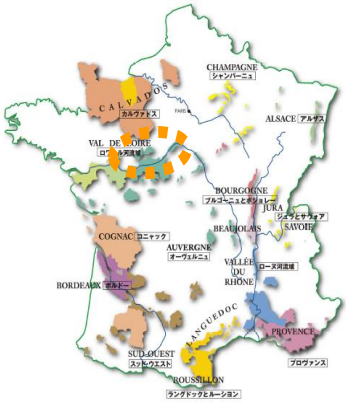

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白 | | 27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvée You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン | |
|---|--|---|--|---|---|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ソーピニオン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 20年~25年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 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 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で5ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で4ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで10ヶ月 | 熟成 | ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 シェブルチーズ | マリァージュ (生産者) | ラトウイユ、 フレッシュシェブルチーズ | マリァージュ (生産者) | 生ガキ、 白身魚のグリエ |
| マリァージュ (日本向け) | ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き | マリァージュ (日本向け) | 酢もつ | マリァージュ (日本向け) | カジキマグロのピカタ |
| ワインの飲み頃 | 2008年~2011年 供出温度: 14℃ | ワインの飲み頃 | 2008年~2013年 供出温度: 10℃ | ワインの飲み頃 | 2008年~2018年 供出温度: 11℃ |
| テイステイングコメント | コショウやスミレ、キルツシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ! アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。 | テイステイングコメント | 香ばしい香やハーブのグラスシーな香り。ミネラルイでフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。 | テイステイングコメント | ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。 |
| 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300円) |
| ちなみに! | 2007年はブドウの除梗破砕あり!(2006年していない) ブドウはトウレーヌのバイオダイナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。 | ちなみに! | ブドウはバイオダイナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。 | ちなみに! | マロラクティック醱酵を経していない超辛口ワイン! ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。 |

| 27.-8. VdT You are so bubbly rose petillant naturel (2007) ユー・アー・ソー・バブリー ロゼ ペティアンナチュレル | | 27.-9. VdT You are so happy petillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル | |
|---|--|---|--|
| 品種 | カベルネソービニオン50%、 グルナツシュ30%、 サンソー10%、コー10% | 品種 | ソービニオンブラン50%、 シュナンブラン50% |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質、シレックス |
| 製法 | メソッド・リユール | 製法 | メソッド・リユール |
| 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母 (ミッシェルオジェのワインで再醱酵) |
| 熟成 | 瓶内で5ヶ月 | 熟成 | 瓶内で9ヶ月 |
| デゴルジュマン | 10月6日 | デゴルジュマン | 2009年1月10日 |
| マリアージュ (生産者) | アペリティブ、 香草入りソーセージのグリエ | マリアージュ (生産者) | キッシュロレーヌ、 ソーセージのプリオッシュ包み |
| マリアージュ (日本向け) | カルフォルニアロール | マリアージュ (日本向け) | チーズのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2008年~2010年 供出温度:7°C | ワインの 飲み頃 | 2009年~2019年 供出温度:9°C |
| テイステイング コメント | スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラリーでボリュームがあり柔らかな酸 とムースとのバランスが良い。余韻に心 地よい苦味が残る。 | テイステイング コメント | プリオッシュやハチミツ、香ばしい香り。 やさしい泡立ちで、ミネラル感とほのか な甘みにも似た旨味とのバランスが絶 妙で、ワインの味わいに奥行きとふくら みがある！絶品！ |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,300円) |
| ちなみに！ | ブドウはアルデッシュの作り手ドメーヌ・ マゼルがその場で収穫&压榨。1日かけ て6度まで冷やしたジュースをトラックでロ ワールのドメーヌまで運び、醸造した。ち なみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。 | ちなみに！ | ソービニオンブラン(ミッシェル・オジェの レ・ブッシェール・ド・リュヌ2004年のワイン) とシュナンブラン(ルメール・フルニエ のモワル―2002のワイン)のみごとな アッサンブラージュ！しかもこの組み合 わせは今回限り！！ |


| | | |
|--|------------------------------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー |
| | 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。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| | 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 | 年によって異なる |
| 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ | |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメーヌのスタッフ | 4人 | |
| 趣味 | 料理、自然派ワイナリー訪問 | |
| 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる | |

**27.-8. VdT You are so bubbly
rose pétillant naturel (2007)
ユー・アー・ソー・パブリイ
ロゼ ペティアンナチュレル**

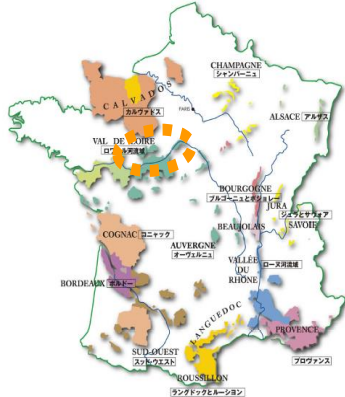
| | |
|------------------|--|
| 品種 | カベルネソービニオン50%、 グルナッシュ30%、サンソー10%、コー 10% |
| 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| 製法 | メソッド・リユール |
| 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月 |
| 熟成 | 瓶内で5ヶ月 |
| デゴルジュマン | 10月6日 |
| マリアージュ (生産者) | アペリティフ、 香草入りソーセージのグリエ |
| マリアージュ (日本向け) | いちごのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2008年~2010年 供出温度: 7°C |
| テイस्टینگ コメント | スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラルイデボリュームがあり柔らかな酸 とムースとのバランスが良い。余韻に心 地よい苦味が残る。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) |
| ちなみに! | ブドウはアルデッシュの作り手ドメーヌ・ マゼルがその場で収穫&圧搾。1日かけ て6度まで冷やしたジュースをトラックでロ ワールのドメーヌまで運び、醸造した。ち なみにコーはブリュノ・アリオンのブドウ。 |

| | | |
|--|----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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・デュ・ロワール、ジャニエール、 ヴヴレー |
| | 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| | 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 | 年によって異なる |
| | 農法 | ビオロジックまたはバイオダイナミ |
| | 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、自然派ワインナー訪問 |
| | 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白 | | 27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvée You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン | |
|---|--|---|--|--|--|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ソーピニオン・ブラン | 品種 | シュナン・ブラン |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 20年~25年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 | 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 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で5ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で4ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで10ヶ月 | 熟成 | ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月 |
| マリァージュ (生産者) | 生ハムソーセージ、 シェブルチーズ | マリァージュ (生産者) | ラトウイユ、 フレッシュシェブルチーズ | マリァージュ (生産者) | 生ガキ、 白身魚のグリエ |
| マリァージュ (日本向け) | ひき肉とマッシュポテトの オープン焼き | マリァージュ (日本向け) | 酢もつ | マリァージュ (日本向け) | カジキマグロのピカタ |
| ワインの 飲み頃 | 2008年~2011年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2008年~2013年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2008年~2018年 供出温度:11℃ |
| テイスティング コメント | コショウやスミレ、キルツシュの香り。味わい軽やかでとてもフレッシュ!アフターに若々しいタンニンと心地よい苦味が残る。 | テイスティング コメント | 香ばしい香やハーブのグラスシーな香り。ミネラルイでフレッシュな酸がワインの味わいをキュッと引き締める。余韻に酵母のフレーバーが残る。 | テイスティング コメント | ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピーで、キンととがった酸、ミネラルが辛口をよりドライな感じに引き立てる。 |
| 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 2,700円(税込2,970円) | 希望小売価格 | 3,400円(税込3,740円) |
| ちなみに! | 2007年はブドウの除梗破砕あり!(2006年していない) ブドウはトウレーヌのバイオダイナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。 | ちなみに! | ブドウはバイオダイナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノー・アリオン、そしてミッシェル・オジェから買っている。 | ちなみに! | マロラクティック醱酵を経ない超辛口ワイン!ブドウはオリビエ・カレーム(ヴヴレーの作り手ヴァンサン・カレームの兄弟)から買っている。 |

| | | |
|--|----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Christian Chaussard & Nathalie 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。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。2002年新しくジャニエールにドメヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。 |
| | 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 | 年によって異なる |
| | 農法 | ビオロジックまたはビオディナミ |
| | 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、自然派ワイナリー訪問 |
| | 生産者のモットー | クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる |

| 27.-4. VdT You are so nice rouge (2006) ユー・アー・ソー・ナイス 赤 | | 27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2006) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤 | |
|---|--|--|---|
| 品種 | コー70%、ガメイ30% | 品種 | ピノニス70%、コー30% |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 20年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 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 | ファイバータンクで10日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | ファイバータンクで1年 | 熟成 | 50%タンクで約10ヶ月 50%古樽で約10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | アンドウイェット、 サーロインステーキ | マリアージュ (生産者) | 香草の入ったテリーヌ、 シェーブルチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | 鳥ももの香草グリル | マリアージュ (日本向け) | 馬刺し |
| ワインの 飲み頃 | 2008年~2016年 供出温度: 15°C | ワインの 飲み頃 | 2008年~2013年 供出温度: 14°C |
| テイスティング コメント | コショウやスミレ、鉱物的な乾いた香り。味わいスパイシーで、若々しいタンニンと酸が特徴の赤。余韻にタンニンの収斂味が残る。 | テイスティング コメント | チェリーや漢方薬、クローブなどのスパイスの香り。フレッシュな酸と果実味とのバランスが良く、繊細なミネラルが口に広がる。 |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,750円(税込3,025円) |
| ちなみに! | ブドウはビオディナミを実践するトゥレーヌのブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノー・アリオンから買っている。 | ちなみに! | 今回のブドウは全てクリスチャンのドメヌ畑から収穫したもの。2008年からドメヌワイン用のブドウに吸収される予定。 |



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Christian Chaussard & Nathalie 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。ピニヨンの仕事と、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。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・フリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・カンパニー」を立ち上げる。

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

年によって異なる

農法

ビオロジックまたはビオディナミ

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

4人

趣味

料理、自然派ワイナリー訪問

生産者のモットー

クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

27.-1. VdT La Pangee rouge 2004
ラ・パンジェ 赤
27.-2. AC Jasnières blanc 2005
L'aillery
ラエリイ 白
27.-2. VdT Pierre Beurre Rose 2005
ピエール・ブール ロゼ

| 品種 | ガメイ50% ピノドニス50% | 品種 | シュナンブラン | 品種 | ピノドニス |
|------------------|--|------------------|--|------------------|---|
| 樹齢 | 30~40年 | 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 10年 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・シレックス | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| 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 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 | 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で4ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで約1年 | 熟成 | ファイバータンクで約1年 |
| マリァージュ (生産者) | 生ハム、ソーセージ、 香草の入ったテリーヌ、 シェブルチーズ | マリァージュ (生産者) | 夏野菜のマリネ、 シュークルート、ポトフ | マリァージュ (生産者) | 生牡蠣、小魚のフリット、 白身のカルパッチョ、 |
| マリァージュ (日本向け) | トマトとカマンベールチーズのサラダ | マリァージュ (日本向け) | 玉ねぎオムレツ | マリァージュ (日本向け) | パプリカのマリネ |
| ワインの 飲み頃 | 2007年~2012年 供出温度:13℃ | ワインの 飲み頃 | 2007年~2012年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2007年~2010年 供出温度:10℃ |
| テイスティング コメント | チェリーや金木犀、豆の蒸したような香りもある。フレッシュ&フルーティ、軽やかな味わいでグイグイいける♪ | テイスティング コメント | ミネラルや白桃の甘酸っぱい香り。酸と果実味のバランスがとても良く、ワインとして上手くまとまっている。 | テイスティング コメント | ミネラルや柑橘系、スイカの皮のような香りもある。酸がキリッとしていて、味わいに鉱物的なミネラル感を感じる。 |
| 希望小売価格 | 2,600円(税込2,860円) | 希望小売価格 | 2,750円(税込3,025円) | 希望小売価格 | 2,250円(税込2,475円) |
| ちなみに! | Pangeeとは、パンゲア大陸(地球最古の超大陸)の土壌が畑の下に残っていることから名づけられた。買ブドウは ル・ルウさんから。 | ちなみに! | ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてL'ailleryは畑の名前。 | ちなみに! | ブドウ栽培農家ラン・ボワゼ さんブドウを買って仕込んだワイン。そしてPierre Beurreは畑の名前。 |