

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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
畠総面積	7 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
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

☆再入荷☆

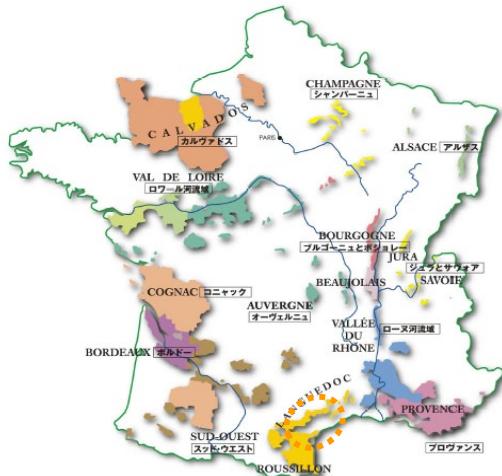
27.-8. VdF Bubbly ! 2023

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%
アルコール度数	12%
樹齢	59年
土壤	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 10°Cの低温状態のまま ファイバータンクで4ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月
デゴルジュマン	2025年1月
マリアージュ (生産者)	トマトとブーラータのカプレーゼ、 海老のカクテル
ワインの 飲み頃	2025年～2028年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるサーモンピンク。 イチゴ、リュバーブ、白い花、ソーダー水 の香り。泡立ちはフレッシュでみずみず く、まつりとした滑らかなエキスに溶け 込む鉱物的なミネラル、爽やかな苦みが 軽快で心地よい！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は8月28日と例年並み！収量は35 hL/haとミルデューが猛威を振るう中満足 の行く量が確保できた！残糖0.6g/Lの辛 口！2022年にエミール・エレディアがサン ソーの畠をナタリーに譲り100%ナナヴァン の自社畠となった！2020年から王冠を シャンパニュコルクに変えた！ガス圧 は5.1bar。SO ₂ は二次発酵の瓶詰め時に 20mg/L添加。ノンフィルター！

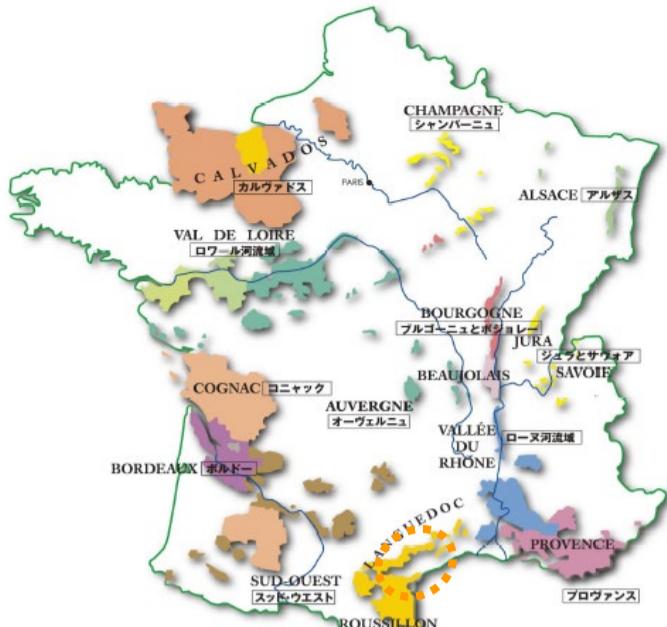


地図提供: フランス食品振興会



27.-19. VdF Suzette ! 2024 スゼット！(白)	27.-20. VdF Buddy Buddy ! 2024 ブディ・ブディ(ロゼ)
品種	テレブラン50%、カリニヤンブラン50%
アルコール度数	12.5%
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
マセラシオン	なし
発酵	自然酵母で2週間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトのブルスケッタ、桃とブーラータのカブレー
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。リンゴ、白桃、梨、白い花の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで透明感のある爽やかなエキスがみずみずしく、繊細な酸、滋味深いミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,350円(税込3,685円)
ちなみに！	収穫日はカリニヤンブランが9月6日、テレブランが9月15日と例年並みだった。収量は45hL/haと満足の行く量が取れた！2024年は、ブドウのフェノール成熟をじっくりと待つことができたため、カリニヤンブランとテレブランをそれぞれ適切な熟度のタイミングで収穫できた！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=テレブラン)に掛けています！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10日、ピノドニスが10月2日と例年並み。収量はサンソーが45hL/haと例年並み、ピノドニスはミルデューの被害により20hL/haと減収だった！直接プレスで仕込んだブリゾーのピノドニスと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「ブディ・ブディ(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。

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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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

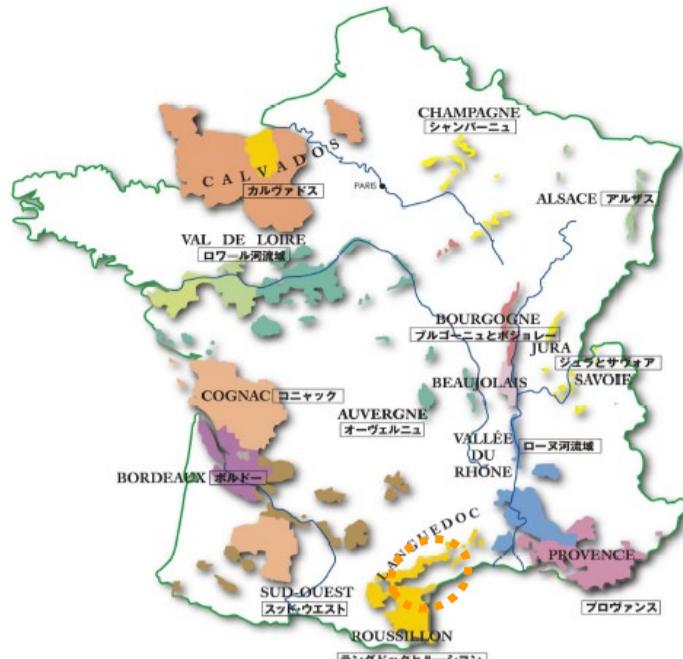


地図提供:フランス食品振興会



27.-14. VdF So What ! 2023 Pétillant Naturel ソー・ワット ! ペティアンナチュレル(白泡)	27.-8. VdF Bubbly ! 2023 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50%、カリニヤンブラン50%
アルコール度数	12%
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
一次発酵	自然酵母 10°Cの低温状態のまま ファイバータンクで4ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月
デゴルジュマン	2025年1月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 アサリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2025年~2028年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。青リンゴ、クエッチャ、ソーダー水、潮の香り。ワインはドライかつ泡立ちは軽快でキレが良く、ピュアなエキスに溶け込むほんのりビターなミネラルが味わいに絶妙なアクセントを添える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウはやや早熟だった！収量は40 hL/haとミルデューが猛威を振るう中満足の行く量が確保できた！残糖は0.6 g/Lの辛口！この年からナナ・ヴァンの自社畠であるカリニヤンブランが以前のクレレットの代わりに半分アッサンブランジュされている！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！2020年から王冠をシャンパニユコルクに変えた！ガス圧は5.1bar。SO ₂ は二次発酵の瓶詰時に20mg/L添加。ノンフィルター！ ※VT記載なし
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は8月28日と例年並み！収量は35 hL/haとミルデューが猛威を振るう中満足の行く量が確保できた！残糖0.6g/Lの辛口！2022年にエミール・エレディアがサンソーの畠をナタリーに譲り100%ナナ・ヴァンの自社畠となった！2020年から王冠をシャンパニユコルクに変えた！ガス圧は5.1bar。SO ₂ は二次発酵の瓶詰め時に20mg/L添加。ノンフィルター！ ※ラベルの左下に小さくLotBU22と記載がありますが、ヴィンテージは2023年となります

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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
畠総面積	7 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
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

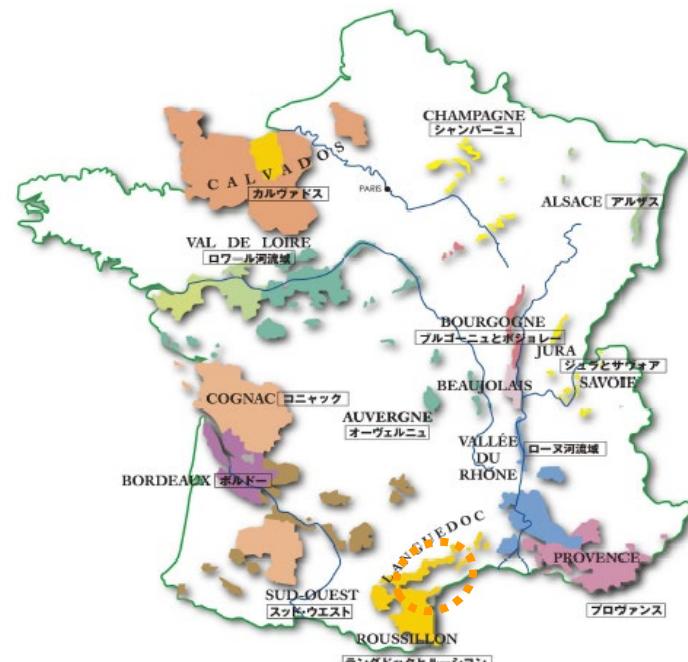


地図提供:フランス食品振興会



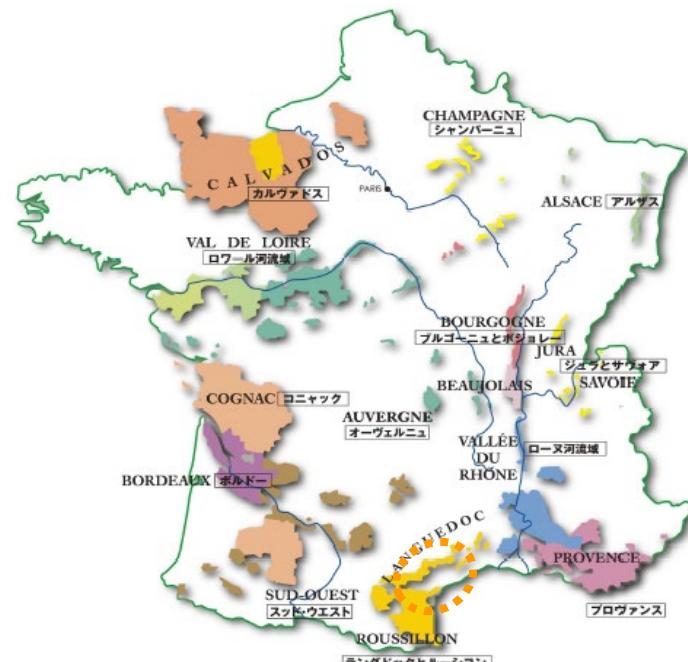
生産者	Nathalie Gaubicher
国>地域>村	フランス>ラングドック>アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roules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
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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.-19. VdF Suzette ! 2023 スゼット！(白)		27.-20. VdF Buddy Buddy ! 2023 ブディ・ブディ(ロゼ)		★新VT★ 27.-18. VdF Konjo 2023 コンジョー(赤)	
品種	テレブラン50%、カリニヤンブラン50%	品種	ピノドニス50%、サンソー50%	品種	サンソー80%、アラモン10%、カリニヤン5%、テレブラン5%
アルコール度数	12.2%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12%
樹齢	59年平均	樹齢	13年～59年	樹齢	59年～100年
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	なし	マセラシオン	品種ごとに全房と除梗のブドウをミルフィユ状に重ねファイバータンクで14日間
発酵	自然酵母で1ヶ月	発酵	自然酵母で14日～20日間	発酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月、 アッサンブラーージュ後 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 トマトのブルスケッタ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 マッシュルームのアヒージョ、	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 鶏のロティ
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。青りんご、グレープフルーツ、白い花、粘土の香り。ワインはフレッシュで透明感のあるエキスがみずみずしく、爽やかな酸と柑橘系のほのかな苦みの軽快なアクセントが心地よい！	テイスティング コメント	色合いは若干濁りのある淡いルビー色。アセロラ、サクランボ、ザクロ、バラの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしいエキスが染み入るようにジューシーで、ほのかな酸味、鉱物的なミネラル、紅茶のような優しいタンニンとのバランスが超絶妙！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある紫がかったルビー色。イチゴ、グロゼイユ、はちみつ、蠍の香り。ワインはチャーミングかつ赤い果実がジューシーで、優しくキュートな酸、鉱物的なミネラル、紅茶のような優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日は9月1日とブドウが早熟だった！収量は50hL/haと豊作に恵まれた！前年同様、より酸味を効かせるためにアッサンブラーージュをClairette(クレレット)からCarignan blanc(カリニヤンブラン)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！	収穫日は南のサンソーが8月28日とブドウが早熟だったのに対し、北のピノドニスは10月10日と晚熟だった！収量はサンソーが50hL/haと豊作、ピノドニスが3年連続霜の被害により30hL/haと減収！直接プレスで仕込んだブリゾーのピノドニスとサンソーをアッサンブラーージュしたロゼ！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22日。収量は50hL/haと豊作に恵まれた！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。

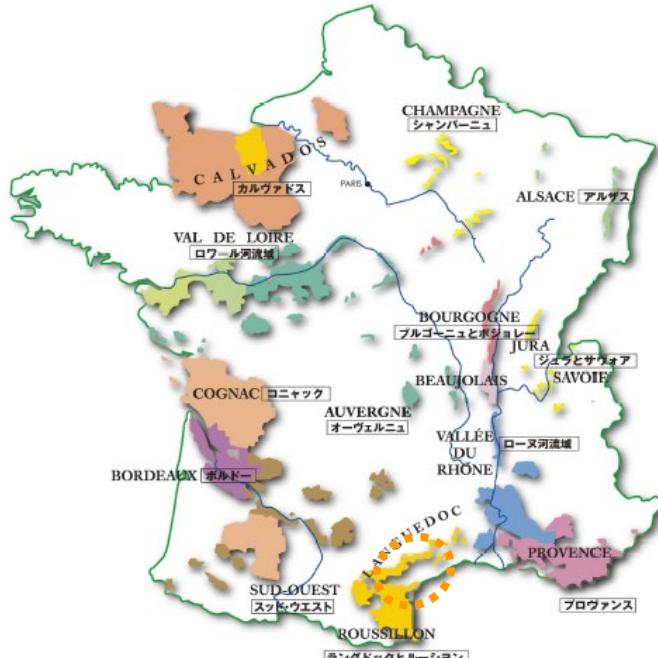


地図提供:フランス食品振興会



	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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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											
<table border="1"> <tr> <td>畑総面積</td> <td>5 ha</td></tr> <tr> <td>農法</td> <td>ビオロジック</td></tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td></tr> <tr> <td>ドメーヌのスタッフ</td> <td>2人、季節労働者1人</td></tr> <tr> <td>趣味</td> <td>料理、自然派ワイナリー訪問</td></tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>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</td></tr> </table>		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	ドメーヌのスタッフ	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
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												
ドメーヌのスタッフ	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.-19. VdF Suzette ! 2023 スゼット！(白)		27.-20. VdF Buddy Buddy ! 2023 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%、カリニヤンブラン50%	品種	ピノドニス50%、サンソー50%	品種	カリニヤン赤白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%
アルコール度数	12.2%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12%
樹齢	59年平均	樹齢	13年～59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	なし	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1ヶ月	発酵	自然酵母で14日～20日間	発酵	自然酵母で15日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月、 アッサンブラーージュ後 ステンレスタンクで1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)	生ガキ、 トマトのブルスケッタ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 マッシュルームのアヒージョ、	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、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。青りんご、グレープフルーツ、白い花、粘土の香り。ワインはフレッシュで透明感のあるエキスがみずみずしく、爽やかな酸と柑橘系のほのかな苦みの軽快なアクセントが心地よい！	テイスティング コメント	色合いは若干濁りのある淡いルビー色。アセロラ、サクランボ、ザクロ、バラの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしいエキスが染み入るようにジューシーで、ほのかな酸味、鉱物的なミネラル、紅茶のような優しいタンニンとのバランスが超絶妙！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある明るいルビー色。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	3,350円(税込3,685円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月1日とブドウが早熟だった！収量は50hL/haと豊作に恵まれた！前年同様、より酸味を効かせるためにアッサンブラーージュをClairette(クレレット)からCarignan blanc(カリニヤンブラン)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！	収穫日は南のサンソーが8月28日とブドウが早熟だったのに対し、北のピノドニスは10月10日と晩熟だった！収量はサンソーが50hL/haと豊作、ピノドニスが3年連続霜の被害により30hL/haと減収！直接プレスで仕込んだブリゾーのピノドニスとサンソーをアッサンブラーージュしたロゼ！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20 mg/L。軽くフィルター有。

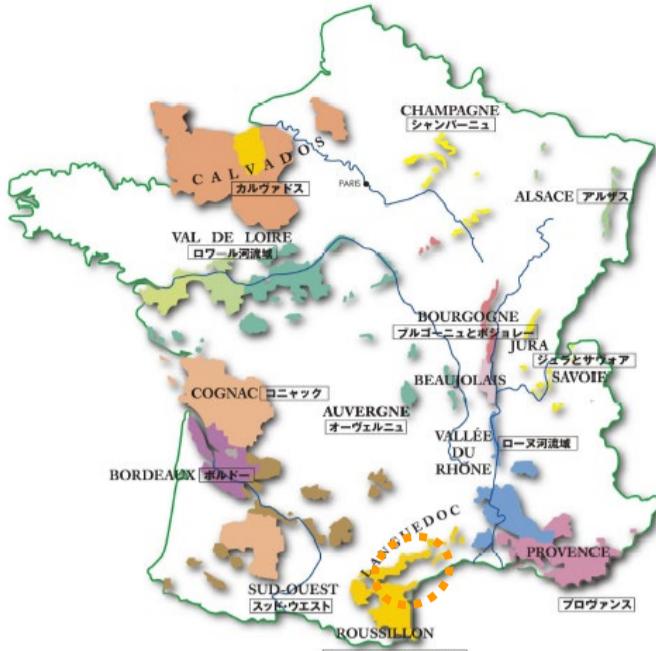


地図提供:フランス食品振興会



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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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%、カリニヤンブラン50%	品種	ピノドニス40%、サンソー60%	品種	カリニヤン赤白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ュ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、フレッシュシェーブルチーズ	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、ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2027年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング 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！	テイスティング 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！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある明るいルビーカラ。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(カリニヤンブラン)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)に掛けています！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、ピノドニスが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「Buddy Buddy(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20 mg/L。軽くフィルター有。



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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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

畠総面積

5 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畠で選果

ドメーヌのスタッフ

2人、季節労働者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)

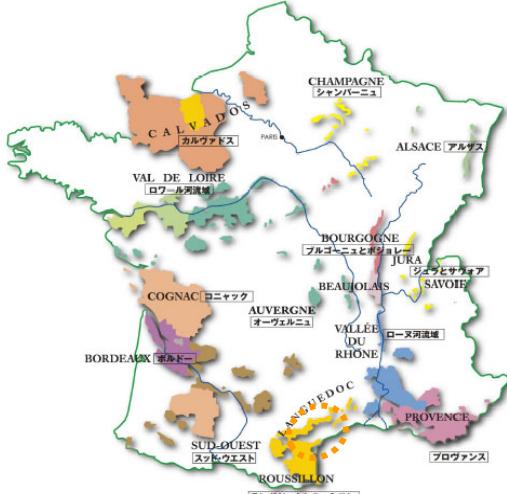
27.-17. VdF Suzette ! 2021

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
土壤	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質	土壤	玄武岩・粘土質・石灰質	土壤	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、トマトのカブレーゼなど	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°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	クエッチャ、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レ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！	テイスティング 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ブ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！	テイスティング 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畠をナタリーに譲り100%ナナヴァンの自社畠となった！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の辛口！形式上はネゴスだが、実際はナタリーが畠作業から収穫、醸造まで全て管理している！2020年から王冠をシャンパニユコルクに変えた！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！畠は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	カリニヤン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/鰹のカルパッショなど	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	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！	テイスティング 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、ピノドニスが霜の被害により 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「Buddy・Buddy (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。

Copyright©VinsCœur & Co.



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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
ドメーヌのスタッフ	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

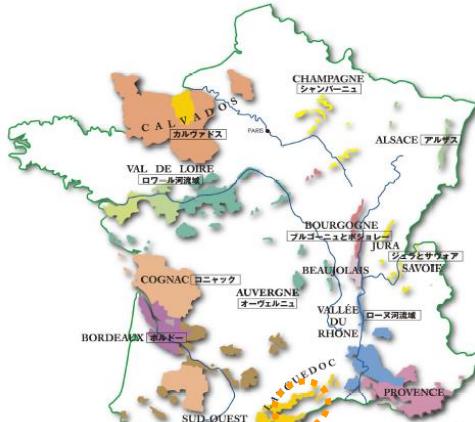
27.-14. VdF So What ! 2019 Pétillant Naturel ソー・ワット ! ペティアンナチュレル (白泡)		27.-17. VdF So Nath ! 2019 ソー・ナット ! (白)		27.-16. VdF Enjoy ! 2019 エンジョイ ! (赤)	
品種	テレブラン	品種	クレレット	品種	サンソー
樹齢	56年平均	樹齢	50年平均	樹齢	55年平均
土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質	土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの粘土質・石灰質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	なし	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、 アンチョビとパブリカのマリネ、 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、 タラのブランダード	マリアージュ (生産者)	ウサギのバテ、 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°C	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	クエッチャ、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、ブリオッシュの香り。泡立ちは繊細で柔らかく、透明感のある滑らかなエキスに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！	テイスティング 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、滋味深いミネラルとのバランスが良い！	テイスティング 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ミ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ィビスの曲「So What」と「マイナーピンクのテレブラン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！ノンフィルター有。	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！パブリーと同じ畑で、今後は泡のパブリート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%
樹齢	50年平均
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	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、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:14°C
テイスティング 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クな酸、繊細なタンニンの收敛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20 mg/L。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.



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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
ドメーヌのスタッフ	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★

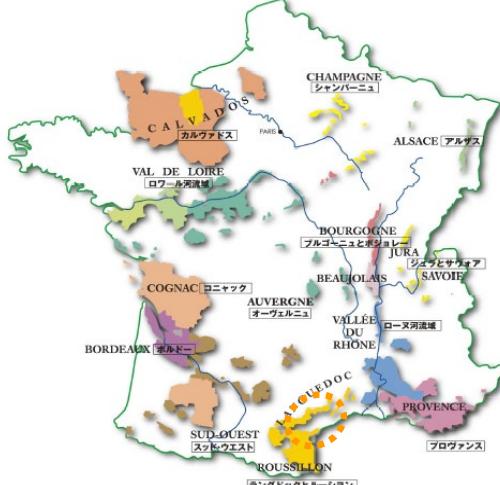
27.-8. VdF Bubbly ! 2018

Pétillant Naturel

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	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
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 タラのフライタルタルソース添え
マリアージュ (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°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴ、リュバーブ、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くとしたエキスとの絡みも良く、酸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！

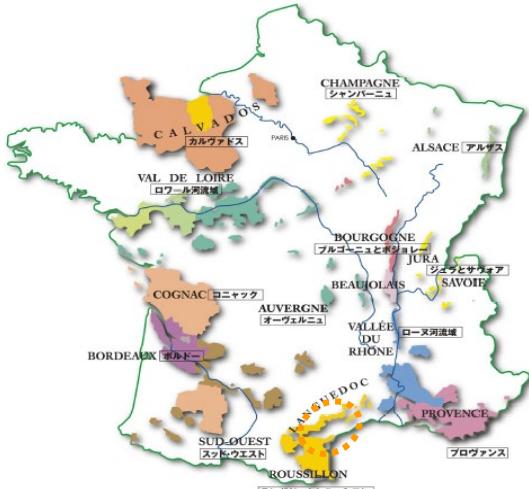


地図提供:フランス食品振興会



★new vintage★ 27.-8. VdF Bubbly ! 2017 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	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°C
テイスティング 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つたので、エンジョイのブドウも全てバブリーに回した！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！

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。ビニヨロンの仕事と、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 roules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
畠総面積	3 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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



地図提供:フランス食品振興会



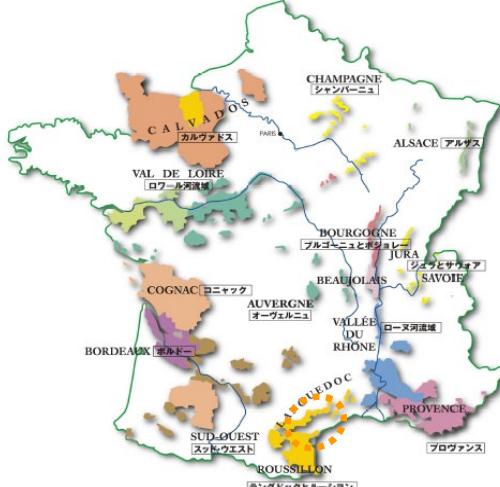
生産者	Nathalie Gaubicher
国>地域>村	フランス>ラングドック>アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roules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

★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%、カリニヤン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(ガレルレ)混じりの粘土質	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 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 パパ・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°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	青リンゴ、ライム、ヴエルヴェンヌ、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 ブな酸と洗練されたミネラルが軽快に喉を すり抜ける！	テイスティング コメント	スوي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	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込めて 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 ランで泡をつくって何かいいけない!?」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 減によりカリニヤンとクレレットがアッサ ンブランジュされている！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 意くださいませ



地図提供:フランス食品振興会



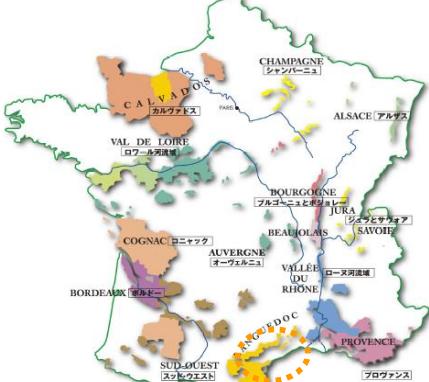
生産者	Nathalie Gaubicher
国>地域>村	フランス>ラングドック>アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持しながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roules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
畠総面積	3 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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 パパ・オ・ラム	マリアージュ (生産者) ウサギのガランティース、 ローストチキン	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) 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 スウェーティー、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、ボタン、ボンボン、鰹節、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、ダシのようなビュアナ香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！
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！ 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、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！ 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！ 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ンジュされている！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)必ず噴きます！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。

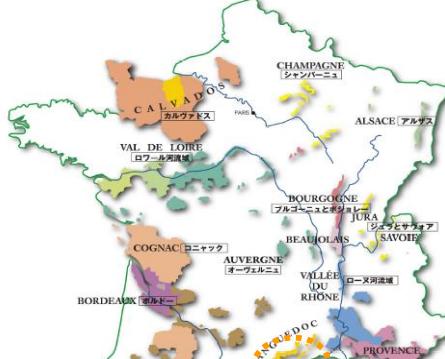
27.-17. VdF So Nath ! 2016
ゾー・ナット！(白)

品種	テレブラン
樹齢	51年
土壤	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、鯛のアクアパッツア
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～2027年 供出温度:9°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、フュメの香り。ワインはビ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。

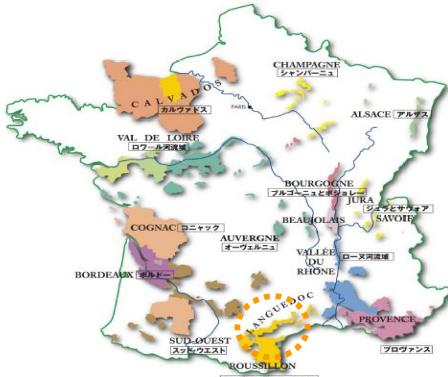
Copyright©VinsCœur & Co.

 <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。ビニヨロンの仕事と、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 roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す橿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
畠総面積	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、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人	
趣味	料理、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	

<p>★new vintage★</p> <p>27.-8. VdF Bubbly ! 2016 Pétillant Naturel パブリー！ ロゼペティアンナチュレル(ロゼ泡)</p>		<p>27.-17. VdF So Nath ! 2016 ソー・ナット！(白)</p>	
品種	サンソー70%、カリニヤン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、 鯛のアカアパツツア
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	2,850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ヤンとクレレットがアッサンブルージュされている！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ませ	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。

 <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。ビニヨロンの仕事と、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 roulesと呼ばれる力強いワインを生み出す橿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
	畠総面積	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、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
	趣味	料理、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 パブリー！ 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	ステンレストンクで1ヶ月	発酵	自然酵母で15日	二次発酵・熟成	瓶内で1ヶ月
熟成	ステンレストンクで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
マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 鯛のアクアパッツア	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 鶏肉のソテージンジャーソース	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 ニシンとポテトのサラダ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と葱のレモングラス炒め	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	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、フュメの香り。ワインはヒ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！	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ろやかな旨味エキスがあり、心地よい苦みと醇厚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。買い物ドウはエミール・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。買い物ドウはエミール・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トで、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のエクストラブリュット！買い物ドウはエミール・レディアから！ワイン名はパブル=泡、そしてお金持ちのリッチ(パブリー)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

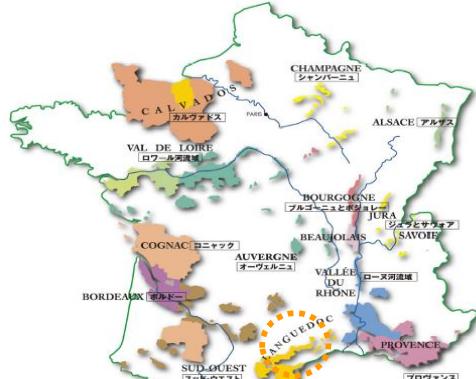


地図提供:フランス食品振興会



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。ビニヨロンの仕事と、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・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 roules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
畠総面積	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、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理、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 ゾー・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、 ニシンとポテトのサラダ
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°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7°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	黄りんご、白桃、アカシア、アーモンド、 フュ梅香、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！	テイスティング コメント	蜜りんご、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ビヤ 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 ヨウグルト、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 ろ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/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アーソーハッピー をイメージしてリバイバルしたこと！ 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

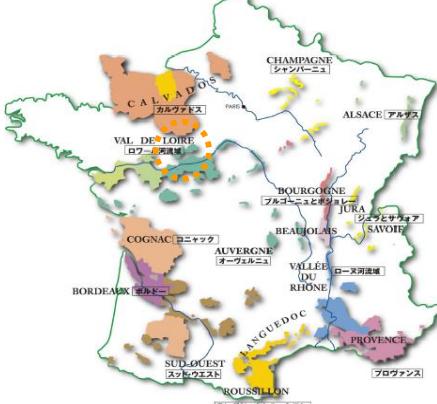


地図提供:フランス食品振興会

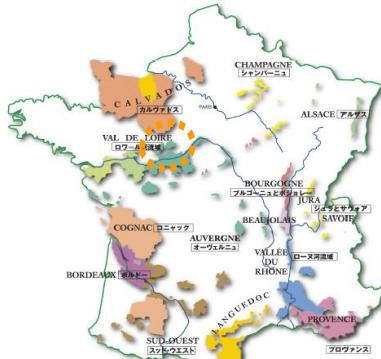


生産者	Nathalie Gaubicher
国>地域>村	フランス>ラングドック>アスピラン
AOC	VdF
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぐ。2014年からネゴスのナナ・ヴァンの醸造所をラングドックに設け、ロワールと行き来しながらワインづくりを行っている。
気候	気候は地中海性気候で、畑はgalets roules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
畠総面積	2ha+α(年によって異なる)
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者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

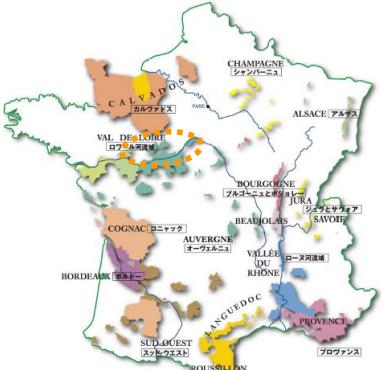
27.-9. VdF Happy ! 2010&2013 petillant naturel 「ハッピー！」 ペティアンナチュレル(白泡)		27.-15. VdF Peps ! 2008 petillant naturel 「ペップス！」 ペティアン・ナチュレル(白泡)		27.-16. VdF Enjoy ! 2014 エンジョイ！(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	クレレット	品種	サンソー
樹齢	45年	樹齢	70年平均	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質	土壌	玄武岩・粘土質・石灰質
一次発酵・熟成	自然酵母で1ヶ月 ファイバータンクで29ヶ月	一次発酵	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、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 生ハムメロン	マリアージュ (生産者)	アンドウイエットのパン、 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°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	蜜りんご、ミカン、洋ナシ、ハチミツ、ビヤクダン、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！	テイスティング 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！	テイスティング コメント	バッショングルーツ、グロゼイユ、バラ、ジンジャー、ミュスクの香り。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ペ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「ハイタリティー」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一で、当初は1回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。

 <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>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で本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、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。
	畠総面積	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、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
	趣味	料理、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

<p>★new release★</p> <p>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)</p>		<p>★new release★</p> <p>27.-8. VdF Bubbly ! 2013 petillant naturel パブリー ! ペティアンナチュレル(ロゼ泡)</p>	
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
マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、蟹とアボガドのサラダ	マリアージュ (生産者)	ニシンのマリネ、イチゴソルベ
マリアージュ (日本向け)	鶏のレモン・ハーブ煮	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	洋ナシ、ナスタチウム、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をキレのあるミネラルとまっすぐな酸が支える！	テイスティング 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くつて何が悪いの!?'というSo What!をかけている！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・ヴィーニュのサンソー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！

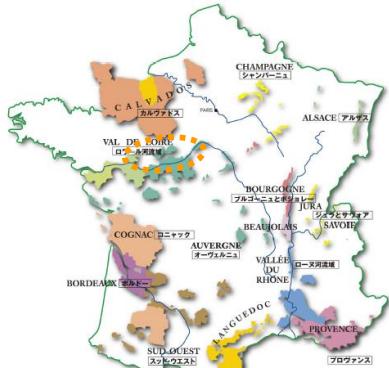
 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者	Nathalie Gaubicher
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール、ヴヴレ
歴史		クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。2002年新しくジャニエールにドメーヌ・ブリゾー、そして2006年にネゴス「ナナ・ヴァン・エ・コンパニー」を立ち上げる。2012年9月、当主クリスチャン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメーヌを引き継ぎ、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)と地上的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。
		<p>畠総面積 年によって異なる</p> <p>農法 ビオロジックまたはビオディナミ</p> <p>収穫方法 100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ 4人</p> <p>趣味 料理、自然派ワイナリー訪問</p> <p>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</p>

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・バブリイ ペティアンナチュレル(ロゼ泡)		
品種	シュナンブラン	品種	グルナッシュ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	一次醸酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナッシュ&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	グルナッシュ&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)	アベリティフ、 豚肉のカラメルソース煮
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°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7°C
テイスティング 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ニスがあり、繊細でキレ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！	テイスティング 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。ワインはリップかつふくよかな広がりと厚みがあり、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年グルナッシュ&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！

 <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。ビニヨロンの仕事と、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。
	畠総面積	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、畠で選果
	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

<p>★new vintage★</p> <p>27.-8. VdF You are so bubbly rose pétillant naturel ユー・アー・ソー・パブリイ ロゼ ペティアンナチュレル</p>	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		<p>★new vintage★</p> <p>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</p>
	品種	ソービニヨン・ブラン80%、 シャルドネ20%	
品種	グルナッシュ40%、シラー10% ピノ・ドニス50%	品種	ソービニヨン・ブラン
樹齢	50年平均	樹齢	25年～30年
土壌	粘土質・石灰質・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	マセラシオン
一次醸酵・熟成	自然酵母 2011年のグルナッシュ&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	醸酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニヨンブラン:ファイバーで15日間
二次発酵熟成	グルナッシュ&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年のソービニヨンとブレンドし、 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 豚肉のカラメルソース煮	マリアージュ (生産者)	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイヒレのムニエル
マリアージュ (日本向け)	イチジクのタルト	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
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
テイスティング 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。ワインはリップチかつぶくよかな広がりと厚みがあり、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！
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)
ちなみに！	途中で発酵が止まった2011年グルナッシュ&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年ソービニヨ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、ソービニヨンが2011年9月25 日。収量は40hl/ha。ブドウはジャッキ ー・プレスとフリップ・サレから！
		ちなみに！	収穫日は09年と同じく10月1日～2 日！残糖分は10gあるが、それを感じさ 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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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)	冷製アンドウイエット、 ポ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)	海老のスパイシー オーロラソース
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:7°C
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、余韻にタンニンの收敛 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 ような甘さと軽く收敛味のあるミネラル、 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、ブドウはビオディナミを実践す るトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノ・ アリオンから購入！	ちなみに！	ピノ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 ゼルから！(現地で収穫＆圧搾した 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。



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。ビニヨロンの仕事と、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

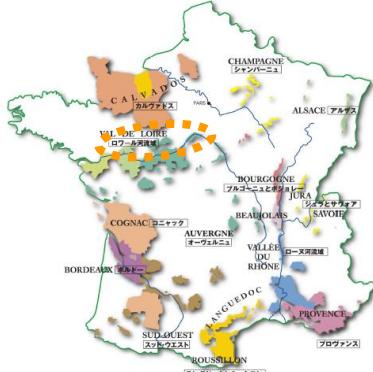
クリスチャンのキャラクターが十分反映されたワインをつくる

★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	ソービニヨン・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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで8ヶ月	醸酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニヨンブラン:ファイバーで15日間	醸酵	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年のソービニヨンとブレンドし、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 (生産者)	南仏風鶏肉のクルミ詰め、 エイヒレのムニエル	マリアージュ (生産者)	海老のムース、 鶏肉のポトフ
マリアージュ (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)	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に入る 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 モロコの香り。味わいに落ちつきがあり、 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	キンモクセイやブリオッシュ、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ろやかな酸とほ 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！ブドウはアルデッッシュのつくり手ドメーヌ・マゼルから！(現地で収穫＆圧搾した 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年ソービニヨンの贅沢なアップサンブ ラージュ！収穫日はシャルドネが2010年 9月30日、ソービニヨンが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%終わった時点でのフィルター処理。 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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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、 ポ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°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14°C
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)
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 るトゥーレーヌのブドウ栽培家ブリュノ・ アリオンから購入！	ちなみに！	ピノ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。



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。ビニヨロンの仕事と、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。
畠総面積	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、畠で選果
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

★new vintage★ 27.-6. VdT You are so Cool VdT 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・ピューティフル 赤	
品種	ソービニヨンブラン80%、 シャルドネ20%	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノノワール
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
醸酵	自然酵母 シャルドネ:古樽で10日間 ソービニヨンブラン:ファイバーで15日間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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年のソービニヨンとブレンドし、 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)	南仏風鶏肉のクリミ詰め、 エイヒレのムニエル	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、 ポ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°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	2012年～2017年 供出温度:14°C
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。味わいに落ちつきがあり、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、余韻にタンニンの收敛味が残る！	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年ソービニヨンの贅沢なアッサンブルージュ！収穫日はシャルドネが2010年 9月30日、ソービニヨンが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、ブドウはビオディナミを実践 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！	ピノノワールが手に入りづらくこの2010 年でしばらくピ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・バブリイ
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	グルナッシュ50%、カリニヤン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・リューラル
醸酵	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	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)	タラのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	メバルのポワレ、 ローストチキン	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)	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°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7°C
テイスティング 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。クリスピーナ泡、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＆圧搾。1日かけて6度まで冷やしたジユ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

↑↑↑以前の資料に品種の記載ミスがございました。(カベルネではなく)グルナッシュ50%とカリニヤン50%です。お詫びの上、訂正いたします。

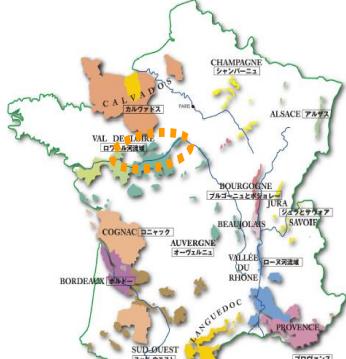
品種	シュナンブラン70% ソービニヨンブラン30%
樹齢	31年平均
土壌	粘土質・石灰質、シスト
製法	メトッド・リューラル
一次醸酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月
二次醸酵 & 熟成	瓶内で3ヶ月
デゴルジュマン	なし
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 スズキのグリエ
マリアージュ (日本向け)	バーニャカウダ
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	洋ナシやカリン、ハチミツやブドウの花の香り。ワインは真っ直ぐで、キリッとした酸とミネラルとのバランスが良く、爽やかな泡立ちが味を引き締める！余韻に心地よい苦味が残る！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)

ちなみに！	収穫日はソービニヨンが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、ソービニヨンがトゥーレーヌのジャッキー・ブレスから！ ※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。
-------	---

	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。ビニヨロンの仕事と、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。
<p>地図提供:フランス食品振興会</p>		
<p>畠総面積</p>		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、畠で選果
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

★new vintage★ 27.-9. VdT 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		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% ソービニヨンブラン30%	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノノワール
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	メトッド・リュラル	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
一次醸酵	自然酵母 ファイバータンクで9ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間
二次醸酵＆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°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	2010年～2015年 供出温度:14°C
テイスティング 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、余韻にタンニンの收敛味が残る！	テイスティング 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！	収穫日はソービニヨンが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、ソービニヨンがトゥーレーヌのシャツキー・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%除梗破碎で、ブドウはビオディ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！	ヴァンクワールの強い要望により、ピノ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ブレスから。

27.-7. AC Vouvray Blanc 2009 You are so fine AC ヴュヴレー白 ユー・アー・ソーサ・ファイン		27.-11. AC Vouvray Blanc 2009 You are so Special AC ヴュヴレー白 ユー・アー・ソーサ・スペシャル		27.-8. VdT You are so bubbly rose pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソーサ・バブリイ 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	グルナッシュ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	メトド・リューラル
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	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)	メバルのボワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 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ア	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°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7°C
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っ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年のヴュ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年のヴュ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＆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！



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。ビニヨロンの仕事と、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。
畠総面積	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、畠で選果
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

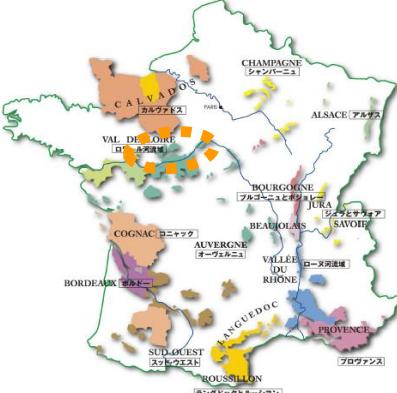
27.-4. VdT You are so nice rouge (2008) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	コトー70%、ガメイ30%	品種	ピノノワール	品種	シュナン・ブラン
樹齢	30年平均	樹齢	35年平均	樹齢	20年~25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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 (生産者)	生ガキ、白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	シェーブルチーズとハーブのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのバルサミコソテー	マリアージュ (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ク、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	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。味わいクリスピード、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ーレーヌのブドウ栽培家ブリュノ・アリオンから購入！	ちなみに！	ヴァンクワールの強い要望により、ピノ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。買いいブドウはトゥーレーヌのブドウ栽培者ジャッキーブレスから。	ちなみに！	マロラクティック醸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

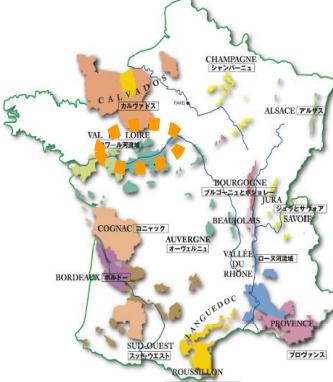
27.-8. VdT You are so bubbly
rose pétillant naturel (2008)
ユー・アー・ソー・バブリイ
ロゼ ペティアンナチュレル

品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	グルナッシュ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	メトッド・リューラル
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	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)	メバルのボワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 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ア	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°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:7°C
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っ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＆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！

 <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。ビニヨロンの仕事と、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。
	畠総面積	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、畠で選果
	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

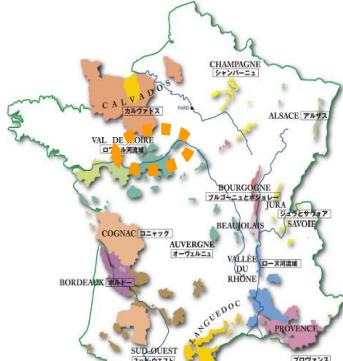
27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2009) ユー・アー・ソー・ビューティフル 赤		27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤		27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン	
品種	ピノノワール	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	シュナン・ブラン
樹齢	35年平均	樹齢	30年平均	樹齢	20年~25年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで12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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、骨付き豚のグリエ、ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ 粒マスタード添え	マリアージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトのオーブン焼き	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11°C
テイスティング 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！	テイスティング コメント	コショーやスミレ、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	ホワイトチョコやリンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいクリスピイーで、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！	ヴァンクウールの強い要望により、ピノ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。買いいブドウはトゥーレース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碎あり！(2006年していない) ブドウはトゥーレースのビオディ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！	マロラクティック醸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 pétillant naturel (2008) ユー・アー・ソー・パブリイ ロゼ ペティアンナチュレル		27.-9. VdT You are so happy pétillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	グルナッシュ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	メトッド・リューラル	製法	メトッド・リューラル
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月	醸酵	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)	アペリティフ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 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。	テイスティング 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貰い、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！	ビオディナミのブドウ栽培家ブリュノ・アリオンの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 モワルー2002年のワイン)をアッサンブル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。

 <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。ビニヨロンの仕事と、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。
	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 Cuvee 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	ソービニヨン・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
醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ラタトイユ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け)	ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き	マリアージュ (日本向け)	酢もつ	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	コショーやスマレ、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ッシーな香り。ミネラリ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	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	2007年はブドウの除梗破碎あり！(2006年していない) ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ栽培家ミカエル・ブージュとブリュノ・アリオンから買っている。	ちなみに！	ブドウはビオディナミブドウ栽培家のミカエル・ブージュ、ブリュノ・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！	マロラクティック醸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 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		27.-9. VdT You are so happy pétillant naturel ユー・アー・ソー・ハッピー ペティアンナチュレル	
品種	カベルネソーピニヨン50%、 グルナッシュ30%、 サンソー10%、コー10%	品種	ソーピニヨンブラン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	メトッド・リューラル	製法	メトッド・リューラル
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月	醸酵	自然酵母 (ミッセルオジエのワインで再醸酵)
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)	アペリティフ、 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、 ソーセージのブリオッシュ包み
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
テイスティング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラリイ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。	テイスティング コメント	ブ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＆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。	ちなみに！	ソーピニヨンブラン(ミッセル・オジエの レ・ブッシュエール・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 のモワルー2002のワイン)のみごとな アッサンブラーージュ！しかもこの組み合 わせは今回限り！！

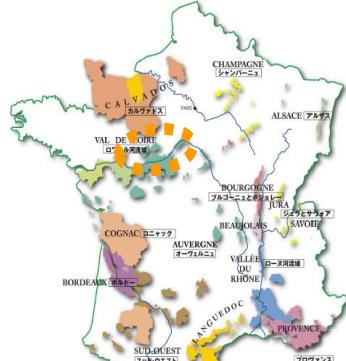


地図提供:フランス食品振興会

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。ビニヨロンの仕事と、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。
畠総面積	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、畠で選果
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・バブリイ
ロゼ ペティアンナチュレル

品種	カベルネソーピニヨン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	メトッド・リューラル
醸酵	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
テイスティング コメント	スイカ、鉱物的なミネラルの香り。味わい ミネラリイ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。
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 なみにコートはブリュノ・アリオンのブドウ。

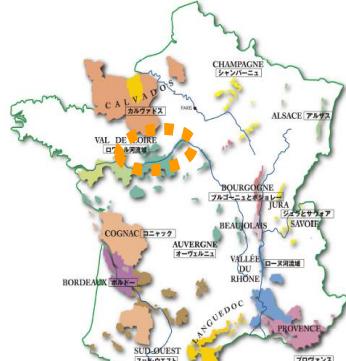


地図提供:フランス食品振興会



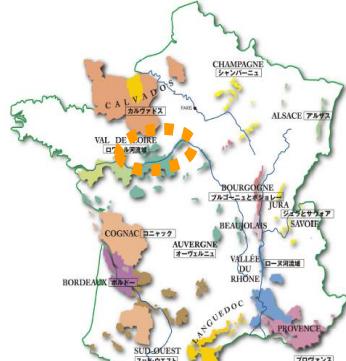
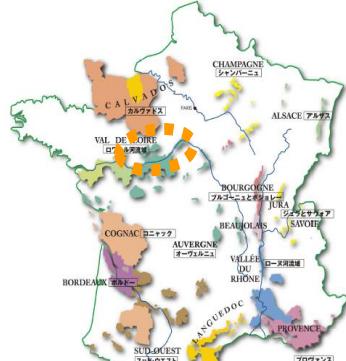
27.-4. VdT You are so nice rouge (2007) ユー・アー・ソー・ナイス 赤	27.-6. VdT You are so cool blanc (2007) ユー・アー・ソー・クール 白	27.-7. AC Vouvray 2007 Cuvee You are so fine ユー・アー・ソー・ファイン
品種 コー70%、ガメイ30%	品種 ソービニヨン・ブラン	品種 シュナン・ブラン
樹齢 30年平均	樹齢 30年平均	樹齢 20年～25年
土壌 粘土質・石灰質	土壌 粘土質・石灰質	土壌 粘土質・シレックス
マセラシオン ファイバータンクで10日間	マセラシオン なし	マセラシオン なし
醸酵 自然酵母で5ヶ月	醸酵 自然酵母で3ヶ月	醸酵 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
マリアージュ (生産者) 生ハムソーセージ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者) ラタトイユ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ (生産者) 生ガキ、 白身魚のグリエ
マリアージュ (日本向け) ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き	マリアージュ (日本向け) 酢もつ	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃 2008年～2013年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃 2008年～2018年 供出温度:11°C
テイスティング コメント コショーやスマレ、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ッシーな香 り。ミネラリ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。味わいクリスピイーで、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碎あり！(2006 年していない) ブドウはトゥーレーヌのビオディナミブドウ 栽培家ミカエル・ブージュとブリュノ・ア リオンから買っている。	ちなみに！ ブドウはビオディナミブドウ栽培家のミカ エル・ブージュ、ブリュノ・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！ マロラクティック醸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。

Copyright©VinsCœur & Co.

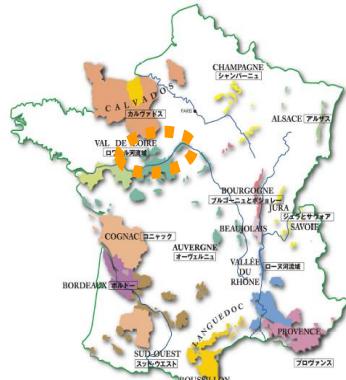


地図提供:フランス食品振興会



 	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・ショサールがブヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、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。
	生産者	年によって異なる
 	畠総面積	ビオロジックまたはビオディナミ
	農法	100%手摘み、畠で選果
	収穫方法	ドメーヌのスタッフ
	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.-4. VdT You are so nice rouge (2006) ユー・アーネ・ソーナイス 赤		27.-5. VdT You are so beautiful rouge (2006) ユー・アーネ・ソーピューティフル 赤	
品種	コー70%、ガメイ30%	品種	ピノドニス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
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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1ヶ月 50%古樽で約1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 サロインステーキ	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	コショーやスミレ、鉱物的な乾いた香り。 味わいはスペイシーで、若々しいタンニンと 酸が特徴の赤。余韻にタンニンの收敛味 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ー レーズのブドウ栽培家ミカエル・ブージュ とブリュノ・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 ヌ畠から収穫したもの。2008年からド メー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レで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、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・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。
畠総面積	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、畠で選果
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・パンジエ 赤		27.-2. AC Jasnieres 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% ピノノワール50%	品種	シュナンブラン	品種	ピノノワール
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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 香草の入ったテリーヌ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	夏野菜のマリネ、 シュークルート、ボトフ	マリアージュ (生産者)	生牡蠣、小魚のフリット、 白身のカルパッチョ、
マリアージュ (日本向け)	トマトとカマンベールチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	玉ねぎオムレツ	マリアージュ (日本向け)	パブリカのマリネ
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2007年~2010年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	チエリーや金木犀、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 鉛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とはパンジエ大陸(地球最古の超大陸)の土壤が畠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・ル・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は畠の名前。	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は畠の名前。

Copyright©VinsCœur & Co.