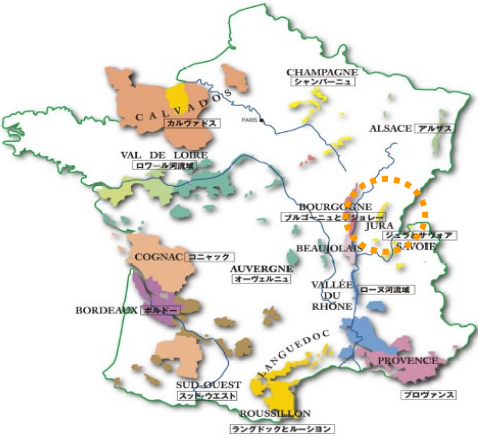


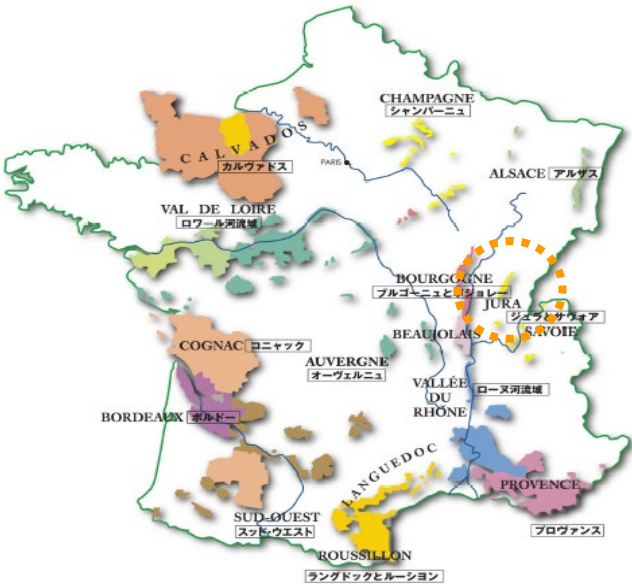
VCN° 28		「Version.August-2025」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Tony BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。2021年、実質フィリップは引退し息子のトニーにドメヌを引き継ぐ。2022年トニーがカーヴを新設し現在に至る。
		気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈の背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5 ha
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
		趣味	オートバイ、スキー
		生産者のモットー	環境に優しいヴァンヴィヴァンをつくる！

28.-24. VdF Au fil des générations 2021 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(白)		28.-16. VdF Les Gaudrettes 2020 レ・ゴードレット(白)		28.-23. VdF Au fil des générations 2021 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(赤)	
品種	シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ	品種	シャルドネ	品種	ブルサール
アルコール度数	12.6%	アルコール度数	14%	アルコール度数	11.8%
樹齢	31年～76年	樹齢	50年	樹齢	53年～60年
土壌	灰色泥灰土、赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土、石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で14日間
熟成	古樽(400L)で12ヶ月	熟成	フードル24hLで3年	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアーージュ(生産者)	アワビのカルパッチョ、カサゴのポワレ	マリアーージュ(生産者)	プレス鶏のロティ、コンテチーズ	マリアーージュ(生産者)	マグロのステーキ、モンドールチーズ
ワインの飲み頃	2025年～2035年 供出温度:11℃	ワインの飲み頃	2025年～2040年 供出温度:11℃	ワインの飲み頃	2025年～203年 供出温度:14℃
テイastingコメント	透明感のある淡いレモン色。カリン、とうもろこし、フュメ、火打石の香り。ワインはピュアではっきりとしたストラクチャーがあり、透明感のあるエキスを塩気のある凝縮した旨味、筋肉質なミネラル、重心の低い酸が溶け込み骨格を支える！	テイastingコメント	透明感のある黄金がかったレモン色。黄桃、アカシア、エゴマ、火打石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで力強く、透明感がありながらもしっかりとしたボリューム感のあるエキスを塩気のある筋肉質なミネラルがぎゅっと詰まっていて、重心の低い酸が味わいに奥行きを与える！	テイastingコメント	少し濁りのある赤褐色。クランベリー、ザクロ、プラム、ローズヒップの香り。ライトからミディアムボディ。果実味がまろやかでダシのように染み入るように優しく、キュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	10,850円(税込11,935円)	希望小売価格	7,700円(税込8,470円)	希望小売価格	10,850円(税込11,935円)
ちなみに！	収穫日は9月27日とブドウが晩熟だった！収穫は春の霜とミルデューの被害により10 hL/haと大幅減！全ての畑のシャルドネとムロンをかき集めて一つのキュヴェにしたが、わずかに2樽しかできなかった！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットは祖父のワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日9月14日とブドウが早熟だった！2020年はオイディウムの被害により25 hL/haと減収だった！2020年のゴードレットは、フードルで長期熟成させた2018年の3度目の瓶詰めをトニーが気に入って、今回も同じく長期熟成スタイルで仕込んでいる！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日とブドウが晩熟だった！収穫は春の霜とミルデューの被害により9 hL/haと大幅減！全ての畑のブルサールをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットは祖父のワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-5. VdF Le Ginglet 2021 ル・ジャングレ(赤)		28.-29. VdF Trompe la mort 2017 トロンプ・ラ・モー(赤)		28.-7. VdF L'Aide-Memoire 2019 レド・メモワール(赤)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	ピノワール
アルコール度数	11.2%	アルコール度数	12.8%	アルコール度数	12.4%
樹齡	26年～46年	樹齡	22年～42年	樹齡	32年～49年
土 壤	赤色泥灰土	土 壤	赤色泥灰土	土 壤	灰色泥灰土、黒色、灰色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	100%手で除梗 ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醗酵	自然発酵で11日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで14日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	古樽(400 L)で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 北京ダック、	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのフラン、 マンステールチーズ	マリアーージュ (生産者)	鶏胸肉の梅肉あえ、 鴨のローストバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:14℃
テイasting コメント	若干褐色がかかった透明感のあるルビー色。グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、シリアルの香り。ライトボディ。果実味がピュアかつエレガンでキュートな酸があり、透明感のあるダシのような旨味に洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	透明感のある褐色がかかったルビー色。オレンジ、ジンジャー、キンモクセイ、ピーナッツの香り。ワインはピュアかつチャーミングで、梅ガツオのようなダシの旨味の詰まった果実味に滋味深いミネラル、キュートな酸、繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	若干濁りのあるルビー色。グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャムの香り。ミディアムボディ。果実味が染み入るように優しくかつ伸びのあるキュートな酸があり、梅ガツオのようなダシの旨味、洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,700円(税込8,470円)	希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	8,000円(税込8,800円)
ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウが晩熟だった！収量はオィディウムの被害により10hL/haと大幅減収だった！区画名はLes Chambines(シャンビーニュ)でピュピランのPoint Barreの畑に隣接する！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン杯(クイツと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日と比較的早く熟した！収穫は春の霜により7hL/haと85%減！ル・ジャングレとル・ガルド・コーの畑のトゥルソーをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「死に損ない」という意味があり、霜による凶作、瓶詰後にマメが出て一度はダメかと思われたワインが、瓶熟を経て年々良くなっていく様に最大限の敬意を表しこの名前を付けた！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日とブドウが早熟だった！収量は一部霜の被害により23hL/haと減収だった！この年のL'Aide-MemoireからトニーのLe Pinot Noirが50%アッサンブラージュされている！2019年は、夏の猛暑により途中ブドウの成熟がストップしたため酸がしっかりと残った！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！SO2無添加！ノンフィルター！

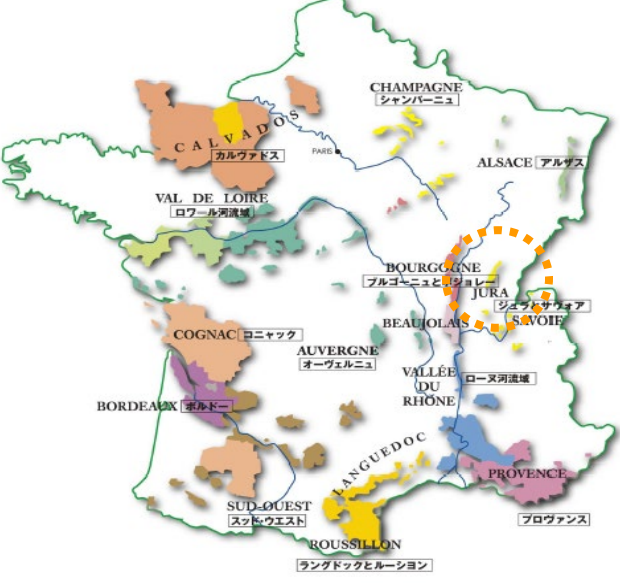
28.-7. VdF L'Aide-Memoire Rouge 2020 レド・メモワール(赤)		28.-7. VdF L'Aide-Memoire Rouge 2021 レド・メモワール(赤)		28.-7. VdF L'Aide-Memoire Rouge 2022 レド・メモワール(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
アルコール度数	12.8%	アルコール度数	11.8%	アルコール度数	13.9%
樹齡	33年～50年	樹齡	34年～51年	樹齡	35年～52年
土 壤	灰色泥灰土、黒色、灰色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土 壤	灰色泥灰土、黒色、灰色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質	土 壤	灰色泥灰土、黒色、灰色、赤色泥灰土の混じった石灰質粘土質
マセラシオン	100%手で除梗 ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	100%手で除梗 ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	100%手で除梗 ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで21日間
熟成	古樽(400 L)で9ヶ月	熟成	古樽(400 L)で10ヶ月	熟成	古樽(400 L)で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨の腿肉と黒オリーブの煮込み	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨の腿肉と黒オリーブの煮込み	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 和牛のバベットステーキ
ワインの 飲み頃	2025～2040年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2025～2040年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2027年～2047年 供出温度:18℃
テイasting コメント	少し濁りのある深いルビー色。グリオット、サワーチェリー、ブラリネ、干し羊の香り。ミディアムからフルボディ。芳醇かつ滑らかでコクのあるピュアな果実味に旨味が詰まっていて、アフターに広がる強かな酸、塩気のある凝縮したミネラル、キメの細かいタンニンが上品な骨格を形成する！	テイasting コメント	透明感のある深いルビー色。グリオット、グロゼイユ、サワーチェリー、シソの香り。ミディアムボディ。染み入るような果実味の中に梅ガツオのようなダシの旨味と伸びのあるキュートな酸があり、洗練されたミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイasting コメント	少し濁りのある黒味がかったガーネット色。ドライブルー、黒オリーブ、青山椒、醤油の香り。フルボディ。果実味は滑らかでコクのある濃厚な凝縮味があり、キュートで強かな酸、塩気のあるミネラル、ほんのりビターなタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	8,000円(税込8,800円)	希望小売価格	8,000円(税込8,800円)	希望小売価格	8,000円(税込8,800円)
ちなみに！	収穫日は9月2日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量はオィディウムの被害により25hL/haと減収だった！前年同様にトニーのLe Pinot Noirが60%アッサンブラージュされている！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった！収量は春の遅霜とミルデューの被害により13hL/haと大幅減収だった！この年のブドウは結実不良が多かった！前年同様にトニーのLe Pinot Noirが40%アッサンブラージュされている！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日～8日とブドウが早熟だった！収量は一部霜の被害により23hL/haと減収だった！この年のL'Aide-MemoireからトニーのLe Pinot Noirが50%アッサンブラージュされている！2019年は、夏の猛暑により途中ブドウの成熟がストップしたため酸がしっかりと残った！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！SO2無添加！ノンフィルター！

28.-18. AC Côtes du Jura 2015 コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ	
品 種	サヴァニャン
アルコール度数	15.8%
樹 齢	30年
土 壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし
醱 酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟 成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年
マリアージュ (生産者)	仔牛のブランケット、 熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2065年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	透明感のある深い黄金色。サフラン、クルミ、メイプルシロップ、カレーの香り。ワインはビュアかつ透明感のある滑らかなエキ스가スパイシーで、後から収斂にも似たミネラルの塩味がビートのフレーバーと共に長く余韻に残る！
希望小売価格	23,350円(税込25,685円)
ちなみに！	収穫日は9月21日とブドウが早熟だった！2015年は日照りの年にもかかわらず30hL/haとそこそこ収量がとれた！ブドウはレ・シャサーニュの畑から！当初はサヴァニャン・レ・マルヌを仕込む予定だったが、2015年は状態の良い灰色産膜酵母が張ったため、そのまま7年間放置した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※容量620 mL

VCN° 28		「Version.August-2024」 ドメーヌ・ポールナール(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Tony BORNARD
		国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがバイオディナミを畑の栽培に取り入れている。2021年、実質フィリップは引退し息子のトニーにドメーヌを引き継ぐ。2022年トニーがカーヴを新設し現在に至る。
		気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5 ha
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
		趣味	オートバイ、スキー
		生産者のモットー	環境に優しいヴァンヴィヴァンをつくる！

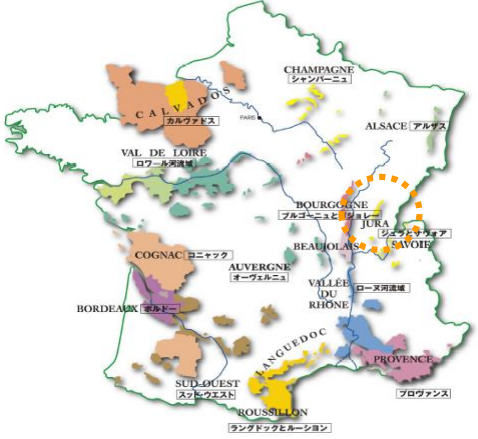
28.-24. VdF Au fil des générations 2019 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(白)		28.-23. VdF Au fil des générations 2019 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(赤)		28.-6. VdF Le Garde Corps Rouge 2020 ル・ガルド・コー(赤)	
品種	シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ	品種	プルサール	品種	トゥルソー
アルコール度数	13.0%	アルコール度数	13.3%	アルコール度数	13.7%
樹齢	29年～74年	樹齢	28年～59年	樹齢	35年～45年
土壌	灰色泥灰土、赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	24hLのフードルで15日間	マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で12日間	醗酵	自然発酵で1週間
熟成	新樽(400L)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽(400 L)で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズソース、アウビのステーキ	マリアーージュ (生産者)	チョリソー、ピペラード	マリアーージュ (生産者)	ベキャスのロティサルミソース、コック・オ・ヴァン
ワインの飲み頃	2024年～2034年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2024年～2044年 供出温度:16℃
テイasting コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。とうもろこし、蜜蝋、フュメ、火打石の香り。ワインはピュアかつふくよかで、透明感のあるエキスにほのかな甘みにも似たボリュームがあり、きれいに溶け込んだチョーキーなミネラルが骨格を支える！	テイasting コメント	色合いは少し濁りのある淡いルビー色。アセロラ、メロン、オレンジティー、タバコの葉の香り。ワインは明るく艶やかかつほんのりスパイシーで、たっぷりとジューシー果実味を洗練されたミネラル、キメ細やかなタンニンの収斂味がじわっと引き締める！	テイasting コメント	色合いは濁りのある褐色がかかったルビー色。イチジク、バラの花弁、甘草、海苔の香り。ワインはスマートかつ果実味が染み入るようにしなやかで力強く、筋肉質で塩気のある凝縮したミネラル、繊細なタンニンの収斂味が上品な骨格を形成する！
希望小売価格	9,850円(税込10,835円)	希望小売価格	9,850円(税込10,835円)	希望小売価格	9,200円(税込10,120円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。2019年は霜による被害で収量は5hL/haと90%減！全ての畑のシャルドネとムロンをかき集めて一つのキュヴェにしたが、わずかに2樽しかできなかった！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットは祖父のワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。収穫は春の霜により9 hL/haと80%減！全ての畑のプルサールをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットは祖父のワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量はオイディオムの被害により25hL/haと減収だった！瓶詰めしてから飲み頃が来るまで1年半ワイン倉庫で寝かせた！区画名はLa Bidode(ラ・ビード)で、日照量の多い南向きの傾斜面に位置する！ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-6. VdF Le Garde Corps Rouge 2019 ル・ガルド・コー(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2014 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ		28.-11. Vin de joli-queur 2018 ヴァン・ド・ジョリクール 酒精強化白	
品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ
アルコール度数	13.8%	アルコール度数	15.5%	アルコール度数	16.8%
樹齡	34年～44年	樹齡	81年平均	樹齡	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	100%手で除梗 ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で 煮詰める昔ながらの方法
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半	添加アルコール	全ての品種でつくった自家製マール
熟成	古樽(400 L)で11ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で8年	熟成	古樽(228L)で4年
マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 サーロインステーキ	マリアージュ (生産者)	鶏肉とモリーユ茸のキッシュ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーモンドのヌガティーヌ、 食後酒
ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2024年～2054年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2024年～2054年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	色合いは濁りのあるこげ茶がかった深いルビー色。ドライイチジク、アーモンド、メントール、漢方薬の香り。ワインは力強くかつこなれた果実味にはっきりとしたストラクチャーがあり、塩気のあるタイトなミネラル、重心の低い酸、キメの細かいタンニンの収斂味が長く余韻に続く！	テイステイング コメント	色合いは輝きのある深い黄金色。ドライアプリコット、クルミ、メイプルシロップ、コンテチーズの香り。ワインはピュアかつ静謐で収斂にも似た骨格があり、ぎっしりと詰まった塩気のある旨味と鉱物的なミネラルがピートのフレーバーと融合しそのまま長く余韻に続く！	テイステイング コメント	色合いは輝きのあるオレンジがかった琥珀色。オレンジ、朝鮮人参、グランマニエ、粘土の香り。ワインは滑らかかつほんのリスパシーで粘着性のあるボリューム感があり、メイプルシロップのような甘みとアルコールのバランスが超絶妙！
希望小売価格	9,200円(税込10,120円)	希望小売価格	21,700円(税込23,870円)	希望小売価格	8,850円(税込9,735円)
ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウが早熟だった！収量は一部霜の被害により30hL/haとやや減収だった！瓶詰めしてから飲み頃が来るまで現地のカーヴで3年寝かせた！区画名はLa Bidode(ラ・ビドード)で、日照量の多い南向きの傾斜面に位置する！ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月23日とスズキの被害を危惧して早めにブドウを取り入れた！収量は前半の雨により一部花流れに遭い30hL/haと若干減収だった！ブドウはドメヌの畑で一番樹齡の古いレ・シャンビーヌの区画から！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！軽くフィルターあり。 ※容量620 ml	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は60 hL/haと大豊作だった！ブドウはLes Gaudrettesの畑から！マールはすべての品種の澱で蒸留したFineを加えている！ブドウジュースを2日間銅鍋で煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今は大変貴重でほとんどお目にかかれない！SO ₂ 無添！軽くフィルター有り。 ※容量700 ml

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Tony BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。2021年、実質フィリップは引退し息子のトニーにドメーヌを引き継ぐ。2022年トニーがカーヴを新設し現在に至る。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	オートバイ、スキー
	生産者のモットー	環境に優しいヴァンヴィヴァンをつくる！

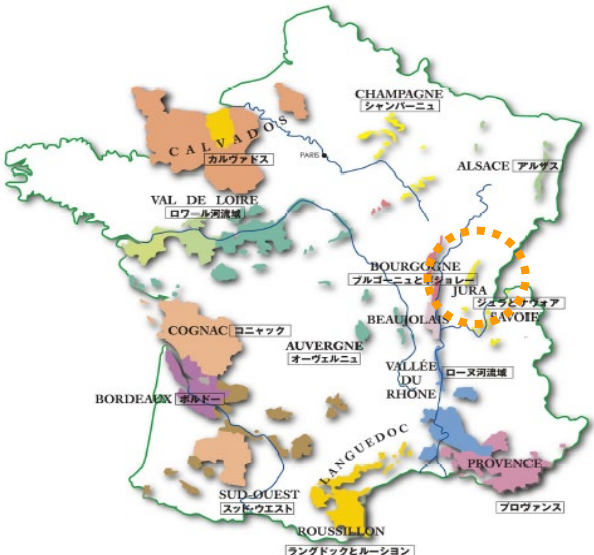
28.-30. VdF Les Gaudrettes blanc 2018 Troisième Tirage レ・ゴードレット・トロワズィエム・ティラージュ(白)		28.-5. VdF Le Ginglet 2020 ル・ジャングレ(赤)		28.-27. VdF Point Barre 2020 ポワン・パール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	トゥルソー	品種	ブルサール
樹齢	31年	樹齢	25年	樹齢	52年～59年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然酵母で17日間
熟成	フードル24hLで24ヶ月	熟成	80%ステンレスタンク、 20%古樽228Lで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	牡蠣のコキユ、 鯛のアクアパッツァ、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	豚バラのバルサミコ煮、 北京ダック、 モンドールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ 豚肩ロースの紅茶煮、 エボワスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。梨、黄リンゴ、アカシア、バニラの香り。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のあるエキスを塩気のあるミネラルがぎゅしりと詰まっていて、じわっと口に広がる重心の低い酸が味わいに深みを与える！	テイスティング コメント	色合いは濁りのある淡いルビー色。グロゼイユ、ザクロ、ブラッドオレンジの香り。ワインはみずみずしくキュートでピュアな果実味が官能的な艶やかさがあり、伸びのある強かな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが口の中で優しく溶けていく！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるルビー色。グロゼイユ、サクランボ、シャクヤク、ローズマリーの香り。ピュアかつエレガントでみずみずしい果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	7,000円(税込7,700円)	希望小売価格	6,850円(税込6,535円)	希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日9月11日と1番目、2番目よりも1週間遅い！2018年は豊作で収量は45 hL/ha！この年のゴードレットは3回に分けて仕込んでいて、1回目がステンレスタンク、2回目は樽だったのに対し3回目はフードルで発酵熟成を行っている！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量はオイディオムの被害により35 hL/haと若干減収だった！区画名はLes Chambines(シャンビーニュ)でピュピランのPoint Barreの畑に隣接する！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日、9月1日とブドウが早熟だった！収量はオイディオムの被害により30hL/haと減収だった！以前、ACアルボワ・ピュピランとACコート・デュ・ジュラを2つに分けて仕込んでいたポワン・パールを、AOC申請をやめVdFにしたのを機に1つに統一した！区画名は、ピュピランがLes Chambines(レ・シャンビーヌ)、前コート・デュ・ジュラがLes Gaudrettes(レ・ゴードレット)！ワイン名のPoint Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all !)」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-3. VdF La Chamade 2020 ラ・シャマード(赤)	
品 種	プルサール
樹 齢	60年平均
土 壌	赤色泥灰土
マセラシオン	24hLのフードルで1ヶ月
醗 酵	自然酵母で14日間
熟 成	24 hLのフードルで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ラツパ茸のソテー、 仔牛背肉のロティ、 モルビエチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	色合いは濁りのある深いルビー色。サクランボ、シャクヤク、ローズティーの香り。ワインは艶やかかつジューシーで、しなやかな果実味にミネラルの旨味がぎゅっと詰まっています、優しくキュートな酸とキメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は9月1日とブドウが早熟だった！収量はオイディオムの被害により30hL/haと減少だった！畑はLes Chambines(レ・シャンビーヌ)の区画で、60年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュだけで仕込んでいる！ワイン名は、古樹で通常のプルサールよりも色素が濃ことからBattre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイワインができる！)」という意味でLa Chamadeと命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

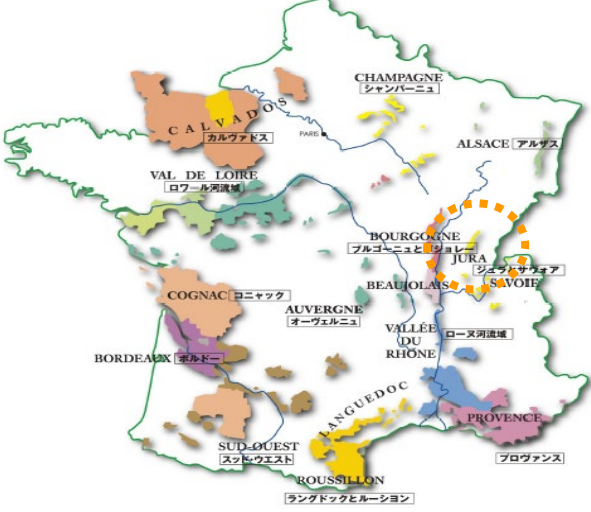
VCN° 28		「Version.March-2023」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Tony BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。2021年、実質フィリップは引退し息子のトニーにドメヌを引き継ぐ。2022年トニーがカーヴを新設し現在に至る。
		気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5 ha
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
		趣味	オートバイ、スキー
		生産者のモットー	環境に優しいヴァンヴィヴァンをつくる！

28.-15. VdF Petillant Naturel 2020 En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット(白泡)		28.-28. VdF Les Gaudrettes blanc 2018 Second Tirage レ・ゴードレット スゴン・ティラージュ(白)		28.-8. VdF Les Chassagnes 2020 レ・シャサーニュ(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン
樹齢	45年	樹齢	31年	樹齢	35年
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
一次発酵	温度14℃の低温自然酵母 ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月+α	醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵 2019年は古樽400Lで24ヶ月、 2020年はフールドル20hLで11ヶ月
デゴルジュマン	なし ※デゴルジュマンなしのため、酒石酸などの 澱が出る可能性があります	熟成	新樽400L、古樽228Lで20ヶ月	熟成	毎月1回のウィヤージュ 2019年は古樽400Lで24ヶ月、 2020年はフールドル20hLで11ヶ月 アッサンブラージュした後に ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 ブルード・ジェクスチーズ、 洋ナシのコンポート	マリアージュ (生産者)	ツプ貝のアイオリソース、 カサゴのポワレ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 カワカマスのブルブランソース、 熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:11℃
テイasting コメント	グレープフルーツの柑橘にカリヤハ チミツなどの熟した甘い香りが重なる。 ワインはまるやかかつ泡立ちが繊細 で、キレのあるシャープな酸を洋ナシの コンフィのようなまったりとした甘さが包 み込む！	テイasting コメント	黄リンゴ、白桃の白い果実にアカシア の花の甘い香りやピート香が重なる。 ワインはピュアかつ滑らかで、透明感 のあるまったりとしたエキスをじわっと 口に広がる重心の低い酸、塩気のある 鉱物的なミネラルがきれいに溶け込 む！	テイasting コメント	レモン、柚子などの柑橘に洋ナシのタルト や甘栗の甘く香ばしい香りが重なる。ワイン はヴィヴィッドかつしっかりとしたストラク チャーがあり、塩気のある凝縮したエキス と洗練されたミネラル、伸びのあるタイトな 酸が骨格を支える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量はオイディオムの被害により35hL/haと例年に比べて30%減！残糖は29g/L。ガス圧は3気圧。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En GoGuette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日9月4日。2018年は豊作で収量は45 hL/ha！この年のゴードレットは3回に分けて仕込んでいて、1回目ガステンレスタンクだけで仕込んだのに対し、今回の2回目は樽で発酵熟成を行っている！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は、2019年が9月19日、2020年が9月9日。収量は2019年が霜と日照りにより7hL/haと凶作、2020年はオイディオムの被害があったが35hL/ha確保できた！2019年の収量が少なかったため、20:80の割合で2020年とアッサンブラージュした！ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ウィヤージュしながら逆に酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

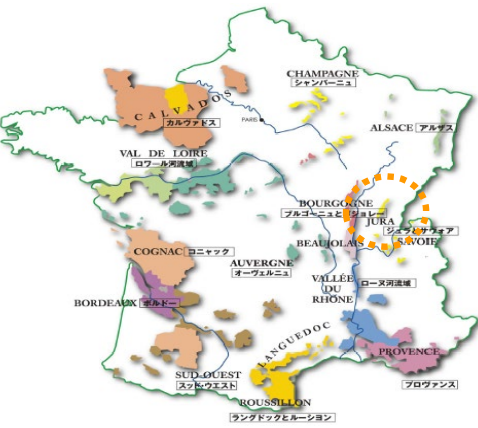
28.-5. VdF le Ginglet 2019 ル・ジャングレ(赤)		28.-27. VdF Point Barre Les Chambine 2018 ポワン・パール レ・シャンビーニュ(赤)	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール
樹齡	24年	樹齡	57年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間	醱酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で400L、228Lで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで20ヶ月
マリアージュ (生産者)	リヨン、 北京ダック、 ポトフ	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のパロティース、 モルトソーセージとレンズ豆の煮込み、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2022年～2033年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	小梅のような酸を感じる果実にシャンピ ニオンやヨード香が重なる。ワインは キュートかつほんのリスパイスでピュ アな果実味が染み入るように優しく、塩 気のあるミネラルと伸びのある線の細 い酸、キメの細かいタンニンがきれいに 溶け込む！	テイステイング コメント	イチジクや干し柿などの熟した果実に ヨード香やお香の香りが重なる。ワイン はピュアかつ豊潤で明るく、フレッシュ な果実味にキノコ出汁のような複雑な 旨味が融合し、キュートな酸とキメの細 かいタンニンの収斂味が余韻を優しく 締める！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月19日と前年よりも2週間遅 い！収量は春の遅霜と日照りの被害が ありながらも辛うじて30 hL/ha確保で きた！前年エチケットに入れていたトゥル ソーの昔の呼び名Triffautを2019年か ら外してシンプルにした！Le Gingletは 昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと 引っかけていかないかい?)」という、 今で言うBois unVerre！と同じ意味。 SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日～12日。収量は 45hL/haと久々の豊作だった！旧ACア ルボワ・ピュピランのポワン・パール！ 2018年からAOCの申請をやめVdFに した！また、Point barre Les Gaudrettesと区別するために、セカンド ネームは区画名のLes Chambinesに した！ワイン名のPoint Barreは「マル、 以上！それだけ！(That's all！)」とい う意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

「Version.September-2022」 ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Tony BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがバイオダイナミを畑の栽培に取り入れている。2018年から主にトニーがドメーヌを引き継ぎ、2021年フィリップが引退、正式にトニーがドメーヌを管理する。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2015 Le Rouge-Queue アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クー(白)		28.-3. VdF La Chamade Rouge 2018 アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-6. VdF Le Garde Corps Rouge 2018 ル・ガルド・コー(赤)	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	58年平均	樹齢	33年～43年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然発酵で4ヶ月	醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	古樽(400 L)で1年	熟成	24 hLのフードル(大樽)で11ヶ月	熟成	古樽(400 L)で13ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 鶏肉のシューブレームなど クリームで煮込んだ料理	マリアージュ (生産者)	ベキャスやペルドリのロティなどの 野禽料理やウォッシュチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテーや牛肉の パヴェなど赤身のステーキ
ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度:18℃
テイasting コメント	黄桃など熟した果実の香りにバニラの 甘い香りや火打石のような燻した 香りが重なる。ワインはリッチかつフルー ティーで果実に厚みとボリューム 感があり、塩気のある凝縮したミネラル とヴィヴィッドな酸が味わいに立体 感を与える！	テイasting コメント	グロゼイユやフランボワーズなどの明 るい赤い果実の香りやバラの高貴な 香り。ワインはピュアかつ艶やかな果 実味が染み入るように優しく、ダシの ような旨味と滋味深いミネラル、薬草 のような苦みのあるタンニンとのバラ ンスが超絶妙！	テイasting コメント	ドライプルーンや干しイチジク、オレン ジピールなどのドライフルーツやチョコ レートの香り。ワインは力強くスマート でピュアな果実味にマールのような 風味とボリューム感があり、凝縮した 旨味と洗練されたミネラル、優しいタ ンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	10,350円(税込11,385円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	7,850円(税込8,635円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は28 hL/ha。Le Rouge-Queueは鳥の名 前。2015年は、2016年よりもワイン にパワーがあるため、瓶詰めしてから 飲み頃が来るまで5年以上ワイン 倉庫で寝かせている！ムロン・ド・アル ボワ(シャルドネの仲間)のブドウ が熟す時に、梗の付け根の色が赤く なることから、Rouge-cou「赤い首」と 掛けた掛詞！SO ₂ はマロラクティック 後に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11、12日と前年よりも2 週間早い！収量は50hL/haと豊作 だった！瓶詰めしてから飲み頃が来 るまで2年半ワイン倉庫で寝かせ た！区画名はLes Chambines(レ・ シャンビヌ)でいくつかの畑に分か れている。ワイン名は、古樹で通常の ブルサールよりも色素が濃いことから Battre la Chamade「心臓がドキドキ する(ほどスゴイワインができる！)」 という意味でLa Chamadeと命名し た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月19日と前年よりも10日 ほど早い！収量は42hL/haと質量に 恵まれた当たり年！瓶詰めしてから 飲み頃が来るまで1年半ワイン倉庫 で寝かせた！区画名はLa Bidode (ラ・ビドード)で、日照量の多い南向 きの傾斜面に位置する！ワイン名は フランス語で「用心棒」という意味だ が、畑は目が細かく、強い粘土質土 壌で長熟なワインに仕上がるので、 Garde(長期熟成)Corps(ワインのボ ディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

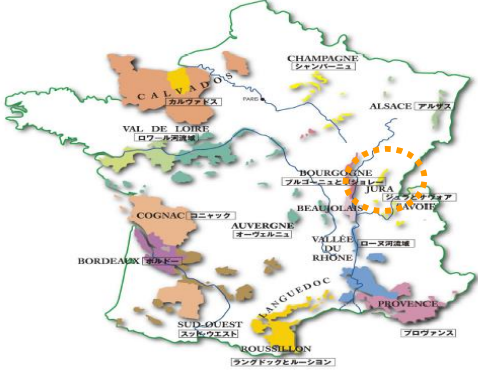
VCN° 28			「Version.March-2022」 ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Philippe BORNARD	
			国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン	
			AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン	
			歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。	
			気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
			畑総面積	12.5 ha	
			農法	ビオロジック（認証なし）	
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
			ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人	
			趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン	
			生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！	

28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2016 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-4. VdF Ploussard Point barre 2018 Les Gaudrettes プルサール ポワン・パール レ・ゴードレット(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	プルサール
樹齢	31年	樹齢	52年平均
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然酵母で17日間
熟成	毎月1回のウィヤージュを経ながら20hLのフードル(大樽)で21ヶ月	熟成	ステンレスタンクで13ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鯛などの味の詰まった白身魚や貝料理、コンテなどのハードチーズなど	マリアーージュ (生産者)	生ハムなどのシャルキュトリーや
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	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	ライチやジンジャーなどのエキゾチックな香りにフュメ香や焼き栗、火打石などの香ばしい香りが重なる。ワインはピュアかつヴィヴィッドで透明感のある白い果実のエキスを凝縮した旨味が詰まっていて、伸びのある酸が余韻に広がるミネラルの塩気を引き立てる！	テイステイング コメント	クランベリーやザクロなどの明るい赤い果実やバラの高貴な香り、黒コショウのようなスパイシーな香りもある。ワインは軽快かつ明るい果実のみずみずしさがあり、伸びのあるキュートな酸と洗練されたミネラル、紅茶のようなキメの細かいタンニンが余韻を引き締める！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は40hL/haと豊作だった！新しく購入したフードル20hLで仕込んだため当初は新樽の味わいが強く、落ち着いて飲み頃が来るまで瓶で寝かせた！ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ウィヤージュしながら逆に酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日と例年よりも2週間早い！収量は50hL/haと豊作だった！ブドウはシャルドネと同じゴードレットの区画から！INAOのAOCの定義に納得が行かず、2018年からVdFでリリースすることにした！ <u>AC Arbois PupillinのPoint Barreとは区画も土壌も違うのでご注意ください！</u> ワイン名は「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

「Version.September-2021」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

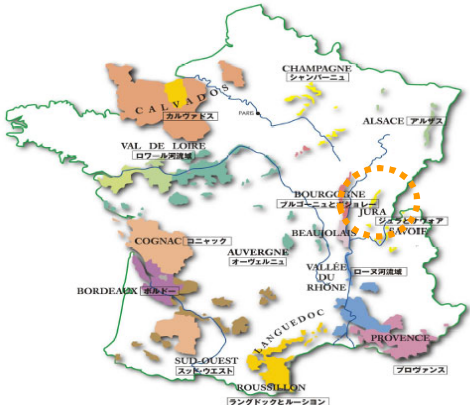
★new★ 28.-24. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネレーション(白)		★new★ 28.-23. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネレーション(赤)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ボワン・パール(赤)	
品種	シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	27年～72年	樹齢	27年～57年	樹齢	54年
土壌	灰色泥灰土、赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	フードル(大樽)で15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
醱酵	自然発酵で2ヶ月	醱酵	自然発酵で12日間	醱酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽(400L)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ(生産者)	タケノコの素焼き、マトウダイのポワレ、コンテチーズ	マリアーージュ(生産者)	イペリコ豚の生ハム、カエルのムニエル、鴨のローストフランボワーズソース	マリアーージュ(生産者)	冷製カイエット、モルトソーセージとレンズ豆の煮込み、オランジェット
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2021年～2030年 供出温度:15℃
テイステイングコメント	パイナップル、みかん、洋ナシのコンポート、カモミュー、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはピュアで染み入るように優しくかつ重心もさりげなく低く、ダシのように透明感のある上品な旨味エキシに洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	グリオット、フランボワーズ、ザクロ、シソ、バラ、パルサミコの香り。ワインは滑らかかつジュシーで、まったく染み入るように艶やかな果実味に控えめで強かな酸、洗練されたミネラル、キメ細やかで繊細なタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	干し柿、甘草、べっとう飴、スモークチーズ、クミンの香り。果実感はおとなしく、シンプルなおアタック。味にポリウム感があり、酸はとても柔らかい。柿渋やカテキンのような収斂した渋みと、スパイシーさに加えオレンジリキュールのような苦みが広がり、余韻まで長く続く。
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。2017年は霜による被害で収量は10hL/haと80%減！全ての畑のシャルドネとムロンをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットはフィリップのお父さんのワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。2017年は霜による被害で収量は5 hL/haと90%減！全ての畑のブルサールをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットはフィリップのお父さんのワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は33hL/ha。ブドウの除梗しタンクに入れ、タンクの中に中蓋をかまし果房を常にワインに漬けた状態でマセラシオンを行っている！ワイン名はPoint Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all !)」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-22. Vin de (Jo) Liqueur 2016 ヴァン・ド・(ジョ)リクール 700ml 甘味果実酒	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	シャルドネ
樹齢	31年～41年	樹齢	30年～40年	樹齢	28年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月半	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(400 L)で9ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月	熟成	古樽(228L)で3年7ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 キジのローストサルミソース、 鴨とフォアグラのパイ包み	マリアージュ (生産者)	アツシパルマンティエ、 鴨のロースト、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	フルムダンペールチーズ、 洋ナシのタルト 食後酒
ワインの 飲み頃	2021年～2035年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年～2035年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年～2051年 供出温度:11℃
テイasting コメント	グロゼイユ、シャクヤク、モロヘイヤ、 ブラリネ、シャンピニオンの香り。ワインは豊潤かつしなやかで、柔らかく染み入るように艶やかな果実味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！	テイasting コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ピターチョコ、山椒、スモークチップの香り。透明感と野趣を感じる果実味があり、アルコールのインパクトの中に、落ち着きのある酸と緻密なタンニンが溶け込んでおり、余韻にスパイス感が続く。ディテールが細かく、終始艶やかな雰囲気がある！	テイasting コメント	オレンジ、マーマーレード、ヴェルヴェンヌ、朝鮮人参、グランマニエ、パネトーネ、粘土の香り。ワインは芳醇かつ滑らかで鼻に抜けるマールのフレーバーが心地よく、ハチミツやメイプルシロップのような粘着性のある甘味と上品なアルコールとのバランスが絶妙！
希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は32hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は32hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ は樽からスーティラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は43 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畑から！マールはシャルドネの澱で蒸留したFineを加えている！ブドウジュースを2日間銅鍋で煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今は大変貴重でほとんどお目にかかれない！SO ₂ 無添！軽くフィルター有り。

VCN° 28 「Version.December-2020」 ドメヌ・ボールナル (Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがバイオナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー		新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

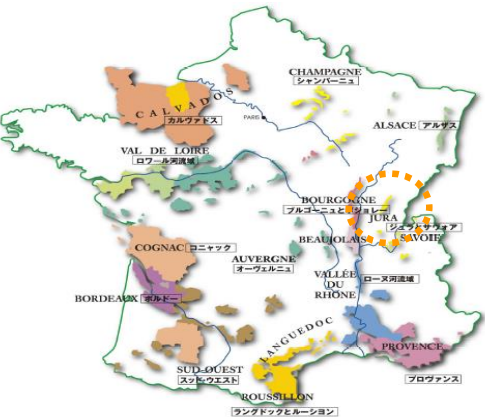
28.-15. VdF Petillant Naturel 2018 En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット(白泡)		28.-14. VdF Petillant Naturel 2018 Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン(白泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2018 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)	
品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	43年	樹齢	22年平均	樹齢	31年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
一次発酵	温度14℃の低温自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	温度14℃の低温自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月+α	二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月+α	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 洋ナシのタルト	マリアージュ (生産者)	テットドモワンヌ、 フルーツヨーグルトサラダ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモンとウイキョウのサラダ、 ホタテのカルパッチョ
マリアージュ (日本向け)	ハニーナッツのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	イカとセロリのマリネ	マリアージュ (日本向け)	コンテチーズと白ネギのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:9℃
テイasting コメント	クエッチ、洋ナシ、西洋菩提樹、フェネル、 レモングラス、ジンジャーの香り。ワインは フレッシュでほんのり甘くまったりとした 白い果実のエキスにシャープな酸が溶け込 んでいて、塩気のある洗練されたミネラル を繊細な泡が包み込む！	テイasting コメント	黄リンゴ、熟したパイナップル、カリン、 ヨーグルト、プリオッシュの香り。ワインは フルーティかつ泡立ちがムースのように繊 細でストラクチャーがあり、白い果実のほ んのり甘くまろやかなエキスを引き締める タイトな酸、鉱物的なミネラルが骨格を形 成する！	テイasting コメント	グレープフルーツ、梨、白桃のコンポート、 ニフトコの花、ヤングコーン、黒豆、火打 石の香り。ワインはピュアでみずみずしく、 透明感のあるエキスに染み入るような繊 細な旨味があり、鉱物的でタイトなミネラ ルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は8月25日。2018年は豊作で収量は50hL/ha！残糖は15g/L。ガス圧は2.9気圧。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En GoGuette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesをかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※デゴルジュマンをしていないので、酒石酸などの澱が軽くなる可能性がございます	ちなみに！	収穫日は9月4日。2018年は豊作で収量は50 hL/ha！残糖は9 g/L。ガス圧は4気圧。ブドウはLes Plantees(レ・プランテ)の区画から！キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※デゴルジュマンをしていないので、酒石酸などの澱が軽くなる可能性がございます	ちなみに！	収穫日9月4日。2018年は豊作で収量は45 hL/ha！この年のゴードレットは3回に分けて仕込んでいて、今回の1er tirage(一回目の瓶詰め)はステンレスタンクのみで発酵熟成を行った！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2017 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニユ・ウイエ(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ポワン・パール(赤)		28.-5. VdF Triffaut le Ginglet 2018 トリフォー ル・ジャングレ(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール	品種	トウルソー
樹齢	32年	樹齢	54年	樹齢	23年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然発酵 古樽(400L)で2ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽(400L)で17ヶ月 月4〜5回毎にウィヤーージュ	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹肉と冷製トマトのファルシ、 ヒラメのボワレ	マリアージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム、 ウズラとブドウのココット焼き	マリアージュ (生産者)	兎とフォアグラのガランティーヌ、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉とキノコの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとニンジンのクミンソテー	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2020年〜2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年〜2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年〜2029年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	ライム、洋ナシ、ライチ、マンゴーステン、白い花、フェネル、杉、アロエ、ソーダ水の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで染み入るような白い果実の優しい旨味があり、骨格のある酸、洗練されたミネラルの収斂味が余韻を優しく引き締める！	テイステイング コメント	グロゼイユ、グミ、ザクロ、ブラリネ、ダーズリンティー、シャンピニオンの香り。ワインはチャーミングかつ果実味が艶やかで明るく、ダシのように染み入る旨味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む！	テイステイング コメント	グロゼイユ、オレンジ、ザクロ、黄色いバラ、シャクヤク、ジンジャーの香り。ワインは上品かつエレガントで甘さにも似た果実の艶やかな旨味があり、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。2017年は霜の被害で収量はたったの5hL/ha！収量が少なくフードルを満タンにできないことから、今回は400Lの樽で仕込んでいます！ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ウィヤーージュしながら逆に酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hL/ha。ブドウを除梗しタンクに入れ、タンクの中に中蓋をかまし果房を常にワインに漬けた状態でマセラシオンを行っている！ワイン名はPoint Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」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9月5日と前年よりも1ヶ月早い！2018年は豊作で収量は58 hL/ha！2018年はVdFで申請！VdFはトウルソーを名乗れないため、エチケットにはトウルソーの昔の呼び名Triffaut(トリフォー)を使用した。今回果実味を残すために発酵ピークの時に温度を14℃まで下げて長期マセラシオン&低温発酵で仕上げた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2012 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ			
品種	トウルソー	品種	サヴァニャン		
樹齢	31年〜41年	樹齢	79年平均		
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土		
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	なし		
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月		
熟成	古樽(400 L)で9ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年		
マリアージュ (生産者)	アッシパルマンティエ 鴨のロースト	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァンジョーヌ、 コンテチーズ		
マリアージュ (日本向け)	豚ロースの紅茶煮	マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル 焦がしバターソース		
ワインの 飲み頃	2020年〜2035年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年〜2050年 供出温度:14℃		
テイステイング コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ビターチョコ、山椒、スモークチップの香り。透明感と野趣を感じる果実味があり、アルコールのインパクトの中に、落ち着きのある酸と緻密なタンニンが溶け込んでおり、余韻にスパイス感が続く。デティールが細かく、終始艶やかな雰囲気がある！	テイステイング コメント	熟成コンテ、クルミ、クミンシード、パネトーネ、メイプルシロップ、ビートの香り。ワインはピュアかつ静謐で、ビートのフレーバ豊かなエキスが噛めば噛むほど洗練されたミネラルと絡み合い、奥深く複雑な味わいのハーモニーを奏でる！		
希望小売価格	6,200円(税込6,820円)	希望小売価格	12,500円(税込13,750円)		
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は32hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。2012年はミルデュールの被害で収量は20 hL/ha！ブドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ・シャンピーヌの区画から！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！軽くフィルターあり。 ※容量620 mL		

VCN° 28			「Version.May-2020」 ドメヌ・ボールナール (Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Philippe BORNARD
			国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
			AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
			歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌス立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがピオディナミを畑の栽培に取り入れている。
			気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
			畑総面積	12.5 ha
			農法	ビオロジック（認証なし）
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
			生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2016 Le Blanc de la Rouge アルボワ・ピュピラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ポワン・パール(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	26年～71年	樹齢	54年	樹齢	30年～40年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月半
醗酵	自然発酵 古樽(400L)で2ヶ月	醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
熟成	古樽(400L)で24ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽(400L)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ケーキサレ、 鱈のブランド	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ ショコラオランジュ	マリアージュ (生産者)	アッシパルマンティエ 鴨のロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	春野菜のクスクス	マリアージュ (日本向け)	豚肉の紅茶煮
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:18℃
テイasting コメント	熟したパイナップル、ジンジャー、白コショウ、ミント、カシューナッツの香り。照りのある果実感とまとまりのある酸、ほのかにスパイシーでビターな印象もある。凝縮した旨味とボリュームのある芳醇なエキス、長く続く余韻がポテンシャルを物語っている。ヴィヴィッドで非常に懐が深い！	テイasting コメント	干し柿、甘草、べっこう飴、スモークチーズ、クミンの香り。果実感はおとなしく、シブブルなアタック。味にボリューム感があり、酸はとても柔らかい。柿渋やカテキンのような収斂した渋みと、スパイシーさに加えオレンジリキュールのような苦みが広がり、余韻まで長く続く。	テイasting コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ビターチョコ、山椒、スモークチップの香り。透明感と野趣を感じる果実味があり、アルコールのインパクトの中に、落ち着きのある酸と緻密なタンニンが溶け込んでおり、余韻にスパイス感が続く。デティールが細かく、終始艶やかな雰囲気がある！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は45hl/haと久々に豊作に恵まれた！La rougeは土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることからLe Blanc de la Rougeとなった。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は33hl/ha。ブドウの除梗しタンクに入れ、タンクの中に中蓋をかまし果房を常にワインに漬けた状態でマセラシオンを行っている！ワイン名はPoint Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all!)」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9月16日。収量は32hl/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成) Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ は樽からスーティラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！

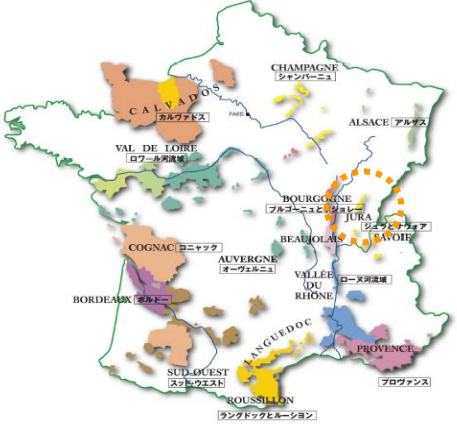
28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Cuvee L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)	
品 種	ピノノワール
樹 齢	46年
土 壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗 酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間
熟 成	古樽(400 L)で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	パテドカンパーニュ、 ナヴァランダニョー
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のファルシ バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	クランベリー、さくらんぼ、ウーロン 茶、オレンジピール、ピンクペパー、 木の芽の香り。例年より明るく華やか なフレーバーがあり、落ち着きのある 細かい酸と、上品なタンニンがあり、 緻密で色気のある構成となっている。 ボリュームは控えめで、フィニッシュ はみずみずしく伸びやか！
希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45hL/haと 久々に豊作に恵まれた！数種類のピ ノがひとつの畑に混在していることか ら、他のありきたりなピノとは違う L'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」と いう名前が付けられた！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

VCN° 28			「Version.September-2019」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Philippe BORNARD
			国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
			AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
			歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
			気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
			畑総面積	12.5 ha
			農法	ビオロジック（認証なし）
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
			生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-9. VdF Pétillant Naturel 2016 Tant-mieux ペティアン・ナチュレル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2016 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)	
品種	プルサール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	25年	樹齢	29年	樹齢	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で17日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24 hLで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月 2018年3月にデゴルジュマン	熟成	24 hLのフードル(大樽)で21ヶ月	熟成	大樽(フードル)24 hLで36ヶ月 月2〜3回毎にウィヤージュ
マリアージュ (生産者)	アベリティブ、 白桃のコンポート	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ入りケーキサレ、 カワカマスのクネル	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトとスイカのガスパチョ	マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル	マリアージュ (日本向け)	ジャガイモとソーセージのソテー カレー風味
ワインの 飲み頃	2019年〜2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年〜2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年〜2034年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	グアバ、リュバーブ、グミ、ザクロ、シト ロネル、青梅、杉、モミの木の香り。ワ インはフレッシュかつ泡立ちが繊細 で、みずみずしくほんのり甘い果実の エキスをキュートな酸と繊細でキメの 細かいタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	熟したパイナップル、焼き洋ナシ、ヤ ングコーン、ベッコウ飴、ハチミツの 香り。ワインはフルーティーで凝縮し た旨味エキスを透明感と厚みがあり、 緻密なミネラルと線の細い強かな 酸が味わいに立体感を与える！	テイステイング コメント	ドライパイナップル、ピーツ、干し芋、 ほおずき、バームクーヘン、ヨーグル ト、潮の香り。ワインは芳醇で透明感 があり、まったくポリウム豊かな エキスの中に塩気のある凝縮した旨 味と緻密なミネラルがきれいに溶け 込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。残糖は10 g/L以下。マセラシ オンを4日間施し、上品なタンニンを 抽出！限りなく赤に近いペティアンロ ゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は 「それは良かった！」という意味がある。 SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※ よく冷やしてから、吹きこぼれに注意 の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月7日と前年よりも1ヶ月 遅い！収量は33 hL/ha。2016年は 豊作が期待されたが、ミルデューの 猛威に遭い厳格な選果が必要だった。 Les Gaudrettesは畑の区画名。 SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日と前年よりも2週間 早い！収量は30hL/ha。ワイン名は 畑の区画の名前。通常サヴァニャン で造られるヴァンジョーヌのような酸 化させたワインではなく、逆にウィ ヤージュしながら酸化させないように 熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！軽 くフィルター有り。

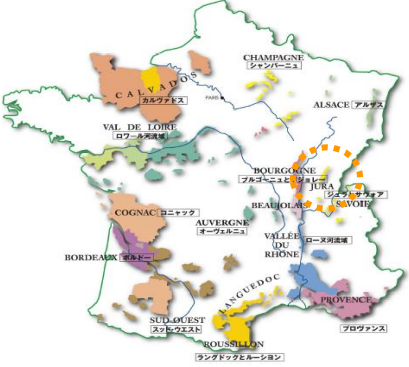
28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2011 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	プルサール	品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン
樹齢	56年	樹齢	21年	樹齢	78年平均
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	24 hLのフードル(大樽)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年
マリアーージュ (生産者)	森のきのこソテー、 マグロのステーキ	マリアーージュ (生産者)	北京ダック、 モンドールチーズ	マリアーージュ (生産者)	熟成コンテチーズ、 食後酒
マリアーージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮込み アニス風味	マリアーージュ (日本向け)	茄子とひき肉のチーズ焼き クミン風味	マリアーージュ (日本向け)	胡桃のロースト
ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ユーカリ、ラディッシュ、甘草、朝鮮人参の香り。ワインはピュアかつチャーミングで清涼感とストラクチャーがあり、ダシのような果実のエキスを洗練されたミネラルと繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、ジンジャーの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、ダシのように染み入る旨味エキスを洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	ドライイチジク、熟成コンテ、麦藁、クルミ、クミン、ブリオッシュ、泥炭の香り。ワインは力強くスパイシーでボリュームがあり、ハードチーズのような凝縮した旨味をマールのような滑らかなアルコールの甘さがきれいに包み込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！ワイン名は、古樹で通常のプルサールよりも色素が濃いことからBattre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイワインができる！)」という意味でLa Chamadeと命名したそうだ！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は55 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！マセラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態でやっている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていけないかい?)」という意味！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日と前年よりも3週間早い！収量は45 hL/ha。2011年は質量共に恵まれた当たり年！ブドウはドメヌの畑で一番樹齢の古いレ・シャンビヌの区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがすること！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ は発酵後に30mg/L。軽くフィルターあり。*容量620 mL

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.October-2018」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

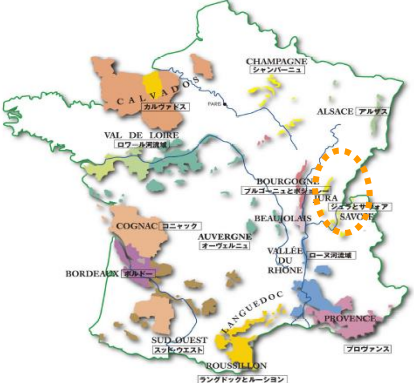
28.-14. VdF Petillant Naturel 2016 Ca va bien MAGNUM ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン マグナム(白泡)		28.-4. AC Cotes du Jura Rouge 2016 Ploussard Point barre コート・デュ・ジュラ ブルサール ポワン・パール(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvée Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	20年平均	樹齢	50年平均	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月+α	醗酵	自然酵母で45日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2017年6月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 スガーグラス	マリアージュ (生産者)	テットドコション、 アンドウエイットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ベルドリのロティ、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	パイナップルケーキ	マリアージュ (日本向け)	柿とベーコンと蕪のソテー	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームと鶏ハツのバターソテー セージ風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	レモン、グレープフルーツ、みかん、 ニワトコの花、黒豆、火打石の香り。 ワインはフルーティかつ泡立ちが繊 細で、ほんのり甘いネクターのような ボディに溶け込んだシャープな酸と 洗練されたミネラルが後からじわっ と口に広がる！	テイステイング コメント	ザクロ、グミ、ヨモギ、モロヘイヤ、ヘーゼ ルナツ、アンドウエイットの香り。ワインは ピュアかつ果実味が滑らかでダシのように 澄んだ旨味エキ스가あり、キメの細かいタ ンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイステイング コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、レモン グラス、ジンジャーの香り。ワインはエレガ ントかつほんのりスパイシーで、ダシのよう に澄んだ旨味エキスを強かな酸、洗練され たミネラルが官能的なフレーバーと呼応す る！
希望小売価格	9,000円(税込9,900円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は44 hL/ha。残糖は14 g/L。ガス圧は3.7 気圧。ブドウはLes Plantees(レ・プ ランテ)の区画から！キュヴェ名の 「Ca va bien」は「悪くないよ！」とい う意味で、品種サヴァニャンと「サ ヴァピアン」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27日。収量は42 hL/ha。ブド ウはシャルドネと同じゴードレットの区画か ら！AC Arbois PupillinのPoint Barreとは 区画も土壌も違うので注意ください！ワイ ン名は「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！ノンフィル ター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。マセ ラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房を ブロックし、ワインの液体内に常時漬け込 んだ状態でやっている！Le Gingletは昔 のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引 っかけていけないかい?)」という意味！ SO ₂ はマロラクティック発酵後に20 mg/L 添加。ノンフィルター！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvée L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2008 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ		28.-22. Vin de (Jo) Liqueur 2011 ヴァン・ド・(ジョ)リクール 甘味果実酒	
品種	ピノノワール	品種	サヴァニャン	品種	ブルサール
樹齢	45年	樹齢	75年平均	樹齢	49年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで27日間	マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで21日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(400 L)で7ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で8年6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで14ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エボワスチーズ	マリアーージュ (生産者)	オマール海老のアメリケーヌソース、 熟成コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	フランボワーズのソルベ、 食後酒
マリアーージュ (日本向け)	牛肉と小玉ねぎの赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	クルミと舞茸のロースト トリュフオイル風味	マリアーージュ (日本向け)	マロングラッセのパウンドケーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2048年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2048年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、イチジク、モロヘイヤ、 カフェオレ、シャンピニオンの香り。 ワインはピュアかつ果実味がしつとり と艶やかで、透明感のある旨味エキ スに洗練されたミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	焼きリンゴ、カリンのジャム、クミン、フェン ネル、熟成コンテ、パネトーネ、泥炭、クル ミの香り。ワインは穏やかで凝縮したダシ のようなエキスがピュアかつ複雑で、後か ら緻密でスパイシーなミネラルがじわっと 口を満たす！	テイステイング コメント	オレンジ、マーマレード、ヴェルヴェン ヌ、パネトーネ、マジパン、青海苔の香り。 ワインは芳醇で柔らかく、ハチミツやメイ プルシロップのようなふよかな甘味と上品 なアルコールのボリュームがきれいに融合 し余韻に長く続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	11,700円(税込12,870円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は29 hL/ha。数種類のピノがひとつの畑 に混在していることから、他のありき たりなピノとは違うL'Aide-Memoire 「記憶に残るピノ」という名前が付け られた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は32 hL/ha。ブ ドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ・ シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、 品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母が ワインに張り始めて3年後にカレーの香り がするとのこと！良い年にしか作らない貴 重な逸品！SO ₂ 無添加！ * 容量620 mL	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45 hL/ha。ラ・ シャマードのブドウジュースを2日間煮詰 めてからシャルドネのマールを加えてつ くったマクヴァン！フルーティーさを生かす ために100%ステンレスタンクで仕込んで いる！SO ₂ 無添加！ * 容量500 mL

「Version.December-2017」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌを立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー		新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

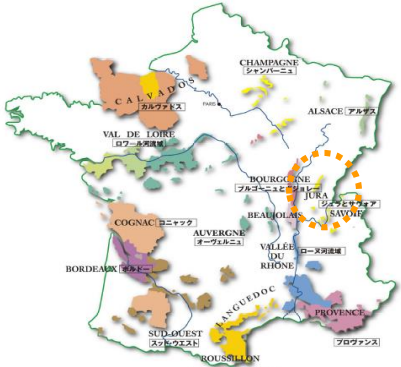
28.-21. VdF Pétillant Naturel 2016 Troussipet' ペティアン・ナチュレル トルシペット(白泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-20. AC Arbois Pupillin Blanc 2015 Savagnin Maceration Pelliculaire アルボワ・ピュピラン(白) サヴァニャン マセラシオン・ペリキュレール	
品種	トゥルソー	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	21年	樹齢	28年	樹齢	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月+α	醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で20日間
デゴルジュマン	なし	熟成	24 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリージュ (生産者)	フルーツカクテル、 レモンタルト	マリージュ (生産者)	ケーキサレ、 チーズフォンデュ	マリージュ (生産者)	モルトソーセージの白ワイン煮込み、 モルビエチーズ
マリージュ (日本向け)	海老の生ハム巻き	マリージュ (日本向け)	白菜とたららのグラタン	マリージュ (日本向け)	鶏肉のソテー シェリービネガーソース
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ナシのコンポート、シトロネ、黄色いバラ、レモングラス、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで泡の広がりも良く、白桃のような白い果実エキスをシャープな酸と鉱物的なミネラルがキリッと引き締める！	テイasting コメント	熟した桃、洋ナシ、パイナップル、ドライブリコット、ハチミツ、干し芋、醤油せんべい、タールの香り。ワインはふくよかかつ静謐で透明感があり、ネクタールのような凝縮したエキスの旨味に繊細なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	黄桃、白桃のコンポート、金木犀、シャクヤクの花、ジンジャーの香り。ワインは芳醇かつスパイシーで凝縮した旨味エキスと酸に奥行きと立体感があり、心地よく繊細なタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は55 hL/haと豊作！残糖は10 g/L。ブドウはジャングルの区画から。ワイン名Troussipet'はTrousseau(トゥルソー)Pet'(ペトナット)と「トゥルソーがオナラをする(Peter)！」という両方の意味を掛けている！SO ₂ 無添加！デゴルジュマンを避けるために瓶詰前に軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月9日と例年よりも10日間早い！収量は30 hL/ha。フィリップ曰く、2015年は質量ともに恵まれた当たり年！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35 hL/ha。2015年は質量ともに恵まれた当たり年！ブドウは全て除梗しマセラシオンを行っている！ブドウはレ・サシャニユの区画から！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)	
品 種	ブルサール
樹 齢	55年
土 壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗 酵	自然酵母で20日間
熟 成	ステンレスタンクで11ヶ月半
マリアージュ (生産者)	きのこのココット焼き、 ペルドリとトリュフのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとごぼうの赤ワイン煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、ヴェルヴェンヌ、 フェンネル、ラディッシュ、甘草、朝鮮 人参の香り。ワインはピュアかつ チャーミングで透明感があり、ダシの ように澄んだ果実のエキスと繊細な 酸を細かいタンニンの収斂味が優し く引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。2015年は質量ともに恵まれ た当たり年！ワイン名は、古樹で通 常のブルサールよりも色素が濃いこ とからBattre la Chamade「心臓がド キドキする(ほどスゴイワインがで きる！)」という意味でLa Chamadeと 命名したそうだ！SO ₂ は熟成中に20 mg/L。ノンフィルター！

「Version.September-2017」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

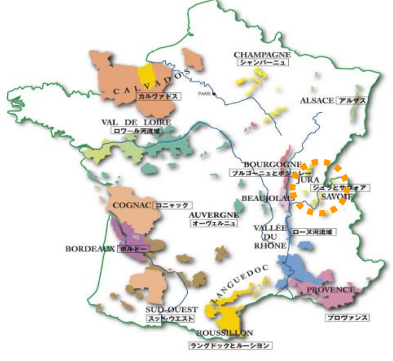
28.-9. VdF Petillant Naturel 2015 Cuvée tant-mieux ペティアン・ナチュレル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2012 Savagnin Les Chassagnes ouille コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-17. AC Cotes du Jura 2012 Cuvée Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・マルヌ(白)	
品種	プルサール	品種	サヴァニャン	品種	サヴァニャン
樹齢	24年	樹齢	27年	樹齢	27年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で1ヶ月 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然発酵 大樽(フードル) 24 hLで6ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で21ヶ月+α	熟成	大樽(フードル) 24 hLで46ヶ月 10日間毎にウィヤーージュ	熟成	ウィヤーージュなし 古樽(228 L)で3年7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 フォンダンショコラ	マリアーージュ (生産者)	モルトソーセージ、 熟成コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	アワビのコンソメゼリー寄せ、 ボーフォールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	桃のコンポート	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉の軽いクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	マッシュルームの白ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	イチゴ、フランボワーズ、リubarブ、ザクロ、梅、ソーダ水の香り。ワインはフレッシュで柿のようなまったりとした甘さがあり、スレンダーな酸と洗練されたミネラル、軽快な泡がキリッと引き締める！	テイステイング コメント	パイナップル、干し芋、焼き栗、バニラ、バームクーヘン、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはふくよかで広がりがあり、塩辛く中身のしっかりと詰まった芳醇なエキスをキメが細かく洗練されたミネラルがきれいに同調する！	テイステイング コメント	熟した梨、コナッツ、クルミ、コンテチーズ、カレースパイス、コンソメスープの香り。ワインは静謐かつビュアで凝縮した旨味エキスと繊細なミネラルとのバランスが良く、余韻にカレースパイスの風味が長く残る！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。2015年は久々に豊作で収量は45 hL/haだった！デゴルジュマンなし！残糖は6 g/L。マセラシオンを4日間施し、上品なタンニンを抽出！限りなく赤に近いペティアンロゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月4日、5日。2012年はミルデュの被害で収量は15 hL/ha！ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、逆にウィヤーージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月6日。2012年はミルデュの被害で収量は15 hL/ha！ブドウはレ・シャサーニュの区画から。3年間ウィヤーージュをせず産膜酵母による熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	19年	樹齢	29年～39年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで9日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで7日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのローストブドウの葉包み、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのちりめんキャベツ包み、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のローストバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、 ジンジャー、フュメの香り。ワインは 上品かつエレガントで、明るく輝きの あるピュアな果実味にダシのような 旨味と繊細な酸、キメ細やかなミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、バラ、ハイビスカス ティー、ブラリネ、ローズヒップの香り。ワイ ンはエレガントかつ艶やかでフィネスがあ り、たっぷりと詰まった旨味エキスを繊細 なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。2014年はスズ キの被害で収量は26 hL/ha！マセ ラシオンは中蓋を使って浮いてくる 果房をブロックし、ワインの液体内に 常時漬け込んだ状態で行ってい る！Le Gingletは昔のフランス語で 「ワイン一杯(クイっと引っかけてい かないかい?)」という意味！SO ₂ は 収穫時に20 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。2014年はスズキの被 害で収量は15 hL/ha！ワイン名はフラン ス語で「用心棒」という意味だが、畑は目 が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟 なワインに仕上がるので、Garde(長期熟 成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

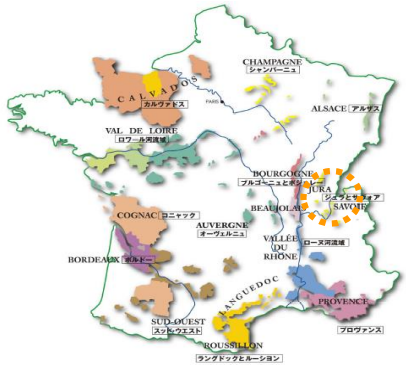
「Version.December-2016」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-4. VdF Rouge 2014 Cuvée Plou Plou Point barre プル・プル・ボワン・パール(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	プルサル	品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	53年	樹齢	18年	樹齢	28年～38年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で11日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで11日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリージュ (生産者)	ジロール茸のフリカッセ、 モンドールチーズ	マリージュ (生産者)	カエルの腿肉のムニエル、 ウズラのファルシキノコソース	マリージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ベキヤスのロティトリュフソース
マリージュ (日本向け)	イペリコ豚の生ハム	マリージュ (日本向け)	コンテチーズとアンディーヴのグラタン	マリージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、ユリの花、モロヘイヤ、ブラリネの香り。ワインはピュアかつ繊細で、透明感のある滑らかな果実味とダシのような澄んだ旨味、キメの細かいミネラルが優しく口の中に染み入る！	テイスティング コメント	グロゼイユ、アセロラ、バラ、ジンジャー、アニス、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、チャミングな果実味と洗練されたミネラル、柑橘系の官能的なフレーバーが口の中で一体となる！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ブルーベリージャム、グレープフルーツ、シャクヤク、トリュフ、昆布の香り。ワインはスマートで凝縮された旨味があり、ピュアな果実味を端正で筋肉質なミネラルと細かいタンニンの収斂味が整える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。2014年はスズキの被害で収量は例年30%減の22 hL/ha！ガスが残っているという理由でAOCの認可が下りなかった！ワイン名のプル・プルは泡の擬態語とプルサルをかけている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は29 hL/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイツと引っかけていかないかい?)」という意味！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味。畑は目が細かく、強い粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

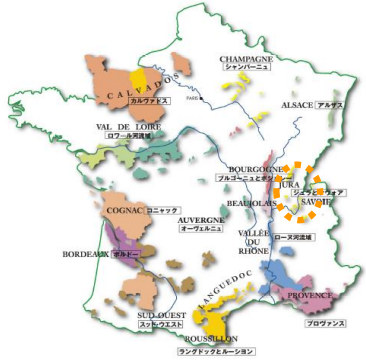
28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2014 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-12. VdF Vendange Tardives 2011 Cuvée Ivresse de Noé 【500 mL】 ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白)	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	43年	樹齢	27年	樹齢	32年平均
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色、赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	一昼夜かけてブドウを压榨
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵で10ヶ月	醗酵	自然発酵 古樽(400 L)で13ヶ月
熟成	古樽(400 L)で8ヶ月	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(400 L)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソーテ、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のブルブランソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ブルードジェックスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	かぶと白身魚のソーテ 焦がしバターソース	マリアージュ (日本向け)	ドライイチジクと胡桃のブラウニー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	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～2031年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、シャクヤク、バラ、アニス、シャンピニオンの香り。ワインは艶やかかつ官能的で輝きがあり、ピュアな果実味とダシのような旨味エキス、優しくキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、ドライアブリコット、トウモロコシ、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ濃厚でネクターのようなエキスの凝縮味があり、鉱物的なミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、バナナ、カリン、シロップ、クルミの香り。ワインはふくよかかつリッチでストラクチャーがあり、ネクターのようなエキスの旨味を凝縮したミネラルと骨太な酸がしっかりと支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は花ぶるとスズキの被害により15 hL/haと例年の50%減！数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量はミルデューにより24 hL/haと例年の20%減。フィリップ曰く、2014年は発酵に時間がかかったとのこと。Les Gaudrettesは畑の区画名。ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は18 hL/ha。残糖分は6 g/L。キュヴェ名Ivresse de Noeは旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。軽くフィルター有り、SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。
28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune 【620 mL】 アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ(黄)		28.-11. Vin de Liqueur 2011 Cuvée Le Joliqueur 16°【700 mL】 ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール(VdL)			
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ		
樹齢	73年平均	樹齢	23年		
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土		
マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法		
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール		
熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年6ヶ月		
マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリアージュ (生産者)	ムースショコラ、 食後酒		
マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ		
ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:7℃		
テイスティング コメント	びわ、干しイチジク、クミン熟成コンテ、カレー、クルミの香り。ワインはピュアかつ味わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が優しく口に広がりそのまま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレート の香り。ワインは濃密で、オレンジピールのようなほんのりビターな旨味と骨格のあるミネラルをメイプルシロップのような甘みが優しく包み、そのまま余韻に長く続く！		
希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)		
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブドウはドメヌの畑で一番樹齢の古い区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畑から！ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今はほとんどお目にかかれないたいへん貴重なVdL！SO ₂ 無添加！		

VCN° 28		「Version.August-2016」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供：フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
		気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5 ha
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

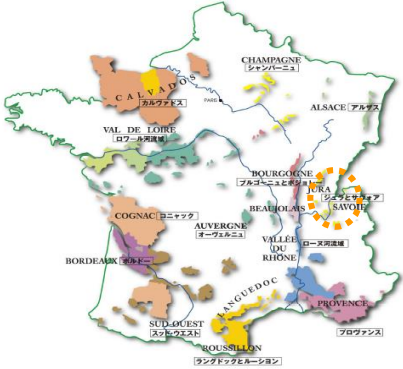
28.-10. AC Crémant du Jura 2013 Blanc de Blanc クレマン・デュ・ジュラ ブラン・ド・ブラン(白泡)		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2013 Le Rouge-Queue アルボワ・ピュピラン ル・ルーージュ・クー(白)		28.-17. AC Côtes du Jura 2011 Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・マルヌ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニャン
樹齢	25年	樹齢	43年	樹齢	26年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月半、ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	シュ糖添加後、瓶内で18ヶ月	醗酵	自然発酵 古樽(400 L)で2ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	古樽(400 L)で1年	熟成	ウィヤーージュなし 古樽(228 L)で3年
マリアーージュ (生産者)	ガレットサレ、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアーージュ (生産者)	ひな鳥のロースト、 コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ
マリアーージュ (日本向け)	ジャガイモのアンチョビ和え	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣の軽いクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	ホタテとアスパラの焦がしバターソテー
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	リンゴ、ニワトコの花、ヘーゼルナッツ、ブラリネ、フュメの香り。ワインはタイトで骨格があり、塩辛い鉱物的なミネラルの旨味を柔らかく広げる泡が包み込む！余韻に心地よい苦みが長く残る！	テイスティング コメント	黄桃、パッションフルーツ、メロン、ブリオッシュ、蜜蝋の香り。ワインはフルーティーかつクリスピーで果実に厚みがあり、チョークのようなキメの細かいミネラルとまろやかな旨味が味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	黄桃、パイナップル、カリン、ミモザ、クルマミ、カレーの香り。ワインはピュアかつ静ひつで、透明感のある旨味エキスの中に骨太なミネラルがぎゅっと詰まっている！余韻にクルマミのフレーバーが長く残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間遅い10月4日！収量は20 hL/ha。シャブタリゼーションなし！ドザージュゼロのエクストラブリュット！ブドウはLes Gaudrettesの畑から。ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15 hL/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-couf「赤い首」と掛けした掛詞！軽くフィルター有、SO ₂ はマロラクティック後に15 mg/L添加！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。ブドウはレ・サヴァニャンの区画から。3年間ウィヤーージュをせず産膜酵母による熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

VCN° 28			「Version.December-2015」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Philippe BORNARD
			国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
			AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
			歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌス立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
			気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
			畑総面積	12.5 ha
			農法	ビオロジック（認証なし）
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
			趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
			生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	20年～30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで5週間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで5週間
熟成	大樽(フードル) 24 hLで8ヶ月	熟成	大樽(フードル) 10 hLで16ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ウズラのローストマディラソース	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸とリードヴォーのブレゼ、 ベキャスのパイ包みトリュフ添え
マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とアンディーヴのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	サクランボ、ザクロ、青いトマト、クルミ、シャンピニオン、腐葉土、鉄分の香り。ワインはピュアかつほんのりクリスピーで、透明感のある滑らかな果実味の中にダシのような旨味エキスと強かな酸、収斂されたキメの細かいタンニンが溶け込む！	テイステイング コメント	グロゼイユ、白桃、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、メントール、キャラメル、の香り。ワインはピュアかつスパイシーでポリウム感があり、透明感のあるふくやかな果実味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は42 hL/ha！2005年は酒質が強く、一部長期熟成向けに取って置いていたワインが10年の歳月を経て再び登場！Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は35 hL/ha！ブライベート用にとって置いたワインをヴァンクウール10周年のために今回特別にリリースしてくれた！ワイン名は「用心棒」という意味だが、畑は粘土質土壌で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

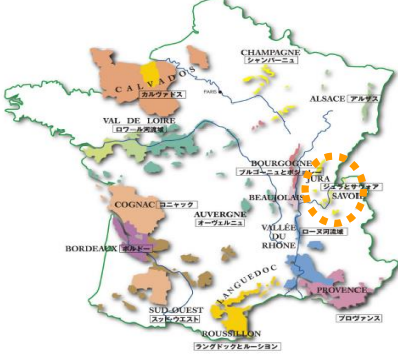
「Version.September-2015」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー		新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Savagnin Les Chassagnes ouille コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2013 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ブルサール ポワン・パール(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ	品種	ブルサール
樹齢	25年	樹齢	26年	樹齢	52年
土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ロングセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで2ヶ月	醗酵	自然発酵で22日間	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	大樽(フードル)24 hLで46ヶ月 10日間毎にウィヤーージュ	熟成	古樽(400 L)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリァージュ (生産者)	リードヴォー、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル、 ムールマリネール	マリァージュ (生産者)	ホロホロ鶏のジロール添え、 鴨のラズベリーソース
マリァージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのフリカッセ	マリァージュ (日本向け)	イサキのソテー オレンジとサフランのソース	マリァージュ (日本向け)	エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	バナナ、黄桃、グアバ、クルミ、焼き栗の香り。ワインはリッチかつ重心が低くエネルギーで、奥行きのある凝縮した旨味エキスと塩辛いミネラルがロー杯に広がり長く余韻に続く！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、ベルガモット、若いアーモンド、潮の香り。ワインはピュアかつ爽やかで落ち着きがあり、フレッシュな酸と潮のようなミネラルとのバランスが良く上品で、余韻に心地よい苦みが残る！	テイステイング コメント	メロン、バラ、アカシア、ジンジャー、オレンジの香り。ワインはピュアで、透明感のある果実味に紅茶のようなタンニンと凛としたミネラルがきれいに溶け込む！余韻にタンニンの収斂味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ウィヤーージュ(補酒)しながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。2013年は大不作で収量は10 hL/ha。Les Gaudrettesは畑の区画名。2010年ヴィンテージ以来3年ぶりのリリース！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は例年の半分以下で16 hL/ha。ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し何も手を施していない！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all!)」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

「Version.December-2014」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌス立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

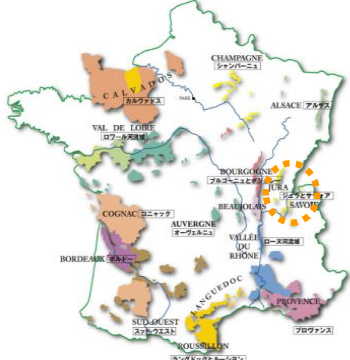
28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 Cuvée Le Trouseau アルボワ・ピュピラン ル・トゥルソー(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-17. AC Cotes du Jura 2010 Cuvée Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ(白)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン
樹齢	22年平均	樹齢	26年～36年	樹齢	25年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで6週間
熟成	ジャングレはステンレスタンク ガルドコーは古樽で7ヶ月半	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフィレジュニエールソース	マリアージュ (生産者)	カエルのヴァンジョヌ風味、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのオレンジ煮	マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル 軽いクリームソース
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	オレンジ、シャクヤク、バラ、ヨモギ、 ブラリーヌの香り。口当たりは優しく ピュアな果実味とチャミングな酸と のバランスが良く、後からキメの細 かいタンニンの収斂味とほろ苦いミ ネラルの旨味が口に広がる！	テイステイング コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや 西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメ が細かく、染み入るようなピュアな果実味 と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバ ランスが絶妙！余韻にミネラルが残る！	テイステイング コメント	キンカン、干しアンズ、レーズン、プリオッ シュ、蜜蝋の香り。ワインは、緻密で塩辛く 凝縮したミネラルエキスとダシのような旨 味、きれいに溶け込んだ酸味とのバラン スが良く、余韻にクルミの風味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、3日。収量は 28 hL/ha！2012年はブドウの収量 が極端に少なかったため、ル・ジャン グレ90%、ル・ガルド・コー10%を瓶 詰め前にブレンドして、キュヴェも 「ル・トゥルソー」とシンプルな名でリ リースした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40 hL/ha！ 2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施 している！この畑は目が細かく、強い粘土 質土壌で、長熟なワインに仕上がる！ SO ₂ 無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は24 hL/haで例 年の4割減！ブドウはレ・サシャニユの 区画から。2年4ヶ月ウィヤーージュをせずに 熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサ ヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意味！ SO ₂ 無添加！

28.-12. VdF Vendange Tardives (2009) Cuvee Ivresse de Noe ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白) 【500 mL】		28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 【620 mL】		28.-11. Vin de Liqueur (2011) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 【700 mL】	
品種	サヴァニャン	品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	73年平均	樹齢	23年
土壌	灰色、赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを圧搾	マセラシオン	なし	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醗酵	自然発酵 古樽(400 L)で16ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった 自家製マールとフィヌ(各50%)
				割合	ブドウジュース 2/3 添加アルコール 1/3 ※アルコール度数17度になるまで添加
熟成	古樽(400 L)で16ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タルトタタン、 アボンダンスチーズ	マリアーージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 食後酒
マリアーージュ (日本向け)	エビのスパイシーグリル	マリアーージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリアーージュ (日本向け)	フォンダン・ショコラ
ワインの 飲み頃	2014年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	熟したバナナ、柿、タルトタタン、シ ロップ、クルミの香り。ワインは濃密 かつふくよかでストラクチャーがあ り、繊細な酸、果物をカラメルで煮た ような香ばしい旨味、凝縮したミネラ ルが口の中で複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	びわ、干しイチジク、クミン、熟成コンテ、カ レー、クルミの香り。ワインはビュアかつ味 わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと 塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が 優しく口に広がりそのまま長く余韻に続 く！	テイスティング コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレート の香り。ワインは濃密で、オレンジピール のようなほんのりピターな旨味と骨格のあ るミネラルをメイプルシロップのような甘み が優しく包み、そのまま余韻に長く続く！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は15 hL/ha。残糖分10 g/L。キュヴェ名 Ivresse de Noelは旧約聖書の物 語、ノアが11月収穫のワインを飲ん で酔っぱらって裸になったという話 からとった。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブ ドウはドメヌの畑で一番樹齢の古いレ・ シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、 品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母が ワインに張り始めて3年後にカレーの香り がするとのこと！良い年にしか作らない貴 重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブド ウはLes Gaudrettesの畑から！ブドウ ジュースを2日間煮詰めて作り、とても手間 がかかるため、今はほとんどお目にかか れない！！たいへん貴重なヴァン・ド・リ クール！SO ₂ 無添加！

VCN° 28		「Version.October-2014」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

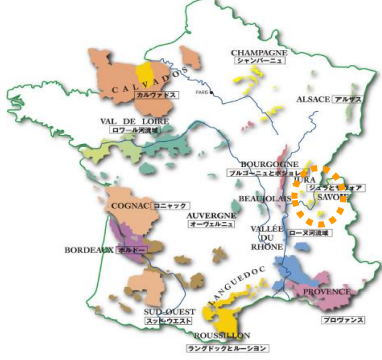
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2010 Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ(白)		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2012 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クウー(白)		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2011 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニャン
樹齢	20年～65年	樹齢	42年	樹齢	26年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で1ヶ月半	醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で6ヶ月	醱酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月
熟成	古樽(400ℓ)で24ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で17ヶ月	熟成	大樽(フードル)24hlで30ヶ月 10日間毎にウィヤージュ
マリアージュ (生産者)	カエルのヴァンジョーヌ風味、 ウズラのブドウの葉包み焼き	マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 熟成モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 トムデュジュラ チーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の白ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ホタテとズッツキーニのグリル サフランソース	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	熟した洋ナシ、カリン、西洋菩提樹、 ヘーゼルナッツ、鉄分の香り。ワイン にボリュームとエキスの凝縮感があり、 緻密で骨太なミネラルと塩辛い 旨味、強かで十分な酸が複雑に合 い舞い余韻に長く続く！	テイステイング コメント	パイナップル、干しアンズ、オレンジピール、 ミモザ、蜂蜜、フュメの香り。ワインは 濃厚かつ洗練されたフィネスがあり、緻密 でキメの細かいミネラルと強かで繊細な 酸、心地よくやさしい苦味が見事に調和す る！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、オレンジの花、キャラ メル、カンショナッツ、ミネラルの香り。ワイン はリッチで果実にふくらみがあり、細く繊 細な酸と緻密なミネラルの旨味が甘く香ば しい風味と同調し余韻に抜ける！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は 25hl/ha！La rouge は土地の名前 で、その土地に白のシャルドネ品種 を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。SO2はマロラク ティック発酵後に20mg/l添加、軽く フィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15hl/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・ア ルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付け根の色が赤くなることか ら、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！ SO2はマロラクティック発酵後に15mg/l添 加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は45hl/ha！ワイ ン名は畑の区画の名前。通常サヴァニャン で造られるヴァンジョーヌのような酸化させ たワインではなく、ウィヤージュしながら酸 化させないように熟成させたワイン！SO2 はマロラクティック発酵後に20mg/l添加、 軽くフィルター有。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	42年
土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のテリース、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラの煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、バラ、アニス、赤味噌、 潮の香り。ワインは艶やかかつミネ ラリーで、ピュアな果実味の中に チャーミングな酸とダシのような旨味 エキス、キメの細かい繊細なタンニ ンの収斂味が上品に溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は 15hl/ha！2012年は不作で2haある 畑からたったの4樽(400リットル樽) しかできなかった！数種類のピノが ひとつの畑に混在していることから、 他のありきたりなピノとは違うL'Aide- Memoire「記憶に残るピノ」という名 前が付けられた！SO2は収穫後に 20mg/l添加、フィルター無し！

VCN° 28		「Version, June-2014」 ドメヌ・ボールナル (Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック (認証なし)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

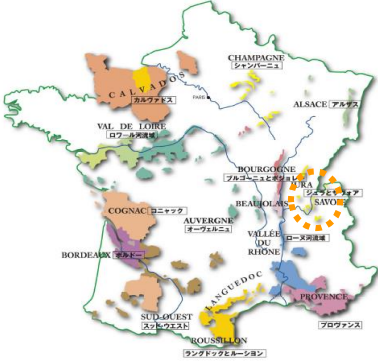
28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Cuvee Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ レ・ゴードレット(白)		28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvee Une fois n'est pas coutume ! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・バ・クチューム！(白)		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ85%、 サヴァニヤン15%	品種	ブルサール
樹齢	23年	樹齢	21年～36年	樹齢	48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵で25日間	醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽(400ℓ)で18ヶ月	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニヤンを ブレンドし、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	燻製ニシンとジャガイモのサラダ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	テットフロマージュ、 イノシシのブルーン煮込み
マリアージュ (日本向け)	焼きたけのこ	マリアージュ (日本向け)	カジキのソテー 生姜とナンブラーのソース	マリアージュ (日本向け)	鴨ソテーとレンズ豆
ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	洋ナシ、グレープフルーツ、アーモンドの花、ヘーゼルナッツの香り。ワインはピュアかつエネルギー感で、透明感のある旨味エキストラミネラル、シトラスの風味が同調し、きれいなハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュメ香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまろやかさが、白いフルーツの柔らかい酸味とスモーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく同調する！	テイステイング コメント	スミレや菩提樹、アニス、エストラゴン、ミネラルの香り。口当たりピュアでやさしく果実味に透明感があり、スマートな酸と細かいタンニンの収斂味がワイン全体の骨格を形成する！余韻に収斂味が長く残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。軽くフィルター有。Les Gaudrettesは畑の区画名。レ・ゴードレットは3年ぶりのリリース！近年はブドウをペティアンとクレマンに使用していた。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のウイアーージュなしで樽熟させた2006年サヴァニヤンのブレンド！ワイン名は「一度だけなら構わないだろ！」という意味。フィリップ初のブレンドワイン！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は30hl/ha。2010年は予想以上にワインの酒質が強く、リリースまでに瓶熟で2年を要した！Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！SO2無添加！軽くフィルター有。

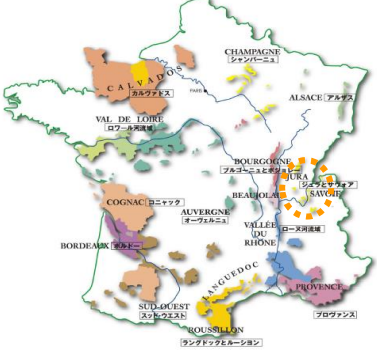
28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 Cuvée Point Barre AC アルボワ・ピュピラン ポワン・パール(赤)	
品種	プルサール
樹齡	51年
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ロングセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	50%ステンレスタンク、 50%古樽400Lで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のロティモリーユソース、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、ボタン、セージ、 柑橘系の香り。ワインはフレッシュかつ スマートに整っていて、清涼感のある 果実味と繊細な酸とのバランスが良く、 後からミネラルの収斂味が味わいに輪郭 を与える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は例年の半分以下で15hl/ha！ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！2012年は実験的に50%古樽400Lで熟成している！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！SO2無添加！フィルター無し！

VCN° 28		「Version, December-2013」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

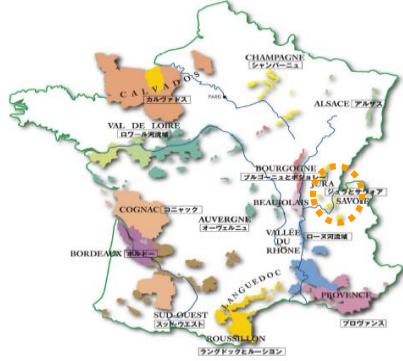
28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2008 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ(白)		28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvée Une fois n'est pas coutume ! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・パ・クチューム！(白)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ85%、 サヴァニャン15%	品種	トゥルソー
樹齢	23年	樹齢	21年～36年	樹齢	26年～36年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで40日間	醗酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	大樽(フードル)24hlで42ヶ月 10日間毎にウィヤージュ	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニャンをブレンドし、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのフラン、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフィレジュニエールソース
マリアージュ (日本向け)	ニジマスのスモーク	マリアージュ (日本向け)	カジキのステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	黄桃、熟したバナナ、サブレ、カaramelの香り。ワインは力強くボリューム感があり、リッチな果実味に溶け込む筋肉質なミネラルが味わいに清涼感を与える！余韻にミネラルとカaramelの風味が長く残る！	テイasting コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュメ香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまろやかさがあり、白いフルーツの柔らかい酸味とスモーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく調音する！	テイasting コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメが細かく、染み入るようなピュアな果実味と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は36hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。ウィヤージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO2無添加！軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のウィヤージュなしで樽熟させた2006年サヴァニャンのブレンド！ワイン名は「一度だけなら構わないだろ！」という意味。フィリップ初のブレンドワイン！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha！2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施している！この畑は目が細かく、強い粘土質土壌で、長熟なワインに仕上がる！SO2無添加！フィルターなし！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	41年
土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
熟成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのテリース、 ウズラとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、砂糖漬けのシロップ、ブ ラリース、ラディッシュの香り。果実 味がチャーミングかつ艶やかで、や さしくこなれたミネラルとしめやかな タンニンの収斂味がたっぷりとした 旨味エキスと溶け合い口に広がる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40hl/ha。 フィリップが市場に売らずに全てマゲ ナムで瓶詰めして自分用にとってお きたかったほどお気に入りのピノ！ 数種類のピノがひとつの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に 残るピノ」という名前が付けられた！ SO2無添加！フィルターなし！

VCN° 28		「Version, October-2013」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)			
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD		
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン		
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン		
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。		
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。		
		畑総面積	12.5ヘクタール		
		農法	ビオロジック（認証なし）		
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果		
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人		
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン		
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！		
28.-9. VdF Petillant Naturel Cuvee tant-mieux (2012) ペティアン・ナチュレル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-3. AC Arbois Pupillin Cuvee La Chamade 2011 AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Cuvee Le ginglet 2011 AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	20年	樹齢	49年	樹齢	16年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
収穫日	9月24日	収穫日	9月14日	収穫日	10月1日、2日
収量	10hl/ha	収量	45hl/ha	収量	42hl/ha
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで45日間	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
一次発酵	自然酵母で26日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月半
デゴルジュマン	2013年2月28日				
残糖	5g/L	残糖	-	残糖	-
フィルター	なし	フィルター	なし	フィルター	なし
SO2添加	なし	SO2添加	なし	SO2添加	なし
マリアージュ (生産者)	食前酒、 洋梨の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォワグラのボワレ、 熟成エボウスチーズ
マリアージュ (日本向け)	紅茶のムース	マリアージュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛リブロースのステーキ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイasting コメント	フランボワーズやアールグレイ、ウエハース、ノワゼットの香り。泡立ちが繊細で、採れたてのイチゴのようなみずみずしい果実味とダシのような旨味、紅茶のような細かいタンニンの収斂味がみごとに融合する！	テイasting コメント	フランボワーズやフレッシュなアーモンド、甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュアかつスパイシーで、みずみずしい果実味と繊細な酸をボリューム豊かな旨味が優しく包み込む！余韻が長い！	テイasting コメント	グリオットやグロゼイユ、バラ、セージ、若いアーモンド、お香の香り。ワインは艶やかかつ官能的で、しなやかな果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、後からエピスのほろ苦い旨味が口に広がる！
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)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	2012年はマセラシオンを7日間施し、タンニンを感じる限りなく赤に近いペティアンロゼを実現した！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	2011年は、中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態でロングマセラシオンを行っている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。

VCN° 28		「Version, August-2013」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-14. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン2012		28.-15. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-10. AC Cremant du Jura 2010 Blanc de Blanc AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	27年	樹齢	37年	樹齢	35年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母で25日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵熟成	自然酵母で8日間、 ステンレスタンクで8ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で16ヶ月
デゴルジュマン	2013年2月	デゴルジュマン	2013年2月	デゴルジュマン	2012年10月
マリージュ (生産者)	食前酒、 鴨のムース	マリージュ (生産者)	食前酒、 カエルの腿肉のムニエル	マリージュ (生産者)	食前酒、 サーモンのムニエル・ディルソース
マリージュ (日本向け)	洋梨のコンポート	マリージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリージュ (日本向け)	とうもろこしのフリット
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	ドライパイナップルや蜜リンゴ、カaramel、サブレクッキーの香り。泡立ちは爽やかで膨らみがあり、フルーティで厚みのあるボディを真っ直ぐ伸び上がる酸と凝縮したミネラルがフランスよく上品にまとめる！	テイasting コメント	黄リンゴや洋ナシ、カリン、水飴、焼き立てのパンのような香ばしい香りもある。ワインはミネラリーかつ上品で清涼感があり、輪郭のはっきりとした酸と繊細な泡、鉱物的なミネラルの旨味がやさしく喉を抜ける！	テイasting コメント	洋ナシやすりおろしリンゴ、アニス、ヴェルヴェンヌ、ノワゼットの香り。ワインはタイトかつ泡立ちは繊細で、焼きリンゴのフレーバーに乗って鋭くキレのある酸と凝縮したミネラルが口の中で複雑に合い舞う！
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)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は12g。 ブドウはレ・サシャニユの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニャンと「サヴァピアン」をかけている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,350円(税込7,938円)	ちなみに！	収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は7g。 ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月27日。 収量は40hl/ha。 ドザージュは0.4g/l！ 久々のリリース！2010年からスタイルを一新し、味わいがよりフレッシュでキレのあるクレマンに仕上がっている！ ブドウはペティアンナチュレルEn Go-Guetteと同じく、レ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。

 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

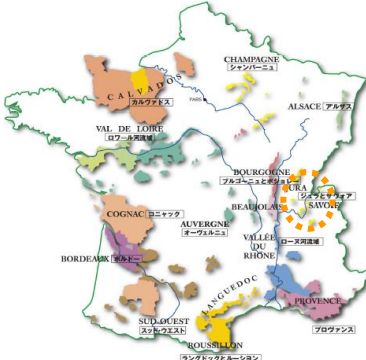
《2月リリースワイン！！ 4種類》

28.-15. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・白 レ・シャサーニュ		28.-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ レ・マルヌ	
品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン
樹齢	36年	樹齢	22年	樹齢	21年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 （糖度計が1015の時点で瓶詰め）	醗酵	自然発酵 大樽（フードル）24hlで1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	熟成	大樽（フードル）24hlで40ヶ月 10日間毎にウィヤーージュ	熟成	古樽（228ℓ）で54ヶ月
デゴルジュマン	2012年5月8日				
マリアージュ （生産者）	食前酒、 洋ナシのコンポートハチミツ風味	マリアージュ （生産者）	オマールのブルブランソース、 ブランケットドヴォー	マリアージュ （生産者）	モリユ茸のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ （日本向け）	カレイとデコボンのカルパッチョ	マリアージュ （日本向け）	サーモンのムニエル 粒マスタードソース	マリアージュ （日本向け）	海老のクリーム煮 カレー風味
ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:13℃
テイasting コメント	黄リンゴやハチミツ、カリン、黒糖、 鉱物的なミネラルの香り。ワインはフルーティーでボリュームがあり、骨格のあるミネラルとキリッと爽やかな酸、ドライな泡立ちをハチミツのようなふくやかな甘味がやさしく包み込む！	テイasting コメント	熟したバナナやパイナップル、カシューナッツ、火打石の香り。ワインはリッチで味わいに奥行きと広がりがあり、細く繊細な酸と凝縮したミネラルの旨味が長く余韻にまで続く！	テイasting コメント	ノワゼットや、バニラ、ハチミツの香り。ワインはリッチで味わいにふくらみがあり、後からエビスの旨味とノワゼットの風味が複雑に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,200円（税込3,520円）	希望小売価格	3,700円（税込4,070円）	希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	2011年の収穫は9月4日とブドウが早く熟したため収穫が早かった！（ちなみに2010年は9月27日）収量は40hl/ha。残糖は8g。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「（お祭り騒ぎで）ほろ酔い状態！」という意味で、区画名のGaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は38hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョーヌのような酸化熟成させたワインではなく、逆にウィヤーージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！So2添加無添加！	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・サシャーニュの区画から。4年6ヶ月ウィヤーージュをせずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」は「灰色泥灰土（土壌）」の意味！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	
品 種	ピノノワール
樹 齢	39年
土 壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗 酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間
熟 成	古樽(400ℓ)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラソートリュフ添え、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の五香粉焼き
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	スマレやダークチェリー、シナモン、タルト生地の甘い香り。ワインはリッチかつ洗練されていて、つやのある果実味と繊細な酸、骨太なミネラルのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は25hl/ha。タイプの違うピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ So2添加無添加！フィルターなし！

《2013年3月リリースワイン！！》

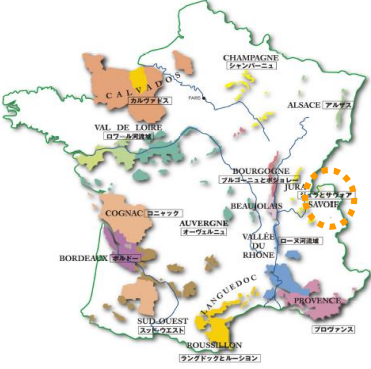
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2010 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ルー ル・ルー・ジュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvée Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ポワン・バール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	40年	樹齢	49年	樹齢	50年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで45日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで60日
醗酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で3ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間
熟成	古樽(400ℓ)で20ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9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)	オマールのフルーツサラダ仕立て、 スズキのクネル	マリアー・ジュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアー・ジュ (生産者)	フォワグラのボワレ、 熟成エボウスチーズ
マリアー・ジュ (日本向け)	鶏肉とリンゴのピーナッツ和え	マリアー・ジュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアー・ジュ (日本向け)	鶏ハツのソテー バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃
テイ・スティング コメント	ヴェルヴェンヌやドライパイナップル、 ドライマンゴー、若いアーモンド、 アニスの香り。ワインはリッチかつ 酒質が上品で勢いがあり、厚みのある フルーツと細かく凝縮したミネラル、 豊かなエキスの旨味が見事に調和する！	テイ・スティング コメント	フランボワーズやフレッシュなアーモンド、 甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュア かつスパイシーで、みずみずしい果実味と 繊細な酸をボリューム豊かな旨味が優しく 包み込む！余韻が長い！	テイ・スティング コメント	アールグレイやグリオット、洋ナシ、バラの 花弁、ミネラルの香り。ワインは艶やかか つ果実にコクがあり、ダシのような旨味と 細かいタンニンの収斂味が見事な調和を 奏でている！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は20hl/ha。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！So2はマロラクティック後に1.5g添加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は44hl/ha。2011年はロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある。So2添加無添加！フィルターなし！
28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルー・ジュ ル・ガルド・コー			
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー		
樹齢	15年	樹齢	25年～35年		
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土		
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間		
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間		
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(225と400ℓ)で18ヶ月		
マリアー・ジュ (生産者)	カエルのムニエルパセリソース、 ホロホロ鳥のジロール茸添え	マリアー・ジュ (生産者)	リードヴォーのソテー、 鴨のオレンジソース		
マリアー・ジュ (日本向け)	カジキのポワレケツパーソース	マリアー・ジュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮込み		
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14℃		
テイ・スティング コメント	パッションフルーツやグロゼイユ、ミント、 アニスの香り。ワインはみずみずしくピュアで、 フレッシュな酸としっとり艶やかな果実味、 凝縮したエキスを溢れている！	テイ・スティング コメント	バラやシャクヤク、ユーカリ、パイナップル、 ジンジャーの香り。果実味がエレガントで、 繊細な酸とミネラルの収斂味が、絶妙なハーモニーを奏でる！		
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)		
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は28hl/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は22hl/ha！この畑は目が細かく、強い粘土質土壌で、長熟なワインに仕上がる！So2添加無添加！フィルターなし！		

VCN° 28		「Version, December-2012」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

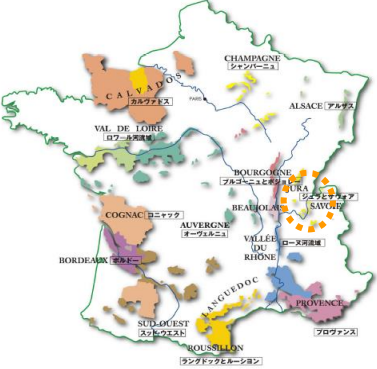
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2009 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvée Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・パール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	39年	樹齢	48年	樹齢	49年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	除梗&マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日
醱酵	自然発酵 古樽(225と400ℓ)で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
熟成	古樽(225と400ℓ)で20ヶ月	熟成	大樽(フドル)24hlで19ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	カジキマグロ香草バターソース、 鶏肉とモリユ茸のクリーム煮	マリージュ (生産者)	蛙の足バターソース、 ペルドリのフォアグラファルシ	マリージュ (生産者)	きのこソース、 ペルドリのロティセップ茸添え
マリージュ (日本向け)	コンテとズッキーニのグラタン	マリージュ (日本向け)	ハムステーキ	マリージュ (日本向け)	鴨ロース
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:14℃
テイasting コメント	マーマレードや若いアーモンド、アニス、ヌガーの香り。ワインはリッチでボリューム感があり、横に広がる酸と凝縮されたエキ스가香ばしい風味を伴いながら長く余韻に続く！	テイasting コメント	グリオットやバラの花弁、若いアーモンド、杏仁豆腐、ミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のある果実味とダシのような旨味、細かいミネラルの収斂味が見事に同調する！	テイasting コメント	グロゼイユやグリオット、カーネーション、鉱物的なミネラルの香り。果実味がチャーミングで、溶け込んだミネラルの旨味ときめ細かいタンニン、繊細な酸とのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は18hl/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は34hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそう！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。ブドウの除梗以外は何も手を施していない、これぞナチュラルワイン！以上！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！フィルターなし、So2添加なし！

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	14年	樹齢	24年～34年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鳥のジロール茸添え、 プリーチーズ	マリアーージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 サントモールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアーージュ (日本向け)	レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	フランボワーズのブランデーやチェ リー、若いマンゴー、アニスの香り。 ワインはピュアかつスマートで、みず みずしい果実とミネラルの収斂味、 繊細な酸とのバランスが見事！	テイステイング コメント	フランボワース、チェリーのコンポート、微 かに柑橘系の香りもある。果実味がふくよ かかつ滑らかで、若いタンニンを繊細な酸 と口に染み入るような優しいミネラルが包 み込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は36hl/ha。 Le Gingletは昔のフランス語で「ワイ ン一杯(クイツと引っかけていかない かい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。フィルターなし、 So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は27hl/ha。この 畑は目が細かく、強い粘土質土壌で、長 熟なワインに仕上がる！フィルターなし、 So2添加なし！

28.-12. VdF Vendange Tardives (2009) Cuvée Ivresse de Noe VdF ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ		28.-13.VdF Vin de Paille (2007) VdF ヴァン・ド・パガイユ		28.-18.AC Arbois Pupillin 2005 Vin Jaune AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール、サヴァニャン、シャルドネ各1 /3	品種	サヴァニャン
樹齢	32年平均	樹齢	72年平均	樹齢	72年平均
土壌	灰色、赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを压榨	陰干期間	屋根裏で4ヶ月半	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で16ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽(225ℓ)で10ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽(225ℓ)で3ヶ月
熟成	古樽(400ℓ)で16ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で14ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225ℓ)で6年半
マリアーージュ (生産者)	オマールのブルーブランソース、 アボンダンスチーズ	マリアーージュ (生産者)	食前、食後酒、 ブルーチーズ	マリアーージュ (生産者)	コックオーヴァンジョーヌ、 モルトソーセージとレンズ豆
マリアーージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリアーージュ (日本向け)	フォンダンショコラ	マリアーージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2012年～2042年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	パイナップルやヨーグルト、キャラメ ル、ジンジャーの香り。ワインに勢い とボリューム感があり、ほのかに甘 みを伴った凝縮味を骨格のあるミネ ラルと伸びのある酸がしっかり支え る！	テイステイング コメント	アブリコットやメイブルシロップ、干しイチ ジク、パンデビスの香り。口当たり滑らかで 甘みに粘着性があり、後から清涼感のあ る酸と切れのあるミネラルが味わいを上品 にまとめる！	テイステイング コメント	洋ナシやマール、カレー、ジンジャーの香 り。ワインはピュアで透明感があり、ダシの ように上品なミネラルの旨味とノワゼットの 風味が口全体にゆっくり広がりそのまま長 く余韻に続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,400円(税込7,040円)	希望小売価格	8,400円(税込9,240円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は 15hl/ha。残糖分10g。キュヴェ名 Ivresse de Noeは旧約聖書の物語、 ノアが11月収穫のワインを飲んで 酔っぱらって裸になったという話から とった。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は15hl/ha。キュ ヴェ名はVin de PailleのPaille(藁)を 「Pagaille(目茶苦茶)」ともじった掛詞♪ AOCの取得は無いが、天然酵母だけでつ くる、昔ながらのVin de Paille!	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。品質 の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワイン に張り始めて3年後にカレーの香りがする とのこと！良い年の古樹サヴァニャンで1 樽分しか作らない貴重な逸品！
容量	500ml	容量	500ml	容量	620ml

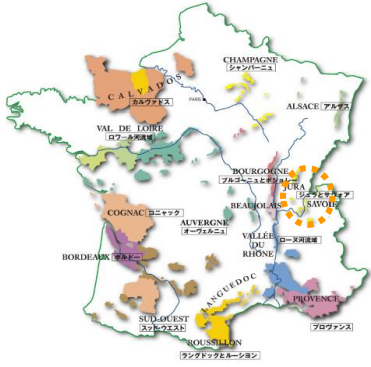
VCN° 28		「Version, August-2012」 ドメヌ・ボールナル (Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-9. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Rose Cuvee tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュー		28.-14. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン		28.-10.AC Cremant du Jura Blanc de Blanc 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	ブルサール	品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ
樹齢	19年～80年	樹齢	26年～80年	樹齢	31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で34日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で14日間 ステンレスタンクで4ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で5年3ヶ月
マリージュ (生産者)	食前酒、 アーティチョーク	マリージュ (生産者)	食前酒、 ホワイトアスパラ	マリージュ (生産者)	ノワゼット入り田舎風パテ 熟成コンテチーズ
マリージュ (日本向け)	鳥ハツのグリル クラッシュラズベリーソース	マリージュ (日本向け)	バナナとカスタードのパイ	マリージュ (日本向け)	穴子の天ぷら カレー風味
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2014年 供出温度:9℃
テイasting コメント	イチゴやノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで泡も繊細、きれいな酸とほのかな甘みとのバランスが良くアフターに感じる収斂味が味わいを引き締める！	テイasting コメント	レモンやバナナ、ティュール、ミネラルの香り。泡立ちがやわらかく、フルーティでふくらみのあるボディとキリッ引き締まった酸、ミネラルの収斂味が口の中で見事に同調する！	テイasting コメント	ノワゼットやカシューナッツ、干しイチジクの香り。泡立ちは繊細でワインに熟成感があり、塩辛さを感じるくらい凝縮したミネラルと複雑な酸、旨味が同調し深い味わいを奏でる！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月5日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は9月28日)収量は45hl/ha。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は6g。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。	ちなみに！	2011年の収穫は9月8日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は10月3日)収量は40hl/ha。収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は5g。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニャンと「サヴァビアン」をかけている！	ちなみに！	5年3ヶ月地下カーブ内で瓶内熟成された本格的かつ贅沢なクレマン！デゴルジュマンは2012年5月15日。2006年が最後のリリースの予定であったが、クレマン終了を惜しむクライアントの強い要望で再度復活する予定！

VCN° 28		「Version, December-2011」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

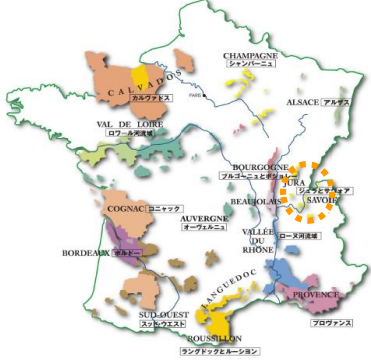
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2008 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	トゥルソー
樹齢	38年	樹齢	37年	樹齢	13年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで10日間
醱酵	自然発酵 古樽(400ℓ)で6ヶ月	醱酵	自然発酵 新樽(400ℓ)で7ヶ月	醱酵	自然発酵で22日間
熟成	古樽(400ℓ)で24ヶ月	熟成	新樽(400ℓ)で24ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	イノックスタンクで9ヶ月
マリージュ (生産者)	海老のグリエパセリソース、 サレールチーズ	マリージュ (生産者)	川カマスのクネルクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリージュ (生産者)	ウズラのジロール添え、 モルビエチーズ
マリージュ (日本向け)	鮭の醤油バター焼	マリージュ (日本向け)	白子のムニエル カレー風味	マリージュ (日本向け)	牛肉の味噌漬け
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～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13℃
テイasting コメント	洋ナシやミント、ピスタチオ、ミネラルの香り。ワインはピュアで、繊細な酸とのバランスが良く、後からしよっぱいくらいの凝縮した旨味が口に広がり、長く余韻にまでつながる！	テイasting コメント	ヌガーやカシューナッツ、ドライフルーツ、ミントの香り。味わい艶やかでワインに厚みと広がりがあり、後から繊細な酸と旨味が複雑に合う舞う！余韻にしっかりとした旨味が長く残る！	テイasting コメント	グロゼイユや若いアーモンド、ローズペッパーの香り。果実がピュアで繊細な酸とのバランスが良く、透明感のある旨味が上品に溶け込む！余韻にミネラルの収斂味が残る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,200円(税込3,620円)
ちなみに！	収穫日は10月6日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！フィルター、SO2添加ゼロ！	ちなみに！	収穫日は9月25日。Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない！100%新樽醱酵で、熟成期間も24ヶ月と長期にわたる！フィルター、SO2添加ゼロ！	ちなみに！	収穫日は9月29日。08年は果実のフレッシュさを活かすため熟成期間を1年早めた！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール		28.-15. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvée En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	38年	樹齢	35年	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで23日間	一次醱酵	自然酵母で5ヵ月半 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で23日間	二次醱酵・熟成	瓶内で3ヶ月	醱酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(400ℓ)で11ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月	熟成	古樽(400ℓ)で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 サーモンのオランダーズソース	マリアージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のスペアリブ 五香粉風味	マリアージュ (日本向け)	かりんとう	マリアージュ (日本向け)	鶏モモ肉と野菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	ミュールやダークチェリー、ミネラル、 キャラメルの方醇な香り。ワインはフ レッシュで勢いがあり、あとから真つ すぐな酸と骨格のあるミネラルが果 実を突き抜ける！余韻に旨味が残 る！	テイステイング コメント	青リンゴやライム、カリン、白い花、ミネラ ルの香り。味わいはフレッシュ&ミネラリ で、ほのかな香ばしい甘みを爽やかな泡 立ちと真つ直ぐな酸がキリッと引き締め る！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミ ツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで 透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味 とミネラルの味わいをジワっと引き締め る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。08から大樽に代 わり400ℓ樽を使用！数種類のピノ がひとつの畑に混在していることか ら、他のありきたりなピノとは違う「記 憶に残るピノ」という意味で名づけら れた！	ちなみに！	収穫日は9月27日。残糖は8g。 ブドウはレ・ゴードレットの区画の古樹から。 キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎ で)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettes の区画にかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettes(は昔の畑の区画名。

「Version, October-2011」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

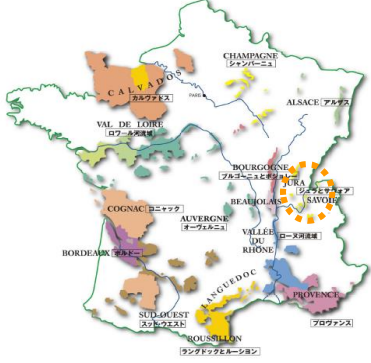
28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-9. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Rose Cuvée tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュー		28.-14. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvée Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	サヴァニヤン
樹齢	47年	樹齢	18年	樹齢	25年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	イノックスタンクで4日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で20日間	一次発酵	自然酵母で15日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で20日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)
熟成	大樽(フードル)24hlで20ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトソーセージのポトフ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	食前酒、 イチゴのムース	マリアージュ (生産者)	食前酒、 フォアグラとイチジクジャム
マリアージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの味噌煮	マリアージュ (日本向け)	ブルーベリーチーズケーキ	マリアージュ (日本向け)	ラクレット
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2011年～2013年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年～2013年 供出温度:7℃
テイasting コメント	クランベリーやカカオ、ノワゼット、ミネラルの香り。透明感のある果実味と繊細な酸、旨味とのバランスが良く、アフターに上品で締まりのあるミネラルがやさしく口に広がる！	テイasting コメント	ブドウの花やノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。キリッと爽やかな酸とほのかな甘み、洗練されたミネラルの旨味をまろやかなムースがやさしく包み込む！	テイasting コメント	スターフルーツや蜜リンゴ、ドライアプリコットの香り。泡立ちがフレッシュで、ほんのりと甘く厚みをもったワインの風味を後から直線的な酸とミネラルが引き締める！
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。 Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月28日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は7g。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった!」という意味がある。	ちなみに！	収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は5g。ブドウはレ・サシャニユの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ!」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット		28.-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Savagnin Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニャン
樹齢	31年	樹齢	20年	樹齢	21年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醱酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	醱酵	自然発酵で25日間	醱酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で22ヶ月	熟成	古樽(228ℓ)で4年6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ (日本向け)	さんまの竜田揚げ	マリアージュ (日本向け)	ホタテと大根のサラダ	マリアージュ (日本向け)	イカのバター炒め カレー風味
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソー ダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸が キリッとしていてミネラルがストレート に口に入ってくる！キレある辛口！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミ ツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで 透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味 とミネラルの味わいをジワっと引き締め る！	テイステイング コメント	ノワゼットや、ジュンパーベリー、バニラ、ハチミ ツの香り。ワインはリッチで味わいにふくら みがあり、後からエビスの旨味とノワゼット の風味が複雑に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2006年が最後のヴィンテージ！ オーダー都度デゴルジュマンを行っ ている！瓶熟期間は3年を超え、き め細やかな泡立ちです。	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畑の区画名。	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・サシャ ーニュの区画から。4年6ヶ月ウィヤー ージュをせずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」 はサヴァニャンの土壌「灰色泥灰土」の意 味！

VCN° 28		「Version, January-2011」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Philippe BORNARD
		国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ピノノワール
樹齢	37年	樹齢	37年	樹齢	37年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで18日間
醱酵	自然発酵で22日間	醱酵	新樽醱酵 自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	古樽(400ℓ)で23ヶ月	熟成	新樽(400ℓ)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)20hlで22ヶ月
マリアージュ (生産者)	蛙のサヴァニャン風味、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シュエールチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージのポトフ、 熟成シュエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とかぶのポトフ	マリアージュ (日本向け)	蛤と青梗菜のクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ビーフシチュー
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:15℃
テイasting コメント	洋ナシやミラベル、リュパープ、ミネラルの香り。ワインはピュアできれいに凝縮した旨味とミネラルが繊細な酸とうまく同調しとてもバランスが良い！余韻にミネラルの旨味が残る！	テイasting コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石のスモーキーな香りもある。アタックが力強く、分厚い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻にマロンのフレーバーが長く残る！	テイasting コメント	バラや漢方薬、蕪、しばらく置くとチェリーなどの果実の香りが上がる。味わいピュアで果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からタンニンの収斂味がワインを引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！	ちなみに！	Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない！ 100%新樽醱酵で、熟成期間も27ヶ月と長期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！	収穫日は9月17日。単一のピノノワールではなく、数種類のピノがひとつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた！

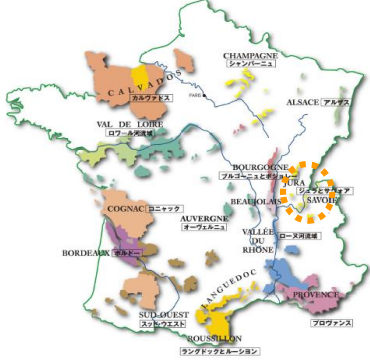
28.-13. VdT Vin de Pagaille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ		28.-. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvée En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット	
品種	ブルサール、サヴァニヤン、シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	70年平均	樹齢	34年	樹齢	20年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
陰干期間	屋根裏で5ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3年	一次発酵	自然酵母で10日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)	醱酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(225ℓ)で3年	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	熟成	古樽(400ℓ)で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 ショコラノワール	マリアージュ (生産者)	食前酒、 スズキのグリエ	マリアージュ (生産者)	スモークソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリアージュ (日本向け)	ロックフォールチーズ	マリアージュ (日本向け)	タコとジャガイモのトマト煮	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とパセリバターソース
ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	パンデピスやフランボワーズのオードヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシロップのような口当たりで、後からしまりのあるミネラルのうまみと酸が口にやさしく染み渡る！	テイステイング コメント	レモンや青リンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいミネラルィで、キリッときき立つ酸とドライな泡立ちの中にほのかでやさしい旨味、スムーズで絶妙な喉越しがある！	テイステイング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味とミネラルの味わいをジワっと引き締める！
希望小売価格	6,350円(税込6,985円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	キュヴェ名 Vin de Pagailleは Vin de Pailleの Paille(藁)を Pagaille(目茶苦茶)ともじった掛詞♪天然酵母だけでつくる3年樽熟成の、Vin de Paille よりも手の込んだ VdT！ ※500ml入りです	ちなみに！	収穫日は9月10日。デゴルジュマンは2010年5月5日。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畑の区画名。

VCN° 28			「Version, September-2010」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Philippe BORNARD
			国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
			AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
			歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
			気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
			畑総面積	12.5ヘクタール
			農法	ビオロジック（認証なし）
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
			趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
			生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvée Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvée Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・サシャニュー	
品種	プルサル	品種	トゥルソー	品種	サヴァニャン
樹齢	47年	樹齢	12年	樹齢	21年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	14時間かけて圧搾
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然発酵で20日間	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	大樽(フードル)24hlで21ヶ月	熟成	イノックスタンクで22ヶ月	熟成	大樽(フードル24hl)で24ヶ月 1週間毎にウィヤージュ
マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージのポトフ、 ペルドリのクロラツパ茸風味	マリアージュ (生産者)	ヤマウズラのロースト、 モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニャン蒸
マリアージュ (日本向け)	平茸とコンテのグラタン	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚の黒胡椒焼き	マリアージュ (日本向け)	白菜と肉団子のミルク鍋
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2010年～2010年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:12℃
テイasting コメント	クランベリーやシナモン、ベッコウ飴の香り。酸が繊細で、ピュアな果実味のなかにしっかりとした旨味とミネラルが溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。	テイasting コメント	グロゼイユやオレンジピール、タイム、ジンジャーの香りが華やか！果実味がピュアで、フレッシュな酸とミネラルの旨味が見事に調和している！余韻にきれいな酸が残る。	テイasting コメント	干し杏子、ココナッツ、火打ち石の香りもある。ワインは濃厚で構成がしっかりしており、引き締まった酸とミネラルとのバランスがよい。余韻に旨味エキスが長く残る。
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のプルサルよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月14日。果実味を活かすために仕込みタンクを大樽からイノックスに変えた！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていけないかい?)」という、今で言うBois un Verre!と同じ意味。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を作って酸化熟成させる)と違い、このワインはウィヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。

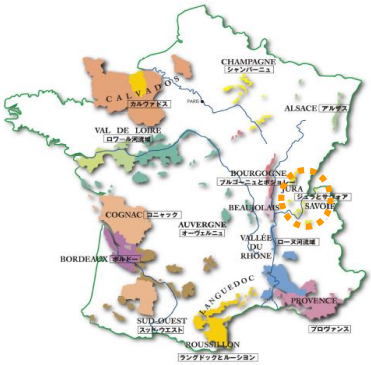
28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブランド・ブラン		28.-9. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Rose Cuvée tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュー		28.-14. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvée Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン	
品種	シャルドネ	品種	ブルサール	品種	サヴァニャン
樹齢	31年	樹齢	17年	樹齢	24年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	イノックスタンクで4日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間
一次醗酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	一次発酵	自然酵母で20日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)	醗酵	自然酵母で15日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル	マリアーージュ (生産者)	食前酒、 ショコラノワール	マリアーージュ (生産者)	食前、食後酒、 カエルのヴァンジョーヌ風味、
マリアーージュ (日本向け)	もやしと豆苗炒め	マリアーージュ (日本向け)	ラズベリーマフィン	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージのレンズマメ煮
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！	テイステイング コメント	バラやタイム、鉱物的なミネラルの香り。味わいはピュアかつミネラルィで、やさしい甘味を適度にキレのある泡と酸が引き締める！余韻にミネラルの旨味が残る！	テイステイング コメント	ドライアプリコットやベッコウ飴、レモングラスの香り。泡立ちはやわらかく、ほんのりとした甘さとボリュームがあり、後から直線的な酸とミネラルが余韻にまで伸びる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。 (MOFを持つフランスで有名なシヨクラティエのイルサンジェ氏もデゴルジュを手伝っている！)	ちなみに！	収穫日は9月11日。デゴルジュマンは2010年5月5日。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。	ちなみに！	収穫日は9月13日。デゴルジュマンは2010年5月5日。ブドウはレ・サシャーニュの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニャンと「サヴァビアン」をかけている！

28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvée Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ	
品種	サヴァニャン
樹齢	30年平均
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で18ヶ月
熟成	古樽(225ℓ)22ヶ月
マリアーージュ (生産者)	モリユー茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	栗と豚の白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。ワインにぶ厚い骨格とボリュームがありながら味わいに奥ゆかしがあり、しっかりと線の通った酸が最後の余韻にまで感じる！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noe旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。 ※500ml入りです

VCN° 28	「Version, December-2009」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD	
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン	
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン	
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。	
	畑総面積	12.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック（認証なし）	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人	
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン	
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！	

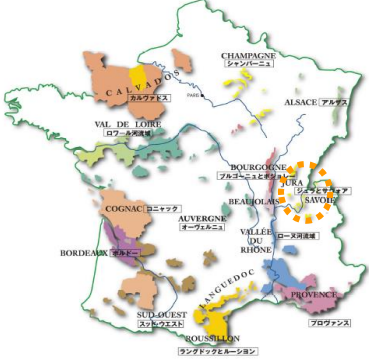
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvee Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルーージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	37年	樹齢	46年	樹齢	12年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで24日間
醗酵	新樽醗酵 自然酵母で18ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	新樽(400 ^{リットル})で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 豚バラ肉の塩漬けポトフ	マリアージュ (生産者)	鹿のパテ、 ヤマウズラのロースト
マリアージュ (日本向け)	チーズたっぷりポテトグラタン	マリアージュ (日本向け)	クミンとマーマレードの スペアリブ	マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13℃
テイasting コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石のスモークな香りもある。アタックが力強く、分厚い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻にマロンのフレーバーが長く残る！	テイasting コメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニパーベリーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエレガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラルの収斂味を伴う。	テイasting コメント	フランボワーズやバラ、ジンジャーの香り。酸が新鮮かつ直線的で果実味とみごとに調和がとれている。後から細かいタンニンとミネラルが味わいに深みを与える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	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！	Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない！100%新樽醗酵で、熟成期間も27ヶ月と長期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。	ちなみに！	2007年はピノ様なエレガントさがある！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今というBois un verreと同じ意味。

28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvee Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ		28.-13. VdT Vin de Paille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ	
品種	サヴァニャン	品種	ブルサール、サヴァニャン、シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	70年平均
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	陰干期間	屋根裏で5ヶ月
醗酵	自然発酵で18ヶ月	醗酵	自然酵母で3年
熟成	古樽(225ℓ)22ヶ月	熟成	古樽(225ℓ)で3年
マリアーージュ (生産者)	モリユー茸のクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリアーージュ (生産者)	食前、食後酒、 ショコラノワール
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉グリル&クレソンの ブルーチーズソース	マリアーージュ (日本向け)	柚子のシフォンケーキ
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。 ワインにふ厚い骨格とボリュームが ありながら味わいに奥ゆかしさがあ り、しっかりと線の通った酸が最後の 余韻にまで感じる！	テイステイング コメント	パンデビスやフランボワーズのオード ヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシロップのよう な口当たりで、後からしまりのあるミネラル のうまみと酸が口にやさしく染み渡る！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noe旧約聖書 の物語、ノアが11月収穫のワインを 飲んで酔っぱらって裸になったという 話からとった。 ※500ml入りです	ちなみに！	キュヴェ名Vin de PailleはVin de Paille のPaille(藁)をPagaille(目茶苦茶)ともじっ た掛詞♪天然酵母だけでつくる3年樽熟成 の、Vin de Pailleよりも手の込んだVdT！ ※500ml入りです

VCN° 28		「Version, September-2009」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD	
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン	
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン	
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。	
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	12.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック（認証なし）	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人	
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン	
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！	

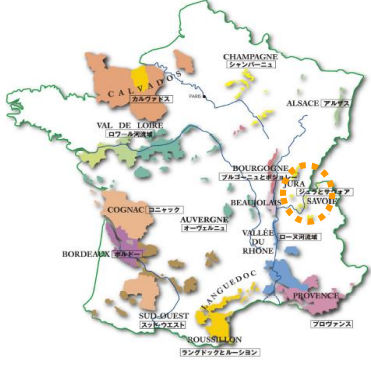
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvée Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvée Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvée Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	トゥルソー
樹齢	16年、61年	樹齢	37年	樹齢	21～31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	新樽醗酵 自然酵母で18ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	新樽(400ℓ)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル10hl)で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、 モリユ草と鶏のブランケット	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 鳩のロースト
マリアージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	豚と栗の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのオーブングリル
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～20019年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	白い花やフメ香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透 明感のある味わいの中にミネラルの 凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイステイング コメント	焼き栗やフェネル、火打ち石のスモ ーキーな香りもある。アタックが力強く、分厚 い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻 にマロンのフレーバーが長く残る！	テイステイング コメント	グロゼイユ、バラ、コーヒー豆の香り。上品 な酸とこなれたタンニンとのバランスもよく 透き通るように繊細な味わい！アフターに ミネラルと心地よいスパイシーな余韻が残 る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えている ことから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに！	Cuvée Specialはムロン・ド・アルボワのブ ドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか 使用していない！ 100%新樽醗酵で、熟成期間も27ヶ月と長 期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！	Le garde-corps (手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている)、土壌が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・サシャーニュ		28.-11. Vin de Liqueur (2006) Cuvee Le Joliqueur ヴァンド・リクール ル・ジョリクール	
品種	ピノワール	品種	サヴァニャン	品種	シャルドネ
樹齢	36年	樹齢	21年	樹齢	17年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	14時間かけて圧搾	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(228 ^{リットル})で14ヶ月	熟成	大樽(フドル24hl)で24ヶ月 1週間毎にウィヤーージュ	熟成	古樽(228 ^{リットル})で2年
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニャン蒸	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリアージュ (日本向け)	ブイヤーベース	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	チェリーやカブ、漢方薬のような香 り。味わいはとてもピュアで、豊かな 果実味を感じると同時にタンニンの 収斂味が後からグツと口に広がる。	テイスティング コメント	干し杏子、ココナッツ、火打ち石の香りもあ る。ワインは濃厚で構成がしっかりしてお り、引き締まった酸とミネラルとのバランス がよい。余韻に旨味エキ스가長く残る。	テイスティング コメント	朝鮮人参やシロップ、パンデピスの香り。 繊細な酸と果物をカラメルで煮たような香 ばしい甘さとアルコールの柔らかなボ リューム、ドライフルーツのような余韻が絶 妙！
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	単一のピノワールではなく、数種類 のピノワールが一つの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違う「記憶に残るピノ」という意 味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサ ヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を 作って酸化熟成させる)と違い、このワイン はウィヤーージュ(樽に隙間を作らないようワ インを補充)をしている。	ちなみに！	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼の VdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、 とても手間がかかるため今はほとんどお目 にかかれないういへん貴重なVdL！

VCN° 28 「Version, April-2009」 ドメヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
生産者のモットー		新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

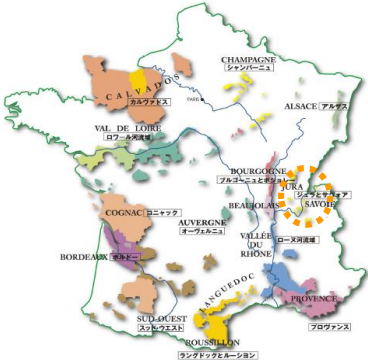
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ・ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	46年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(400～500ℓ)で24ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月
マリージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、モリユ草と鶏のブランケット	マリージュ (生産者)	ウサギのリエット、蛙のサヴァニャンクリーム煮	マリージュ (生産者)	モルトソーセージ、豚バラ肉の塩漬けポトフ
マリージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリージュ (日本向け)	筍の煮付け	マリージュ (日本向け)	焼豚
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	白い花やフメ香、ミネラルの香り。アタックはふくよかかつピュアで、透明感のある味わいの中にミネラルの凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイスティング コメント	マロンやラムレーズンの香り。アタックに厚みのあるボリュームがあり酸は比較的穏やか。アフターに燻したフレーバーが長く続く。	テイスティング コメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニパーベリーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエレガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラルの収斂味を伴う。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。	ちなみに！	Le rouge-queue は鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付根の色が赤くなることから、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどそい！)」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Le Ginglelet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュール・ジャングレ		28.-9. VdT Petillant Naturel (2008) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュー		28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	11年	樹齢	16年	樹齢	31年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間	製法	メッド・リュラル	製法	メッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	一次醗酵	自然酵母で14日間	一次醗酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次醗酵・熟成	瓶内で5ヶ月	二次醗酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 牛の内臓のトマト煮	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 豚ソーセージのグリエ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル
マリアーージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの煮物	マリアーージュ (日本向け)	ささみの梅肉あえ	マリアーージュ (日本向け)	生ハムメロン
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	ミュールやジンジャー、ローズペッ パーの香り。ワインに骨格がありな がらピュアで豊かなミネラルと凝縮し た旨味がある。余韻にミネラルが残 る。	テイステイング コメント	ミネラルや白粉、フレッシュなイチゴの香 り。微かに還元香もある。すきっとする泡 立ちとキレのある酸、果実味が完璧なバラ ンスをもって融合されている！アフターにミ ネラルの心地よい苦味が残る。	テイステイング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の 香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしてい てミネラルがストレートに口に入ってくる！ キレある辛口！
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)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le Gingleletは昔のフランス語で「ワイ ン一杯(クイッと引っかけていかない かい?)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	デゴルジュマンは2009年2月11日。キュ ヴェ名の「tant-mieux」は「それは良かった！」 という意味があり、初めて彼のペティ アンを飲んだ人が「美味しい！」と肯いてく れることを期待して名付けたそうだ！	ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。(MOF を持つフランスで有名なショコラティエのイ ルサンジェ氏もデゴルジュを手伝ってい る！)

VCN° 28		「Version, December-2008」 ドメヌ・ポールナール(Domaine BORNARD)	
		生産者	Philippe BORNARD
		国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン
		AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
		歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
		気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
		畑総面積	12.5ヘクタール
		農法	ビオロジック（認証なし）
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
		趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
		生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

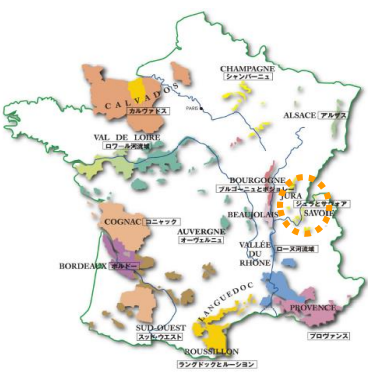
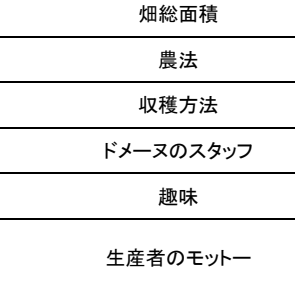
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャサーニュ	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	サヴァニャン
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	20年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で4週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(228ℓ)で14ヶ月	熟成	古樽(400～500ℓ)で16ヶ月
マリージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、 モリーユ草と鶏のブランケット	マリージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 エボウスチーズ	マリージュ (生産者)	ソーセージのサヴァニャン蒸、 メトン(クリームチーズ)
マリージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリージュ (日本向け)	ホタテとカブのサラダ
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:12℃
テイasting コメント	白い花やフュメ香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透 明感のある味わいの中にミネラルの 凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイasting コメント	チェリーやカブ、漢方薬のような香り。味わ いはとてもピュアで、豊かな果実味を感じ ると同時にタンニンの収斂味が後からグツ と口に広がる。	テイasting コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワイ ンの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良 く、味わいもフルーティ。アフターにミネラル が長く残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えている ことから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに！	単一のピノワールではなく、数種類のピ ノワールが一つの畑に混在していること から、他のありきたりなピノとは違う「記憶 に残るピノ」という意味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサ ヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を 作って酸化熟成させる)と違い、このワイン はウィヤージュ(樽に隙間を作らないようワ インを補充)をしている。

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs (2006) AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン		28.-11. Vin de Liqueur (2005) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール	
品 種	シャルドネ	品 種	シャルドネ
樹 齢	31年	樹 齢	16年
土 壌	石灰質・粘土質	土 壌	赤色泥灰土
マセラシオン	無し	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める 昔ながらの方法
製 法	メトッド・トラディショナル	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
一次醗酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	熟 成	古樽(228 ^{リットル})で2年
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生チョコ
マリアージュ (日本向け)	生ハムメロン	マリアージュ (日本向け)	マロングラッセ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2058年 供出温度:6℃
テイスティング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソー ダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸が キリッとしていてミネラルがストレート に口に入ってくる！キレある辛口！	テイスティング コメント	朝鮮人参、プラムのコンポートの香り。複 雑で凝縮された香ばしい甘さとアルコール のボリューム、酸とのバランスが絶妙で不 思議な味わい！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	クレマンのデゴルジュした日は10月8 日。(MOFを持つフランスで有名な ショクラティエのヘルシンガー氏もデ ゴルジュを手伝っている！)	ちなみに！	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼の VdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、 とても手間がかかるため今はほとんどお 目にかかれないうへん貴重なVdL！

VCN° 28		「Version, July-2008」 ドメヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD	
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン	
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン	
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。	
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	12.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック（認証なし）	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人	
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン	
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！	

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・パール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglelet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ	
品種	プルサル	品種	プルサル	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	45年	樹齢	10年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3~4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で5週間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(フードル)で8ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、
マリアージュ (日本向け)	馬刺し	マリアージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージ	マリアージュ (日本向け)	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14℃	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:13℃
テイasting コメント	チェリーやミネラル鉄分の香り。味わいは澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの骨格をもってうまく封じ込まれている。	テイasting コメント	微かにガスが残る。フレッシュで透明感とミネラル感、果実味がみごとにマッチした実に爽やかな赤！まさにピュアなミネラルジュース！	テイasting コメント	赤いバラやブラムなどの華やかで甘い香り。澄み切った旨みと極上な果実味が口の中にスツとしみこむ。
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のプルサル以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。	ちなみに！	SO2ゼロ！フィルターなし！何も手を施していない！ 自然のまま！点、以上！ Point Barreとは「マル！点、以上！それだけ！(that's all!)」という意味がある。	ちなみに！	Le Gingleletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていかないかい?)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。

28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー		28.-9. VdT Petillant Naturel (2007) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュー		28.-10. AC Cremant du Jura (2005) Blanc de blancs AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	20～30年	樹齢	15年	樹齢	30年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで5週間	マセラシオン	イノックスタンクで2日間	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で5週間	製法	メッド・リュラル	製法	メッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で16ヶ月	一次醗酵	自然酵母で18日間	一次醗酵	自然酵母で15日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次醗酵・熟成	瓶内で7ヶ月	二次醗酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラッパ茸添え	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、 魚介の冷製アントレ
マリアージュ (日本向け)	鳥のワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ラズベリーのムース	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールのチョコ
ワインの 飲み頃	2007年～20017年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	すみれやかんな屑の甘い香り。ボ リュームと厚みがあり、ワインのバラ ンスがすべて一体となって溶け込ん でおり、とても滑らかな口当たり。	テイステイング コメント	フランボワーズやグレープフルーツ、鉱物 的なミネラルの香り。清涼感のある爽やか な酸とクリスピーな喉ごしが軽快でとても ピュアな味わい！	テイステイング コメント	ライム、プリオッシュ、鉱物的なミネラルの 香りもする。口当たりなめらかで、やさしい 泡とワインの旨みがフレッシュな酸をうまく 包み込む！
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le garde-corps (手すりという意味だ が、彼らはgarde du corps「用心棒」 の意味で使っている)、土壌が他の 場所よりもより粘土質が強いことから この名前がつけられた。	ちなみに！	キュヴェ名の「tant-mieux」は「それは良 かった！」という意味があり、初めて彼の ペティアンを飲んだ人が「美味しい！」と肯 いてくれることを期待して名付けたそう だ！	ちなみに！	記念すべきファーストヴィンテージ！！ クレマンのデゴルジュした日は4月21日。 (ペティアンナチュレル「タン・ミュー」は5月 14日)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュビラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュビラン
	歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュビランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。
	気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畑総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ 毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvée Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvée Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvée La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	15年、60年	樹齢	35年	樹齢	45年
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽(400～500ℓ)で16ヶ月	熟成	古樽(400～500ℓ)で16ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製の前菜、 ポトフ	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリアージュ (日本向け)	スモークサーモンのクリームチーズあえ	マリアージュ (日本向け)	馬刺し
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:14℃
テイasting コメント	白い花、ミネラルの硬く乾いた香り。 味わいは適度にバランスのとれた酸 と落ちついたミネラル感が口に広がる。 後味に香ばしいさが長く残る。	テイasting コメント	マロンクリームや香ばしい香りもある。味 わいは酸がキリッとしていて、ワインにミネ ラル感と骨格があり、とてもスマートな白。	テイasting コメント	チェリーやミネラル鉄分の香り。味わいは 澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの 骨格をもってうまく封じ込まれている。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。	ちなみに！	Le rouge-queue は鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付根の色が赤くなることから、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ!)」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。

28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・パール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglelet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	プルサル	品種	トゥルソー	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	10年	樹齢	20～30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3～4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5週間
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で5週間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽（フードル）で8ヶ月	熟成	大樽（フードル）で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリアージュ （生産者）	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、	マリアージュ （生産者）	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラッパ茸添え
マリアージュ （日本向け）	ハーブ入りソーセージ	マリアージュ （日本向け）	鴨のスモーク	マリアージュ （日本向け）	鳥のワイン煮込み
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:13℃	ワインの 飲み頃	2007年～20017年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	微かにガスが残る。フレッシュで透 明感とミネラル感、果実味がみごと にマッチした実に爽やかな赤！まさ にピュアなミネラルジュース！	テイステイング コメント	赤いバラやプラムなどの華やかで甘い香 り。澄み切った旨みと極上な果実味が口 の中にスツとしみこむ。	テイステイング コメント	すみれやかなる屑の甘い香り。ポリウム と厚みがあり、ワインのバランスがすべて 一体となって溶け込んでおり、とても滑ら かな口当たり。
希望小売価格	4,400円（税込4,840円）	希望小売価格	3,700円（税込4,070円）	希望小売価格	4,400円（税込4,840円）
ちなみに！	SO2ゼロ！フィルターなし！何も手を 施していない！ 自然のまま！点、以上！ Point Barreとは「マル！点、以上！ それだけ！（that's all！）」という意 味がある。	ちなみに！	Le Gingleletは昔のフランス語で「ワイン一杯 （クイっと引っかけていかないかい？）」と いう、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	Le garde-corps（手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている）、土壌が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャサーニュ	
品種	ピノワール	品種	サヴァニャン
樹齢	35年	樹齢	20年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで8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4週間
熟成	古樽(228ℓ)で15ヶ月	熟成	古樽(400～500ℓ)で16ヶ月
マリアージュ （生産者）	真鴨のロースト、 熟成コンテチーズ	マリアージュ （生産者）	ソーセージのサヴァニャン蒸、 メトン(クリームチーズ)
マリアージュ （日本向け）	牛ばら肉の煮込み	マリアージュ （日本向け）	カキのグラタン
ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	香り華やかで、フランボワーズや花 の香りもある。味わいは、骨格があ り、豊かな果実味の中に複雑な酸味 と旨みがうまく溶け込んでいる。	テイステイング コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワイ ンの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良 く、味わいもフルーティ。アフターにミネ ラルが長く残る。
希望小売価格	3,900円（税込4,290円）	希望小売価格	4,400円（税込4,840円）
ちなみに！	単一のピノワールではなく、数種類 のピノワールが一つの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違う「記憶に残るピノ」という意 味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサ ヴァニャンワイン(樽とワインの間に隙間を 作って酸化熟成させる)と違い、このワイ ンはウィヤージュ(樽に隙間を作らないよう ワインを補充)をしている。