

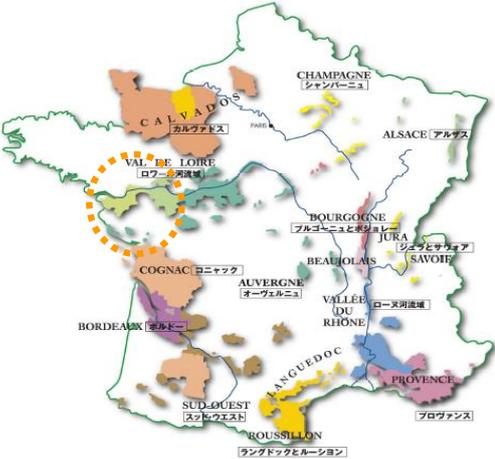
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジュティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdP・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1. AOP Muscadet Sèvre et Maine 2018 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)		33.-7. AOP Muscadet Granit 2018 Clos des Perrières ミュスカデ・グラニット クロ・デ・ペリエール(白)		33.-16. VdF Quartz 2018 クオーツ(白)	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	ソーヴィニヨングリ
樹齢	41年平均	樹齢	48年~51年	樹齢	14年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質	土壌	クオーツ混じりの花崗岩
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	自然発酵で40日間	醱酵	自然発酵で25日間	醱酵	自然発酵で30日間
熟成	ステンレスタンク8ヶ月	熟成	ステンレスタンク10ヶ月	熟成	15hLのフードル(新大樽)、 400Lの古樽 シュール・リーで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イワシのセビーチェ、 シェーヴルとマーシュのサラダ	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 コックの白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	エビのカクテル、 コトリアード
マリアーージュ (日本向け)	サバの昆布	マリアーージュ (日本向け)	鶏団子のレモンクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	アンチョビとトマトのブルスケッタ
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	メロン、ライム、カシューナッツ、芝生、ヨード、米酢の香り。みずみずしい果実とふくよかなボディ。酸はやや穏やかな印象だがエッジがある。フィニッシュは清々しいハーブのような苦みと潮の風味がやさしく続く。	テイスティング コメント	カリン、レモン、火打石、アーモンドのロースト、アカシアの花の香り。果実にポリウムと照りがあり、酸は穏やかだがヴィヴィッドで、中盤から鉱物的な味わいが広がって行く。フィニッシュはスモーキーな塩気と旨味が残る。	テイスティング コメント	ライチ、ジャスミン、クレソン、ユーカリオイル、岩塩の香り。華やかでオリエンタルな果実感が上品に香り、ボディにふくらみと果実の甘みをほのかに感じる。フィニッシュに溶け込んだ丸い酸が広がる。
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに!	収穫日は9月16日。収量は48 hL/haと豊作に恵まれた当たり年! 2018年は100%ステンレスタンクで仕込んでいる! SO <sub>2</sub> は発酵終了時と瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルター有。マロラクティック発酵100%!	ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は45 hL/haと豊作に恵まれた当たり年! Clos des Perrièresは区画名。2018年は100%ステンレスタンクで仕込んでいる! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。マロラクティック発酵100%!	ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は39 hL/ha。以前はソーヴィニヨングリ、PGという名でリリースしていた! 2018年に新しくフードル購入し、そのフードルで醸造したのを機にキュヴェ名をクオーツに変えた! SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。

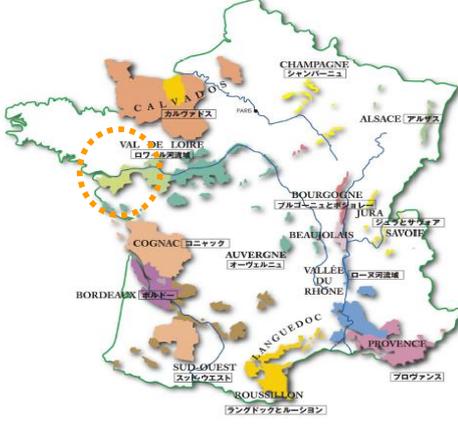
33.-10. AOP Muscadet Gaia 2018 ミュスカデ・ガイア(白)		33.-13. VdF La Justice 2018 ラ・ジュスティス(白)		33.-17. VdF Maceration 2018 マセラシオン(マセラシオン)	
品種	ミュスカデ	品種	シャルドネ	品種	ピノグリ
樹齢	76年平均	樹齢	18年	樹齢	20年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質	土壌	クオーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
醱酵	自然発酵で50日間	醱酵	自然発酵で50日間	醱酵	自然発酵で45日間
熟成	16 hLの卵型セメントタンク シュール・リーで12ヶ月	熟成	8 hLのアンフォラ シュール・リーで12ヶ月	熟成	8 hLのアンフォラ、400Lの古樽 シュール・リーで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	根セロリのラペ、 カワカマスのクネル	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 ムールマリニエール	マリアージュ (生産者)	サーモンのマリネ、 スモークチキン
マリアージュ (日本向け)	ホタテとパクチーのマリネ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ	マリアージュ (日本向け)	カニとアボカドと柑橘のサラダ
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	梨、パイナップル、白バラ、チコリ、オレガノ、たばこ、海藻の香り。香りは控えめだが、味わいはリッチで膨らみがあり、伸びやかな酸が躍動感を与えている。フィニッシュはとてつもなく厚みがあり、引き締まっている。	テイスティング コメント	リンゴケーキ、パイナップル、コリアンダー、クミン、トーストの香り。ふくよかで透明感のある果実とキレのある酸。エッジのあるミネラル感が、味わいに抑揚を与えている。フィニッシュに凝縮したエキスの旨味と骨格を感じる。	テイスティング コメント	アセロラ、ローズヒップ紅茶、ベトナム、胡桃のロースト、カイエンヌペッパーの香り。味わいは華やかでみずみずしく、酸は比較的穏やかでタンニンは優しい。フィニッシュにキレがあり、最終清涼感のあるマセラシオン。
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	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は35hL/haと豊作に恵まれた当たり年！ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを100%卵形のセメントタンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギリシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。2018年はミルデューの被害で収量は25hL/haと50%減！イタリア製のアンフォラで仕込んだ、ガイアに次ぐジェロームのトップキュヴェ！ワイン名La Justiceは畑の区画名！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hL/ha。ワイン名通りピノグリをマセラシオンして仕込んだオレンジワイン！フィネスのあるミネラルとまるやかさを出すため熟成にイタリア製のアンフォラを使用した！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有り。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジュティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1. AC Muscadet Sèvre et Maine 2017 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)		33.-7. AC Muscadet Granit 2017 Les Perrières ミュスカデ・グラニット レ・ペリエール(白)		33.-10. AC Muscadet Gaia 2017 ミュスカデ・ガイア(白)	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	40年平均	樹齢	47年~50年	樹齢	75年平均
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質	土壌	斑レイ岩・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	なし
醱酵	自然発酵で24日間	醱酵	自然発酵で30日間	醱酵	自然発酵で45日間
熟成	ステンレスタンク& 16hLの卵型セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	ステンレスタンク& 8hLの卵型セメントタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	16 hLの卵型セメントタンク シュール・リーで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生牡蠣、 コック貝の白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	夏野菜のテリーヌ、 鱈のポワレ岩海苔ソース	マリアーージュ (生産者)	鶏のガランティーヌ、 手長海老のナーージュ、
マリアーージュ (日本向け)	イワシのセビーチェ	マリアーージュ (日本向け)	ホタテと甘エビのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	カマスの塩焼き
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、レモン グラス、アーモンドの花、潮の香り。 ワインはピュアかつ上品で清涼感が あり、透明感のある旨味エキスに線 の細い酸、潮の風味豊かなミネラル がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	クエッチ、はっさく、スターフルーツ、ス ズラン、ヨモギ、鉱石の香り。ワインは ピュアかつヴィヴィッドで勢いがあり、 透明感のある旨味エキスに骨格のある 酸、心地よい苦味のある滋味豊かな ミネラルが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	白桃、熟したグレープフルーツ、みかん、 ハチミツ、火打石、フメ、潮の香り。 ワインはピュアかつ静謐で上品な 洗練さとフィネスがあり、ダシのように 澄んだ芳醇なエキスの旨味に緻密な ミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。遅霜とミル デューの被害により収穫は12 hL/ha と80%減！2017年は卵型セメントタ ンクで発酵熟成させたミュスカデが 40%アッサンブラージュされている！ SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に15 mg/L添 加。軽くフィルター有。マロラクティッ ク発酵100%！	ちなみに！	収穫日は9月10日。2017年は遅霜と ミルデューの被害で収量は10 hL/ha と50%減！Les Perrièresは区画名。 2017年は卵型セメントタンクで発酵 熟成させたミュスカデが40%アッサ ンブラージュされている！SO <sub>2</sub> は瓶詰め 時に10 mg/L添加。軽くフィルター 有。マロラクティック発酵100%！	ちなみに！	収穫日は9月25日。2017年は遅霜と ミルデューの被害で収量は12 hL/ha と70%減！ヴィエーユ・ヴィーニュの ブドウを100%卵形のセメントタンクで 仕込んだトップキュヴェ！ワイン名は ギリシャ神話の大地の母「ガイア」か ら取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

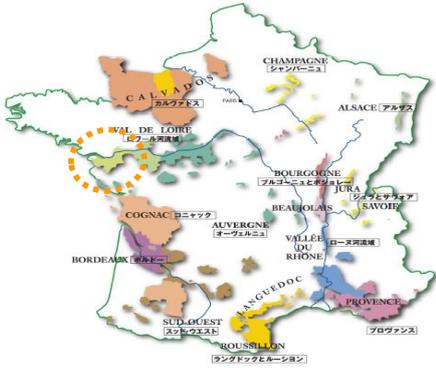
33.-13. VdF La Justice 2016 ラ・ジュスティス(白)	
品種	シャルドネ
樹齢	16年
土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で30日間
熟成	8 hLのアンフォラ シュール・リーで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸と卵のココット、 マトウダイのロティアニス風味
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	黄桃、パイナップル、西洋菩提樹、 アニス、フェネル、蜜蝋、火打石の 香り。ワインはヴィヴィッドかつストラ クチャーがあり、凝縮した旨味エキ スと滋味豊かなミネラルを骨太な酸 がしっかりと支え長く余韻に続く！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。2016年は遅霜 とミルデューの被害で収量は 10hL/haと80%減！イタリア製のアン フォラで仕込んだ、ガイアに次ぐ ジェロームのトップキュヴェ！ワイン 名La Justiceは畑の区画の名前か ら！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添 加。ノンフィルター！

VCN° 33 「Version.September-2017」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にバイオダイナミを本格的に取り入れる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べと病の心配がある。	
	畑総面積	12 ha
	農法	バイオダイナミ(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-15. VdF Petillant Naturel Bulles Hit 2016 ペティアン・ナチュレル ビュル・ヒット(白泡)		33.-7. AC Muscadet Granit 2016 ミュスカデ・グラニット(白)		33.-5. VdF SG PG 2016 エス・ジェー・ペー・ジェー(白)	
品種	シャルドネ60%、ガメイ40%	品種	ミュスカデ	品種	ソーヴィニヨングリ50%、 ピノグリ50%
樹齢	12年~21年	樹齢	46年~49年	樹齢	12年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	クォーツ混じりの花崗岩
一次発酵	自然酵母 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	なし
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	醗酵	自然発酵で30日間	醗酵	自然発酵で2ヶ月
デゴルジュマン	2017年5月	熟成	ステンレスタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	400 Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 グジュール	マリアージュ (生産者)	ムール貝のブランチャ、 スズキのボワレ	マリアージュ (生産者)	サーモンのムニエルディルソース、 ブルサンチーズ
マリアージュ (日本向け)	生ハムとイチジク	マリアージュ (日本向け)	生ガキ	マリアージュ (日本向け)	アボガドのブルスケッタ
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~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃
テイasting コメント	レモン、オレンジ、リウパーブ、イチゴ、 スイカズラ、鉱物的なミネラルの香り。泡立 ちがとても細かく繊細で塩辛く硬質なミネ ラルの旨味があり、キレのあるタイトな酸 が味わいをドライに締める！	テイasting コメント	ライム、リンゴ、白い花、トニック、ハチミ ツ、マカダミアナッツ、潮の香り。ワインは ピュアかつタイトで洗練された旨味が詰 まっています、キレのあるミネラル、後から 細く伸びのある酸が味わいにアクセントを 与える！	テイasting コメント	ライチ、パイナップル、アプリコット、ジン ジャー、杉の香り。ワインはフルーティか つ静謐で、柔らかく透明感のある旨味と まろやかな酸、ほんのりと苦みのあるミ ネラルが優しく口に広がる！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。2016年は遅霜とミル デューの被害で収量は10 hL/haと80% 減！ドザージュ0 g、残糖1 g/L以下の エクストラブリュットなペティアンナチュ レル！ワイン名はスティープン・マックイ ーンの映画「Bullitt」と掛けている！SO <sub>2</sub> 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。2016年は遅霜とミル デューの被害で収量は5 hL/haと90% 減！50%マロラクティック発酵！ヴィエ ーユ・ヴィーニュとクォーツ土壌がワインの 個性を出す！SO <sub>2</sub> は発酵終了後20 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフ ィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月24日。2016年は遅霜とミル デューの被害で収量は5 hL/haと90% 減！収量が少ないのでソーヴィニヨン グリとピノグリをアッサンブラージュし100% 樽で仕込んだ！SO <sub>2</sub> は発酵終了後20 mg/L、瓶詰め時に20 mg/L添加。軽く フィルター有。

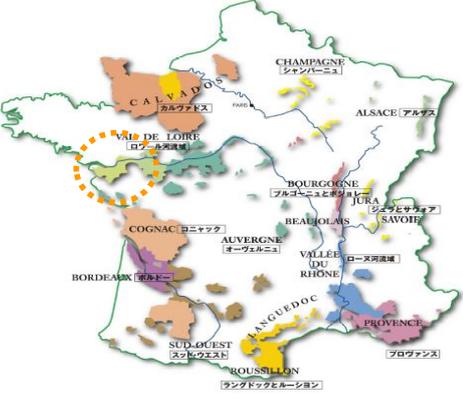
33.-10. AC Muscadet Gaia 2015 ミュスカデ・ガイア(白)		33.-13. VdF La Justice 2015 ラ・ジュスティス(アンフォラ白)	
品種	ミュスカデ	品種	シャルドネ
樹齢	73年平均	樹齢	14年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	16 hLの卵型セメントタンク シュール・リーで14ヶ月	熟成	8 hLのアンフォラ シュール・リーで14ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	夏野菜のゼリー寄せ、 オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 バルメザンチーズ
マリアージュ (日本向け)	イワシとみよがのマリネ	マリアージュ (日本向け)	海老とトウモロコシと生姜ソーテ カルダモン風味
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、パイナップル、シトラス、フェネル、アニス、フュメの香り。ワインは上品で洗練されたフィネスがあり、透明感のあるダシのような凝縮した旨味エキスとキメの細かいミネラルがきれいに同調する！	テイasting コメント	キンカン、バナナ、金木犀、ミント、オレンジピール、ハチミツの香り。ワインはピュアかつ芳醇でストラクチャーがあり、凝縮した旨味エキスとキメの細かいミネラル、繊細な酸とのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。2015年は当たり年で収量は42 hL/ha！ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを卵形のセメントタンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギリシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！SO <sub>2</sub> は発酵終了後5 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。2015年は当たり年で収量は40 hL/ha！テロワールを正確に表現するためにアンフォラで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名La Justiceは畑の区画の名前から！SO <sub>2</sub> は発酵終了後5 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 33		「Version.March-2017」 ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jérôme BRETAUDEAU	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ	
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール	
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。	
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。		
	畑総面積	12 ha	
	農法	ビオディナミ(認証なし)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり	
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

33.-15. VdF Petillant Naturel 2015 Cuvée Bulles Hit ペティアン・ナチュレル キュヴェ ビュル・イット(白泡)		33.-7. AC Muscadet Cuvée Granit 2015 ミュスカデ・キュヴェ・グラニット(白)		33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2015 ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ(白)	
品種	シャルドネ80%、ガメイ20%	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	11年~20年	樹齢	45年~48年	樹齢	38年~59年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	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7ヶ月	醗酵	自然発酵で45日間	醗酵	自然発酵で45日間
デゴルジュマン	2016年6月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ポロネギのマリネ、 ホタテのポワレ	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	生牡蠣、 ムールマリニエール
マリアージュ (日本向け)	イワシのパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	生牡蠣と鯛のタルタル	マリアージュ (日本向け)	スモークサーモンとアボカドの和え物
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~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:9℃
テイasting コメント	リンゴ、梨のコンポート、スイカズラ、若いアーモンド、火打石の香り。泡立ちが繊細で、とろみのある滑らかな旨味エキスをシャープな酸とほのかな苦みをともなったミネラルがスマートにまとめる！	テイasting コメント	すりおろしリンゴ、梨、ヴェルヴェンヌ、白い花、潮の香り。ワインはフレッシュかつ軽快で、透感のある旨味エキスと線の細い酸とのバランスが良く、後から塩辛いミネラルがじわっと口に広がる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、アーモンドの花、アニス、潮の香り。ワインはヴィヴィッドで真つくな酸に伸びと勢いがあり、塩辛い旨味エキスと心地よい苦みのあるミネラルが複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は44 hL/ha。ドザージュ0 g、残糖1 g/L以下のエクストラブリュットなペティアンナチュレル！前回のMiam Miamから名前をBulles Hitに変更！ラベルのデザインも一新した！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2015年はミュスカデの当たり年で収量は40 hL/ha！70%マロラクティック発酵！グラニットは古樹とクオート土壌がワインの個性を出す！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha。2015年は久々の当たり年！ブドウは完璧で収量も品質にも恵まれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。一部マロラクティック発酵有り！

33.-12. IGP Val de Loire rouge  
 Cuvée La Monnerie 2012  
 ヴァル・ド・ロワール  
 キュヴェラ・モヌリー(赤)

品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クオーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月 その後アッサンブラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 ベキャスのロティベリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコの 葉の香り。ワインはスマートかつおだや かで上品な清涼感があり、後から広がる 優しくスバイシーなタンニンが心地良い 余韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの古 樽で仕込んだメルローをアッサンブラー ージュ！ワイン名は畑の名前で、以前修道 院(monastere)があった！ノンフィル ター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。

VCN° 33		「Version.October-2016」 ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ	
	AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール	
	歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にピオディナミを本格的に取り入れる。	
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。		
	畑総面積	11 ha	
	農法	ピオディヴァン(認証取得中)	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり	
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！	

★new vintage★ 33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2015 ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ(白)		33.-10. AC Muscadet Cuvée Gaia 2014 ムスカデ・キュヴェ・ガイア(白)		33.-9. IGP Val de Loire rouge Cuvée Miam Miam 2015 ヴァル・ド・ロワール キュヴェ・ミヤム・ミヤム(赤)	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ	品種	カベルネフラン
樹齢	38年～59年	樹齢	72年平均	樹齢	23年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然発酵で45日間	醗酵	自然発酵で45日間	醗酵	自然発酵で25日間
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	16 hLの卵型セメントタンク シュール・リーで14ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 ムールマリニエール	マリアーージュ (生産者)	マトウダイのポワレ、 オマール海老のグリエ	マリアーージュ (生産者)	アーティチョーク、 ウナギとフォアグラのプレッセ
マリアーージュ (日本向け)	イワシのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	カジキマグロのソーテ マスタードソース	マリアーージュ (日本向け)	ナスと挽肉のトマトグラタン
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:14℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、アーモンドの花、アニス、潮の香り。ワインはヴィヴィッドで真っすぐな酸に伸びと勢いがあり、塩辛い旨味エキスと心地よい苦みのあるミネラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	レモン、グレープフルーツ、シトラス、白い花、ハーブ、潮の香り。ワインはエレガントかつ洗練されたフィネスがあり、真っすぐな酸とダシのような旨味エキス、キメの細かいミネラルとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、ボンボン、バラの花弁、山椒の香り。ワインは軽快でみずみずしく弾けるような果実味があり、赤い果物のピュアなエキスと爽やかな酸、ミネラルとのバランスが良い！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha。2015年は久々の当たり年！ブドウは完璧で収量も品質にも恵まれた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。一部マロラクティック発酵有り！	ちなみに！	収穫日は9月28日。収穫量は39 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニユのブドウを卵形のセメントタンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギリシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！100%マロラクティック発酵！SO <sub>2</sub> は発酵終了後5 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター無し！	ちなみに！	収穫日は10月14日。収穫量は45 hL/ha。ワイン名のMiam Miamは「うん美味しそう！」と言う意味！果実味あふれるヴァンド・ソワフをカベルネ品種でつくり上げた！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター無し！

Copyright©VinsCoeur & Co.

<b>33.-12.IGP Val de Loire rouge Cuvée La Monnerie 2012 ヴァル・ド・ロワール赤 キュヴェラ・モヌリー</b>
--

品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クオーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンプラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニヨンドヴォー、 ベキヤスのロティペリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコの 葉の香り。ワインはスマートかつおだや かで上品な清涼感があり、後から広がる 優しくスパイシーなタンニンが心地良い余 韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの古 樽で仕込んだメルローをアッサンプラ ージュ！ワイン名は畑の名前で、以前修道 院(monastere)があった！ノンフィル ター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33	「Version.March-2016」 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
	生産者	Jérôme BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール





地図提供: フランス食品振興会

歴史	1991年に2年間ミスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	12 ha
農法	ビオディナミ(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	3人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

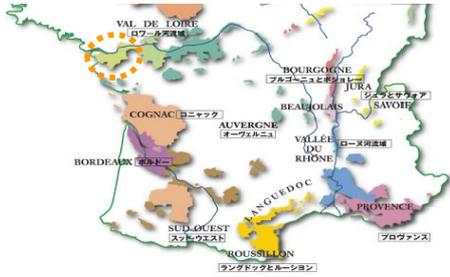


33.-11. Pétillant Naturel 2013 Cuvée Miam Miam ベティアン・ナチュラル キュヴェ ミヤム・ミヤム(白泡)		33.-7. AC Muscadet Cuvée Granit 2014 ミスカデ・キュヴェ・グラニット(白)		33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2014 ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)	
品種	シャルドネ50%、 ピノワール50%	品種	ミスカデ	品種	ミスカデ
樹齢	10年~12年	樹齢	44年~47年	樹齢	37年~58年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・粘土質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	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18ヶ月	醱酵	自然発酵で44日間	醱酵	自然発酵で40日間
デゴルジュマン	2015年4月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで10ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	花ズッキーニのベニエ、 タラのポワレ青海苔ソース	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 手長エビのプロシェット
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー	マリアージュ (日本向け)	イワシのマリネ
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白桃、ナシ、リンゴ、シトラス、ミネラル、 潮の香り。泡立ちが細かく繊細で味わい にフィネスがあり、キレのある硬質な酸と ほのかに苦みのあるミネラルがワインの 骨格を支える！余韻にミネラルが長く残 る！	テイasting コメント	梨、ミカン、ヴェルヴェンヌ、アーモンドの 花、火打石の香り。ワインはフレッシュか つヴィヴィッドで勢いがあり、シャープな酸 と塩辛いミネラルがタイトで硬質な味わい を形成する！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、ユーカリ、 白い花、潮の香り。ワインはフレッシュか つ爽やかで、透明感のあるエキスの中に 真っ直ぐな酸と塩辛い潮のような風味の あるミネラルが溶け込む！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は37 hL/ha。前 回の初リリースからさらに12ヶ月長く瓶内 熟成させた、ドザー・ジュ0 g、残糖2 g/L以 下の辛口ベティアンナチュラル！Miam Miamは食欲をそそられる時に使う擬音 語！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は36 hL/ha。 ミレジムの効果もあり質の高いブドウを収量 を確保できた！軽くフィルター有、SO <sub>2</sub> は瓶詰 め時に10 mg/L添加。100%マロラク ティック発酵！グラニットは古樹とクオー ツ土壌がワインの個性を出す！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は37 hL/ha。 ミレジムの効果もあり質の高いブドウを収量 を確保できた！一部マロラクティック発酵有 り！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に 10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33	「Version.August-2015」 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)	
	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール





地図提供: フランス食品振興会



歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーンを立ち上げる。2012年、ワインの品質を高めるためにカーヴを新設する。同時にビオディナミを本格的に取り入れる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	11 ha
農法	ビオディナミ(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーンのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

★new vintage★ 33.-1. AC Muscadet Sevre et Maine 2014 ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ (白)		★new release★ 33.-13. VdF La Justice 2013 VdF ラ・ジュスティス (白)		33.-9. IGP Val de Loire rouge Cuvée Miam Miam 2014 ヴァル・ド・ロワール (赤) キュヴェ・ミヤム・ミヤム	
品種	ミュスカデ	品種	シャルドネ	品種	カベルネ・フラン
樹齢	37年～58年	樹齢	12年	樹齢	22年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで10日間
醱酵	自然発酵で40日間	醱酵	自然発酵で60日間	醱酵	自然発酵で20日間
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	12 hLのアンフォラ シュール・リーで14ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 手長エビのプロシエット	マリアーージュ (生産者)	ウニのコンソメゼリー寄せ、 オマール海老とホタテのテリーヌ	マリアーージュ (生産者)	サーモンのテリーヌ、 ローストチキン
マリアーージュ (日本向け)	イワシのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	サーモンのムニエル	マリアーージュ (日本向け)	カジキマグロのトマトソース
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:14℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、ユーカリ、 白い花、潮の香り。ワインはフレッシュかつ 爽やかで、透明感のあるエキスの中に 真っ直ぐな酸と塩辛い潮のような風味の あるミネラルが溶け込む！	テイasting コメント	パイナップル、バナナ、アカシア、甘草、 火打石の香り。ワインはピュアかつ上品 でフィネスがあり、緻密なミネラルと繊細 だが奥行きのある旨味エキスが複雑に合 い舞い長く余韻を引く！	テイasting コメント	フランポワーズ、クランベリー、クエッチ、 バラの花弁、しし唐がらしの香り。ワイン はフレッシュかつ軽快でみずみずしい果 実味があり、シャープなボディと硬質なミ ネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収穫量は37 hL/ha。 ミレジム的には例年並みで、ビオディナミ の効果もあり質の高いブドウを収量を確 保できた！一部マロラクティック発酵有 り！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に 10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収穫量は34 hL/ha！ 12 hLのアンフォラで仕込んだトップキュ ヴェ！ワイン名La Justiceは畑の区画 名。100%マロラクティック発酵有り！フ ィルター無し！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に10 mg/L 添加。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収穫量は40 hL/ha！'ワイン名のMiam Miamは「うー ん美味しそう！」と言う意味！果実味あ ふれるヴァン・ド・ソワフをカベルネ品種 でつくり上げた！フィルター無し！SO <sub>2</sub> は 瓶詰め時に10 mg/L添加。

<b>33.-12.IGP Val de Loire rouge</b> <b>Cuvee La Monnerie 2012</b> <b>ヴァル・ド・ロワール赤</b> <b>キュヴェラ・モヌリー</b>	
品種	メルロー
樹齢	20年～25年
土壌	クオーツ混じりの花崗岩
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンブラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 ベキャスのロティベリグーソース
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコの 葉の香り。ワインはスマートかつおだや かで上品な清涼感があり、後から広がる 優しくスパイシーなタンニンが心地良い余 韻につながる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの古 樽で仕込んだメルローをアッサンブラー ージュ！ワイン名は畑の名前で、以前修道 院(monastere)があった！ノンフィル ター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L

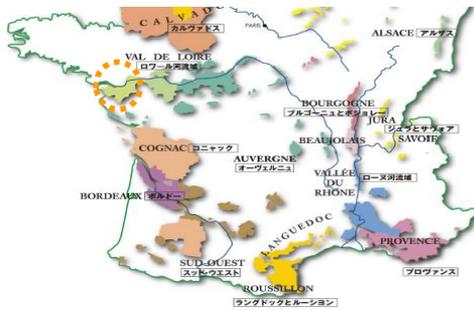
Copyright©VinsCœur & Co.

<p>地図提供・フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
	AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーンを立ち上げる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100 kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨がが多く、毎年べト病の心配がある。
	畑総面積	8 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(VdPは機械収穫)
	ドメーンのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-11.Petillant Naturel Cuvee Miam Miam 2013 ベティアン・ナチュラル キュヴェ ミャム・ミャム		33.-12.IGP Val de Loire rouge Cuvee La Monnerie 2012 ヴァル・ド・ロワール赤 キュヴェ ラ・モヌリー	
品種	シャルドネ50%、 ピノワール50%	品種	メルロー
樹齢	10年~12年	樹齢	20年~25年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	クオーツ混じりの花崗岩
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	セメントタンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
デゴルジュマン	2014年4月	熟成	アンフォラ30%、古樽70%で14ヶ月。 その後アッサンブラージュし ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 ホタテのボワレ	マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォア、 ベキヤスのロティベリグーソース
マリアージュ (日本向け)	小海老と青海苔の天ぷら	マリアージュ (日本向け)	マグロのタルタルと キノコソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ライム、ナシ、シトラス、火打石、潮の香り。口当たりタイトで締まりがあり、キレのある硬質な酸と細かく繊細な泡立ち、鉱物的なミネラルがワインの骨格を支える！	テイasting コメント	ダークチェリー、カシス、クルミ、タバコの葉の香り。 ワインはスマートかつおだやかで上品な清涼感があり、後から広がる優しくスパイシーなタンニンが心地良い余韻につながる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は37 hL/ha。ドザージュ0 gで残糖2 g/L以下のエクストラブリュットなベティアンナチュラル！ Miam Miamは食欲をそそられる時に使う擬音語！ SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月12,13日。収穫量は25 hL/ha！550 Lのアンフォラと500 Lの古樽で仕込んだメルローをアッサンブラージュ！ ワイン名は畑の名前で、以前修道院(monastere)があった！ SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に1 mg/L、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

	<b>VCN° 33</b> <b>「Version August-2014」</b> <b>ドメーン・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)</b>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
		国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ



地図提供: フランス食品振興会



AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べと病の心配がある。
畑総面積	8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(VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2013 ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ(白)		33.-7.AC Muscadet Granit 2013 ミュスカデ・グラニット(白)		33.-10.AC Muscadet Gaia 2012 AC ミュスカデ・ガイア(白)	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	36年~57年	樹齢	43年~46年	樹齢	70年平均
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・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	なし
醱酵	自然発酵で2ヶ月半	醱酵	自然発酵で2ヶ月半	醱酵	自然発酵で2ヶ月
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで8ヶ月	熟成	16hlの卵型セメントタンク シュール・リーで14ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ニース風サラダ	マリアージュ (生産者)	ブルスケッタ、 魚介のカクテル	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鯛のカルパッチョ
マリアージュ (日本向け)	アサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	タコとケッパーのマリネ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃
テイasting コメント	青リンゴ、ミカンの花、ミント、潮の香り。 ワインはフレッシュかつ爽やかで、活き活きとした酸、溶け込んだ旨味、潮の風味 漂うミネラルとのバランスが良い！	テイasting コメント	メロン、カモミュー、アーモンドの花、潮の 香り。ワインはフレッシュかつ果実味が ピュアで落ち着いている。真っ直ぐな酸と のバランスが良く余韻に心地よい苦みが 残る！	テイasting コメント	レモン、シトラス、火打ち石、潮の香り。ワ インはミネラリーかつヴィヴィッドでキレの ある塩辛い旨味が詰まっています。洗練さ れたミネラルと真っ直ぐな酸がタイトな骨 格をつくる！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収穫量は37hl/ha。 2013年は納得のいく収量を確保できた！SO2 は瓶詰め時に10mg/l。軽くフィルター有。一部 マロラクティック発酵有り！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫量は35hl/ha。 2013年は納得のいく収量を確保できた！SO2 は瓶詰め時に10mg/l。軽くフィルター有。2013 年は100%マロラクティック発酵！グラニットは 古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収穫量は20hl/ha！ヴィ エーユ・ヴィーニョのドウを卵形のセメント タンクで仕込んだトップキュヴェ！ワイン名はギ リシャ神話の大地の母「ガイア」から取った！ SO2は瓶詰め時に10mg/l。フィルター無し！ 100%マロラクティック発酵！

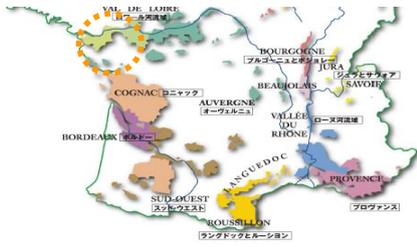
Copyright©VinsCoeur & Co.

33.-9.IGP Val de Loire rouge Miam Miam 2013 ヴァルド・ロワール ミヤム・ミヤム(赤)	
品種	カベルネフラン
樹齢	21年
土壌	花崗岩
マセラシオン	スミカルボニック ステンレスタンクで7日間

醱酵	自然発酵で14日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 マトウ鯛のグリエ
マリアージュ (日本向け)	小鰺の南蛮漬け
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:13℃
テイस्टینگ コメント	ブルーベリー、スミレ、バラの花弁、ピーマンエスプレットの香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、チャーミングな酸とみずみずしい果実の旨味のハーモニーがとても軽快！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。収穫量は39hl/ha！2013年は納得のいく収量を確保できた！SO2無添加！ノンフィルター！ワイン名は「うーん美味しそう！」と言う意味！果実味あふれるヴァンド・ソワフ！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33	<b>「Version June-2014」</b> ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)		
		生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村		フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ	
AOC		ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール	



地図提供: フランス食品振興会



歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
畑総面積	8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(VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

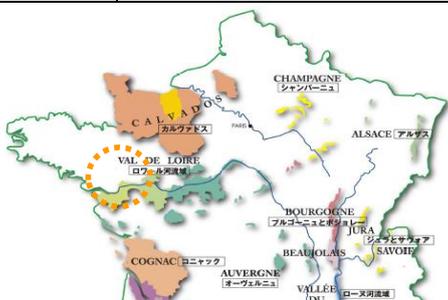
**33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2013**  
**ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ(白)**

品種	ミュスカデ
樹齢	36年~57年
土壌	斑レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 イワシのグリエ
マリアージュ (日本向け)	イサキのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	青リンゴ、ミカンの花、ミント、潮の香り。 ワインはフレッシュかつ爽やかで、活き活 きとした酸、溶け込んだ旨味、潮の風味 漂うミネラルとのバランスが良い！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収穫量は37hl/ha。厳 しいミレジムの中マイクロクリマも働き例年 並みの収量を確保できた！SO2は瓶詰 め時に10mg/添加。軽くフィルター有。マ ロラクティック発酵をしたワインが一部ブ レンドされている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33

**「Version, August-2013」**  
**ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)**



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。



フランス食品振興会



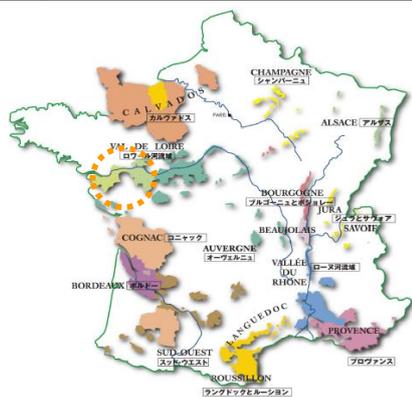
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
畑総面積	8ヘクタール
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

★new vintage★ 33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2012 AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2012 AC ミュスカデ・キュヴェ・グラニット		33.-9.IGP Val de Loire rouge Cuvee Miam Miam 2012 IGP ヴァル・ド・ロワール赤 キュヴェ・ミヤム・ミヤム	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ	品種	カベルネフラン
樹齢	35年～56年	樹齢	42年～45年	樹齢	20年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで5日間
醱酵	自然発酵 ステンレス&セメントタンク で2ヶ月半	醱酵	自然発酵 ステンレス&セメントタンク で2ヶ月	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレス&セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月半
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アサリの白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 アーティチョークのピザ
マリアーージュ (日本向け)	サーモンとアボガドのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	イワシのレモンマリネ	マリアーージュ (日本向け)	エビのスパイスグリル 生ハム巻き
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:8℃	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～2018年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ライムや若いパイナップル、ミカンの花、 ミネラル森の香り。ワインはフレッシュで 清涼感があり、真っ直ぐ立った酸が、潮 の風味を伴ったミネラルの旨味を引き立 てる！余韻に酸がきれいに残る！	テイasting コメント	青いパイナップルやリンゴ、セージ、鉱物 的なミネラルの香り。味わいは爽やかか つフルーティで、優しく透明感のある果実 味と繊細な酸、微かに苦味を伴った上品 なミネラルのうまみが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	フランボワーズや砂糖漬けのサクラン ボ、バラ、カカオ、胡椒の香り。ワインは 優しくかつみずみずしさがあり、新鮮で艶 やかな果実味に洗練された上品な酸、キ メの細かいミネラルが見事に融合する！
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月19日！収穫量は20hl/ha！ (2012年は収穫前に天候が崩れ、厳しく ブドウの選果をする必要があり、低収量) フレッシュ感を残すためにマロラクティック 発酵はしていない！ フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月17日！収穫量は22hl/ha！ グラニットは古樹とクオーツ土壌がワイン の個性を出す！フレッシュ感を残すため にマロラクティック発酵はしていない！フィ ルター有。	ちなみに！	収穫日は10月19日！収量は25hl/ha！ ワイン名は「うーん美味しそう！」と言 う意味！果実味あふれるヴァン・ド・ソワフ をカベルネ品種でつくり上げた、ジェロ ームのセンスが光るワイン！ フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

33.-8.VdP du Val de Loire Chardonnay Cuvee Les Trois Brigands 2010 VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・トロワ・ブリガン	
品種	シャルドネ
樹齢	9年
土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 古樽400ℓで3ヶ月
熟成	古樽400ℓで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2012～2019年 供出温度:9℃

テイステイング コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、プリ オッシュの香り。ワインは滑らかでまったりとしたボリュームと香ばしい風味、繊細な旨味が同調し、アフターに心地よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンクでの発酵熟成だったのに対し、2010年は樽熟成で100%マロラクティック発酵を経ている！キュヴェ名は昔からある区画名で「3人の盗賊」という意味がある！



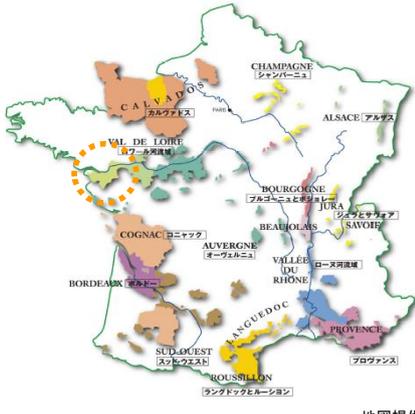
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ペト病の心配がある。
畑総面積	8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 (VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

★new vintage★ 33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2011 AC ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2011 AC ミスカデ・キュヴェ・グラニット		33.-8.VdP du Val de Loire Chardonnay Cuvee Les Trois Brigands 2010 VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・トロワ・ブリガン	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ	品種	シャルドネ
樹齢	34~55年	樹齢	41年~44年	樹齢	9年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩・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	なし
醱酵	自然発酵 ステンレスタンク & セメントタンクで3週間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで3週間	醱酵	自然酵母 古樽400ℓで3ヶ月
熟成	ステンレス & セメントタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	ステンレスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	古樽400ℓで10ヶ月
マリージュ (生産者)	タブレサラダ、 鯛のマリネ	マリージュ (生産者)	生ガキ、 アサリの白ワイン蒸し	マリージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリージュ (日本向け)	イカとセロリの塩炒め	マリージュ (日本向け)	チコリとブルーチーズのサラダ	マリージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012~2019年 供出温度:9℃
テイasting コメント	白い花や青リンゴ、ミント、微かに潮の香りもある。ワインは爽やかかつまっすぐで透明感があり、繊細な酸とほのかに感じるミネラルの塩辛さが味わいに清涼感を与える！	テイasting コメント	青リンゴやハーブ、火打石などのミネラルの香り。ワインはフレッシュで、繊細な酸と潮の風味、微かに苦味を伴ったミネラルのうまみが上品に合い舞う！余韻にミネラルが残る。	テイasting コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、プリオッシュの香り。ワインは滑らかでまったりとしたボリュームと香ばしい風味、繊細な旨味が同調し、アフターに心地よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月6日と例年よりも2週間ほど早かった！収穫量は40hl/ha。フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月1日と例年よりも2週間ほど早かった！収穫量は38hl。グラニットは古樹とクオーツ土壌がワインの個性を出す！フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンクでの発酵熟成だったのに対し、2010年は樽醱熟成で100%マロラクティック発酵を経ている！キュヴェ名は昔からある区画名で「3人の盗賊」という意味がある！

VCN° 33 **「Version, May-2012」**  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

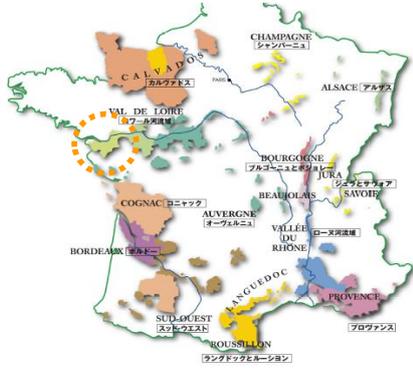
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Jerome BRETAUDEAU
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
	AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール
	歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果(VdPは機械収穫)
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
	生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2010 AC ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33-8.VdP du Val de Loire Chardonnay Cuvée Les Trois Brigands 2010 VdP ヴァル・ド・ロワール シャルドネ レ・トロワ・ブリガン	
品種	ムスカデ	品種	シャルドネ
樹齢	約22年	樹齢	9年
土壌	班レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間	醱酵	自然酵母 古樽400Lで3ヶ月
熟成	イノックスタンク シュール・リーで6ヶ月半	熟成	古樽400Lで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	カワハギのムニエル、 コンテチーズ
マリアーージュ (日本向け)	オイルサーディンとトマトのマリネ	マリアーージュ (日本向け)	鶏皮の塩焼き
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2012~2019年 供出温度:9℃
テイasting コメント	レモンや青リンゴ、ミネラル、微かに潮の香りがある。ワインはピュアで透明感があり、はじけるような酸と旨味のあるミネラルがうまく同調している！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	キャラメルや洋ナシのコンポート、プリオッシュの香り。ワインは滑らかでまったりとしたボリュームと香ばしい風味、繊細な旨味が同調し、アフターに心地よい潮の風味が残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫は9月20日。収穫量は45hl。Gabrroと言われる斑レイ岩土壌が潮のようなミネラルな味わいを作り出す！2010年ワインはマロラクティック発酵を経ていない！	ちなみに！	収穫は9月29日。2009年が100%タンクでの発酵熟成だったのに対し、2010年は樽醱酵熟成で100%マロラクティック発酵を経ている！キュヴェ名は昔からある区画名で「3人の盗賊」という意味がある！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 33 **「Version, July-2011」**  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)

	生産者	Jerome BRETAUDEAU
---	-----	-------------------



地図提供: フランス食品振興会

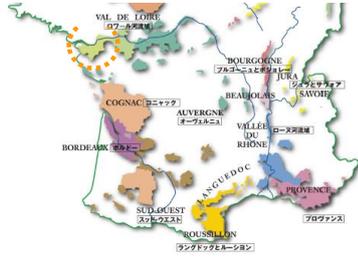


国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ
AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べと病の心配がある。
畑総面積	8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(VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2010 AC ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ		33.-7.AC Muscadet Cuvee Granit 2010 AC ミスカデ・キュヴェ・グラニット		33.-2.AC Muscadet Sevre et Maine 2009 (Vielles Vignes) AC ミスカデ・セーヴル・エ・メヌ ヴィエーユ・ヴィーニュ	
品種	ムスカデ	品種	ムスカデ	品種	ムスカデ
樹齢	約22年	樹齢	40年~43年	樹齢	54年~64年
土壌	斑レイ岩・粘土質	土壌	花崗岩	土壌	斑レイ岩・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	なし
醱酵	自然発酵 イノックタンクで6週間	醱酵	自然発酵 セメントタンクで4週間	醱酵	自然発酵 古樽で7週間
熟成	イノックタンク シュール・リーで6ヶ月半	熟成	セメントタンク シュール・リーで6ヶ月半	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	野菜のキッシュ、 ヒラメのムニエル	マリアージュ (生産者)	鯛のポワレオマールソース、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	オイルサーディンとトマトのマリネ	マリアージュ (日本向け)	海老とアボガドのタルタル	マリアージュ (日本向け)	鶏のワインビネガー煮
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年~2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:11℃
テイasting コメント	レモンや青リンゴ、ミネラル、微かに潮の 香りがある。ワインはピュアで透明感 があり、はじけるような酸と旨味のあるミ ネラルがうまく同調している！余韻にミ ネラルが残る！	テイasting コメント	黄リンゴやライラック、ハーブ、フメ香も ある。酸が新鮮かつまろやかで透明感 のあるミネラルに奥行きがあり、嗜めば 嗜むほど旨味を増す！余韻に旨味が残る！	テイasting コメント	バナナやマンゴー、マジパンの香り。ワ インはピュアかつ酒質がスマートでまと まりがあり、爽やかな酸とミネラルの旨 味のバランスも絶妙！余韻に潮の味わ いが残る！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫は9月20日。収穫量は45hl。Gabrroと 言われる斑レイ岩土壌が潮のようなミ ネラルな味わいを作り出す！2010年ワ インはマロラクティック発酵を経ている！	ちなみに！	収穫は9月15日。収穫量は43hl。RVF6月 号で白ワインのTOP5に選ばれた！ワ インにあるフメ香は花崗岩土壌から生 み出される！マロラクティック発酵はし ていない！	ちなみに！	収穫は9月25日。収穫量43hl/ha。古樽は ボルドーのCh.スミス・オー・ラフィット から直接購入している！ワインは約20% マロラクティック発酵を経ている！

Copyright©VinsCoeur & Co.

VCN° 33	「Version, July-2010」 ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)		
	生産者	Jerome BRETAUDEAU	
	国>地域>村	フランス>ロワール>ムスカデ >ジェティニエ	
		AOC	ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール



地図提供: フランス食品振興会



歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ベト病の心配がある。
畑総面積	8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(VdPは機械収穫)
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2009 AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ		33.-3.AC Muscadet Cuvee Granit 2009 AC ミュスカデ・キュヴェ・グラニット	
品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	約21年	樹齢	39年~42年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックタンクで4週間	醱酵	自然発酵 セメントタンクで4週間
熟成	イノックタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	セメントタンク シュール・リーで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 タラのグリエ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 蛙の脚のフライ
マリアージュ (日本向け)	生牡蠣	マリアージュ (日本向け)	野菜のキッシュ
ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:8℃
テイasting コメント	レモンのコンポートや火打石などのミネラルな香りもある。ピュアで透き通るようなミネラルの旨味とフレッシュな酸がやさしく口に広がる！アフターに心地よい苦みを感じる。	テイasting コメント	リンゴやバナナ、ハーブ、ミネラルの香り。口当たりクリスピーで、勢いのある真っ直ぐな酸とピュアなミネラルが口の中で軽快に踊る！余韻にミネラルの旨味が残る。
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫は9月23日。収穫量は50hl。フレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！	ちなみに！	収穫は9月17日。収穫量は48hl。グラニットは樹齢の古さとクオーツ土壌がワインの個性を出す！09年はフレッシュ感を残すためにマロラクティック発酵はしていない！

VCN° 33

「Version, November-2009」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



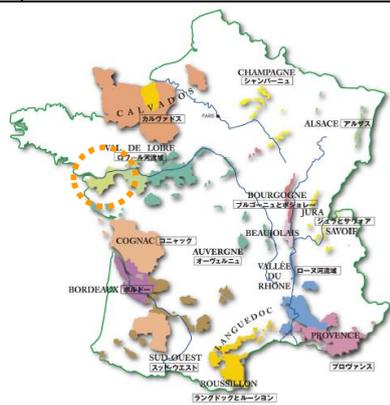
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Jerome BRETAUDEAU
国>地域>村	フランス>ロワール>ミュスカデ >ジェティニエ
AOC	ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ、ミュスカデ、 VdPド・ヴァル・デュ・ロワール
歴史	1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。
気候	ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年べト病の心配がある。
畑総面積	8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(VdPは機械収穫)
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	海で素潜り、料理、レストランめぐり
生産者のモットー	テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！ 無駄に散布剤を撒かない！

33.-6.VdP de la Loire-Atlantique  
Le champ desCailloux 2008  
VdP ロワール・アトランティック  
ル・シャン・デ・カイユー赤

品種	メルロー55%、カベルネフラン35%、 カベルネソービニオン10%
樹齢	12年
土壌	石英混じりの花崗岩
マセラシオン	イノックスタンクで12日間
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	野うさぎのパテ、 牛肉のプロシエット
マリアーージュ (日本向け)	串揚げいろいろ
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃
テイस्टィング コメント	甘草やカシス、生パプリカの香り。タンニンがとても繊細で、ピュア酸とワインの旨味とのバランスが絶妙！アフターにミネラルがやさしくスツと口にしみ込む！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	発酵の前に8℃で4日間ほどコールドマセラシオンを施す。(通常の醱酵では30℃まで温度が上がる) ワイン名は畑の区画の名前。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jerome BRETAUDEAU

国&gt;地域&gt;村

フランス>ロワール>ミュスカデ  
>ジェティニエ

AOC

ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ミュスカデ、  
VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール

歴史

1991年に2年間ミュスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。

気候

ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ペト病の心配がある。

畑総面積

8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(VdPは機械収穫)

ドメヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

海で素潜り、料理、レストランめぐり

生産者のモットー

テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！  
無駄に散布剤を撒かない！

**33.-1.AC Muscadet Sevre et Maine 2008**  
AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ

**33.-3.AC Muscadet Cuvee Granit 2008**  
AC ミュスカデ・キュヴェ・グラニット

品種	ミュスカデ	品種	ミュスカデ
樹齢	約20年	樹齢	37年~40年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間	醱酵	自然発酵 イノックスタンクで6週間
熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月
マリージュ (生産者)	アーティチョーク、 ホワイトアスパラのポタージュ	マリージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 蛙の脚のフライ
マリージュ (日本向け)	アスパラ&インゲン& ホタテのサラダ	マリージュ (日本向け)	サーモンフライ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2009年~2017年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴや白い花などのフローラルな香りもある。口当たりはクリスピーかつ酸が爽やかでやさしくとてもスッキリとした味わい。アフターにミネラルの苦味が残る。	テイasting コメント	香りが開いていて、黄リンゴや潮のミネラル香がある。口当たりクリスピーで繊細ながらも複雑な旨味と苦味があり、爽やかな酸とのバランスも良い。
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに!	2008年の収穫量は30hl! ワインの味わいをまろやかにするために、一部ワインを別に抜いて(15%)温め、マロラクティック醱酵をさせた!	ちなみに!	収穫量は30hl! 2008年に1.5haを手に入れ、初めて仕込んだキュヴェ! 樹齢の古さとクオーツが多い土壌がワインの個性を出す!

VCN° 33

「Version, March-2009」  
ドメヌ・ド・ベル・ヴュー (Domaine de Belle Vue)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jerome BRETAUDEAU

国&gt;地域&gt;村

フランス>ロワール>ムスカデ  
>ジェティニエ

AOC

ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ、ムスカデ、  
VdP ド・ヴァル・デュ・ロワール

歴史

1991年に2年間ムスカデ地区にある醸造学校に通い、卒業後はナント市にあるワイン学校で2年間栽培学を学ぶ。1995年から2005年までヴァレにあるワイン農協で責任者として働く。2005年12月から自らのドメヌを立ち上げる。

気候

ロワール川の左岸に位置し、気候は大西洋から100kmほどしか離れていないため、海洋性気候の影響を受けやすい。そのため、気温は穏やかに安定しているが、他のワイン産地に比べて比較的雨が多く、毎年ペト病の心配がある。

畑総面積

8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(VdPは機械収穫)

ドメヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

海で素潜り、料理、レストランめぐり

生産者のモットー

テロワールを引出すために土壌をしっかり耕す！  
無駄に散布剤を撒かない！33.-1.AC Muscadet 2007  
AC ムスカデ33.-2.AC Muscadet Sevre et Maine 2006  
(Vieilles Vignes)  
AC ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ

品種	ムスカデ	品種	ムスカデ
樹齢	約20年	樹齢	50年~60年
土壌	花崗岩・粘土質	土壌	花崗岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 イノックスタンクで30日	醗酵	自然酵母 古樽で40日
熟成	イノックスタンク シュール・リーで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月シュール・リー イノックスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	ムール・マリネール、 チキンのクリームソース
マリアージュ (日本向け)	コハダの酢漬け	マリアージュ (日本向け)	岩ガキ
ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2008年~2048年 供出温度:9°C
テイasting コメント	青リンゴ、潮のミネラルな香り、フメ香。 味わいクリスピーで、キリッとさわやかな 酸、軽く苦みのあるミネラルが心地よい 辛口。	テイasting コメント	火打ち石や潮の複雑な香り、フローラル な香りもある。アツタクが柔らかく、ポ リウムと軽く苦みを伴ったうまみがじ わっと口に広がる。
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,250円(税込2,475円)
ちなみに!	収穫量は40hl/ha(一般的なムスカデは 60~90hl/ha)	ちなみに!	古樽はボルドーのCH.スミス・オー・ラ フィットから直接購入している! 収穫量 35hl/ha