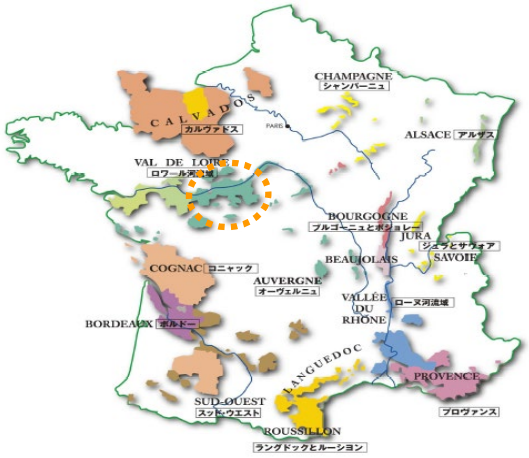
VCN° 43	「Version.November-2026」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルカで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルカの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2024 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.25%
樹齢	37年～46年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のグラタン、 鱈のムニエル
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるうっすら青みがかったレモン色。アプリコット、ヴェルヴェンヌ、キャラメル、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のあるエキスに滋味深く緻密で塩気を帯びたチョーキーなミネラル、繊細でバランスの良い酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウが晩熟だった！収量は春の遅霜とミルデューにより25hL/haと減収だった！残糖0.2 g/Lの完全辛口！2024年はレ・ピショーが凶作だったので30%レ・シャルルにアッサンブラージュされている！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2はブドウをプレス後に20mg/L、樽からのスーティラージュ後に10mg/L添加。ノンフィルター！

43.-7. VdF Terre Blache Chardonnay 2023 テール・ブランシュ シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.9%
樹齢	9年～14年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽400 L、500Lで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのポワレ、 手長海老のエチュベ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。青リンゴ、白桃、ヨード、火打石の香り。ワインはピュアで鉱石を思わせるフレーバーと洗練されたストラクチャーがあり、透明感のあるエキスに塩気を帯びたチョーキーなミネラル、骨格のある酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった！収量は 39 hL/ha と、若木としては十分に恵まれた水準だった！残糖0.2g/L以下の完全辛口！ブドウはノエラの自社畑で、かつてのドメーヌ・ボワルカが2009年、2014年に植樹した100%シャルドネのファーストリリース！ワイン名は、かつてのクロロッシュ・ブランシュの所有する畑のオマージュを込めてTerre Blacheと名付けた！SO2は瓶詰め前に10mg/L添加。ノンフィルター！

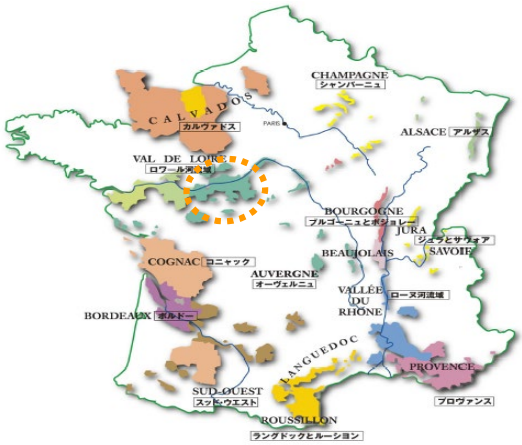
★new★ 43.-16. VdF Ro.Morantin 2023 ロ・モランタン（白）	
品種	ロモランタン
アルコール度数	12.5%
樹齢	15年
土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 スズキのポワレ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	透明感のある淡い黄金色。青リンゴ、レモン、タール、潮の香り。ワインはピュアかつ滑らかなエキスに濃厚な旨味の凝縮感があり、繊細な酸、塩気のある滋味深いミネラルがバランスよく溶け込み、そのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量はミルデューが蔓延したにもかかわらず40hL/haを確保できた！残糖0.2g/L以下の完全辛口！買いブドウはビオ生産者のドメーヌ・ヴェイユーから！ノエラも0.5haロモランタンを植樹しているが、まだキュヴェにできるだけのブドウがなく、今回は前哨戦として買いブドウを用いて仕上げた！ワイン名は、ノエラの名字Morantinと掛けている！SO_2は瓶詰め前に25mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 43.-17. VdF Osiana 2025 オジアナ（ロゼ）		43.-14. VdF Le Printemps 2023 ル・プランタン（赤）	
品種	80%コー、20%ガメイ	品種	ピノノワール
アルコール度	13%	アルコール度	13%
樹齢	20年～33年	樹齢	9年～14年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで11日間
醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月半	熟成	古樽400 Lで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 サーモンのソテー	マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 マグレドカナール
ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある赤みがかったサーモンピンク色。サクランボ、ザクロ、ヨーグルト、水飴の香り。ワインはフレッシュかつピュアな果実味がジューシーで、線の細い酸と繊細で鉱物的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	透明感のあるルビー色。グロゼイユ、フランボワーズ、ブラウンカルダモン、生肉の香り。ワインはエレガントかつピュアな果実味がジューシーで、チャーミングな酸、滋味豊かなミネラル、ほんのりビターでキメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月4日とブドウは早熟だった！収量はコーが36hL/ha、ガメイが28hL/haとミルデューによる病害と日照りの影響で減収だった！残糖0.8g/Lの完全辛口！ブドウは100%自社畑！ワイン名Osianaはバラの品種の名前から取った！SO_2は瓶詰め前に30mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月14日と例年並みだった。収量はスズキが蔓延する直前に収穫できたことで45 hL/haと十分な水準を確保できた！2021年冬にドメーヌ・デ・ボワ・ルカのピノノワールの畑1haを取得！ワイン名はノエラの好きな季節である「春」をそのままフランス語で表現した！SO_2は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.March-2026」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルカで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2023 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.5%
樹齢	21年～45年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの姿焼き、 真鯛のポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、白い花、レモングラス、ミュスクの香り。ワインはピュアかつ酸がフレッシュでクリスタル感があり、透明感のあるエキスに上品で滋味深い鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日はレ・ピショーが9月11日とブドウがやや早熟だった！収量は50hL/haと量に恵まれた！残糖は0.2g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有り。

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2023 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.5%
樹齢	36年～45年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 スズキのポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。青リンゴ、白い花、レモングラス、潮の香り。ワインはピュアかつ滑らかで、澄んだ塩気のある凝縮した旨味があり、繊細な酸、ほんのりグラッシーでチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月13日とブドウがやや早熟だった！収量は48hL/haと久々の豊作だった！残糖1.5 g/Lの辛口！2023年は凝縮した太陽を感じるワインに仕上がっている！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10mg/L添加。軽くフィルター有り。マグナムの価格は11,700円（税込12,870円）

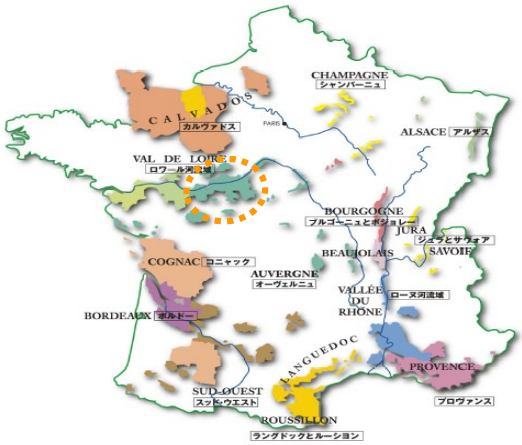
43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2023 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度	12%
樹齢	65年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで11日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエット、 仔羊のナヴァラン
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	少し濁りのある淡いガーネット色。フランボワーズ、マンゴー、グァバ、海苔の香り。ミディアムボディ。ワインはジューシーかつほんのりスパイシーで、まろやかな果実味が染み入るように優しく、塩気の旨味、滋味深いミネラル、優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月15日と例年並み。収量は50 hL/haと豊作だった！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は発酵終了後10mg/L、瓶詰め前に10mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-11. VdF Tango Atlantico 2023 タンゴ・アトランティコ（赤）	
品種	コー60%、カベルネフラン40%
アルコール度	12%
樹齢	38年～43年
土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質
マセラシオン	コーは全房と除梗をミルフィーユ状に交互に積層し木桶タンクで10日間、カベルネは500Lの蓋付き樽で11日間
醗酵	自然酵母で2～5ヶ月
熟成	コーがファイバータンク、 カベルネが500 Lの蓋付き樽で12ヶ月 アッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ブーダン、 イノシシのシヴェ
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	黒味がかったガーネット色。カシス、スミレ、シシトウ、ナツメグの香り。ミディアムからフルボディ。ワインはしなやかで、コクのある果実の凝縮味にじんわりと染み入るようなウェットな質感があり、鉱物的なミネラル、キメ細やかな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	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日はコーが9月17日、カベルネが9月19日。収量はコーが25 hL/ha、カベルネが34hL/haとショウジョウバエ「スズキ」の一部被害により厳格な選果が必要だった！買いブドウはビオ生産者のジュリアン・モローから！ワイン名はノエラの好きなアーティストのジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！SO_2は発酵終了後に10mg/L、熟成後のアッサンブラージュ時に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.August-2025」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

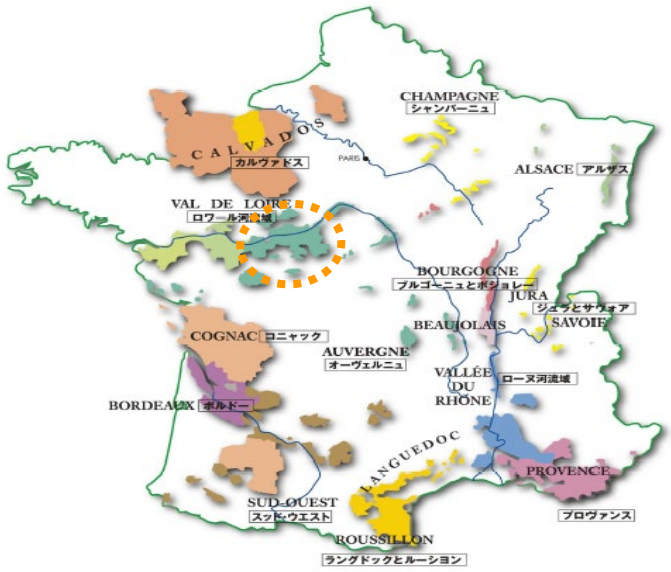


生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルカで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2023 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2022 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.5%	アルコール度	13.5%
樹齢	36年～45年	樹齢	56年～78年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月	熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 スズキのポワレ	マリアージュ （生産者）	ホタテのムニエル、 熟成カンタルチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。青リンゴ、白い花、レモングラス、潮の香り。ワインはピュアかつ滑らかで、澄んだ塩気のある凝縮した旨味があり、繊細な酸、ほんのりグラッシーでチョーキー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	透明感のある青みがかった淡いレモン色。カリン、ヘーゼルナッツ、ブリオッシュ、潮の香り。ワインはピュアかつほんのりスパイシーなエキスに熟成感のある濃縮した旨味があり、重心の低い酸、塩味の凝縮したミネラルが複雑に調和する！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）	希望小売価格	6,350円(税込6,985円）
ちなみに！	収穫日は9月13日とブドウがやや早熟だった！収量は48hL/haと久々の豊作だった！残糖1.5 g/Lの辛口！2023年は凝縮した太陽を感じるワインに仕上がっている！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった！収量は霜の被害と日照りにより20hL/haと減収だった！残糖は1.3.g/Lの辛口！畑は旧ボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！品質の良いブドウが取れた年にしかつくらないノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は熟成中に10mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.April-2025」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-12. VdF Pétillant naturel 2023 Marie Rose マリー・ローズ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	33年
土壌	シレックス混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで14日間
二次発酵・熟成	瓶内で11ヶ月
デゴルジュマン	2024年8月
マリアージュ （生産者）	スモークサーモン、 ナンチュア風クネル
ワインの 飲み頃	2025年～2028年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるサーモンピンク色。リュバーブ、アセロラ、トマト、カシューナッツの香り。ワインはドライかつ透明感のあるエキスが滑らかでまったりとした口当たり。泡立ちは柔らかく広がりがあり、線の細い酸、ほんのり苦みのある鉱物的なミネラルの旨味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウがやや早熟だった！収量は50hl/haと量に恵まれた！残糖は0.5g/L以下の超辛口！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！ガス圧は5.8bar。SO_2はデゴルジュマン後に10 mg/L添加。ノンフィルター！

43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2023 ステラ・マリス ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.5%
樹齢	45年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョ、 アサリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。香り控えめ、梨、リンゴ、ソーダー水、潮の香り。ワインはみずみずしく新鮮でハーブのような優しいフレーバがあり、透明感のあるダシのようなエキスにフレッシュな酸、滋味深い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）
ちなみに！	収穫日は9月8日、9日とブドウがやや早熟だった！収量は60hL/haと豊作だった！残糖は0.8 g/Lの辛口！ネゴスのブドウからつくるノエラのヴァン・ド・ソワフ！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリスは聖母マリアの雅名で、ブルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に15mg/L添加。軽くフィルター有。

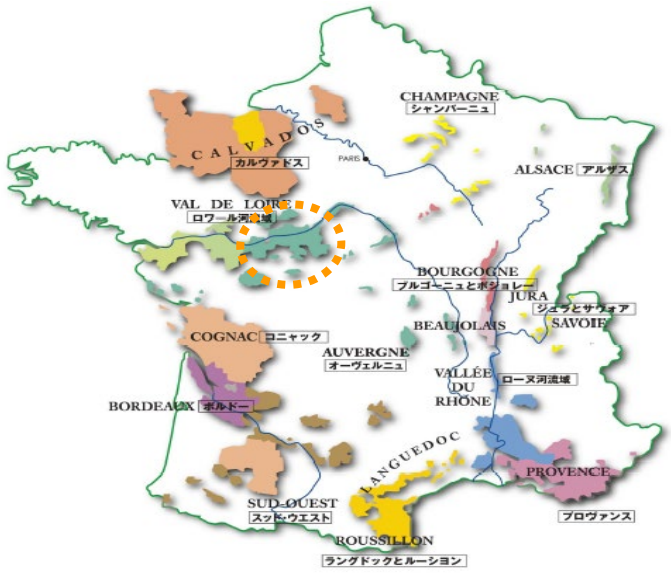
43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2023 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	12.5%
樹齢	21年～45年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの姿焼き、 真鯛のポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、白い花、レモングラス、ミュスクの香り。ワインはピュアかつ酸がフレッシュでクリスタル感があり、透明感のあるエキスに上品で滋味深い鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日はレ・ピショーが9月11日とブドウがやや早熟だった！収量は50hL/haと量に恵まれた！残糖は0.2g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2022 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
アルコール度数	14.5%
樹齢	35年～44年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽400 Lで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのソテーサフランソース、 オマール海老のオランデーズソース
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。パイナップル、カリン、マーマレード、マドレーヌケーキの香り。ワインは滑らかかつスパイシーでボリュームがあり、まったりとした透明感のあるエキスに塩気のある凝縮したミネラル、重心の低い酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は春の遅霜の被害により25hL/haと減収だった！残糖1.4 g/Lの辛口！2022年は凝縮した太陽を感じるワインに仕上がっている！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10mg/L添加。軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

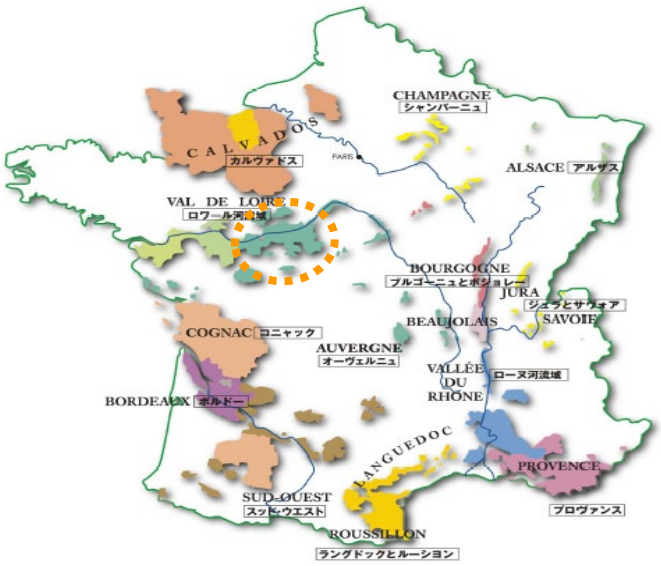
43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2014 テール・ブランシュ シャルドネ（白）		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2022 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2022 モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
アルコール度	13%	アルコール度	13%	アルコール度	13%
樹齢	25年	樹齢	64年平均	樹齢	48年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	ステンレスタンクで11日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 20hL/haの木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月	熟成	ヴァンドグートはステンレスタンク、ヴァンドプレスはファイバータンクで8ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ	熟成	ヴァンドグートはファイバータンク、ヴァンドプレスは古樽400 Lで9ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ
マリアージュ （日本向け）	コック貝の白ワイン蒸し、 スズキのポワレ	マリアージュ （生産者）	トリップのトマト煮、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ （生産者）	カイエット、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：9℃	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～2029年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スモモ、黄桃、メントール、ミュスク、キャラメル、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のあるやさしい旨味エキスの中に強かな酸と中身の詰まったミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは澄んだガーネット。クランベリー、モロヘイヤ、黒ゴマ、ヨードの香り。ワインはジューシーかつほんのりスパイシーで、ボリュームのあるチャーミングな果実味に溶け込む塩気のあるミネラル、上品なタンニンが余韻を整える！	テイスティング コメント	色合いは澄んだ深いガーネット。グロゼイユ、バラの花弁、モロヘイヤ、海苔の香り。ワインは艶やかで、明るくジューシーな果実味にチャーミングな酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。ブドウの収量は24 hL/ha。残糖は2 g/L以下の完全辛口！翌年2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！フィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウはやや早熟だった！収量は57 hL/haと大豊作だった！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウは早熟だった！収量は雹の被害により10hL/haと大幅な減収だった！2022年は前年同様に全房のマセラシオンカルボニックで仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は熟成中に20mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2022 コー・タ・コー　コー（赤）	
品種	コー
アルコール度	12.75%
樹齢	38年
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ヴァンドグートはステンレスタンク、 ヴァンドプレスは古樽400 Lで9ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 野ウサギのシヴェ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深いガーネット。ミュール、スミレ、ウエハース、海苔の香り。ワインはみずみずしくコクのある果実味に清涼感があり、じわっと広がる繊細で強かな酸と塩気のあるミネラル、上品なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウはやや早熟だった！収量は一部雹の被害が遭ったにもかかわらず43 hL/haと比較的収量が取れた！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！マセラシオンは全房50%、除梗50%。Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.February-2024」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

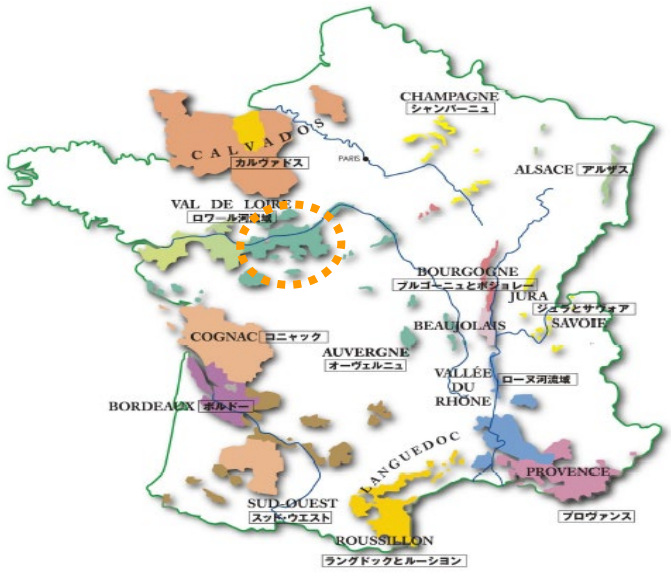
43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2021 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2022 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2022 モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	ガメイ
アルコール度	13.25%	アルコール度	13%	アルコール度	13%
樹齢	55年～77年	樹齢	64年平均	樹齢	48年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	ステンレスタンクで11日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 20hL/haの木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽400 Lで12ヶ月	熟成	ヴァンドグートはステンレスタンク、ヴァンドプレスはファイバータンクで8ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ	熟成	ヴァンドグートはファイバータンク、ヴァンドプレスは古樽400 Lで9ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	タケノコの炭火焼、 ホッキ貝のソテー	マリアージュ （生産者）	トリップのトマト煮、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ （生産者）	カイエット、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃	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～2029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レモンイエロー。黄リンゴ、梨のコンポート、黒豆、ハーブの香り。ワインはピュアかつエキスがフルーティーでアフターにハービーなフレーバーがあり、線の細い酸、塩気のある凝縮したミネラルとのハーモニーが絶妙！	テイスティング コメント	色合いは澄んだガーネット。クランベリー、モロヘイヤ、黒ゴマ、ヨードの香り。ワインはジューシーかつほんのりスパイシーで、ボリュームのあるチャーミングな果実味に溶け込む塩気のあるミネラル、上品なタンニンが余韻を整える！	テイスティング コメント	色合いは澄んだ深いガーネット。グロゼイユ、バラの花弁、モロヘイヤ、海苔の香り。ワインは艶やかで、明るくジューシーな果実味にチャーミングな酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,350円(税込6,985円）	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)
ちなみに！	収穫日は9月24日、27日とブドウは晩熟だった！収量は春の遅霜により8hL/haと大幅な減収だった！残糖は0.3.g/Lの辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！品質の良いブドウが取れた年にしかつくらないノエラの渾身のトップ･キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウはやや早熟だった！収量は57 hL/haと大豊作だった！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウは早熟だった！収量は雹の被害により10hL/haと大幅な減収だった！2022年は前年同様に全房のマセラシオンカルボニックで仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は熟成中に20mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2022 コー・タ・コー　コー（赤）		43.-14. VdF Le Printemps 春 2022 ル・プランタン（赤）		43.-15. VdF MoMu 2020 モム（赤）	
品種	コー	品種	ピノノワール	品種	カベルネフラン
アルコール度	12.75%	アルコール度	12%	アルコール度	13%
樹齢	38年	樹齢	8年～13年	樹齢	50年
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 10hL/haの木桶タンクで7日間	マセラシオン	ロングマセラシオン 円窓付きの古樽500Lで6ヶ月半
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	ヴァンドグートはステンレスタンク、 ヴァンドプレスは古樽400 Lで9ヶ月 瓶詰前にアッサンブラージュ	熟成	古樽400 Lで8ヶ月	熟成	円窓付きの古樽500Lで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 野ウサギのシヴェ	マリアージュ （生産者）	鴨のリエット、 ポトフ	マリアージュ （生産者）	冷製ブーダン、 鹿のグランヴヌール風
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～2029年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：18°C
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深いガーネット。ミュール、スミレ、ウエハース、海苔の香り。ワインはみずみずしくコクのある果実味に清涼感があり、じわっと広がる繊細で強かな酸と塩気のあるミネラル、上品なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。ブランボワーズ、イチゴジャム、松脂、フュメの香り。ワインはチャーミングでみずみずしい果実味が染み入るように優しく、強かでキュートな酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンが余韻を上品に引き締める！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるガーネット。カシスの芽、スミレ、バラの花弁の香り。ワインは上品かつコクのある凝縮味がエレガントでフィネスがあり、重心の低い酸、塩気のある鉱物的なミネラル、ほんのりビターで繊細なタンニンが余韻を優しく締める！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウはやや早熟だった！収量は一部雹の被害が遭ったにもかかわらず43 hL/haと比較的収量が取れた！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！マセラシオンは全房50%、除梗50%。Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウは早熟だった！収量は雹の被害により15 hL/haと大幅な減収だった！2021年冬にドメーヌ・デ・ボワ・ルカのピノノワールの畑1haを取得！ワイン名は当時ボワ・ルカの畑に係わった多くの日本人に対するノエラなりの感謝の気持ちを彼女の好きな季節「春」という漢字一文字で表し、それをフランス語にした！SO_2は瓶詰め前に10 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41 hL/ha。買いブドウはビオ生産者のミカエル・ブージュから！パートナーのフィリップのアイデアを基にノエラが仕込んだ2人の合作ワイン！ワイン名はノエラの名字Morantinとフィリップの名字Muheimの頭文字をそれぞれ取ってMoMuと名付けた！エチケットのデザインはミッシェル・トルメが描いている！SO_2はマセラシオン後に10 ㎎/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.August−2023」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-12. VdF Pétillant naturel 2020 Marie Rose マリー・ローズ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ
樹齢	30年
土壌	シレックス混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで8日間
二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月
デゴルジュマン	2022年4月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 魚介のプラトー盛り合わせ、 フレッシュシェーヴルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2026年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いサーモンピンク色。リュバーブ、アセロラ、カシューナッツ、焼き立てのパンの香り。ワインはシャープでエッジの効いた鋭い酸があり、塩気のあるスレンダーなエキスと鉱物的なミネラルを勢いと広がりのあるムースが包み込む！
希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は66hl/ha。残糖は0.6g/Lの超辛口！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！ガス圧は5.5bar。SO2はデゴルジュマン後に10 mg/L添加。ノンフィルター！

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2020 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	33年～42年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	トマトとモッツアレラのカプレーゼ、 鱈のポワレ、 桃のコンポート
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある麦わらがかった黄色。熟したグレープフルーツ、黄桃、アカシア、モミの木の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、透明感のある搾りたての白桃のようなジューシーなエキスにチョーキーなミネラル、上品で強かな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は50hL/ha。残糖1.3 g/Lの完全辛口！2020年はノエラの自信作でいつもより1年長く樽熟している！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10mg/L添加。軽くフィルター有り。

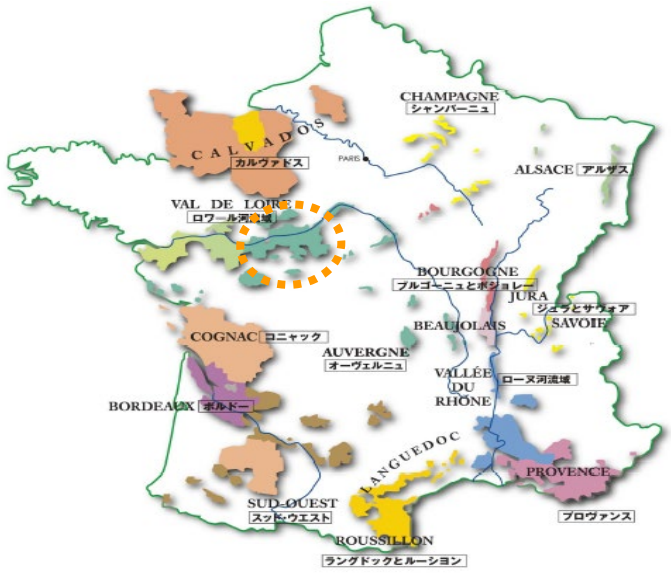
43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2020 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	54年～76年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 マトウダイのポワレ、 サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある麦わらがかったイエロー。ライム、シトラス、モミの木、森の香り。ワインはピュアでみずみずしく、旨味の詰まった透明感のあるエキスに線の細い酸、塩気のある洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は41hL/ha。残糖は0.3.g/Lの辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！良い年にしかつくらないノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2020 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-11. VdF Tango Atlantico 2020 タンゴ・アトランティコ（赤）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2020 コー・タ・コー　コー（赤）	
品種	ガメイ	品種	コー60%、カベルネフラン40%	品種	コー
樹齢	62年平均	樹齢	35年～40年	樹齢	36年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで11日間	マセラシオン	カベルネは全て除梗、コーは全房と除梗をミルフィーユ状に交互に積層 ステンレスタンクで8～20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14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	コーがファイバータンクで20ヶ月、カベルネが古樽450 Lで20ヶ月、アッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月	熟成	20hLの木桶タンク、古樽450Lで10ヶ月、アッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	テットドコション、 砂肝のコンフィ、 ブリーチーズ	マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 牛フィレ肉のロッシーニ風、 フルムダンベールチーズ	マリアージュ （生産者）	冷製黒ブーダン、 仔牛のレバー、 オックステールシチュー
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度：18℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある濃いルビー。グロゼイユ、バラの花弁、クレソン、白胡椒の香り。ワインはピュアかつスレンダーでアセロラのようなキュートな酸があり、みずみずしい果実味に溶け込む筋肉質なミネラル、繊細なタンニンがタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは黒味がかった濃いガーネット色。カシス、クレソン、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインは芳醇かつしなやかで、凝縮した果実のコクが染み入るように柔らかく、鉱物的なミネラルと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！	テイスティング コメント	色合いは黒味がかった濃いガーネット色。ブルーベリー、ミュール、プルーン、タイムの香り。ワインは濃厚かつはっきりとしたストラクチャーがあり、凝縮した滑らかなコクに塩気のあるミネラルとココアのように緻密なタンニンがぎっしり詰まっている！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日は9月2日と前年よりも2週間早い！収量は47 hL/haと豊作！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は熟成後のアッサンブラージュ時に5㎎/L、瓶詰め前に10 mg/Lの計15㎎/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はコーが9月17日、カベルネが9月28日。収量はコーが40 hL/ha、カベルネは一部雹の被害に遭い28hL/haと40%減！買いブドウはビオ生産者のジュリアン・モローから！ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！SO_2は熟成後のアッサンブラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は早熟で9月9日！収量は39 hL/haと比較的収量に恵まれた。買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから。マセラシオンは全房100%！Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、傍に寄り添う）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.March-2023」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2021 ステラ・マリス ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	43年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャガイモとイカのピストゥー仕立て、 イワシの香草パン粉焼き、 ブルサンチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	レモンやグレープフルーツの柑橘系の果実に白い花の爽やかな香りやパンの耳の香ばしい香りが重なる。ワインはピュアかつまろやかでみずみずしく、透明感のあるエキスに塩気のあるミネラルと伸びのあるシャープな酸、ハーブのような苦みが溶け込む！
希望小売価格	3,600円（税込3,960円）
ちなみに！	収穫日は9月17日、21日と前年よりも2週間以上遅い！収量は凶作で、春の遅霜により前年に比べて18hL/haと70%減！残糖は0.5 g/L以下の辛口！ネゴスのブドウのジェネリックワイン！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリスは聖母マリアの雅名で、ブルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。軽くフィルター有。

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2021 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	19年～43年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母 レ・ピショーがファイバータンクで1ヶ月、 シェ・シャルルが古樽400Lで2ヶ月
熟成	レ・ピショーがファイバータンクで9ヶ月半、シェ・シャルルが古樽400Lで9ヶ月 その後アッサンブラージュして ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	エビのカクテル、 生ガキ、 白身魚のベニエ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、みかんの爽やかな香りに潮の香りが重なる。ワインはフレッシュ＆フルーティーで、ダシのような旨味のぎっしり詰まったピュアなエキスに、重心の低い酸、ハーブのような優しい苦みがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日はレ・ピショーが9月28日、シェ・シャルルが10月4日と前年よりも3週間遅い！収量は春の遅霜により20hL/haと前年に比べて40%減！収量を満たすためにレ・ピショーに格上のシェ・シャルルが40%アッサンブラージュされている！残糖は0.5g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有り。

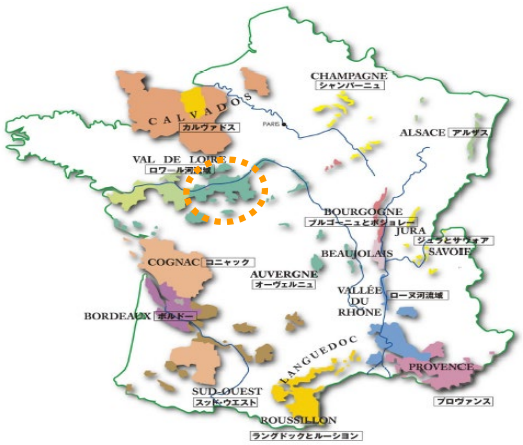
43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2019 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	54年～76年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400 Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	テットドフロマージュのラヴィゴット、 白桃のブラータ、 カワカマスのクネル
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、アプリコット、黄桃などの熟した黄色い果実やアカシアの甘い香りが重なる。ワインはフルーティーでボリュームがあり、透明感のあるピュアなエキスに凝縮した旨味と塩気のあるミネラル、じわっと広がる強かな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は9月2日と早熟だった前年とほぼ同じ！収量は30hL/haと不作だった前年に比べて2倍の収量が取れた！残糖は2.g/L以下の辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！良い年にしかつくらいなノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2021 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2021 モン・シェール ガメイ（赤）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2021 コー・タ・コー　コー（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	63年平均	樹齢	47年	樹齢	37年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで8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）	豚のリエット、 砂肝のコンフィ、 トマトファルシ	マリアージュ （生産者）	マッシュルームのソテー、 若鶏のロースト、 ブリーチーズ	マリアージュ （生産者）	黒ブーダン、 ラクレット、 鹿フィレ肉のロティ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	ブルーベリーの熟した果実にシャクヤクの花の甘い香りや黒ゴマの香ばしい香りが重なる。ワインはフレッシュかつチャーミングで、染み入るように柔らかい果実味に滋味深いミネラルが溶け込み、伸びのあるキュートな酸がアフターを引き締める！	テイスティング コメント	フランボワーズの明るい赤い果実にラディッシュのベジタブルな香りやタバコの葉のスモーキーな香りが重なる。ワインはフレッシュかつ軽快で、みずみずしい果実味に線の細いキュートな酸、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！	テイスティング コメント	バラやスミレの高貴な香りにダークチェリー熟した果実の香りが重なる。ワインはフレッシュかつ口の中に溶けるしなやかな果実のコクが染み入るように優しく、小梅のようなキュートな酸と繊細なタンニンが余韻に心地よいアクセントを残す！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）	希望小売価格	4,000円（税込4,400円）	希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月23日と前年リリースした2019年よりも5日遅い！収量は春の遅霜により17 hL/haと2019年の不作よりも30%減、例年に比べて60%減だった！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L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週間遅い！収量は春の遅霜により35hL/haと前年に比べて15%減！ブドウは100%自社畑！前年は除梗をしたクラシックな方法だったのに対し、2021年は全房のマセラシオンカルボニックで仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日と前年リリースした2019年よりも1週間遅い！収量は春の遅霜があったにもかかわらず31 hL/haと比較的収量が確保できた！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！マセラシオンは全房50%、除梗50%。Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.June-2022」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	10ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2020 ステラ・マリス ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	42年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	生ガキなど魚介の盛り合わせや焼きシェーヴルチーズのサラダなど
ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度：9℃
テイスティングコメント	黄リンゴや白桃などの黄色い果実やアカシアなどの花の甘い香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドではっきりとしたストラクチャーがあり、まったりとボリューム感のあるフルーティーなエキスを鋭くタイトな酸と塩気のある筋肉質なミネラルが引き締める！
希望小売価格	3,450円（税込3,795円）
ちなみに！	前年より2週間早い8月28日、9月4日に収穫。収量は大豊作で67hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛口！ネゴスのブドウのジェネリックワイン！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリは聖母マリアの雅名で、ブルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有。

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2020 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	18年～33年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	鯛のカルパッチョやタラのポワレなどの白身魚を使った料理
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度：9℃
テイスティングコメント	グレープフルーツなどの柑橘系の香りに白い花の香りや海藻など控えめな潮の香りがある。ワインはピュアかつ滑らかでフィネスがあり、透明感のあるダシのような旨味に線の細いシャープな酸、緻密なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月7日と前年よりも2週間早い！収量は33hL/ha。残糖は2g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有り。

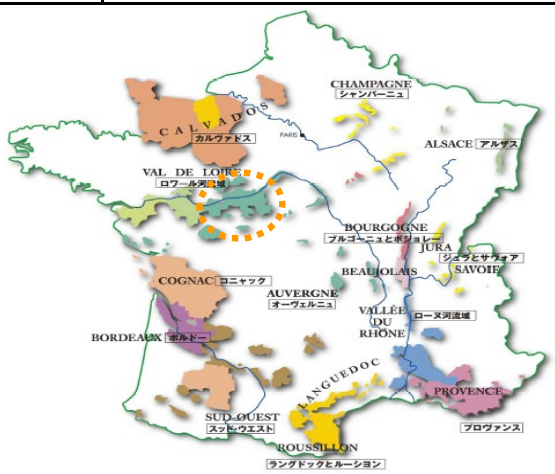
43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2020 モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	46年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	イノシシやウサギのパテ、野鳩やキジなどの野禽料理
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度：18℃
テイスティングコメント	グリオットなど酸味のあるのチェリーの香りに、シソや大葉などのベジタブルな香りが重なる。ワインはフレッシュかつみずみずしい果実のコクが染み入るように柔らかく、キュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月1日と前年よりも約2週間早い！収量は40hL/ha。ブドウは100%自社畑！2020年は100%除梗をしクラシックな方法で仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2はデキュヴァージュ後に5㎎/L、瓶詰め前に10 mg/Lの計15㎎/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-11. VdF Tango Atlantico 2019 タンゴ・アトランティコ（赤）	
品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	35年～52年
土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質
マセラシオン	カベルネは全て除梗、コーは全房と除梗をミルフィーユ状に交互に積層 ファイバータンク10～12日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで 2ヶ月、 古樽450 L で 9ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿のロティや牛肉のステーキなど赤身の肉料理
ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーンなどの黒い果実の香りにバラの花弁やナツメグの香りが重なる。ワインは滑らかかつスパイシーで、コクのある上品な果実の凝縮味を洗練された酸とミネラル、カカオのようなほんのりビターなタンニンの収斂味が優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日はコーが9月28日、カベルネが10月5日と前年よりも約1週間遅い。平均収量はコーが34 hL/ha、カベルネは猛暑によるブドウ焼けの被害で18hL/haと40%減！ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはシノンのマチュ・アヴリル、コーはジュリアン・モローから！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.January-2022」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-12. VdF Pétillant naturel 2018 Marie Rose マリー・ローズ（ロゼ泡）	
品種	カベルネソーヴィニヨン
樹齢	26年
土壌	シレックス混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月
デゴルジュマン	2020年5月
マリアージュ（生産者）	アペリティフやエビカニなど甲殻類を使った料理
ワインの飲み頃	2022年～2025年 供出温度:7℃
テイスティングコメント	リュバーブなど酸がシャープな植物や赤いバラなどの高貴な香り。ワインはキュートでみずみずしく、アセロラのような甘酸っぱいエキスに繊細な泡が溶け込んでいて、ほんのりビターで滋味深いミネラルが優しく余韻に広がる！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量はミルデューの被害により16hL/haと60%減！残糖は13g/L。2019年に完全に伐根したため自社畑のカベルネソーヴィニョンでつくるマリー・ローズはこれが最後！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！ガス圧は2.5bar。SO2は瓶内二次発酵の瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2019 ステラ・マリス ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	ファイバータンクで14ヶ月
マリアージュ（生産者）	舌平目など白身魚のムニエルやシェーヴルチーズなど
ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	黄リンゴや白桃などの黄色い果実やハーブなどのグラッシーな香り。ワインはピュアかつフルーティーでまったりと横に広がる優しいエキスのボリュームがあり、塩気のあるダシのように繊細な旨味と滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月13日、16日。収量は豊作で48hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛口！ネゴスのブドウでつくる白のジェネリックワイン！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリは聖母マリアの雅名で、ブルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。フィルター有。

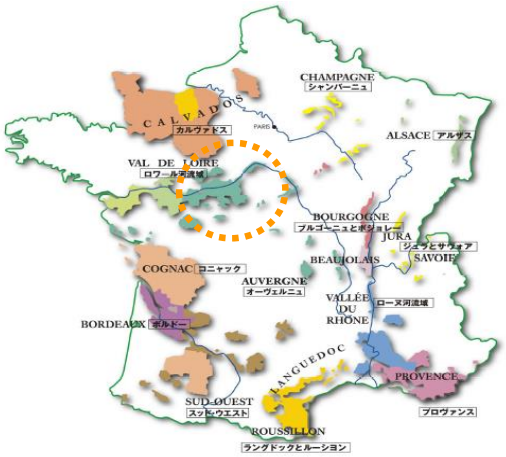
43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2019 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	17年～32年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ（生産者）	鯛など白身魚のカルパッチョやポワレなど
ワインの飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃
テイスティングコメント	クエッチなどの黄色い果実の中にヨードや海藻など控えめな潮の香りがある。ワインは上品かつエレガントで透明感のあるエキスが染み入るように優しく、フィネスのある酸、ダシのように澄んだ旨味、緻密なミネラルがきれいに溶け込む！
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。収量は猛暑によるブドウ焼けの被害で20hL/haと50%減！残糖は2g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。フィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2018 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2019 コー・タ・コー コー（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	コー
樹齢	53年～75年	樹齢	35年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽400 Lで9ヶ月	熟成	20hLの木桶タンクで11ヶ月
マリアージュ（生産者）	オマールや手長エビなどの甲殻類や鶏肉のシュープレームなど	マリアージュ（生産者）	シヴェやサルミソース仕立てのジビエ料理など
ワインの飲み頃	2022年～2037年 供出温度：10℃	ワインの飲み頃	2022年～2037年 供出温度：20℃
テイスティングコメント	パイナップル、アプリコット、黄桃などの熟した黄色い果実やカシューナッツやマカダミアナッツなどまろやかなナッツの香り。ワインはフルーティーでピュアなエキスの中に黄色い果実のボリュームと凝縮したダシのような旨味があり、洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイスティングコメント	カシスのジャムやドライプルーンなど黒い果実の凝縮した香りや、スミレやバラの花弁などの香り。ワインはしなやかかつ濃厚で中身の詰まった上品なコクがあり、後から滋味深いミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）	希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日は8月30日、9月1日。収量はミルデューの被害により15hL/haと60%減！残糖は2.g/L以下の辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！良い年にしかつくらいないノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は猛暑によるブドウ焼けの被害で31 hL/haと30%減！前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！マセラシオンは全房50%、除梗50%。Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.September-2021」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

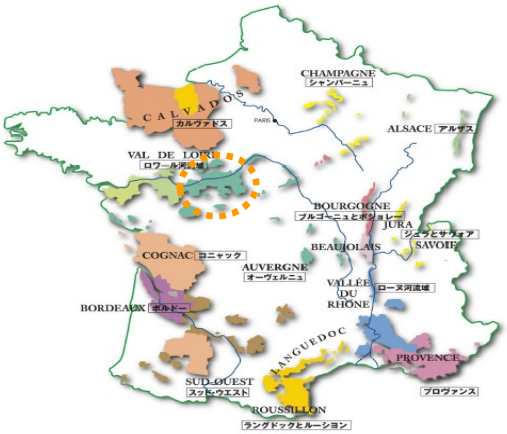
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2019 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2019 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2019 モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	32年～41年	樹齢	61年平均	樹齢	45年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	50%古樽400 L、50%ファイバータンクで18ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、50%古樽450L、228Lで9ヶ月	熟成	古樽450Lで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	ハマグリとブロッコリーのブレゼ、ホタテのポワレバジルソース、サントモールチーズ	マリアージュ（生産者）	ビーツのホイル焼き、ウッフムレット、鶏レバーソテー赤ワイン風味	マリアージュ（生産者）	イノシシのパテ、フォアグラとトリュフのパイ包み、鹿のロティグランヴヌールソース
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度：9℃	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～2031年 供出温度：18℃
テイスティングコメント	白桃、梨、みかんのコンポート、ゼスト、白い花、ライラック、アニス、キャラメルの香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで勢いがあり、透明感のある凝縮したエキスの旨味に骨格のある酸、滋味深く心地よい苦みのあるミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティングコメント	フランボワーズ、イチゴジャム、シソ、カシスの芽、クレソン、スポンジケーキの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしくジューシーで、染み入るように柔らかなコクにキュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンが融合する！	テイスティングコメント	カシス、ドライプルーン、スミレ、ブラウンカルダモン、甘草、クローブ、ブラックチョコレートの香り。ワインは滑らかかつ凝縮した果実味がほんのりビターでコクがあり、キメの細かいタンニンと控えめで強かな酸が余韻を優しく引き締める！
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19日。収量は45hL/ha。残糖1.3 g/Lの完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月18日。2019年はブドウ焼けにより収量は25 hL/haと40%減！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は熟成後のアッサンブラージュ時に10mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。2019年は日照りと猛暑によるブドウ焼けにより収量は19hL/haと50%減！ブドウは100%自社畑！収穫したブドウは粒が真っ黒で例年以上にアントシアニンが豊富だった！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-11. VdF Tango Atlantico 2018 タンゴ・アトランティコ（赤）	
品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	43年～51年
土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質
マセラシオン	カベルネは全て除梗、コーは全房と除梗をミルフィーユ状に交互に積層 ファイバータンク10日間
醗酵	自然酵母で21日～40日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月、 古樽450 Lで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ブーダン、 野ウサギのシヴェ、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、バラの花弁、黒オリーブ、しし唐辛子、山椒、甘草、ナツメグ、腐葉土の香り。ワインは豊潤かつ濃厚で、コクのある滑らかな果実の凝縮味を洗練されたミネラル、カカオのようなほんのりビターなタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日はコーが9月19日、カベルネが9月24日。平均収量は33 hL/ha。ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはシノンのマチュ・アヴリル、コーはミカエル・ブージュから！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.March-2021」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

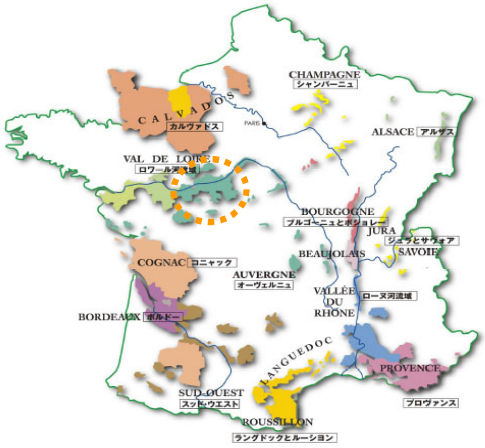
★new★ 43.-12. VdF Pétillant naturel 2017 Marie Rose ペティアン・ナチュレル マリー・ローズ（ロゼ泡）		★new★ 43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2018 ステラ・マリス ソーヴィニヨン（白）		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2018 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	25年	樹齢	40年平均	樹齢	16年～31年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月 （2018年10月に発酵中のカベルネを加え再発酵を促した）	醗酵	自然酵母で13ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月
デゴルジュマン	2019年11月	熟成	ファイバータンクで14ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース、 ガンバス海老のグリエ、 フロマージュブラン	マリアージュ （生産者）	燻製ニシンとポテトのサラダ、 アサリの白ワイン蒸し、 ブイヤベース	マリアージュ （生産者）	チコリとクルミのサラダ、 イワシの香草パン粉焼き、 サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	リュバーブ、アセロラ、カシスの芽、バラ、酢漬け生姜の香り。泡立ちは柔らかく繊細で、赤いバラのようなフレーバーがあり、旨味を含んだほのかに甘みのあるエキスに繊細な酸、滋味深く鉱物的なミネラルが優しく溶け込む！	テイスティング コメント	リンゴ、クエッチ、白桃、ニワトコの花、ピスタチオ、みりん、潮の香り。ワインはピュアかつまったりとした滑らかなエキスに潮のような風味があり、ダシのように澄んだ繊細な旨味とほんのりビターで滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	黄リンゴ、白桃のコンポート、スイカズラ、シトラス、カシューナッツ、フュメ、森林の香り。ワインはフルーティーかつハービーで透明感のあるエキスの厚みにヴィヴィッドな勢いがあり、滋味深く洗練された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	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。収量は霜の被害により20hL/ha！残糖は4g/L。ブドウは自社畑から！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！ガス圧は4.4bar。SO2は2018年のカベルネをティラージュとして加える前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月3日、8日。収量は大豊作で59hL/ha！残糖は0.2 g/L以下の完全辛口！ネゴスのブドウでつくる白のジェネリックワイン！買いブドウはビオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリは聖母マリアの雅名で、ブルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量はミルデューの被害により20hL/ha！残糖は2g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に15 mg/L添加。フィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2017 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2018 コー・タ・コー コー（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	コー
樹齢	52年～74年	樹齢	34年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽400 Lで18ヶ月	熟成	20hLの木桶タンクで12ヶ月
マリアージュ（生産者）	蟹とグレープフルーツのサラダ、 オマール海老のポシェ、 カサゴのポワレ	マリアージュ（生産者）	冷製ブーダン、 牛のハラミステーキ、 リエーヴルアラロヤイヤル
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～2036年 供出温度：20℃
テイスティングコメント	グレープフルーツ、クエッチ、スターフルーツ、スイカズラ、アカシア、フェンネル、カシューナッツの香り。ワインはピュアかつほのかにハービーで透明感のあるエキスにダシのような旨味が詰まっていて、滋味深く鉱物的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	カシス、ドライプルーン、バラの花弁、シソ、黒コショウ、ブラックチョコレート、ジャーキー、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつ男性的でコクのある柔らかな凝縮味が詰まっていて、キメ細かいタンニンの収斂味と滋味深いミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500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6日。収量は霜の被害により12hL/ha！残糖は1.2 g/Lの辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！樽熟18ヶ月＋瓶熟18ヶ月（2019.9月出荷時点）を経た、ノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は40 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！マセラシオンは全房50%、除梗50%。Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.April-2020」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

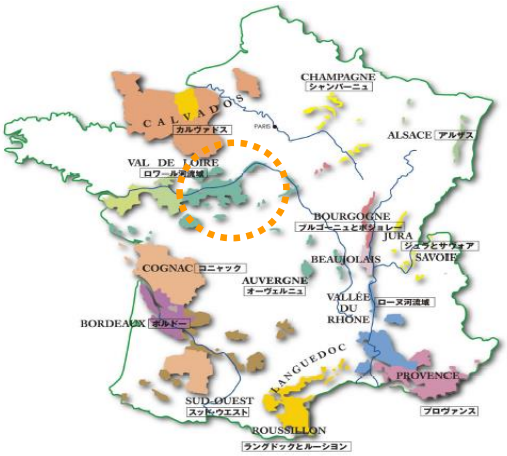
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2018 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2016 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2018 ラ・ブディヌリー ガメイ（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	31年～40年	樹齢	51年～73年	樹齢	60年平均
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽400 Lで10ヶ月	熟成	古樽400 Lで18ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、50%古樽500L、228Lで7ヶ月
マリアージュ（生産者）	芽キャベツの素揚げ、 オマール海老のオレンジソース	マリアージュ（生産者）	牡蠣のコンソメジュレ、 マトウダイのポワレ	マリアージュ（生産者）	イノシシのパテ、 フォアグラソテーバルサミコソース
マリアージュ（日本向け）	ホタテと甘えびのタルタル	マリアージュ（日本向け）	サーモンのクロケツト	マリアージュ（日本向け）	ブルーチーズとクレソンのサラダ
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：17℃
テイスティングコメント	パイナップル、カリン、みかんのコンポート、アカシア、ブリオッシュ、メントールの香り。ワインはピュアかつフレッシュでボリュームがあり、横に広がる白い果実のふくよかなエキスに塩気のある旨味と心地よいミネラルの苦みが複雑に溶け込む！	テイスティングコメント	グレープフルーツ、クエッチ、フェンネルシード、クコの実、ヘーゼルナッツ、醤油の香り。ワインはピュアかつタイトで骨格があり、ダシのような塩気のある旨味に溶け込む凝縮したミネラルと骨太な酸がアフターに連れてじわっとせり上がる！	テイスティングコメント	ダークチェリー、カシスの芽、スミレ、バラの花弁、ヨモギ、ナツメグ、海藻、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつで照りのある上品な果実の凝縮味があり、強かで控えめな酸、ほんのりビターで繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	5,000円（税込5,500円）	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。2018年はミルデューの被害により収量は23hL/haと50%減。残糖1.1 g/Lの完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に5mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月23日、27日。2016年はミルデューの被害によりブドウの収量は23 hL/haと20%減。残糖は0.2 g/Lの完全辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！樽熟18ヶ月＋瓶熟18ヶ月（2019.9月出荷時点）を経た、ノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。平均収量は36 hL/ha。2018年からネゴスのブドウ100%でブディヌリーをつくっている！買いブドウはビオのブドウ栽培者ジュリアン・モローから！SO_2は熟成後のアッサンブラージュ時に10mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2018 モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	44年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 70%全房、30%除梗したブドウを混ぜファイバータンクで9日間
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	古樽450Lで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	テッドドヴォー、 ペルドリのロティ
マリアージュ （日本向け）	クミン風味のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、プルーン、スミレ、モロヘイヤ、甘草、モミの木、チョコレートの香り。ワインはチャーミングかつ滑らかで上品なコクがあり、ジューシーな果実味を洗練されたミネラルと輪郭のある酸、繊細なタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。2018年はミルデューの被害により収量は18hL/haと50%減。ブドウは100%自社畑！前回熟成はタンクで行っていたが、今回は全て450Lの古樽で行っている！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.April-2019」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noëlla MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2017 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	15年～30年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	1/3を400 Lの古樽、 2/3をファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ツブ貝のアイオリソース、 手長海老の香草焼き
マリアージュ （日本向け）	スモークサーモンと胡瓜の ヨーグルト和え
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、ヴェルヴェンヌ、ジュニパーベリー、モミの木、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつ照りのある芳醇なエキスに広がりがあり、透明感のある白い果実の凝縮した旨味に線の細い酸、塩気のあるミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月5日。2017年は春の遅霜の被害で収量が少なく、ビオ生産者ミカエル・ブージュからブドウを買っている。ブドウの収量はノエラが10 hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残糖は1.4 g/Lの辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2017 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	30年～39年
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽400 Lで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	アサリの白ワイン蒸し、 ホウボウのポワレ
マリアージュ （日本向け）	鯛のカルパッチョ
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	パッションフルーツ、白桃、ライチ、ゼスト、シトラス、ココナッツ、ミュスク、杉の木の香り。ワインはピュアかつ静謐でフィネスがあり、ダシのように澄んだ旨味エキスと塩気の感じる上品なミネラルが口の中にスッと染み入る！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日は9月14日。2017年は春の遅霜の被害で収量が少なく、ビオ生産者ミカエル・ブージュからブドウを買っている。ブドウの収量はノエラが25hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

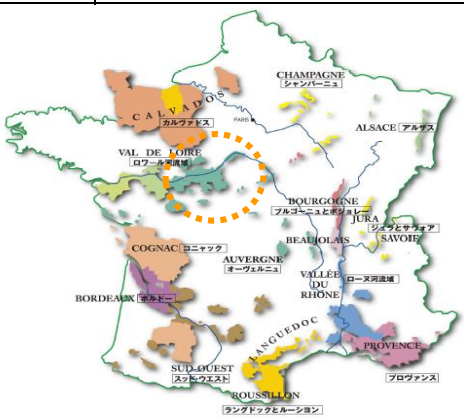
43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2015 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	50年～72年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400 Lで17ヶ月
マリアージュ （生産者）	アワビのソテー、 モルトソーセージのブリオッシュ包み
マリアージュ （日本向け）	ホワイトアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	リンゴ、パイナップル、シトラス、アカシア、マドレーヌケーキ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントでフィネスと骨格があり、澄んだダシのような旨味エキスと洗練されたミネラル、じわっと染み入るような酸がきれいに同調する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。ブドウの収量は29 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！樽熟17ヶ月＋瓶熟26ヶ月（2019.3月時点）を経た、ノエラの渾身のトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2016 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2017 コー・タ・コー　コー（赤）		43.-11. VdF Tango Atlantico 2017 タンゴ・アトランティコ（赤）	
品種	ガメイ	品種	コー	品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	50年平均	樹齢	33年	樹齢	42年～50年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質
マセラシオン	ノエラのブドウは マセラシオンカルボニック 買いブドウは除梗破砕 40 hLの木桶タンクで10日間	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで10日間	マセラシオン	カベルネは全て除梗し ファイバータンク、コーは全房と 除梗をミルフィーユ状に交互に積層 20 hLの木桶タンクで19日間 その後アッサンブラージュ
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ノエラのブドウは ファイバータンクで7ヶ月 買いブドウはホーロータンクで7ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	ファイバータンクで8ヶ月、 古樽450 Lで6ヶ月 (フリーランのみ使用)	熟成	ファイバータンクで8ヶ月、 古樽450 Lで6ヶ月 (コーはコ・タ・コーのフリーランを抜いた後のプレスワインを使用)
マリアージュ （生産者）	キジのパイ包み焼き、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ （生産者）	卵と黒ラッパ茸のココット、 ロニョンドヴォー	マリアージュ （生産者）	ウサギレバーのバルサミコソース、 仔羊のナヴァラン
マリアージュ （日本向け）	豚挽肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ （日本向け）	鶏レバーと新じゃがのソテー	マリアージュ （日本向け）	牛胃の煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度：17℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度：19℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミレ、ローズペッパー、ジンジャー、シソ、インクの香り。ワインはエレガントかつスマートで清涼感があり、みずみずしく旨みのある果実味と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、スミレ、バラの花弁、クローブ、黒コショウ、黒鉛の香り。ワインはフルボディかつ柔らかくしなやなコクに艶があり、濃縮感のある果実味にキメ細かいタンニンと洗練されたミネラルが優しく溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、スミレ、しし唐辛子、ビーツ、甘草、クローブ、ブラックチョコレート、腐葉土の香り。ワインは芳醇かつ滑らかで、旨味の凝縮した柔らかい果実味に、洗練されたミネラルとじわっと染み入る強かな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,000円（税込4,400円）	希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日はノエラのブドウが9月26日、買いブドウが9月27日。平均収量は27 hL/ha。今回モン・シェール向けのガメイと、買いブドウのガメイ（ミカエル・ブージュから）をブレンドし、ブディヌリーとしてリリースしている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à Côt"はCôte à Côte"（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はコーが9月15日、カベルネが9月29日。平均収量は35 hL/ha。ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはシノンのマチュ・アヴリル、コーはミカエル・ブージュから！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.March-2018」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	6 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2015 テール・ブランシュ シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	26年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で11ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラ、 フレッシュコンテチーズ、
マリアージュ （日本向け）	サーモンのタルタル
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄桃、洋ナシのコンポート、西洋菩提樹、ノワゼットの香り。ワインはピュアで透明感のあるエキスが詰まっていて、塩気のあるクリスタルなミネラルと綺麗に融合する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月7日、8日。ブドウの収量は45 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2016 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	14年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	カサゴのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	ホタテとカリフラワーのマリネ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	みかん、洋ナシ、ゼスト、アカシア、ジュニパーベリー、モミの木、ジンジャーの香り。ワインはピュアかつエレガントで、エキスに透明感と輝きがあり、ダシのように澄んだ旨味と線の細い酸がきれいに合い舞う！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月24日。ブドウの収量はミルデューの被害で14hL/haと前年の45%減。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO_2は瓶詰め前に15 mg/L添加、フィルター有

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2015 レ・ピショー ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	13年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚のリエット、 チキンのトマト煮
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとりんごのサラダ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	白桃、洋ナシのコンポート、アロエ、西洋菩提樹、カシスの芽、モミの木、白コショウの香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は9月3日。ブドウの収量は24hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加、フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2016 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	38年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽400 Lで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	舌平目のムニエル、 シャウルスチーズ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣の白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、ライチ、パパイヤ、ハチミツ、砂糖水、火打石の香り。ワインはピュアかつ滑らかでフィネスがあり、ネクターのような優しい旨みエキスと塩気を感じる洗練されたミネラル、繊細な酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は29 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2015 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	37年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400 Lで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォー、 ホロホロ鳥のリンゴ詰めロースト
マリアージュ （日本向け）	蒸し豚のジンジャーソース
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	黄桃、ナシのコンポート、アカシア、黒豆、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで勢いがあり、凝縮したピュアな旨味エキスにヴィヴィッドな酸と洗練されたミネラルが合い舞いそのまま余韻に長く続く！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は36 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。

43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2015 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	50年～72年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400Lで17ヶ月
マリアージュ （生産者）	アワビのソテー、 モルトソーセージのブリオッシュ包み
マリアージュ （日本向け）	鯛の岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	リンゴ、パイナップル、シトラス、アカシア、マドレーヌケーキ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントでフィネスと骨格があり、澄んだダシのような旨味エキスと洗練されたミネラル、じわっと染み入るような酸がきれいに同調する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。ブドウの収量は29 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノエラの白ワインのトップ・キュヴェ！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。

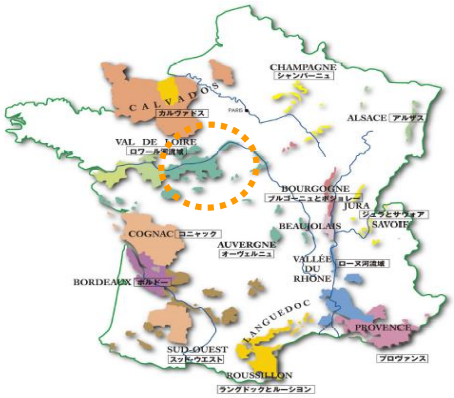
43.-2. VdF La Boudinerie　Gamay 2016 ラ・ブディヌリー　ガメイ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	50年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	ノエラのブドウは マセラシオンカルボニック 買いブドウは除梗破砕 40 hLの木桶タンクで10日間
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	ノエラのブドウは ファイバータンクで7ヶ月 買いブドウはホーロータンクで7ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	キジのパイ包み焼き、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	芽キャベツと人参のグリル クミン風味
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミレ、ローズペッパー、ジンジャー、シソ、インクの香り。ワインはエレガントかつスマートで清涼感があり、みずみずしく旨みのある果実味と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日はノエラのブドウが9月26日、買いブドウが9月27日。平均収量は27 hL/ha。今回モン・シェール向けのブドウと、買いブドウ（ミカエル・ブージュから）をブレンドし、ブディヌリーとしてリリースしている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！

43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2015 コー・タ・コー　コー（赤）	
品種	コー
樹齢	31年
土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40 hLの木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽225 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	骨付き仔羊のハーブロースト、 牛肉のパヴェステーキ
マリアージュ （日本向け）	豚挽き肉とほうれん草のハンバーグ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかく染み入るような果実の旨味があり、キメ細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は45 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Cot a Cotは Cote-a-Cote（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Cot）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！

43. 11. VdF Tango Atlantico 2015 タンゴ・アトランティコ（赤）	
品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	40年～55年
土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	カベルネは全て除梗破砕、 コーは全房と除梗をミルフィーユ のように重ねてマセラシオン 20 hLの木桶タンクで10～13日間
醗酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽225 Lで24ヶ月、 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー 猪のロースト
マリアージュ （日本向け）	牛タンの赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかく染み入るような果実の旨味があり、キメの細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日はコーが9月19日、カベルネが10月1日。平均収量は35 hL/ha。ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはジュリアン・ピノー、コーはミカエル・ブージュから！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.June-2017」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



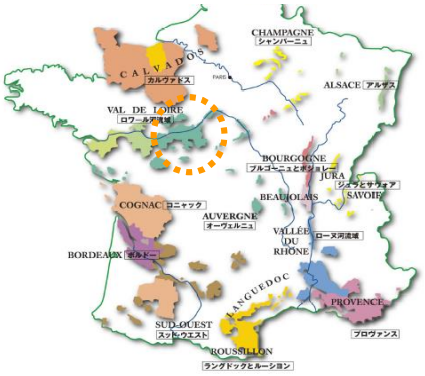
畑総面積	7 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-6. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2015 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン（ロゼ）		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2015 モン・シェール ガメイ（赤）		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2014 コー・タ・コー コー（赤）	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	23年	樹齢	41年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで19日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	トマトとバジルのサラダ、 海老のムースコンソメゼリー添え	マリアージュ （生産者）	ウズラのロティ、 サンネクテールチーズ	マリアージュ （生産者）	ブーダンノワール、 仔羊のローストタップナードソース
マリアージュ （日本向け）	冷製ラタトゥイユ	マリアージュ （日本向け）	マッシュルームとベーコンのソテー	マリアージュ （日本向け）	牛挽肉とマッシュポテトの オーブン焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	クランベリー、白桃、アセロラ、バラの花弁、ローズペッパーの香り。ワインは爽やかかつほのかにクリスピーで、フレッシュな果実のエキスに軽快な酸と赤い果実のフレーバーが合い舞う！	テイスティング コメント	レッドチェリー、クランベリー、プラム、バラ、シャクヤクの香り。ワインはジューシーかつピュアで明るく輝きがあり、チェリーの風味豊かな果実味と上品で繊細なミネラルが優しく口に染み入る！	テイスティング コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520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18日。収量は20 hL/ha。残糖分1.4 g/Lの辛口！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！軽くフィルター有り、SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は28 hL/ha！2015年は100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ノンフィルター！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCôte-à-Côte（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.September-2016」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）

生産者	Noella MORANTIN



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＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. Les Pichiaux Sauvignon 2014 ピショー ソービニヨン(白)	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	12年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムール貝のクリームソース、 舌平目のムニエル
マリアージュ (日本向け)	半熟卵とホワイトアスパラ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	リンゴ、白桃、メロン、ヴェルヴェンヌ、白いバラの香り。ワインはピュアかつ鉱石のような硬いミネラルと凝縮した旨味がしっかりと詰まっていて、アフターに香るバラのようなフレーバーが心地よい！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は9月17日！収量は50%減で15 hL/ha。残糖は1g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)！フィルター有。SO_2は瓶詰め前に15 mg/L添加。

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2014 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	36年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽400Lで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏のガランティーヌ、 カサゴのポワレ
マリアージュ (日本向け)	エビの香草焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2031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、アカシア、ジンジャー、黒豆、ハーブの香り。ワインはピュアかつフルーティで白い果実のふくらみがあり、線の細い酸と苦みを含んだ洗練されたミネラルがみごとに調和する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月1日！収量は前年同様70%減で13 hL/ha。残糖は2 g/L以下の辛口！Chez Charleのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！フィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。

43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2014 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	49年～71年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で17ヶ月
熟成	古樽400L、225Lで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 蟹とグレープフルーツのサラダ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のグリルと洋ナシのソテー
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、クエッチ、西洋菩提樹、ジンジャー、森の香り。ワインはピュアかつミネラリーでフィネスがあり、ダシのように澄んだ旨味の中に洗練された酸と輪郭の整ったミネラルが上品に溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は60%減で10 hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノエラの白ワインのトップ・キュヴェ！ノンフィルター！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2014 テール・ブランシュ シャルドネ(白)	
品種	シャルドネ
樹齢	25年

43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014 モン・シェール ガメイ(赤)	
品種	ガメイ
樹齢	40年

43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	コー
樹齢	44年平均

土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	コック貝の白ワイン蒸し、 スズキのポワレ	マリアージュ （生産者）	テットドフロマージュ アンドゥイエットのグリエ	マリアージュ （生産者）	ブーダンノワール、 仔羊のローストタップナードソース
マリアージュ （日本向け）	アンディーヴとコンテチーズの オーブン焼き	マリアージュ （日本向け）	イワシのベーコン巻き	マリアージュ （日本向け）	牛挽肉とマッシュポテトの オーブン焼き
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：15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	スモモ、黄桃、メントール、ミュスク、キャラメル、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のあるやさしい旨味エキスの中に強かな酸と中身の詰まったミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ドライプルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！	テイスティング コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）	希望小売価格	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19日。ブドウの収量は24 hL/ha。残糖は2 g/L以下の完全辛口！翌年2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！フィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ノンフィルター！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCôte-à-Côte（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Côt）をかけている！ノンフィルター！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.February-2016」 ノエラ・モランタン（Noëlla MORANTIN ）	
	生産者	Noëlla MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ



地図提供:フランス食品振興会

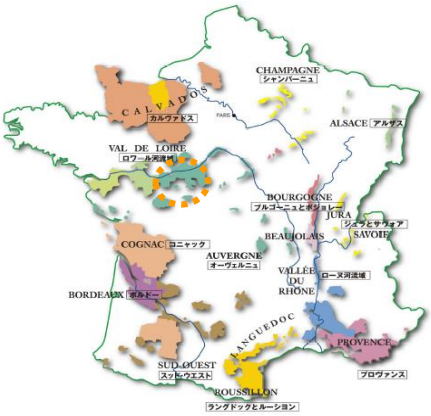


歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	7 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-6. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2014 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	22年	樹齢	40年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	焼きパプリカのマリネ、 手長エビの香草焼き	マリアージュ (生産者)	テットドフロマージュ アンドゥイエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のローストタップナードソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンときゅうりの フロマージュブラン和え	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オーブン焼き
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～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、白桃、バラ、ローズペッパー、ジンジャーの香り。ワインは爽やかかつほのかにクリスピーで、輪郭のあるフレッシュな果実味を生き生きとした酸味とキレのあるミネラルが浮き上がらせる！	テイスティング コメント	ドライプルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！	テイスティング コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	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10月8日。2014年はブドウの粒が小さく、収量は7 hL/haと果汁が思うように取れなかった！残糖1 g/L未満の超辛口！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！SO_2は瓶詰め前に20 mg/L添加、ノンフィルター。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côt)をかけている！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.May-2015」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキャの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2013 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	35年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽400 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビの香草焼き、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	ブロッコリーとアンチョビのオイル煮
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	ネクタリン、スモモ、ミモザ、ルッコラ、サブレの香り。ワインはピュアかつ静謐で酸に落ち着きがあり、アフターに連れて凝縮したエキスの旨味がどんどん上がってくる！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月9日！収量は70%減で12 hL/ha！Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。

43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2013 レ・ピショー ソービニヨン （白）	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	11年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏肉の詰め物 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	鯵とグレープフルーツのマリネ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	マスカット、ライチ、白桃、白いバラ、カシスの芽の香り。ワインはピュアかつミネラリーで勢いがあり、シャープな酸と白いフルーツの風味、ダシのような旨味がきれいに融合する！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月10日！2013年は豊作で収量は36 hL/ha！Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。

43.-10. VdF Sauvignon 2013 ソーヴィニヨン （白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	48年～70年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	古樽400 L、225 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラのムース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣の香草焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	白桃、ライチ、はっさく、白いバラ、杏仁豆腐の香り。ワインはピュアかつスマートで透明感があり、繊細で清らかな酸とダシのような旨味エキスが優しく融合し口に染み入る！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は3週間遅い10月12、14、15日！収量は40%減で16 hL/ha！ボワルカから引き継いだ区画の畑で、ノエラのソーヴィニヨンのトップキュヴェ！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2013 テール・ブランシュ シャルドネ （白）	43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2013 モン・シェール ガメイ （赤）	43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2013 コー・タ・コー コー （赤）

品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	24年	樹齢	39年	樹齢	43年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 4000 Lの木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で11ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽400 L 50%で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョ、 エスカルゴのパイ詰め	マリアージュ （生産者）	キノコのオリーブオイルソテー、 ジャンボンペルシエ	マリアージュ （生産者）	テットドヴォー、 ウサギの腿肉プルーン煮込み
マリアージュ （日本向け）	エビとマッシュルームのアヒージョ	マリアージュ （日本向け）	筍とベーコンのチーズ焼き	マリアージュ （日本向け）	ラム肉とジャガイモのハーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ピンクグレープフルーツ、黄リンゴ、ハチミツ、ラムネの香り。ワインはピュアで透明感があり、繊細なエキスと静謐な酸がきれいに溶け込んでいる！余韻に優しい苦みが残る！	テイスティング コメント	グロゼイユ、キャンディー、黄色いバラ、青海苔の香り。ワインはピュアで透明感があり、照りのある艶やかな果実味とダシのような旨味、繊細なミネラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、イチジク、青いバナナ、ざくろ、ヨモギの香り。ワインは柔らかくしなやかで、染入るような果実の旨味を若くタイトなタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）	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！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月2日！2013年は大豊作で収量は46 hL/ha！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月15日！収量は70%減の12 hL/ha！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！フィルター有。SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月17日。収量は10 hL/ha！ブドウはノエラの畑から30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%。Cot a CotはCote-a-Cote（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Cot）をかけている！ノンフィルター！SO_2は瓶詰め前に10 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version.June-2014」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ



地図提供:フランス食品振興会



歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-9. VdF Petillant Naturel Terre Blanche Chardonnay 2011 ペティアン・ナチュレル テール・ブランシュ シャルドネ(白泡)	
品種	シャルドネ
樹齢	22年
土壌	シレックス混じり粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで43日間
二次発酵・熟成	瓶内で26ヶ月
デゴルジュマン	2013年12月
マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 フルーツカクテル
マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとタコのマリネ
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	洋ナシ、桃酢、白い花、フェンネル、タイムの香り。ワインはフルーティでほんのり甘く粘着性がある。繊細でキレのある泡が、伸びるのある酸と硬質なミネラルを優しく包み込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は34hl/ha。残糖5g。SO2無添加、ノンフィルター！本来テールブランシュはスティルワインだが、収量がとれた年だけ特別ペティアンで仕込む！ワイン名は、元クロロッシュのテールブランシュに敬意を込めてそのまま残している！

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2012 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	34年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アスパラのベーコン巻き
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	リンゴ、白桃、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつ緻密な旨味が詰まっていて、清涼感のある風味と凝縮したミネラル、上品な酸が絶妙なバランスで調和する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は例年の50%減で18hl/ha！フィルター有。Chez Charleのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！

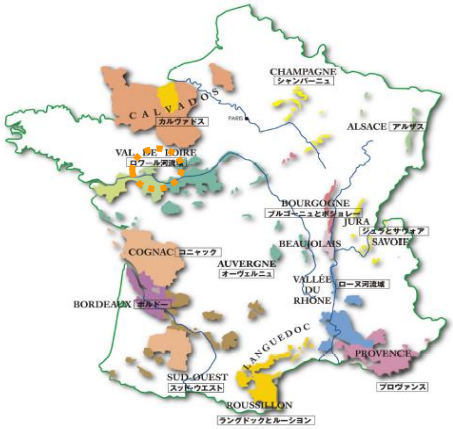
43.-10. VdF Sauvignon 2012 ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	47年～69年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのソテーあさりソース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル サフランソース
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、西洋菩提樹、アニス、キャラメルの香り。ワインはダイナミックかつはっきりとした輪郭があり、洗練された酸、緻密なミネラル、旨味のハーモニーが完璧！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量はたったの4hl/ha！ノンフィルター！畑はボワ・ルカの区画で、ワイン名はボワ・ルカ以外に相応しい名前が見当たらないとの理由で、あえて空白にしている！

Copyright©VinsCœur & Co.

43.-5. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2013 マリー・ローズ　カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-2. VdF La Boudinerie　Gamay 2013 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)		43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2012 VdF コ・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	21年	樹齢	44年平均	樹齢	42年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	50hl木桶タクンで6日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで15日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	香草入りソーセージ、 イチゴのマリネ	マリアージュ （生産者）	生ハム、ソーセージ、 カマンベール	マリアージュ （生産者）	塩豚バラ肉のポテ、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	クスクスのサラダ	マリアージュ （日本向け）	ミートローフ	マリアージュ （日本向け）	ナスのムサカ
ワインの 飲み頃	2014年～2017年 供出温度：8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	イチゴジャム、アプリコット、ラベンダー、ミモザの香り。ワインは爽やかでみずみずしく、やわらかな果実味にダシのような旨味とミネラルの収斂味がやさしく溶け込む！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、キャンディー、よもぎ、カカオの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、ピュアな果実味と爽やかな酸とのバランスが良く、軽快な喉越しが心地よい！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、タイム、お香の香り。ワインはしなやかかつ旨味豊かで色気があり、洗練された果実味に艶やかな酸、優しくしめやかなタンニン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	3,300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2011年よりも1ヶ月遅い10月24日！収量は21hl/ha。残糖分ゼロの辛口！ノンフィルター！ワイン名の「マリー･ローズ」は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は28hl/ha。ノンフィルター！2013年はフレッシュな果実味を保つために100%タンクで熟成している！La Boudinerieのワイン名は、現在醸造所のある場所が昔ブーダンが作られていた場所で、そこから名前を取った！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量はたったの8hl/ha！ノンフィルター！ブドウはノエラの畑から30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Cot）をかけている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version October-2013」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：ワインと食品振興会

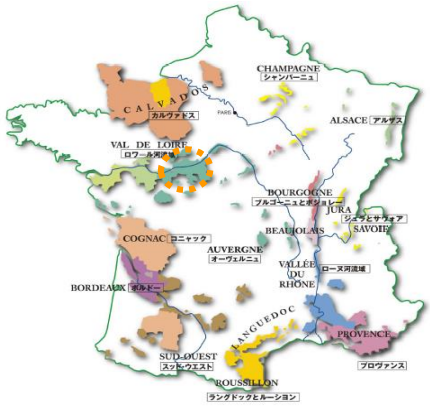


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon (2011) VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay （2012） VdF テール・ブランシュ シャルドネ（白）		41.-5. VdF Mon Cher Gamay （2012） VdF モン・シェール ガメイ（赤）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	シャルドネ	品種	ガメイ
樹齢	33年平均	樹齢	23年	樹齢	38年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
収穫日	9月15日	収穫日	9月15日	収穫日	9月28日
収量	23hl/ha	収量	8hl/ha	収量	12hl/ha
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 木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽400Lで5ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
残糖	3g/L	残糖	6g/L	残糖	-
フィルター	あり	フィルター	あり	フィルター	あり
SO_2添加	瓶詰め時に10mg/L	SO_2添加	瓶詰め時に10mg/L	SO_2添加	瓶詰め時に10mg/L
マリアージュ （生産者）	ポロねぎのキッシュ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ （生産者）	生ハムメロン、 カレイのアーモンド焼き	マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 オッソイラティーチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏とキノコのホイル焼き	マリアージュ （日本向け）	カニグラタン	マリアージュ （日本向け）	豚フィレステーキ オニオンソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	シトラスや黄リンゴ、リュバーブ、プラリネ、ハーブの香り。ワインはフルーティかつ優雅で、やさしい果実が繊細な酸ときれいに溶け込んだミネラル、シトラスの風味を包み込む！	テイスティング コメント	熟した桃や洋ナシのコンポートやレモングラス、ミネラルの香り。ワインは穏やかで落ち着いた旨味とほろ苦い鉱物的なミネラルが白い果物の風味を伴い優しく口に広がる！	テイスティング コメント	フランボワーズやスミレ、ボンボン、セロリの香り。ワインはチャーミングかつエレガントで艶やかな果実味の中に繊細な酸とキメの細かいタンニンがきれいに溶け込んでいる！
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	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！	ちなみに！	ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！	ちなみに！	ワイン名は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version. June-2013」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

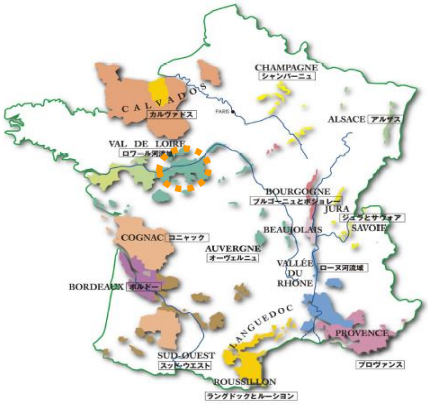


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-8. Cot a Cot 2011 VdF コー・タ・コー	
品種	コー
樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製ブーダン、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	アスパラベーコン
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	お香やダークチェリー、スミレ、ハーブの香り。果実が優しく洗練されていて、かつ艶やかな酸と細かいタンニン、ミネラルの旨味とのバランスが良くワインに一体感がある！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月21日。ブドウはノエラの畑が30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Cot）をかけている！ ※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。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version. October-2012」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供:フランス食品振興会

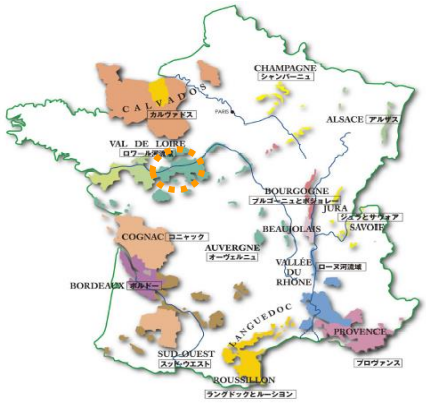


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. VdF Pichiaux Sauvignon 2011 VdF ピショー ソーヴィニヨン		43.-6. VdF Marie Rose 2011 VdF マリー・ローズ	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	カベルネソーヴィニヨン
樹齢	9年	樹齢	19年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウナギのグリエ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	生ハムメロン、 イチゴのムース
マリアージュ （日本向け）	イワシのオイル煮	マリアージュ （日本向け）	タコス
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	洋ナシやクミンシード、アカシア、ミネラルの香り。味わいはフレッシュ＆ピュアで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！	テイスティング コメント	バラの花弁やお香、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはとてもチャーミングで、ほんのりとした果実の甘さにフレッシュな酸と清涼感ある真っ直ぐなミネラルが優しく溶け込む！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）	希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
ちなみに！	収穫日は去年よりも2週間早い9月1日！収量は40hl/ha！残糖2g以下でフィルター有。Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）！	ちなみに！	収穫日は9月24日。ブドウの収量は19hl/ha。残糖7.5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてできた！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, May-2012」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

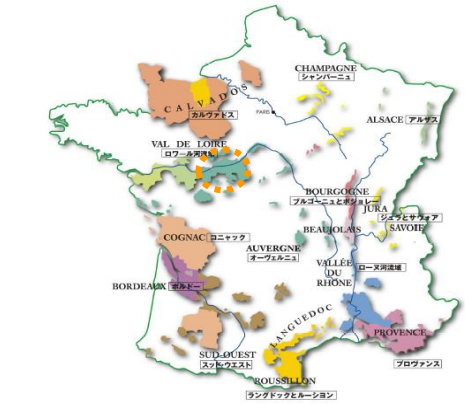


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-7. VdF Terre Blanche 2010 VdF テール・ブランシュ		43.-8. Cot a Cot 2010 VdF コー・タ・コー	
品種	シャルドネ	品種	コー
樹齢	21年	樹齢	40年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 50hlの木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で1年	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のコンソメゼリー寄せ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 熟成サレールチーズ
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ （日本向け）	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ライラックやパッションフルーツ、ヨーグルトキャラメルの香り。ワインはピュアで透明感があり、繊細な酸とダシのようなミネラルの旨味がきれいに溶け込み口に染み入る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラの花弁、ミネラルの香り。ワインは華やかで奥ゆかしく、優しい果実味と繊細な酸、細かいタンニン、旨味に絶妙な一体感がある！
希望小売価格	2,800円（税込3,080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18日。ブドウの収量は30hl/ha。ノンフィルター！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残している！2011年はペティアンとしてリリースされる予定！	ちなみに！	収穫日は10月10日。ブドウはノエラの畑から30%、あとはジャンリュック・テシエとブリュノー・アリオンから買っている！Cot a CotはCote-a-Cote（横並び、一緒にいること）という熟語と品種であるコー（Cot）をかけている！ ※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は6,700円（税込7,236円）になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, November-2011」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

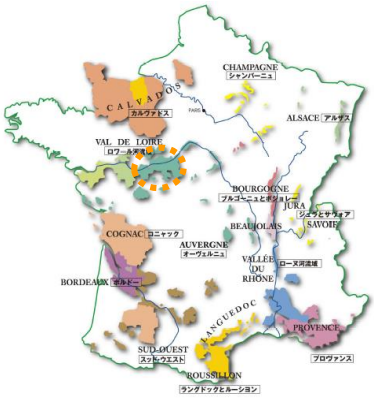


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. AC Touraine Blanc 2009 Cuvee Chez Charles ACトゥーレーヌ シェ・シャルル		43.-2. VdF Rouge 2010 La Boudinerie ラ・ブディヌリー	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	31年平均	樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	50hl木桶タクンで20日間
醗酵	自然酵母で18ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテとオマールのパイ包み、 ブランケット・ド・ヴォー	マリアージュ （生産者）	生ハム、ソーセージ、 ポン・レヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	タラモサラダ	マリアージュ （日本向け）	砂肝とキノコのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	焼きリンゴやバターキャラメル、ミント、ヨーグルトの香り。ワインはふくよかでボリュームがあり、厚みのある果実の中に塩辛いミネラルの凝縮した旨味が詰まっている！	テイスティング コメント	お香やスミレ、ナツメグ、タバコの葉の香り。果実味が柔らかく、ミネラルの旨味が溶け込んでいて、後からタンニンの収斂味がワインを引き締める！余韻にタンニンが残る！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）	希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月18日。 収量は26hl/ha！フィルター有。 Chez Charleのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川と掛けている！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は6,000円（税込6,480円）になります。	ちなみに！	収穫日は9月27日。ブドウの収量は20hl/ha！ La Boudinerieのワイン名は、現在醸造所のある場所が昔ブーダンが作られていた場所で、そこから名前から取った！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は5,400円（税込5,832円）になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, September-2011」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

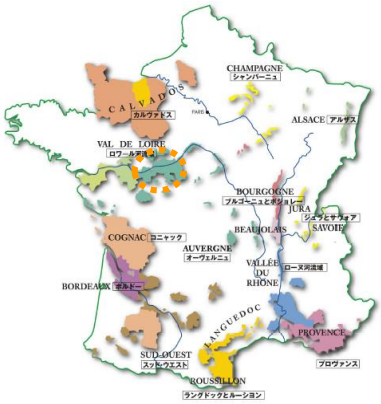


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-6. VdF Marie Rose 2010 VdF マリー・ローズ		43.-7. VdF Terre Blanche 2009 VdF テール・ブランシュ	
品種	カベルネソービニヨン	品種	シャルドネ
樹齢	18年	樹齢	20年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	自然酵母で1年
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽400Lで1年、 ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムメロン、 ブーダンブラン	マリアージュ （生産者）	鶏のキノコクリーム煮、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	アプリコットタルト	マリアージュ （日本向け）	鮭と大根の炊き合わせ
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～2016年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	グルナディンやバラの花弁、お香、カテキンの香り。口当りフルーティでやさしい酸とほのかな甘みとのバランスが良く、清涼感のあるミネラルの旨味が余韻にまで続く！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポートや白い花、ミネラルの香り。ワインはピュアかつ上品で、旨味に立体感があり、繊細な酸とうまく調和されている！余韻に心地よい苦味が残る！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は10月18日。ブドウの収量は16hl/ha。残糖5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてできた！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は5,000円（税込5,400円） になります。	ちなみに！	収穫日は9月14日。ブドウの収量は30hl/ha。残糖3gでフィルター有。ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残したとのこと！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は5,500円（税込5,940円） になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, May-2011」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

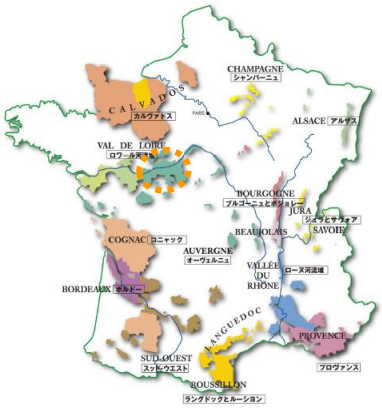


生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. AC Touraine Blanc 2009 Cuvee Pichiaux ACトゥーレーヌ ピショー		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2009 VdF モン・シェール ガメイ	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	7年	樹齢	35年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで23日間
醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月、 古樽で3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテの鉄板焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	冷製ブーダン、 鹿肉のロティ赤ワイン煮
マリアージュ （日本向け）	白菜と豚挽肉の餃子	マリアージュ （日本向け）	カツオのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ミラベル、レモングラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！	テイスティング コメント	梅や巨峰、黒胡椒、クローブなどの香り。アタックに爽快な果実味と芯のある酸を感じ、後から旨味とタンニンの収斂味が酸と一緒に口に広がる！
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。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は27hl/haで、元クロロッシュブランシュの畑。Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は6,000円（税込6,480円） になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, December-2010」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会



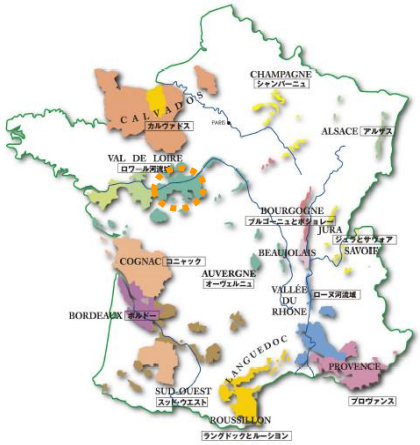
生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-2. AC Touraine Rouge 2009 Cuvee La Boudinerie ACトゥーレーヌ ラ・ブディヌリー	
品種	ガメイ
樹齢	40年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
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6ヶ月
熟成	50%ステンレスタンク、 50%古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのリエット、 ブーダンノワール
マリアージュ （日本向け）	豚レバーの甘辛炒め
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、プルーン、ローリエなどの香りがある。口当たりまろやかで、落ち着いた酸と果実味、心地よい苦味があり、後から細かいタンニンの収斂味が広がる！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月30日。 La Boudinerieは、現在醸造所のある場所の地名で、昔、その場所でブーダンが作られていたそうだ！ブーダンとこの赤との相性が良いことからこの名前が付けられた！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は5,000円（税込5,400円）になります。

43.-4. AC Touraine Blanc 2009 Cuvee Pichiaux ACトゥーレーヌ ピショー	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	7年
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテの鉄板焼き、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	白菜と豚挽肉の餃子
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	ミラベル、レモングラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, May-2010」 ノエラ・モランタン（Noella MORANTIN ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Noella MORANTIN
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
AOC	トゥーレーヌ
歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキャで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。



畑総面積	8．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. AC Touraine Blanc 2008 Cuvee Chez Charles ACトゥーレーヌ シェ・シャルル	
品種	ソービニヨンブラン
樹齢	30年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7～12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	マーシュのサラダ、 ホタテのムニエル
マリアージュ （日本向け）	春キャベツとソーセージの オムレツ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	レーズンパン、ドライパイナップル、ブリオッシュの香り。酸がキリッとして伸びがあり、厚みのある果実の凝縮味とうま味をバランスよく支える。余韻にブリオッシュが残る。
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	Chez Charleの名前は、クロロッシュ・ブランシュが所有する前の土地所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）は畑の近くを流れるシェール川のCherと掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.