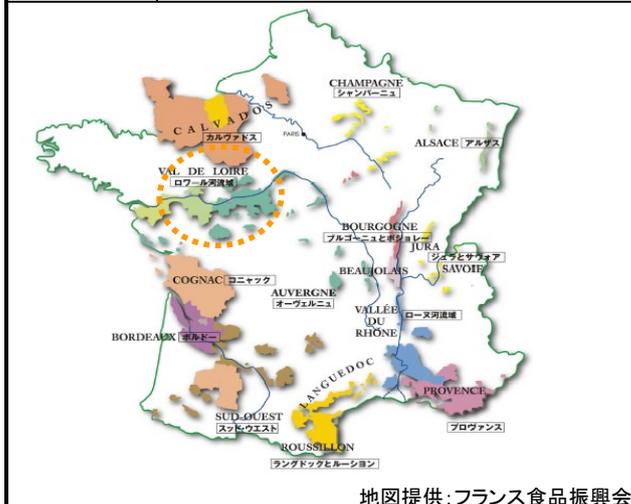


「Version.February-2026」
ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)

VCN° 46



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ>サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コートデュレイヨン、サヴェニエール
歴史	ルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。



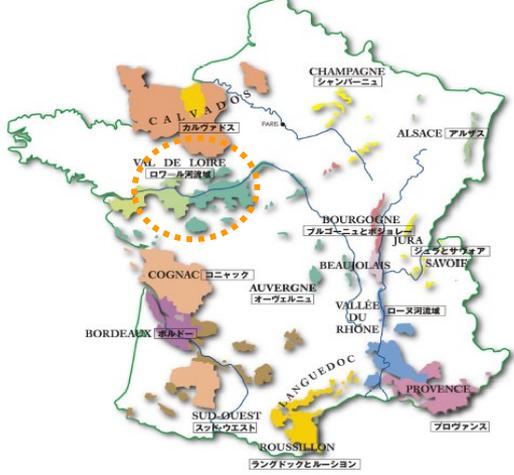
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-8. Vin Mousseux 2024 VdF Moussamoussettes ヴァン・ムスー ムサムセツ(ロゼ泡)		46.-29. VdF NAKATOMI 2023 ヴァン・ムスー ナカトミ(白泡)		46.-6. VdF Magic OF JU-JU 2024 マジック・オブ・ジュジュ(白)	
品種	グロロー70%、カベルネフラン20% ピノドニス10%	品種	コロンバル	品種	シュナン60%、シャルドネ20%、 ソーヴィニヨンブラン20%
アルコール度数	10%	アルコール度数	11.5%	アルコール度数	10.5%
樹齢	38年平均	樹齢	25年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質・シスト
一次醱酵	自然発酵 カベルネフランは5日間マセラシオンを施し、グロローとピノドニスはダイレクトプレス それぞれ別々にファイバータンクで2ヶ月	一次醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月半	マセラシオン	なし
二次発酵&熟成	アッサンブラージュ後、残糖10g/Lの時点でワインを冷却し、澱落しと酵母の働きを止めてから瓶詰め 瓶内で13ヶ月~	二次発酵&熟成	残糖20g/Lの時点で瓶詰め 瓶内で15ヶ月	醱酵	自然発酵 シュナンの半分、シャルドネ、ソーヴィニヨンブランは古樽、もう半分のシュナンはステンレスタンクで1ヶ月~2ヶ月
デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	2025年2月	熟成	古樽とステンレスタンクで8ヶ月、 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3週間
マリアージュ(生産者)	トマトとバジルのブルスケッタ、 桃と生ハムのカプレーゼ	マリアージュ(生産者)	アオリカのポワレリカ墨ソース、 アワビのステーキ	マリアージュ(生産者)	オニオンフライ、 海老のカダイフ揚げ
ワインの飲み頃	2026年~2029年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2026年~2029年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2026年~2031年 供出温度:9℃
テイastingコメント	濁りのあるオレンジがかかったピンク色。リュパーブ、アセロラ、ドライローズ、桜餅の香り。ワインはドライかつ泡立ちが柔らかく繊細で、キレのあるシャープな酸が骨格にあり、アセロラのようなフレッシュなエキスを溶け込む鉱物的なミネラルがアフターをタイトに引き締める！	テイastingコメント	色合いは透明感のあるはっきりとしたレモン色。アプリコット、梨のコンポート、ハチミツ、パンの耳の香り。泡立ちはまるやかで広がりがあり、透明感のあるハチミツ水のようなまったりとしたエキスをシャープな酸、ほんのリビターなミネラルがきれいに溶け込む！	テイastingコメント	透明感のあるレモン色。白桃、青りんご、マンゴスチン、黒豆の香り。ワインは爽やかかつみずみずしく清涼感があり、染み入るように優しいピュアなエキスを伸びのあるフレッシュな酸、塩気のあるチャーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885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20日とブドウが晩熟だった！ 収量は80hL/haと、気候条件の厳しさとは反対に異例ともいえる豊作に恵まれた！ 残糖は1g/L以下のエクストラブリュット！ デゴルジュマンなし！ 買ひブドウはフェイ・ダンジュのビオ生産者ドメーヌ・デュ・ヴェルジェから！ ワイン名はルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて命名した！ ガス圧は3.5Bar。SO ₂ は2次発酵の瓶詰前に10mg/L添加。ノンフィルター！ この年からネゴスのワインは全てカラフルなエチケットへと刷新され、ラベルに小さく記されたLMM24が2024年ヴィンテージを識別する目印となっている！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫は80 hL/ha。コニャック用品種コロンバル100%でつくるベティアン・ナチュレル！ 買ひブドウはコニャック地方のビオ生産者カーヴ・プロサクから！ ワイン名は、ジョゼフとシルヴェストルが好きな映画『ダイ・ハード』の舞台となる高層ビル「ナカトミ・プラザ」から名付けられている！ 得体的な知れない高層ビルの爆発シーンと、コロンバルというマイナー品種が生み出す弾ける泡を掛け合わせてネーミングした！ ガス圧は5.3Bar。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！ SO ₂ は2次発酵の瓶詰前に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日~20日とブドウが晩熟だった！ 収量は70hL/haと、気候条件の厳しさとは反対に異例ともいえる豊作に恵まれた！ 前年のコロンバルの代わりに今回はシャルドネを加えた！ 買ひブドウはフェイ・ダンジュのビオ生産者のドメーヌ・デュ・ヴェルジェから！ ワイン名はジャズミュージシャン、アーチャー・シェップのアルバムにちなんでおり、この年からエチケットもそのアルバムと同じ柄で装いを新たに！ 残糖は1.2/L。SO ₂ は発酵の終了時に15mg/L添加。ノンフィルター！

46.-28. VdF Bangarang 2024 バンガラング(淡い赤)		46.-30. VdF LA PIRIE 2023 ラ・ピリイ(赤)	
品種	ピノニス70%、グロロー20%、 カベルネフラン10%	品種	グロロー50%、 カベルネフラン50%
樹齢	39年平均	樹齢	25年平均
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	12%
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	ステンレスタンク ピノニスとグロローはダイレクトプレス、 カベルネフランは除梗後 8日間マセラシオン	マセラシオン	木桶タンクで10日間
醗酵	自然発酵で10日間～14日間	醗酵	自然発酵で10日間
熟成	ピノニス、グロローはステンレスタンク カベルネフランは古樽で5ヶ月 その後アッサンブラージュして ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	50hLの木桶タンクで10ヶ月
マリァージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 カジキマグロのソテー	マリァージュ (生産者)	森のキノコのクリーム煮、 鴨モモ肉と黒オリーブのココット煮
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:10℃	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	ロゼに近い透明感のあるルビー色。クランベリー、アセロラ、プラム、ザクロの香り。ライドボディ。ワインはピュアかつスレンダーで、アセロラのようなみずみずしく軽快なエキスを、フレッシュな酸、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	色合いは透明感のある深いルビー色。カシスの芽、バラの花弁、花椒、シトウの香り。ミディアムボディ。ワインは艶やかでコクのある果実味にピロードのような滑らかさと照りがあり、キュートな酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月20日と例年並み。収量は80hL/haと、気候条件の厳しさとは反対に異例ともいえる豊作に恵まれた！ドメーヌのブドウを使ったヴァンド・ソワフがピズに対し、バンガラングはネゴスのブドウのヴァンド・ソワフ！買いブドウはフェイ・ダンジュのドメーヌ・デュ・ヴェルジェから！ワイン名はジョゼフとシルヴェストルの幼少の頃好きだったスピルバーグ映画Hookの戦闘モードの雄叫びを乾杯の音頭に掛けてこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40hL/ha。ロワールのカベルネフランの青臭さが苦手な兄ジョゼフのために、弟シルヴェストルがブドウの段階からグロローと一緒に混ぜて飲みやすい赤に仕上げた！La Pirieは畑名で、シストの石ころが多いことからこの名前が名付けられたそう！ブドウは100%自社畑から！SO ₂ はアッサンブラージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.September-2025」
ドメヌ・モス(Domaine Mosse)

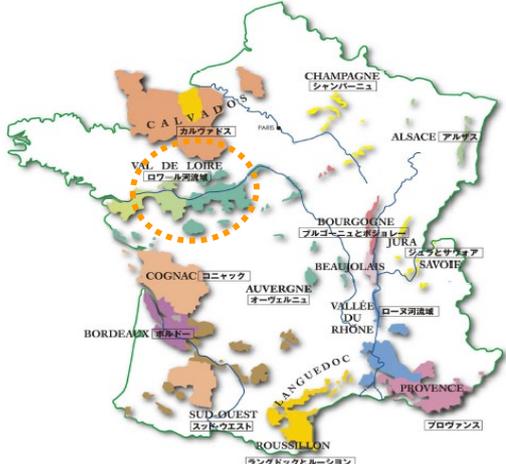
VCN° 46

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランペール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コート・デュ・レイオン、サヴニエール
	歴史	ルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランペール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

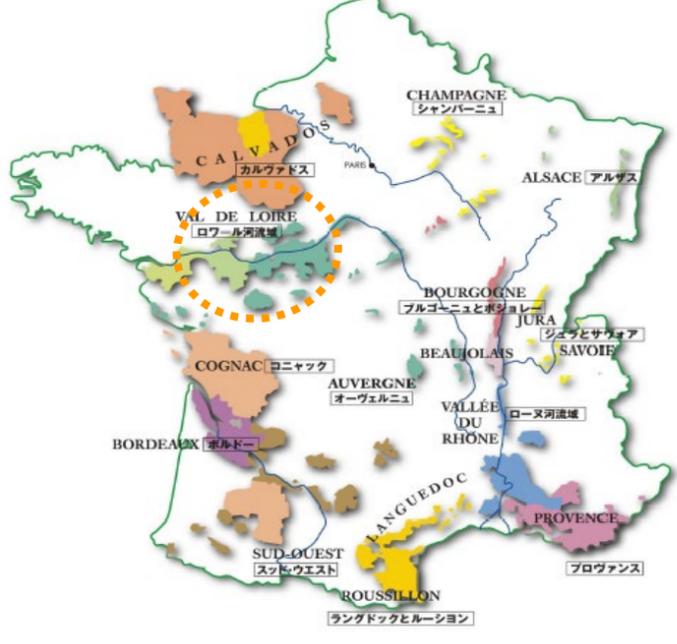
46.-1. VdF Chenin 2023 シュナン(白)		46.-2. AC Anjou Les Bonnes Blanches 2023 ACアンジュ レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. AC Savennières Arena 2023 ACサヴニエール アレナ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
アルコール度数	11%	アルコール度数	11%	アルコール度数	12%
樹齢	24年平均	樹齢	54年平均	樹齢	21年
土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	地下のセメントタンクで6ヶ月	熟成	228Lの古樽、25hLのフードル(大樽)で10ヶ月	熟成	228Lの古樽80%、400Lの新樽20%で10ヶ月
マリアージュ(生産者)	白身魚のカルパッチョ、イカのブランチャ	マリアージュ(生産者)	生ウニのフラン、牡蠣の浜焼き	マリアージュ(生産者)	蟹とアボカドのタルタル、鯛のアサリのアクアパッツァ
ワインの飲み頃	2025年~2030年 供出温度:9℃	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~2035年 供出温度:9℃
テイastingコメント	透明感のあるレモン色。青リンゴ、グレープフルーツ、ヨード、鉱物の香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで、透明感のあるスレンダーなエキスに躍動感があり、レモンを思わせる柑橘系のフレッシュな酸、潮の風味のような滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイastingコメント	透明感のある淡い黄金色。黄桃、マンゴスチン、フュメ、潮の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある滑らかなエキスに一体感があり、塩味豊かで上品なミネラルと伸びのあるシャープな酸がじわっと口の中に染み入るように広がる！	テイastingコメント	透明感のある青みがかったレモン色。黄リンゴ、ニフトコの花、ウエハース、潮の香り。ワインはフレッシュで清涼感とフィネスがあり、グレープフルーツのような柑橘系のエキスに骨格のあるスレンダーな酸、塩気のある筋肉質なミネラルがタイトに引き締まる！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	7,700円(税込8,470円)	希望小売価格	8,200円(税込9,020円)
ちなみに！	収穫日は9月4日、5日とブドウ腐敗のリスクがあったため、早めに取り込んだ！収量は45hL/haとそこその量を確保できた！アンジュのSaint Lambert du Lattay地区とBeaulieu sur Layon地区にある4つの畑のシュナンで仕込んだモスのスタンダードワイン！残糖は0.4g/L。SO ₂ は発酵終了後に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日とブドウの腐敗が始まったため、少し早めに取り込んだ！収量は一部ブドウの腐敗により30hL/haとやや減収だった！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコート・デュ・レイオン地区にあり、名前の由来はこの区画だけ丸みを帯びた白い石が土壌に混ざっていることからBonnes Blanches「良質な白い土壌」と名付けられた！残糖は0.3g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日とブドウの腐敗が始まったため、少し早めに取り込んだ！収量は50hL/haと豊作だった！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとのこと！残糖は0.4g/L。SO ₂ は発酵終了後に20mg/L添加。ノンフィルター！

46.-20. VdF Overmars 2023 オーフェルマルス(マセラシオン)		46.-22. VdF Bisou 2023 ビズ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	グロロー黒30%、グロローグリ30%、 コー20%、カベルネフラン20%
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	11%
樹齢	24年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	グロロー、コーはそれぞれ別々に仕込み スミマセラシオンカルボニックで8日間、 カベルネはダイレクトプレス
醗酵	自然発酵で10日間	醗酵	自然発酵で2週間～1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	グロローとコーはフードル(大樽)と古樽、 カベルネはステンレスタンクで8ヶ月 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹の冷製トマトファルシ、 海老のラビオリ	マリアーージュ (生産者)	豚足のクロケット、 シボラタのグリエ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:14℃
テイasting コメント	若干濁りのある黄金色。ピワ、カモミ ユ、蜜蝋、松脂の香り。ワインは新鮮な果 実味と伸びやかな酸が印象的で、みずみ ずしく芳醇なエキスを滋味深くほんのりピ ターなミネラル、繊細なタンニンが全体を 穏やかに引き締める！	テイasting コメント	透明感のある深いルビー色。クランベ リー、ザクロ、バラ、白コショウの香り。ラ イトボディ。ワインはフレッシュかつみず みずしい果実味がほんのりスパイシー で、凛としたキュートな酸、鉱物的なミネ ラル、キメの細かいタンニンの収斂味が 余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	6,000円(税込6,600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10日とブドウ腐敗のリスク があったため、早めに取り込んだ！収量 は50hL/haと豊作だった！マセラシオン 好きのジョゼフとシルヴェストルが、シュ ナンの可能性を広げるために若木のブド ウで仕込んだオレンジワイン！サッカー 好きの彼らとマセラシオンのオレンジワイ ンとオランダのサッカー代表のユニフォー ムのオレンジを掛け、彼らの好きな元オ ランダ代表選手オーフェルマルスの名前 をワイン名にした！SO ₂ は瓶詰前のス ティラーージュ後に20mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はグロロー、コーが9月4日～9月 11日、カベルネは9月25日。収量は50 hL/haと豊作だった！長熟を前提とした 「カベルネ・フラン」とは真逆のコンセプト の下つくられたヴァン・ド・ソワフ！モスの もう1つのヴァン・ド・ソワフ「バンガラン グ」がネゴスのブドウなのに対し、「ビズ」 は100%自社畑のブドウでつくられてい る！SO ₂ はアッサンブラージュの時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)

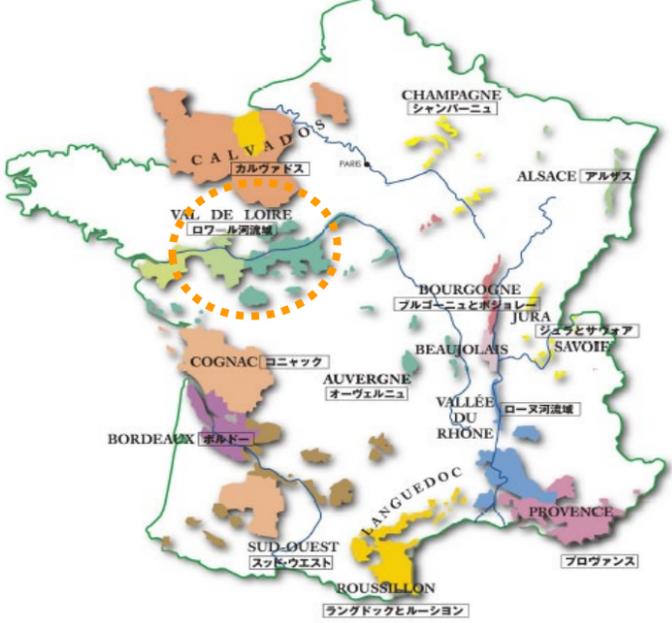
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴェニエール
	歴史	ルネ&アニエスは1987年からトール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-6. VdF Magic of Juhu 2023 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-26. VdF La Joute 2023 ラ・ジュット(白)		46.-28. VdF Bangarang 2023 バンガラング(淡い赤)	
品種	シュナン40%、コロンパール40%、 ソーヴィニヨンブラン20%	品種	シュナンブラン80%、シャルドネ20%	品種	ピノニス50%、グロロー40%、 カベルネフラン10%
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	12%	樹齢	38年平均
樹齢	30年平均	樹齢	18年~36年	アルコール度数	10%
土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質・シスト・クオーツ	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとステンレスタンク ピノニスとグロローはダイレクトプレス、カベルネフランは除梗後6日間マセラシオン
醱酵	自然発酵 シュナンは古樽、ソーヴィニヨンとコロンパールはステンレスタンクで1ヶ月~3ヶ月	醱酵	自然発酵で5ヶ月	醱酵	自然発酵で10日間~21日間
熟成	シュナンは228Lの古樽で6ヶ月、 ソーヴィニヨンとコロンパールは ステンレスタンクで6ヶ月 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3週間	熟成	228Lの古樽で10ヶ月 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3週間	熟成	ピノニス、グロローはステンレスタンク カベルネフランはセメントタンクで5ヶ月 その後アッサンブラージュして セメントタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 イカのブランチャ	マリアージュ (生産者)	鱈のムニエル、 ヴァランセチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 マグロとアボカドのタルタル
ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:13℃
テイasting コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。グレープフルーツ、シトラス、梨、黒豆の香り。ワインはほんのりクリスピーかつフレッシュでシャープな酸にキレがあり、レモン水のような爽やかなエキスを塩気のある優しいミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	色合いは透明感のある淡い黄金色。黄リンゴ、黄桃、ニワトコ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントで透明感のある白い果実のエキスを上品な旨味があり、樽の微かなフレーバー、重心の低い酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	色合いはロゼに近い透明感のあるルビー色。イチゴ、クランベリー、ボンボン、乳清の香り。ワインはライドボディ。軽快かつヴィヴィッドで、搾りたてのイチゴのようなエキスをフレッシュな酸、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	5,850円(税込6,435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~13日とブドウが早熟だった！収穫は50 hL/ha平均と豊作だった！今回はロワールのブドウに加えて、清涼感を与えるためにコロンパールをアッサンブラージュした！！買いブドウはフェイ・ダンジュビオ生産者のドメーヌ・デュ・ヴェルジェ、コニャック地方のビオ生産者カーヴ・プロサクから！ワイン名はジャズミュージシャン「アーサー・シェップ」のアルバム名から！残糖は0.8/L。SO ₂ は無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日とブドウが晩熟だった！収量は24hL/haと腐敗したブドウの厳しい選果により減収だった！ワイン名は区画の名前で、ル・ルシュフェールとル・シャン・プコーの間にいる！La Jouteには中世の騎馬槍試合の意味があり、シュナンとシャルドネを二人の騎士に例えお互いの品種の良さがぶつかり合うイメージも同時に重ねている！残糖は0.4g/L。SO ₂ は収穫後すぐに20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量は70hL/haとかつてない豊作だった！ドメーヌのブドウを使ったヴァン・ド・ソワフがピズに対しバンガラングはネゴスのブドウのヴァン・ド・ソワフ！買いブドウはフェイ・ダンジュのドメーヌ・デュ・ヴェルジェと自社畑から！ワイン名はジョゼフとシルヴェストルの幼少の頃好きだったスピルバーグ映画Hookの戦闘モードの雄叫びを乾杯の音頭に掛けてこう名付けた！SO ₂ はアッサンブラージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	ルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. VdF Chenin 2022 シュナン(白)		46.-2. ACAnjou Les Bonnes Blanches 2022 ACアンジュ レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. VdF Arena 2022 アレナ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12%
樹齢	23年平均	樹齢	53年平均	樹齢	20年
土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
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3週間	醱酵	自然発酵で1ヶ月	醱酵	自然発酵で9ヶ月
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	25hLのフードル(大樽)で10ヶ月	熟成	228Lの新樽10%、古樽90%で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	小魚のフリット、 スズキのパイ包み焼き	マリアーージュ (生産者)	ウニのフラン、 鱈のポワレ	マリアーージュ (生産者)	焼きシェーヴルのサラダ、 鯛のアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2024年~2039年 供出温度:9℃	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:9℃
テイasting コメント	色合いは透明感のある淡い黄金色。黄リンゴ、パイナップル、フュメ、パンの耳の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで奥行きのある上品な酸とのバランスが良く、透明感のあるエキスにほんのりピターで滋味深いミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	色合いは若干濁りのあるレモン色。白桃、黄リンゴ、アカシア、火打石の香り。ワインは上品かつエレガントで白い果実のピュアなエキスが染み入るように優しく、線の細い酸、緻密でチャーキーなミネラルが長く余韻に残る!	テイasting コメント	色合いは若干濁りのあるレモン色。黄リンゴ、梨、ニフトコの花、青いアーモンドの香り。ワインはフレッシュかつみずみずしいエキスがフルーティーでフィネスがあり、じわっと染み入る強かな酸と筋肉質なミネラルがタイトな骨格を形成する!
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	8,000円(税込8,800円)
ちなみに!	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった! 収量は春の遅霜により30hL/haと減収だった! アンジュのSaint Lambert du Lattay地区とBeaulieu sur Layon地区にある4つの畑のシュナンで仕込んだモスのスタンダードワイン! 残糖は0.4g/L。SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった! 収量は春の遅霜により20hL/haと減収だった! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にあり、名前の由来はこの区画だけ丸みを帯びた白い石が土壌に混ざっていることからBonnes Blanches「良質な白い土壌」と名付けられた! 残糖は0.9g/L。SO ₂ は発酵終了時に20mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日とブドウが早熟だった! 収量は40hL/haと豊作だった! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとのこと! 残糖は0.9g/L。SO ₂ は発酵中に15mg/L添加。ノンフィルター!

46.-20. VdF Overmars 2022 オーフェルマルス(マセラシオン)		46.-22. VdF Bisou 2022 ビズ(赤)		46.-3. VdF Cabernet-Franc 2022 カベルネフラン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	グロロー黒40%、グロローグリ25%、 コー15%、カベルネフラン15%、 シュナン5%	品種	カベルネフラン
アルコール度数	13%	アルコール度数	12%	アルコール度数	13%
樹齢	23年平均	樹齢	39年平均	樹齢	39年～59年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック それぞれ品種ごとに別々に仕込み タンクで4～10日間	マセラシオン	100%除梗 ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然発酵で17日間	醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で14日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	40%フドル(大樽)、40%古樽、15%木桶 タンク、5%ステンレスタンクで8ヶ月 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	50hLの木桶タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥とドライフルーツのバロティーヌ、 オマール海老のテルミドール	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 粗挽き豚のソーセージ	マリアージュ (生産者)	ウナギのマトロート、 鹿肉のロースト赤ワインソース
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:11℃	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℃
テイステイング コメント	色合いは若干濁りのあるオレンジが かった黄金色。黄桃、カモミュー、杉、火打石 の香り。ワインはフレッシュ&フルー ティーでほのかに柑橘系の苦みを伴った 搾りたての完熟オレンジのようなエキス が心地よく、洗練されたミネラル、繊細な タンニンが骨格を上品に調える！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。サクラ ンボ、クランベリー、ザクロ、白コショウの 香り。ワインはフレッシュかつみずみずし い果実味がジューシーで明るく、チャーミ ングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタン ニンとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。グ リオット、ドライローズ、黒オリーブ、生肉 の香り。ワインは滑らかかつコクのある 凝縮した果実味がジューシーで酸があ り、鉱物的なミネラル、ほんのりピターな タンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は春の遅霜によ り30hL/haと減収だった！マセラシオン好 きのジョゼフとシルヴェストルが、シュナ ンの可能性を広げるために若木のブドウ で仕込んだオレンジワイン！サッカー好 きの彼らとマセラシオンのオレンジワイン とオランダのサッカー代表のユニフォー ムのオレンジを掛け、彼らの好きな元オ ランダ代表選手オーフェルマルスの名前 をワイン名にした！SO ₂ は瓶詰前のス ティラージュ後に15mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は8月29日～9月21日とブドウが 早熟だった！収量は春の霜と日照りに より30 hL/haと例年よりも減収だった！ 長熟を前提とした「カベルネ・フラン」とは 真逆のコンセプトの下つくられたヴァン ド・ソワフ！モスのもう1つのヴァン・ド ワフ「バンガラング」がネゴスのブドウな のに対し、「ビズ」は100%自社畑のブド ウでつくられている！SO ₂ はアッサンブ ラージュの時に20mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は日照りとブド ウ焼けにより30hL/haと減収だった！長 熟を前提にクラシックなスタイルに仕上 げたカベルネフラン！2022年は夏の猛 暑によりブドウに酸が残った！またブド ウの粒が小さく凝縮していたので、タン ニンが出すぎないように抽出を抑えた！ SO ₂ は瓶詰前に20mg/L添加。ノンフィル ター！

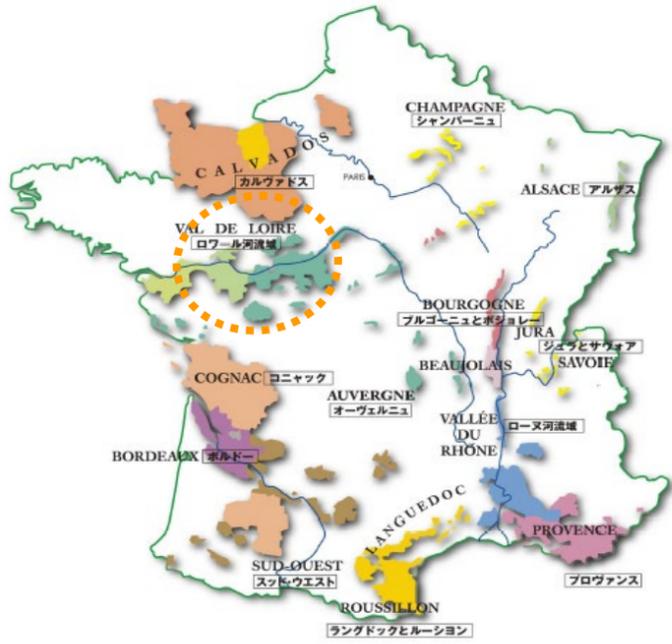
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイオン、サヴニエール
歴史	ルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを管理する。	
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なポトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオダイナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-8. Vin Mousseux 2022 Moussamoussettes ヴァン・ムスー ムサムセット(ロゼ泡)		46.-6. VdF Magic of Juju 2022 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-26. VdF La Joute 2022 ラ・ジュット(白)	
品種	ピノドニス50%、グロロー25% カベルネフラン25%	品種	シュナン80%、 ソーヴィニヨンブラン20%	品種	シュナンブラン80%、シャルドネ20%
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	12%	アルコール度数	13%
樹齢	36年平均	樹齢	26年平均	樹齢	17年~35年
土壌	粘土質・シスト	土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質・シスト・クオーツ
一次醗酵	自然発酵 セメントタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンク ソーヴィニヨンのジュースに半分全房の シュナンを3日間アンフュージョン	マセラシオン	なし
二次発酵&熟成	瓶内で13ヶ月~	醗酵	自然発酵 シュナン半分は古樽で2ヶ月、 残りのシュナン半分とソーヴィニヨンはス テンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月半
デゴルジュマン	なし	熟成	シュナン半分は228Lの古樽で6ヶ月、 残りのシュナンとソーヴィニヨンは ステンレスタンクで6ヶ月 アッサンプラージュ後 ステンレスタンクで3週間	熟成	228Lの古樽で12ヶ月 アッサンプラージュ後 ステンレスタンクで3週間
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 トマトとモッツアレラのカプレーゼ	マリアーージュ (生産者)	魚貝のプラトー盛り合わせ、 イワシの香草焼き	マリアーージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 仔牛のブランケット
ワインの 飲み頃	2024年~2026年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:11°C
テイasting コメント	色合いは少し濁りのあるサーモンピンク。 リュパーブ、アセロラ、イチゴ、ボンボンの 香り。ワインはフレッシュ&ドライかつ泡立 ちは限りなく繊細で、透明感のある滑らか なエキスに滋味深いミネラルの心地よい 苦みと線の細い酸が溶け込む!	テイasting コメント	色合いは少し濁りのあるレモンイエロー。 グレープフルーツ、クエッチ、フェネル シード、黒豆の香り。ワインはフレッシュ かつまったりと滑らかで、線の細いシャ ープな酸、ほんのりリピーターでグラッシーなミ ネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	色合いは透明感のあるイエロー。洋ナ シ、ドライパイナップル、アカシア、キャラ メル。ワインはピュアかつ透明感 のあるエキスが滑らかでボリュームがあり、 塩気のある旨味と凝縮した滋味深い ミネラルがぎゅっと詰まっている!
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに!	収穫日はピノドニスとグロローが9月8日、 カベルネフランが9月9日。収量は60hL/ha と豊作だった! 残糖は1g/L以下のエクスト ラブリュット! デゴルジュマンなし! 買いブ ドウはフェイ・ダンジュのビオ生産者ドメ ーヌ・デュ・ヴェルジェから! ワイン名はルネ の友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女 の子「ムセット」を合わせて命名した! ガス 圧は3.2Bar。SO ₂ 無は2次発酵の瓶詰前 に10mg/L添加! ノンフィルター! 【お詫び】裏ラベル右側に小さくLot21とあ りますが、ワインは2022年です<(_)>	ちなみに!	収穫日は9月5日~12日。収穫は50 hL/haと豊作だった! 前回同様ロワール のブドウだけで仕込んでいる! 買いブ ドウはフェイ・ダンジュのビオ生産者のドメ ーヌ・デュ・ヴェルジェから! 2022年はシュ ナンの半分を3日間だけソーヴィニヨンの ジュースでアンフュージョンしている! ワ イン名はジャズミュージシャン「アーチ ェップ」のアルバム名から! 残糖は 1.1g/L。SO ₂ は無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月2日とブドウが早熟だった! 収量は35hL/haと霜に当たったにもか かわらず例年並みの量を確保できた! ワ イン名は区画の名前で、ル・ルシュフェ ールとル・シャン・ブコーの間にある! La Jouteには中世の騎馬槍試合の意味が あり、シュナンとシャルドネを二人の騎士 に例えお互いの品種の良さがぶつかり 合うイメージも同時に重ねている! 残糖 は0.3g/L。SO ₂ は樽熟成中に15mg/L添 加。ノンフィルター!

46.-15. VdF Le Rouchefer 2022 ル・ルシュフェール(白)		★new★ 46.-32. VdF Combo 2022 コンボ(マセラシオン)		46.-28. VdF Bangarang 2022 バンガラング(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ミュスカブティグレン80%、 カベルネフラン20%	品種	カベルネフラン50%、 グロローグリ25%、ガメイ25%
樹齢	46年	樹齢	15年～45年	樹齢	37年平均
アルコール度数	15%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12%
土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	砂岩質、粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ミュスカの30%除梗破碎しそこに全房 70%を加え木桶タンクで12日間 カベルネはダイレクトプレス	マセラシオン	全てファーバータンクでの仕込み カベルネフランはダイレクトプレス、グロロー グリは除梗後4日間マセラシオン、ガメイは全 房で1週間マセラシオンカルボニック
醗酵	自然発酵で8ヶ月	醗酵	自然発酵で2週間～3ヶ月	醗酵	自然発酵で1週間～1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	ミュスカは古樽、 カベルネはステンレスタンクで5ヶ月 その後アッサンブラージュして ステンレスタンクタンクで1ヶ月	熟成	カベルネフランとグロローグリは ステンレスタンク、ガメイは古樽で5ヶ月 その後アッサンブラージュして セメントタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 オマール海老のグラタン	マリアージュ (生産者)	カーン風トリップの煮込み、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	トマトのブルスケッタ、 ジャンボンペルシエ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2024年～2026年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金がかかったイエ ロー。黄桃、カリン、エゴマ、はちみつの香 り。ワインはフルーティーかつふくよかで、 熟した果実のまったりとしたエキスにボ リュームがあり、鉱物的なミネラルがタイト な骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるオレンジがか ったサーモンピンク。マスカット、パパイヤ、 白いバラ、キンモクセイの香り。ワインは スマートかつ鼻に抜けるフレーバーが華 やかで、みずみずしいエキスに溶け込む 紅茶のような繊細なタンニンの凝縮味が 心地よい！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。イチ ゴ、クランベリー、ボンボンの香り。ワイン はフレッシュかつジューシーで、赤い果実 の明るくはじけるような酸とチャーミング な果実味、繊細なタンニンのバランスが 超絶妙！
希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600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27日と敢えて遅摘みにし往 年のルネモスタイルに仕上げた！収量 は春の遅霜の被害により30hL/haとやや 減収だった！ルシュフェールは区画名で 他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土 であることが名前の由来！残糖は3g/L。 SO ₂ は樽熟成中に15mg/L添加。ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日はミュスカが8月12日、カベルネ が9月20日。収量は30 hL/ha。ミュスカの マセラシオンにカベルネロゼをアッサン ブラージュしたヴァン・ド・ソワフ！ミュスカ はルーシヨンのドメーヌ・カルテロルの買 いブドウ、カベルネは自社畑から！ワイン 名は南のブドウに北のブドウを混ぜた ら最高のパフォーマンスが得られたとい う意味を込めて、Combo(ゲーム用語の 「連続技」と命名した！SO ₂ はミュスカの マセラシオン後に10mg/L、瓶詰前に 10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日～25日。収量は豊作 で50 hL/ha！ドメーヌのブドウを使った ヴァン・ド・ソワフがビズに対しバンガラ ングはネゴスのブドウのヴァン・ド・ソワフ！ 買いブドウはフェイ・ダンジュのドメーヌ デュ・ヴェルジェと自社畑から！ワイン名 はジョゼフとシルヴェストルの幼少の頃 好きだったスピルバーグ映画Hookの戦 闘モードの雄叫びを乾杯の音頭に掛け てこう名付けた！SO ₂ はアッサンブラ ージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.September-2023」
ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)

VCN° 46



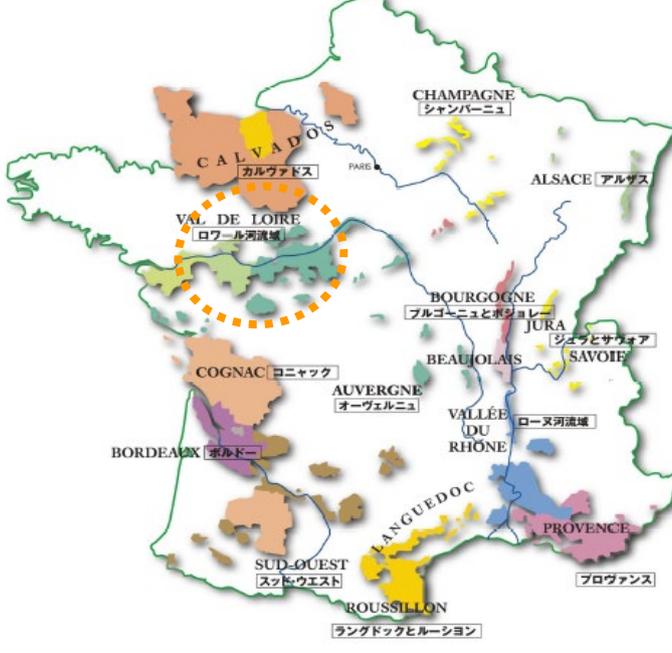
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Sylvestre et Joseph MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ>サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴェニエール
歴史	ルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

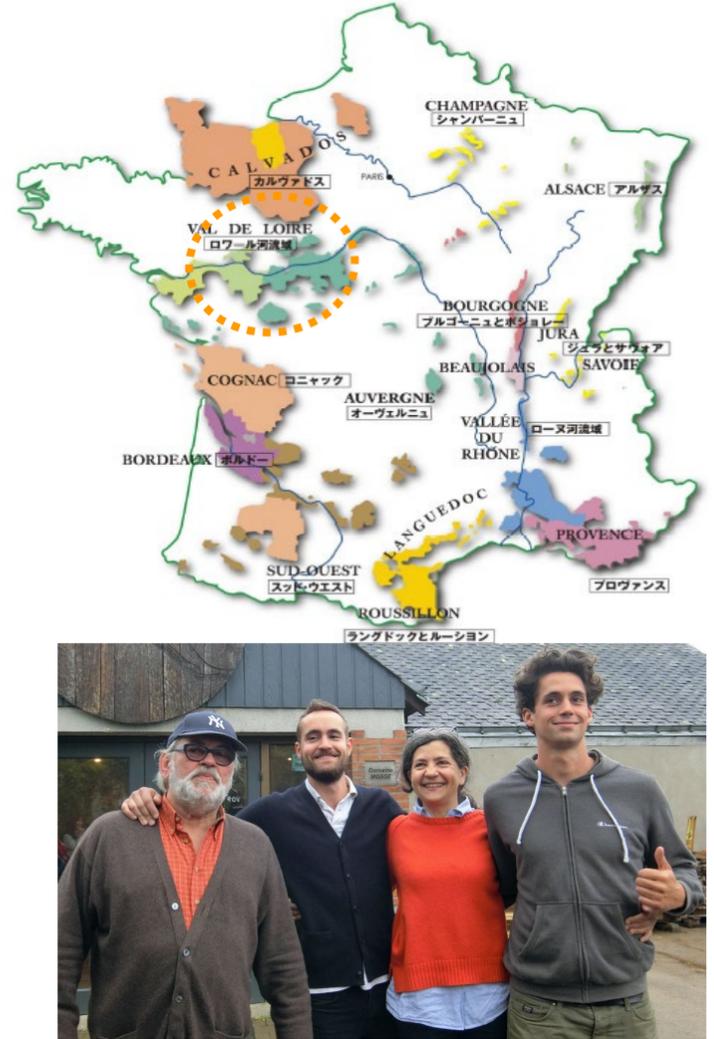
46.-6. VdF Magic of Juju 2021 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-1. VdF Chenin 2021 シュナン(白)		46.-26. VdF La Joute 2021 ラ・ジュット(白)	
品種	シュナン60%、ソーヴィニヨンブラン40%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン80%、シャルドネ20%
樹齢	25年平均	樹齢	22年平均	樹齢	16年~34年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト・クオーツ
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 シュナンは古樽で1ヶ月、 ソーヴィニオンはステンレスタンクで2ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	シュナンは228Lの古樽で6ヶ月、 ソーヴィニオンはステンレスタンクで6ヶ月 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3週間	熟成	228Lの古樽で6ヶ月	熟成	228Lの古樽で8ヶ月 アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで3週間
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ、 イカとそら豆のバジル和え	マリアーージュ (生産者)	小魚のフリット、 蟹とグレープフルーツのサラダ、 ホウボウのポワレプロヴァンス風	マリアーージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 カキのグラタン、 若鶏のロースト
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10℃
テイस्टینگ 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、青リンゴ、グラスシーなハーブの香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで、塩気のある滋味深いスレンダーなエキスをレモンのようなシャープな酸が引き締める！	テイस्टینگ コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。白桃、洋ナシのコンポート、火打石の香り。ワインはピュアかつタイトで、透明感のあるエキスに塩気のある滋味深い旨味が詰まっています。余韻にレモンのようなシャープな酸と心地よいミネラルの苦みが残る！	テイस्टینگ コメント	色合いは透明感のあるイエロー。熟したパイナップル、カシューナッツ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスに旨味がぎゅぎゅ詰まっています。塩辛いくらいに凝縮したミネラルとエキスに溶け込んだ強かな酸が上品な骨格を形成する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月6日~10日。収穫量は60hL/haと豊作だった！前回はロワールとガイヤックのブドウのアッサンブラージュだったが、今回はロワールのブドウだけで仕込んでいる！買いブドウはフェイ・ダンジュビオ生産者のドメーヌ・デュ・ヴェルジェから！ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名から！残糖は0.5g/L。SO ₂ は無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は霜とミルデューの被害により12hL/haと大幅減収！アンジュのSaint Lambert du Lattay地区とBeaulieu sur Layon地区にある4つの畑のシュナンで仕込んだモスのスタンダードワイン！残糖は0.7g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は霜とミルデューの被害により15hL/haと大幅減収！ワイン名は区画の名前で、ル・ルシュフェールとル・シャン・ブコーの間にある！La Jouteには中世の騎馬槍試合の意味があり、シュナンとシャルドネを二人の騎士に例えお互いの品種の良さがぶつかり合うイメージも同時に重ねている！残糖は0.5g/L。SO ₂ はアッサンブラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！

46.-15. VdF Le Rouchefer 2021 ル・ルシュフェール(白)		46.-27. VdF Cabernet-Franc Vintage 2018 カベルネフラン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン
樹齢	45年	樹齢	35年~55年
土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	40hLの木桶タンクで3週間
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で14日間
熟成	25hLのフードルで12ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 その後樽をセクションし25hLの フードルで14ヶ月熟成
マリアージュ (生産者)	生ウニのキャビア添え、 アワビのステーキ、 クロタンドシャビニオルチーズ	マリアージュ (生産者)	鶏のレバーペースト、 ロニョンドヴォー、 鹿肉のロティグランヴヌールソース
ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10℃	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	色合いは輝きのある淡いイエロー。梨、メロン、白い花、エゴマ、火打石の香り。ワインはピュアかつ上品なストラクチャーにフィネスがあり、透明感のあるダシのようなエキスに塩気のある凝縮したミネラルが溶け込む！	テイスティング コメント	色合いはやや茶色がかった深いガーネット。カンス、バラの花弁、ユーカリ、花山椒の香り。ワインは柔らかくしなやかでコクのある果実味が染み入るように優しく、後から塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量はミルデューの被害はあったが霜対策がしっかりと行われたおかげで30hL/haと辛うじて最低収量を確保できた！ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来！残糖は0g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は35hL/ha。10ヶ月寝かせたキュヴェ・カベルネフランの中から最良の樽をセクション、さらに14ヶ月大樽で熟成し、瓶詰め後2年間、合計4年ワインを寝かせてリリースしたワンランク上の赤ワイン！SO ₂ は大樽に移す時に10 mg/L、瓶詰め時に10mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

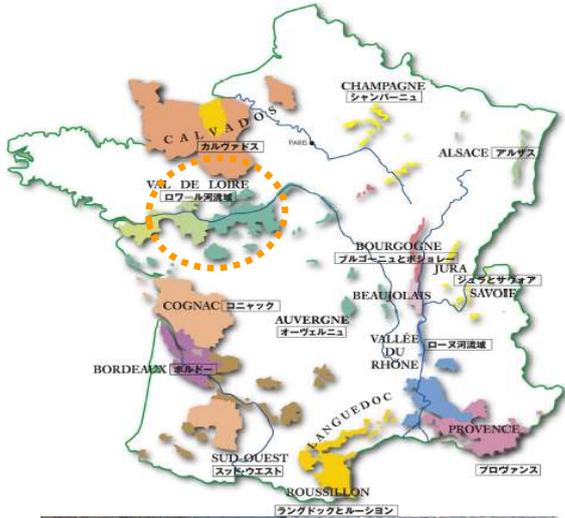
46.-8. Vin Mousseux 2021 Moussamoussettes ヴァン・ムスムサムセット(ロゼ泡)		46.-1. VdF Chenin 2020 シュナン(白)		46.-26. VdF La Joute 2020 ラ・ジュット(白)	
品種	ピノドニス34%、グロロー33%、カベルネフラン33%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン80%、シャルドネ20%
樹齢	36年平均	樹齢	21年平均	樹齢	15年~33年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト・クオーツ
一次醱酵	自然発酵 セメントタンクで1ヶ月半	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵&熟成	瓶内で13ヶ月~	醱酵	自然発酵で1ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンク、セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ(生産者)	アペリティブ、トマトのブルスケッタ、鯛のカルパッチョ	マリアーージュ(生産者)	アサリの白ワイン蒸し、イカのソテーラビゴットソース、手長エビとホタテのナーージュ仕立て	マリアーージュ(生産者)	アワビのステーキ、ローストチキン、クロタンドシヤビニョルチーズ
ワインの飲み頃	2023年~2026年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10℃
テイastingコメント	色合いは少し濁りのあるサーモンピンク。リュバーク、グロゼイユ、バラの香り。ワインはドライかつ泡立ちが繊細で生き生きとした酸があり、イチゴのようなフレッシュなエキスに溶け込むほんのりビターで滋味深いミネラルが味わいにメリハリを与える!	テイastingコメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。洋ナシのコンポート、ニフトコの花、カテキン、火打石の香り。ワインは軽くクリスピーではっきりとしたストラクチャーがあり、ダシのような塩気のあるエキスを骨格のある酸、筋肉質なミネラルがタイトに引き締める!	テイastingコメント	色合いは透明感のあるイエロー。黄桃、パイナップル、アカシア、ハチミツの香り。ワインはフルーティーで、横に広がるまったりとしたエキスに塩気のある凝縮した旨味、筋肉質なミネラルが溶け込み上品な骨格を形成する!
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに!	収穫日はピノドニスとグロローが9月16日、カベルネフランが9月30日。収量は霜とミルデューの被害で30hL/haと例年より40%減! 残糖は1g/L以下のエクストラブリュット! デゴルジュマンなし! 買いブドウはフェイ・ダンジュのビオ生産者ドメヌ・デュ・ヴェルジェから! ワイン名はルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! ガス圧は3.0Bar。SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日~23日。収量は38hL/ha。元々はACアンジュ白だが、2016年のアンジュ白が申請が遅れたことでAOCが取れなかった。それ以降AOCの申請を止めVdF Chenin(シュナン)でリリースすることに決めた! 残糖は1.5g/L。SO ₂ はマロラクティック発酵後と瓶詰前のスーティラーージュ後に合計20mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月5日と例年よりも2週間早い! 収量は30hL/ha。ワイン名は区画の名前で、ル・ルシュフェールとル・シャン・ブコーの間にある! La Jouteには中世の騎馬槍試合の意味があり、シュナンとシャルドネを二人の騎士に例えお互い50:50の同戦力でぶつかり合うイメージも同時に重ねている! 残糖は1.8g/L。SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

★new★ 46.-30. VdF Nova 2020 ノヴァ(アンフュージョン)		★new★ 46.-31. VdF Initial Carbo 2020 イニシャル・カルボ(マセラシオン)		46.-22. VdF Bisou 2021 ビズ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロローグリ50%、 カベルネフラン25%、ガメイ10%、 グロロー黒10%、シュナン5%
樹齢	51年平均	樹齢	69年平均	樹齢	38年平均
土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	アンフュージョン 50%ブドウを直接プレスした ジュースに50%除梗したブドウを浸し 25hLの木桶タンクで218日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 25hLの木桶タンクで12日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで4~10日間
醗酵	自然発酵で10日間	醗酵	自然発酵で3週間	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	25hLの木桶タンクで10ヶ月	熟成	228Lの古樽で10ヶ月	熟成	75%フードル(大樽)、20%古樽、 5%ステンレスタンクで8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)	マテ貝の白ワイン蒸し、 ウナギの白焼き、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ホロホロ鳥とオレンジのロースト、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 トマトファルシ、 モルトソーセージ
ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	色合いは黄金色がかかった透明感のある イエロー。洋ナシ、白桃のコンポート、ア カシアの香り。ワインはピュア&フルー ティで透明感のあるエキスにはっきりと したストラクチャーがあり、塩気のあるミ ネラルの旨味を紅茶のようなタンニンの 収斂味が包み込む！	テイステイング コメント	色合いは輝きのある黄金色。オレンジ、 カリン、黄色いバラ、ハチミツの香り。ワ インはピュアかつフルーティーで、濃縮オ レンジのような酸のある柑橘系のエキス に滋味深いミネラル、紅茶のような優し いタンニンの収斂味が溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるルビー。サク ランボ、クランベリー、ザクロ、ボンボ ンの香り。ワインはフレッシュかつ軽 快で優しくチャーミングな酸があり、み ずみずしい果実味を鉱物的なミネラ ル、若いタンニンの収斂味がジワッと 引き締める！
希望小売価格	8,350円(税込9,185円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370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23日。収量はオイディオ ムの被害により25hL/ha！レ・ボンヌ・ ブランシュのジュースに半分除梗したブ ドウを漬け込み試験的にアンフュージョ ンで仕込んだ！ワイン名は、このキュ ヴェをつくる際に誰にも助言を求めず仕 込んだことから「全く新しい独自のキュ ヴェ」という意味を込めてラテン語で Novaと名付けた！残糖は0.5g/Lの完 全辛口！SO ₂ はスーティラージュ後に 15mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量はオイディオ ムの被害により25hL/ha！ワイン名はレ・ ボンヌ・ブランシュの中の古樹の区画イ ニシャルBBのブドウを完全マセラシオン カルボニックで仕込んだことから、イニ シャル・カルボと命名された！残糖は 0.4g/Lの完全辛口！SO ₂ はスーティラー ジュ後に15mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日~10月5日。収量 は霜とミルデューの被害により25 hL/haと前年に比べて50%減！ブド ウは100%自社畑から！長熟を前提 とした「カベルネ・フラン」とは真逆の コンセプトでつくられたヴァン・ド・ソ ワフ！以前はLe Grosの名前でリリー スされていたが、2019年にヴァン・ド・ ソワフのイメージに合うBisou(ハグす る)という明るい名前に変更された！ SO ₂ はアッサンブラージュの時に15 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 46	「Version.March-2022」 ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)																						
		<table border="1"> <tr> <td>生産者</td> <td>Agnes et Rene MOSSE</td> </tr> <tr> <td>国>地域>村</td> <td>フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ</td> </tr> <tr> <td>AOC</td> <td>アンジュ、コト・デュレイヨン、サヴェニエール</td> </tr> <tr> <td>歴史</td> <td>現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメーヌを管理する。</td> </tr> <tr> <td>気候</td> <td>1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。</td> </tr> <tr> <td>畑総面積</td> <td>16 ha</td> </tr> <tr> <td>農法</td> <td>ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)</td> </tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td> </tr> <tr> <td>ドメーヌのスタッフ</td> <td>6人、季節労働者数人</td> </tr> <tr> <td>趣味</td> <td>カメラ、旅行</td> </tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>完熟したきれいなブドウを収穫すること！</td> </tr> </table>	生産者	Agnes et Rene MOSSE	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ	AOC	アンジュ、コト・デュレイヨン、サヴェニエール	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメーヌを管理する。	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	畑総面積	16 ha	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人	趣味	カメラ、旅行	生産者のモットー
生産者	Agnes et Rene MOSSE																						
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ																						
AOC	アンジュ、コト・デュレイヨン、サヴェニエール																						
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメーヌを管理する。																						
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。																						
畑総面積	16 ha																						
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)																						
収穫方法	100%手摘み、畑で選果																						
ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人																						
趣味	カメラ、旅行																						
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！																						

46.-8. Vin Mousseux 2020 Moussamoussettes ヴァン・ムスー ムサムセット(ロゼ泡)		46.-6. VdF Magic of Juju 2020 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-7. AC Savennières Arena 2019 サヴェニエール アレナ(白)	
品種	ピノニス34%、グロロー33%、カベルネフラン33%	品種	シュナン70%、ロワン・ド・ロイユ30%	品種	シュナンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	35年~46年	樹齢	17年
土壌	粘土質・シスト	土壌	石灰質・粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
一次醱酵	自然発酵 セメントタンクで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12ヶ月~	醱酵	自然発酵 シュナンは古樽で1ヶ月、 ロワン・ド・ロイユは古樽で14ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	シュナンは古樽で6ヶ月、 ロワン・ド・ロイユは古樽で19ヶ月 アッサンブラージュ後ファイバータンクで 1ヶ月半	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフやブルスケッタなどのオー ドブル料理など	マリアージュ (生産者)	アサリやムール貝などのプランチャや 白身魚のムニエルなど	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥などの家禽料理やマト ロート、クネルなどの川魚料理
ワインの 飲み頃	2022年~2025年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リューパーブや小梅のような甘酸っぱい 香りに、洋菓子のアンゼリカのような ハーブの香りが重なる。ワインはドライ かつイチゴのようなフレッシュなエキス に清涼感があり、キメの細かい泡と酸、 ほんのりビターで滋味深いミネラルが 味わいにメリハリを与える！	テイasting コメント	白桃や梨のコンポートのような甘い香り に火打石やフュメのようなスモーキーな 香りが重なる。ワインはフレッシュ&フ ルーティーで透明感のあるエキスに塩 気のある旨味が詰まっています、滋味豊 かなミネラルとシャープな酸が骨格を引 き締める！	テイasting コメント	パイナップルやオレンジの熟した果実 の香りにニフトコの花などの白い花、 ブリオッシュのような甘い香りが重なる。 ワインはフルーティーかつスパイシー で透明感のある旨味エキスにふくよ かな厚みがあり、塩気のある伸びや かな酸、筋肉質で鉱物的なミネラル が骨格を支える！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850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10日。収量は豊作で 60hL/ha！残糖は2g/L以下のエクスト ラブリュット！デゴルジュマンなし！買 いブドウはフェイ・ダンジュのビオ生産 者ドメーヌ・デュ・ヴェルジェから！ワイ ン名はルネの友人の子供の名前、男の 子「ムサ」と女の子「ムセット」を合 わせて命名した！ガス圧は5.4Bar。SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！ ※泡に勢い があるため、良く冷やして、斜め45度 に瓶を傾けてご開栓くださいませ	ちなみに！	収穫日は9月2日~4日、7日。収穫量は 40 hL/ha。シュナンに樽熟19ヶ月のロ ワン・ド・ロイユをアッサンブラージュ。買 いブドウはフェイ・ダンジュのビオ生産 者のドメーヌ・デュ・ヴェルジェと、ガイヤ ックのビオ生産者のグレゴリー・オーレ ルから！ワイン名はジャズミュージシャン 「アーチャー・シェップ」のアルバム名か ら！残糖は1 g/L以下の辛口。SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。春の遅霜により 収量は15 hL/haと例年の50%減だっ た！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で 砂の意味がある。サヴェニエールの土 壌が海から運ばれた風成土であるこ とからこの名前を付けたとのこと！残 糖は1.8g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

★new★ 46.-28. VdF Bangarang 2020 バンガラング(赤)		46.-22. VdF Bisou 2020 ビズ(赤)		★new★ 46.-27. VdF Cabernet-Franc Vintage 2017 カベルネフラン・ヴィンテージ(赤)	
品種	ピノドニス90%、カベルネフラン10%	品種	グロロー黒30%、グロローグリ30%、ガメイ20%、シュナン20%	品種	カベルネフラン
樹齢	35年平均	樹齢	37年平均	樹齢	34年～54年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	ピノドニス30%をステンレスタンクで4日間マセラシオンカルボニック、残りの70%は直接プレス、カベルネフランは除梗してファイバータンクで2週間	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4～10日間	マセラシオン	50hLの木桶タンクで30日間
醗酵	自然発酵で2週間～1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で14日間
熟成	ピノドニスはセメントタンク、カベルネフランは古樽で4ヶ月その後アッサンブラージュしてセメントタンクで1ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、50%古樽で6ヶ月アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月その後樽をセクションし25hLのフールドで14ヶ月熟成
マリアーージュ(生産者)	生ハム・ソーセージなどのシャルキュトリーやオードブルなど	マリアーージュ(生産者)	鶏肉のガランティーヌなどの前菜料理やトマトファルシなどの肉詰め料理	マリアーージュ(生産者)	セップや黒ラッパ茸を使ったキノコ料理、黒ブーダンやレバーなどの内臓料理など
ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:13℃	ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2022年～2037年 供出温度:18℃
テイastingコメント	クランベリーのような明るい赤い果実やバラの高級な香りに黒コショウや山椒のようなスパイシーな香りが重なる。ワインはフレッシュかつ軽快でみずみずしい果実味をキュートな酸と繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイastingコメント	フランボワーズやザクロなどの明るい赤い果実にカルダモンのような清涼感のある香りが重なる。ワインはフレッシュかつチャーミングで明るく、赤い果実のジューシーなエキスの中でヴィヴィッドな酸と洗練されたミネラル、優しいタンニンが軽快に弾ける！	テイastingコメント	カシス、ミュールのジャムなどの黒い果実とピーツなどの根菜の香り。ワインはスマートかつ芳醇で染み入るように柔らかいコクとフィネスがあり、張りのある酸と、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味がバランス良く溶け込み味わいに立体感を与える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で60hL/ha！ドメヌのブドウを使ったヴァン・ド・ソワフがビズに対しバンガラングはネゴスのブドウのヴァン・ド・ソワフ！買いブドウはフェイ・ダンジュのドメヌ・デュ・ヴェルジェと自社畑から！ワイン名はジョゼフとシルヴェストルの幼少の頃好きだったスピルバーグ映画Hookの戦闘モードの雄叫びを乾杯の音頭に掛けてこう名付けた！SO ₂ はアッサンブラージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日、16日。収量は50hL/ha。ブドウは100%自社畑から！長熟を前提とした「カベルネ・フラン」とは真逆のコンセプトの下つくられたヴァン・ド・ソワフ！以前はLe Grosの名前でリリースされていたが、2019年にヴァン・ド・ソワフのイメージに合うBisou「ハグ」という明るい名前に変更された！SO ₂ はアッサンブラージュの時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日～5日。収量は30hL/ha。10ヶ月寝かせたキュヴェ・カベルネフランの中から最良の樽をセクション、さらに14ヶ月大樽で熟成し、瓶詰め後1年半、合計3年半ワインを寝かせてリリースしたワンランク上の赤ワイン！SO ₂ は大樽に移す時に10 mg/L、瓶詰め時に20mg/L添加。ノンフィルター！

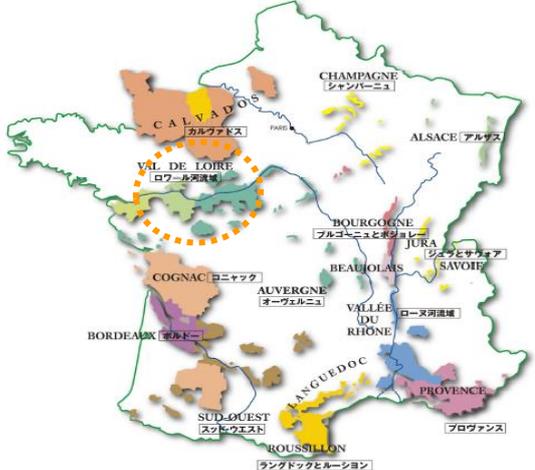


生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コト・デュ・レイヨン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-6. VdF Magic of Juju 2019 マジック・オブ・ジュジュ(白)		★new★ 46.-. Vin de la Communauté Européenne Goldeneye 2019 ゴールデンアイ(白)		46.-1. VdF Chenin 2019 シュナン(白)	
品種	シュナン40%、ソーヴィニヨン30%、 ミュスカデル30%	品種	ロワンドロイユ70%、 グリュナーヴェルトリーナー30%	品種	シュナンブラン
樹齢	20年~45年	樹齢	25年~35年	樹齢	20年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質、石灰岩・黄土	土壌	粘土質・シスト
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3週間~3ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月~8ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	60%古樽、40%ステンレスタンク で7ヶ月 全てアッサンブラージュ後ファイ バータンクで1ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月 アッサンブラージュ後ファイバータン クで1ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 生牡蠣のコンソメゼリー寄せ、 エイヒレのムニエル	マリアージュ (生産者)	チコリのサラダ、 夏野菜のゼリー寄せ、 鯛のカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	ロットのブランケットサフラン風味、 リードヴォーのムニエル、 カマンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2021年~2041年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10℃
テイasting コメント	青リンゴ、スターフルーツ、シトラス、 ミョウガ、パンの耳、火打石、潮の香 り。ワインはフレッシュかつピュアで 滑らかなエキシに透明感があり、塩 気のあるミネラルと心地よいハーブ のような苦み、鉱物的な酸がきれい に溶け込む！	テイasting コメント	グレープフルーツ、リンゴ、白桃、ア カシア、ミョウガ、ヨモギ、火打石の 香り。ワインは軽快かつみずみずし い爽快感があり、透明感のあるダシ のようなエキシにフレッシュな酸と滋 味豊かなミネラルが溶け込む！	テイasting コメント	黄桃、カリン、スモモ、マンゴスチン、 ドライアプリコット、トウモロコシ、カス タードクリームの香り。ワインは芳醇 かつふくよかでボリュームのある凝 縮したエキシがあり、鉱物的で筋肉 質なミネラルと強かで重心の低い酸 が骨格を支える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300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2日~4日、7日。収穫 量は50 hL/ha。2019年は霜の被害 によりドメヌの収量が激減したた め、ジョゼフとシルヴェストルの友人 である生産者たちがブドウを売り分 け与えてくれた！買いブドウはフェ イ・ダンジュのドメヌ・デュ・ヴェル ジュと、ガイヤックのドメヌ・ブル ス、そしてリムーのムッシュ・エス から！ワイン名はジャズミュージシャン 「アーチャー・シェップ」のアルバム名 からとった！残糖は0.3 g/L。SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月2日、18日。収量は 45hL/ha。残糖は0.5g/L。2019年は 霜の被害によりドメヌの収量が激 減したため、ジョゼフとシルヴェス トルの友人、ガイヤック生産者のグ レゴリー・オーレル、そしてオースト リアの生産者クリストフ・ヘイスが ブドウを売り分け与えてくれた！ワイ ン名はグリュナーヴェルトリーナー の熟した色(Gold)と品種ロワンドロ イユのl'huile(フランス語で目の意味) を007の映画「ゴールデンアイ」と掛 けている！残糖は0.5g/L。SO ₂ は発 酵後に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日、26日。収量は 霜の被害により15hL/haと60%減！ 元々はアンジュ白だが、2016年の アンジュ白が申請が遅れたことでAOC が取れなかった。それ以降AOCの 申請を止めVDF Chenin(シュナン) でリリースすることに決めた！残糖 は1g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティ ラー・ジュ後に15mg/L添加。ノンフ ィルター！

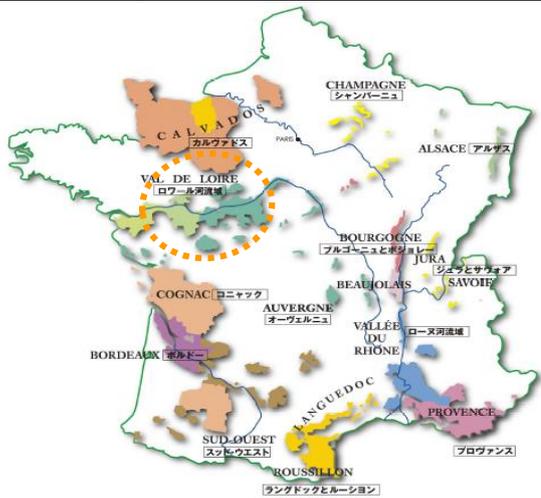
★new★ 46.-. VdF La Joute 2019 ラ・ジュット(白)		★再入荷★ 46.-7. AC Savennières blanc Arena 2018 サヴェニエール アレナ(白)		46.-. VdF Bisou 2019 ビズ(赤)	
品種	シュナンブラン50%、シャルドネ50%	品種	シュナンブラン	品種	グロロー黒20%、ピノドニス20%、グロローグリ15%、ガメイ15%、コー15%、カベルネフラン15%
樹齢	14年～32年	樹齢	16年	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・シスト・クオーツ	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニックファイバータンクで7日間カベルネフランは直接プレス
醱酵	自然発酵で2週間	醱酵	自然発酵で10ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ(生産者)	舌平目のムニエル、ローストチキン、サントモールチーズ	マリアージュ(生産者)	手長エビのエチュベ、モルトソーセージのプリオッシュ包み、カンタルチーズ	マリアージュ(生産者)	生ハム・ソーセージ、ジロール茸のソテー、鶏モモ肉のバロティース
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2021年～2026年 供出温度:14℃
テイステイングコメント	パイナップル、アプリコット、カリン、アカシア、ハチミツ、タール、火打石の香り。ワインは芳醇かつフルーティーでボリュームがあり、透明感のある滑らかなエキスにスパイスで骨格のある滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	洋ナシ、みかん、ミラベル、ニワトコの花、ヘーゼルナッツ、プリオッシュの香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のある旨味エキスに洗練されたふくよかさが、骨格のある酸、緻密で鉱物的なミネラルが余韻に連れてせり上がる！	テイステイングコメント	イチゴ、ザクロ、シャクヤク、カーネーション、バジル、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで明るく、赤い果実のみずみずしいエキスの中でヴィヴィッドな酸と洗練されたミネラル、優しいタンニンが軽快に弾ける！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は霜の被害により20hL/haと少なかった！ワイン名は区画の名前で、ル・ルシュフェールとル・シャン・ブコーの間にある！La Jouteには中世の騎馬槍試合の意味があり、シュナンとシャルドネを二人の騎士に例えお互い50:50の同戦力でぶつかり合うイメージも同時に重ねている！残糖は1.4g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラージュ後に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45hL/haとかつてない豊作だった！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴェニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！残糖は4 g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に20mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hL/ha。長熟を前提としたドメーヌ赤の代表格「カベルネ・フラン」とは真逆のコンセプトの下つくられたヴァンド・ソワフ！前回2018年はBisouではなくLe Grosの名前でリリースしている！今回ヴァンド・ソワフのイメージに合うBisou「ハグ」という明るい名前に変更された！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

46.-3. VdF Cabernet-Franc 2018 カベルネフラン(赤)	
品種	カベルネフラン
樹齢	35年～55年
土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	40hlの木桶タンクで3週間
醱酵	自然発酵で14日間
熟成	40hlの木桶タンクで10ヶ月
マリアージュ(生産者)	冷製ブーダン、牛肉のレバーソテー、鹿肉のロースト
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃
テイステイングコメント	カシス、ミュールのジャム、スマイレ、バラの花弁、黒オリーブ、メントール、ナツメグ、クローブの香り。ワインはスマートかつ上品なストラクチャーがあり、コクのあるチャーミングな果実味を繊細な酸、洗練されたミネラル、キメ細かいタンニンが支える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は35hL/ha。モスを代表する赤！2018年は質量共に恵まれた当たり年だった！2018年から古樽での熟成から蓋の付いた密閉できる木桶タンクでの熟成に変えた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメーヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオダイナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-8. Vin Mousseux 2018 Moussamoussettes ヴァン・ムスー ムサムセット(ロゼ泡)		46.-1. VdF Chenin 2018 シュナン(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2018 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)	
品種	ピノドニス70%、グロロー30%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	19年平均	樹齢	49年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
一次醱酵	自然発酵 セメントタンク90%、古樽10%で13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11ヶ月~	醱酵	自然発酵で8ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	チヨリソー、 グジェール	マリアーージュ (生産者)	アンドウイユ、 モルビエチーズ	マリアーージュ (生産者)	マトウダイのボワレ、 サントモールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	スモークサーモンのカナッペ	マリアーージュ (日本向け)	ヤリイカのトマト煮 サフラン風味	マリアーージュ (日本向け)	ホタテと牡蠣のタルタル
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:10°C
テイasting コメント	フランボワーズ、ザクロ、スモモ、イチゴのジャム、カーネーション、スポンジケーキ、青竹、海藻の香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで滋味深く、まったくしたエキスを溶け込むシャープな酸と鉱物的なミネラルに苦みを柔らかなムースが包み込む!	テイasting コメント	パイナップル、アプリコット、カリン、アカシア、ハチミツ、タール、火打石の香り。ワインは芳醇かつフルーティーでボリュウムがあり、透明感のある滑らかなエキスをスパイシーで骨格のある滋味深いミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	リンゴ、クエッチ、シトラス、ニワトコの花、ソーダ水の香り。ワインはエレガントかつヴィヴィッドでフィネスと透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エキスを骨格のある上品な酸、塩気のある筋肉質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)	希望小売価格	3,700円(税込3,996円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに!	収穫日は9月7日~12日。収量は大豊作で70hL/ha!! 残糖は2g/L以下のエクストラブリュット! デゴルジュマンなし! 買いブドウはフェイ・ダンジュのピオ生産者ドメーヌ・ベルジェから! ワイン名はルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! SO ₂ は一時発酵後に20 mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月18日、25日、27日、28日。収量は35hL/ha。元々はアンジュ白だが、2016年のアンジュ白が申請が遅れたことでAOCが取れなかった。それ以降AOCの申請を止めVDF Chenin(シュナン)でリリースすることに決めた! 残糖は2.8g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスティーラーージュ後に計20mg/L添加。軽くフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500mL)の希望小売価格は7,500円(税込8,250円)になります	ちなみに!	収穫日は9月15日、17日。収量は35hL/ha。レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。レ・ボンヌ・ブランシュの表層は基本的に粘土とシストで構成されている。ブドウの根が直ぐに母岩届くため、出来上がるワインはシストの影響をダイレクトに受けやすい。残糖は0.5g/Lの完全辛口! SO ₂ はスティーラーージュ後に15mg/L添加。ノンフィルター!

46.-7. AC Savennières blanc Arena 2018 サヴニエール アレナ(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2018 ル・ルシュフェール(白)		46.-21. VdF Marie-Besnard 2015 マリー・ベナール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	16年	樹齢	42年	樹齢	77年
土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト
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10ヶ月	醱酵	自然発酵で9ヶ月	醱酵	自然発酵で20ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長エビのエチューベ、 モルトソーセージのプリオッシュ包み、	マリアージュ (生産者)	オマール海老のオレンジソース、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	ロットのメダイヨンカレー風味、 ホロホロ鳥とリンゴのロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とマッシュルームの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンのソテーと新玉ねぎのピュレ	マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズとチコリのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	洋ナシ、みかん、ミラベル、ニフトコの花、ヘーゼルナッツ、プリオッシュの香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のある旨味エキスを洗練されたふくよかさが、骨格のある酸、緻密で鉱物的なミネラルが余韻に連れてせり上がる！	テイステイング コメント	はっさく、オレンジ、ナシのコンポート、マーマレード、ユーカリ、モミの木、プリオッシュの香り。ワインはヴィヴィッドかつフルーティーでストラクチャーがあり、ネクターのようにリッチな旨味エキスを塩気のある凝縮したミネラルが上品に溶け込む！	テイステイング コメント	スターフルーツ、カリン、洋梨のコンポート、フェネル、昆布ダシ、火打石の香り。ワインはピュアかつスパイシーで透明感のあるダシのように澄んだエキスがあり、後から塩辛く凝縮した旨味と緻密で鋭利なミネラルの収斂味が余韻に連れてせり上がる！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hL/haとかつてない豊作だった！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！残糖は4 g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に20mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月18日、19日。収量は30hL/ha。ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来！残糖は4g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に18mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は日照りとヴィエーユヴィーニュによる収量減により9hL/haだった！マリー・ベナールはル・ルシュフェールの隣にある1haの畑で、ルネモスの所有する畑の中で一番樹齢の古い畑！熟成期間が約2年と将来を見据えて長期熟成に今回試験的にチャレンジした！残糖は1.4g/L。SO ₂ は熟成中と瓶詰前のスーティラージュ後に18mg/L添加。ノンフィルター！
46.-20. VdF Overmars 2018 オーフェルマルス(マセラシオン)		46.-22. VdF Le Gros 2018 ル・グロ(赤)		46.-3. VdF Cabernet-Franc 2017 カベルネフラン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	グロローノワール50%、 グロローグリ30%、ガメイ20%	品種	カベルネフラン
樹齢	19年平均	樹齢	35年平均	樹齢	34年～54年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	25hLのフードルで6日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタックでガメイとグロローノ ワールは8日間、グロローグリは10日間	マセラシオン	50%は除梗したブドウを50hLの木桶樽 で8日間、50%は全房ブドウをステンレ スタックで10日間マセラシオンカルボ ニック
醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然発酵で20日間	醱酵	自然発酵で21日間
熟成	25hLのフードルで8ヶ月	熟成	古樽50%、ステンレスタック50%で9ヶ月	熟成	50hLの木桶タンク70%、 古樽30%で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 カーン風トリップの煮込み	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 牛肉とパプリカのプロジェクト	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 鰻のマトロート
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト 蜂蜜とスパイスソース	マリアージュ (日本向け)	豚バラのコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	白桃、洋ナシ、巨峰、カモミュー、スズラン、ジャスミン、杏仁豆腐の香り。ワインはスパイシーで塩辛く凝縮した旨味エキスをストラクチャーがあり、洗練された力強いミネラルと紅茶のような上品なタンニンの渋味が骨格を調える！	テイステイング コメント	フランポワーズ、グロゼイユ、パラ、シャクヤク、ジンジャー、白コショウ、山椒の香り。ワインは艶やかかつ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、スパイシーなミネラルと優しいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイステイング コメント	カシス、ドライプルーン、バラの花弁、甘草、クローブ、ナツメグ、漢方薬の香り。ワインは柔らかくしなやかで野趣味溢れる果実味に清涼感があり、骨太な酸と塩気のあるミネラル、キメの細く繊細なタンニンが味わいにメリハリを与える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785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3,996円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は30hL/ha。マセラシオンのワインが全般的に好きなジョゼフとシルヴェストルが、シュナンの可能性を広げるために仕込んだ！マセラシオンのオレンジ＝オランダのサッカー代表ユニフォームのオレンジを掛け、彼らの好きな元オランダ代表選手オーフェルマルスの名前をワイン名にした！SO ₂ は瓶詰前のスーティラージュ後に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日。収量は40 hL/ha。ドメヌ赤の代表格カベルネフランとは真逆のコンセプトでつくられたヴァン・ド・ソフフ！ワイン名Grofはグロローの頭文字。SO ₂ は瓶詰前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9月26日～28日。収量は30hL/ha。2017年は例年よりもブドウの完熟がマイルドで酸が多く残った年！酸に合わせてエレガントに仕上げるために、半分マセラシオンカルボニック、半分除梗で仕込みアッサンブラージュ！SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。ノンフィルター！



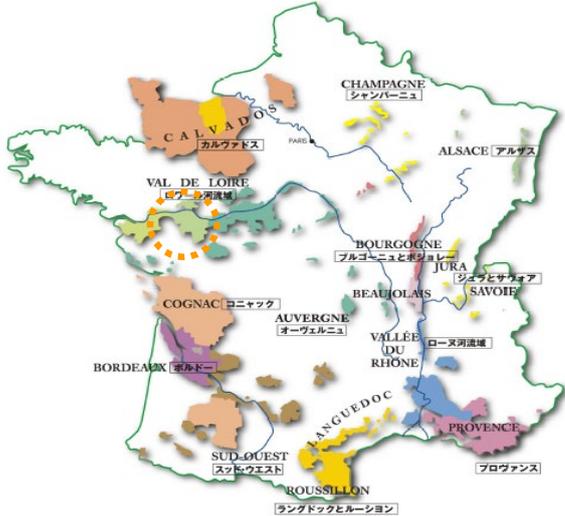
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイオン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニエロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. VdF Chenin 2017 シュナン(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2017 ル・ルシュフェール(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2017 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	18年平均	樹齢	41年	樹齢	48年
土壌	粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で8ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で9ヶ月
熟成	ステンレスタンク50%、 古樽50%で10ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白子のベニエ、 ヒラメのムニエル	マリアーージュ (生産者)	オマール海老のサフランソース、 ホロホロ鳥のコンフィ	マリアーージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 若鶏のブランケット
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのポワレ カルダモン風味	マリアーージュ (日本向け)	コンテのグランタン	マリアーージュ (日本向け)	鴨の蜂蜜スパイス焼き
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~2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	パイナップル、オレンジ、マンゴー、 マーマレード、レモンガラス、鉱石の 香り。ワインは滑らかかつフルー ティーで透明感のある旨味があり、 ほんのり甘みのある白い果実のエ キスに繊細で強かな酸と緻密なミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ネクタリン、パイナップル、アカシ ア、キャラメル、パネトーネ、グラン マニエの香り。ワインは力強かつ ボリューム豊かでストラクチャーが あり、塩気のある凝縮した旨味を噛 み応えのある筋肉質なミネラルがじ わっと引き締める！	テイステイング コメント	カリン、タルタタン、ドライアプリコッ ト、デイツ、ヘーゼルナッツ、黒糖、 乾燥ポルチーニの香り。ワインは上 品かつ複雑でハチミツ水のようにほ んのり甘い旨味エキスに緻密なミネ ラルがぎゅっと詰まっています、繊細で 強かな酸ときれいに融合する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、19日、21日。収量は遅霜の被害により20hl/haと50%減。元々はアンジュ白だが、前年のアンジュ白が申請が遅れたことでAOCが取れなかった。それ以降AOCの申請を止めVDF Chenin(シュナン)でリリースすることに決めた！残糖は3.9g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に10mg/L添加。再発酵防止のフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500mL)の希望小売価格は7,500円(税込8,100円)になります	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は遅霜の被害により18hl/haと40%減。ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来！残糖は4.2g/L。SO ₂ はスーティラーージュ後に20mg/L添加。再発酵防止のフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月26日、28日。収量は遅霜の被害により15hl/haと50%減。レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイオン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる！残糖は4g/L。SO ₂ はスーティラーージュ後に10mg/L添加。再発酵防止のフィルター有。

46.-3. VdF Cabernet-Franc 2016 カベルネフラン(赤)		46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルーージュ(赤)	
品種	カベルネフラン	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニオン10%
樹齢	33年~53年	樹齢	25年平均
土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	40hlの大樽(フードル)で15日間	マセラシオン	木桶タンクで10日間
醱酵	自然発酵で20日間	醱酵	自然発酵で2週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ブーダンノワール、 牛肉のタルタルステーキ	マリアーージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニョンドヴォーのマスタードソース
マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉とアンディーヴのロースト	マリアーージュ (日本向け)	ポーク・ビーンズ
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	カシス、スマレ、バラの花弁、クローブ、ナツメグ、なめし革、生肉、鉄分の香り。ワインはしなやかに野趣味溢れる果実味に清涼感があり、染み入るように優しく、ほんのりピターでキメ細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイステイング コメント	カシス、ドライプルーン、ドイツ、スマレ、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若い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	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月22日~24日。2016年は春の遅霜とミルデュエの影響で収量は8hl/haと80%減！2/3クロ・ド・ロールモーとレ・ボンヌ・ブランシュの区画のカベルネフランに1/3フェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者のカベルネフランがアッサンブラージュされている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている！ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L添加。ノンフィルター！



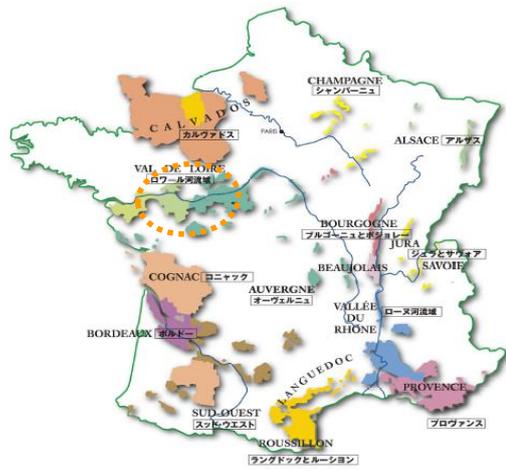
地図提供: フランス食品振興会

生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ>サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！



46.-8. Vin Mousseux Brut Nature 2017 Moussamoussettes ヴァン・ムスーブリュット・ナチュール ムサムセット(ロゼ泡)		46.-6. VdF Magic of Juju 2017 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-7. AC Savennières blanc Arena 2016 サヴニエール アレナ(白)	
品種	ピノニス60%、グロロー40%	品種	シュナンブラン80%、グロローグリ20%	品種	シュナンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	25年平均	樹齢	14年
土壌	微砂の混じる粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
一次発酵	自然発酵 ホーロータンクで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10ヶ月+α	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で9ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サーモンとアボガドのタルタル、ソーセージのポトフ	マリアーージュ (生産者)	鴨のムース、ブランケットドヴォー	マリアーージュ (生産者)	ホタテのムニエル、カンタルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	紫キャベツとツナのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	トリュフ風味のオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	牡蠣のオイル煮
ワインの飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	ピンクグレープフルーツ、リキュール、ボンボン、白粉、潮の香り。ワインはフレッシュ&ドライでキレがあり、まったりとしたピュアなエキスにタイトな酸、ほんのりリピーターなミネラル、洗練された泡がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、西洋菩提樹、タケノコ、プリオッシュの香り。ワインはピュアかつ滑らかでストラクチャーがあり、透明感のある芳醇なエキスに塩気のあるタイトなミネラルと強かな酸がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	パイナップル、洋ナシのコンポート、みかん、ヴェルヴェンヌ、西洋菩提樹、ヨーグルト、アニスの香り。ワインは上品かつピュアなエキスがまったりとまろやかで、繊細な酸と塩気のあるミネラルがじわっと口に広がる！
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	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月5日~11日。収穫量は60hL/ha。残糖は0 g/Lのエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！買いブドウはフェイ・ダンジュにあるビオ生産者ドメヌ・デュ・ヴェルジェから！ワイン名はルネの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した！SO ₂ は一次発酵後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収穫量は35 hL/ha。残糖は2 g/Lの辛口！買いブドウはフェイ・ダンジュにあるビオ生産者ドメヌ・デュ・ヴェルジェから！ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった！SO ₂ はスーティラーージュ後に18 mg/L添加。目の粗いフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月4日。収穫量は30 hL/ha。キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！残糖は4 g/L。SO ₂ は発酵中に10 mg/L、スーティラーージュ後に10 mg/L。目の粗いフィルター有り。

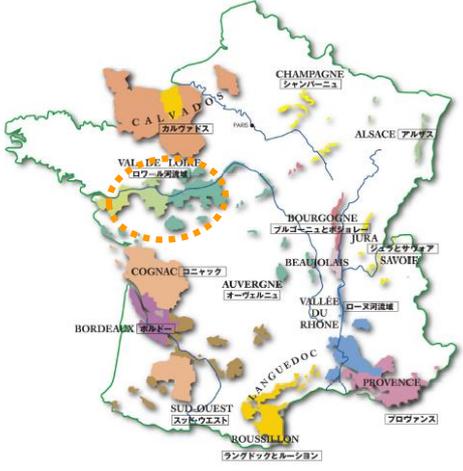
46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニオン10%
樹齡	25年平均
土壤	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで10日間
醱酵	自然発酵で2週間
熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニヨンドヴォーのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、ドイツ、スミレ、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている！ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なポトリティスが形成される。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者の motto	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. VdF Chenin 2016 シュナン(白)		46.-18. VdF Marie Bonnes-Fer 2016 マリー・ボンヌ・フェール(白)		46.-4. VdF Initials BB 2015 イニシャル・ベベ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	17年平均	樹齢	40年~52年	樹齢	64年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
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1~3ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で8ヶ月
熟成	ステンレスタンク50%、 古樽50%で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	夏野菜のプレッセ、 マトウダイのポワレ	マリァージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 カンタルチーズ	マリァージュ (生産者)	オマール海老のオレンジソース、 熟成コンテ
マリァージュ (日本向け)	とうもろこしと小海老のかき揚げ	マリァージュ (日本向け)	豚ロースの塩麹焼き	マリァージュ (日本向け)	鶏の軽いクリーム煮
ワインの 飲み頃	2018年~2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:11℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、リンゴ、クエッチ、 青梅、スイカズラ、乾パン、潮の香り。 ワインはピュアかつ上品でみずみずしく、 透明感のあるダシのようなエキスの 旨味があり、やさしい酸と洗練され たミネラルとのバランスが絶妙!	テイasting コメント	黄リンゴ、パイナップル、みかんのコン ポート、ニワトコの花、ハチミツ、パン の耳の香り。ワインはタイトかつポ リウム豊かで勢いがあり、透明感の ある凝縮したエキスの旨味と塩辛くス パイシーなミネラル、強かな酸が骨格 を形成する!	テイasting コメント	熟したパイナップル、アプリコット、カリ ン、ミラベル、西洋菩提樹、アニス、ユー カリ、ハチミツの香り。ワインはフル ティーでしっかりとしたストラクチャー があり、ネクターのような肉厚なエキスを 強かな酸と骨太なミネラルが支える!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに!	収穫日は9月28、29日。収穫量は霜と日照りの影響で7 hL/haと80%減! 元々はアンジュ白だが、この年は申請が遅れたためAOCが取れなかった! ドメヌのブドウだけでは十分ではなかったため、フェイス・ダンジュのBIO生産者からもブドウを買っている! 残糖は1.2 g/L! SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は9月30日。2016年は霜の被害で収穫量は2~5 hL/ha! それぞれのキュヴェにするほど十分な量がなかったためマリー・ベナルとボンヌ・ブランシュ、ルシュフェールのブドウを全て混ぜてひとつのキュヴェをつくった! 残糖は1.2 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に10mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに!	収穫日は10月1日、3日。収穫量は夏の日照りの影響で11 hL/haと50%減! イニシャルBBはLes Bonnes Blanchesの区画の中で一番古い樹のブドウと、樹齢79年のMarie Besnardの区画のブドウをアッサンブラージュしたもの! 残糖は1.4 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に10 mg/L。軽くフィルター有り。

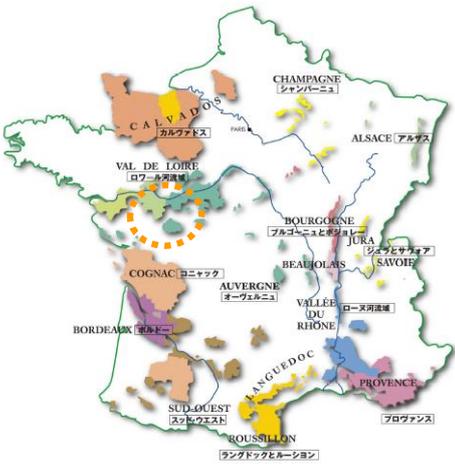
46.-4. VdF Initials BB 2013 イニシャル・ベベ(白)		46.-3. AC Anjou Rouge 2015 アンジュ(赤)		46.-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40%	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニオン10%
樹齢	62年平均	樹齢	32年~52年	樹齢	25年平均
土壌	微砂の混じる粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	40 hLの大樽(フードル)で10日間	マセラシオン	木桶タンクで10日間
醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然発酵で15日間	醱酵	自然発酵で2週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	50%大樽(フードル)20hL、 50%古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	あん肝のテリース、 ババオラム	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 牛フィレのロッシェニ風	マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニョンドヴォーのマスタードソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーと無花果のバルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	豚肉とマッシュルームのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:18℃
テイasting コメント	リンゴ、黄桃、メイプルシロップ、シャン ピニオン、チョーク、ビート、腐葉土、 醤油の香り。ワインはピュアかつミネ ラリーで、甘みのあるネクターやはち みつのようなまろやかな旨味をチョー キーで透明感のあるミネラルエキスが 包み込む！	テイasting コメント	カシス、ドライブルー、スミレ、シシ トウ、ユーカリ、クローブ、ナツメグ、生 肉の香り。ワインは男性的かつスパイ シーでストラクチャーがあり、コク豊か な果実の凝縮味を繊細な酸とキメの 細かいタンニンが引き締める！	テイasting コメント	カシス、ドライブルー、ドイツ、スミ レ、チョコレート、黒コショウ、タバコの 葉の香り。ワインは上品かつスマート でまとまりがあり、みずみずしく染み入 るような果実味と洗練されたミネラル、 若いタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は10月14、15日。収穫量は15 hL/ha。2013年は瓶詰時の還元が強 かったためリリースに4年の歳月がか かった！イニシャルBBはLes Bonnes Blanchesの区画の中で一番古い樹 のブドウと、樹齢77年のMarie Besnardの区画のブドウをアッサン ブラージュしたもの！残糖は8 g/L。SO ₂ は瓶詰前のスーティラーージュ後に10 mg/L。瓶内再発酵防止のため目の細 かいフィルターをかけている。	ちなみに！	収穫日は9月30日、10月9日。2015 年は日照りの影響で収量は25 hL/ha と40%減！マセラシオンは木桶タンク ではなく上蓋のあるフードルを使用！ また、熟成にも半分フードルを使っ ている！SO ₂ はスーティラーージュ時に15 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月25日、カベルネ が10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年 はアンジュ赤と差を付けるためにカ ベルネにガメイをアッサンブラージュし ている！ブドウはガメイがル・レザン・ア プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュの ピオのブドウ栽培者から！SO ₂ は発酵 の終わりど瓶詰前にそれぞれ10 mg/L 添加。ノンフィルター！

46.-16. VdF Roulez Jeunesse 2016 ル・ジュネス(赤)	
品種	グルナッシュ60%、サンソー40%
樹齢	15年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで10日間
醱酵	自然発酵で15日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、カイエット
マリアージュ (日本向け)	仔羊のローストクミン風味
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ダークチェリー、プラム、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クローブ、パンデ ビス、黒鉛の香り。ワインはフレッシュ かつ果実が柔らかく染み入るように優 しく、後からキメの細かいタンニン、洗 練されたミネラル、スパイシーな味わ いが口に広がる！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収穫量は40 hL/ha。ワイン名は「さあ行こう！」と いう意味があり、Travel同様2人が他の 地域のブドウを探しに出たことからこ の名前が付けられた！ノンフィル ター！ブドウはタヴェルのニコラ・ル ノーから！SO ₂ は発酵の終わりど瓶詰 前にそれぞれ10 mg/L添加。

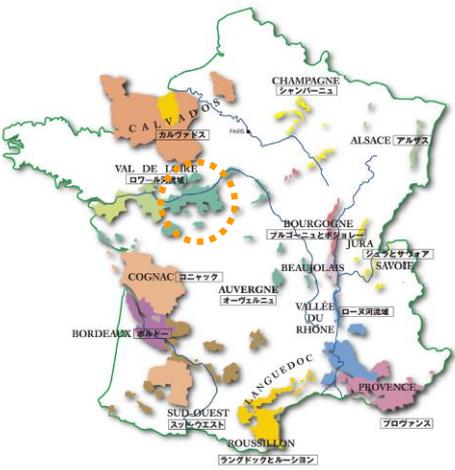
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイオン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46-7. AC Savennières blanc Arena 2015 サヴニエール アレナ(白)		★new vintage★ 46-9. VdF Bois Rouge 2015 ボワ・ルージュ(赤)		46-3. AC Anjou Rouge 2014 アンジュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ガメイ60%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニオン10%	品種	カベルネソーヴィニオン60%、カベルネフラン40%
樹齢	13年	樹齢	25年平均	樹齢	31年~51年
土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで10日間	マセラシオン	40 hLの大樽(フードル)で18日間
醱酵	自然発酵で2週間	醱酵	自然発酵で2週間	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリァージュ (生産者)	オマール海老のグラタン、 シェールチーズ	マリァージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット、 ロニオン・ド・ヴォーの マスタードソース	マリァージュ (生産者)	黒ラッパ苺のソテー、 牛肉のパヴェステーキ
マリァージュ (日本向け)	鶏肉とアンディーヴのロースト	マリァージュ (日本向け)	豚肉とマッシュルームのクリーム煮	マリァージュ (日本向け)	牛ハツのソテー
ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	パイナップル、アプリコット、ミカンのコンポート、西洋菩提樹、ヨーグルト、フュメの香り。ワインはピュアかつほのかにオイリーで、透明感のある滑らかなエキスに塩気のある旨味と緻密なミネラルがきれいに溶け込む!	テイステイング コメント	カシス、ドライブルーベリー、ドイツ、スマイル、チョコレート、黒コショウ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつスマートでまとまりがあり、みずみずしく染み入るような果実味と洗練されたミネラル、若いタンニンとのバランスが絶妙!	テイステイング コメント	ミュール、カシス、スマイル、黒オリーブ、ミスク、クローブの香り。ワインは男性的かつ果実味がしなやかでコクがあり、繊細な酸とキメの細かいタンニンが優しく味わいを引き締める!
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	収穫日は10月7日。収穫量は35 hL/ha。キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 残糖は2 g/L。SO ₂ はスティーラーージュ後に10 mg/L添加。目の粗いフィルター有り。	ちなみに!	収穫日はガメイが9月25日、カベルネが10月6日。収穫量はガメイが40 hL/ha、カベルネが30 hL/ha。2015年はアンジュ赤と差を付けるためにカベルネにガメイをアッサンブラージュしている! ブドウはガメイがル・レザン・ア・プリュム、カベルネはフェイ・ダンジュのピオのブドウ栽培者から! SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ10 mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月14日、10月15日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は60%減の16 hL/ha! マセラシオンは木桶タンクではなく上蓋のあるフードルを使用! SO ₂ はスティーラーージュ時に15 mg/L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター!

46.-17. VdF Travel 2016 トラヴェル(ロゼ)		46.-16. VdF Roulez Jeunesse 2016 ルレ・ジュネス(赤)	
品種	グルナッシュ60%、サンソー40%	品種	グルナッシュ60%、サンソー40%
樹齢	50年	樹齢	15年
土壌	板石	土壌	石灰質・粘土質
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10日間
醗酵	自然発酵で15日間	醗酵	自然発酵で15日間
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 ピヤベース	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 カイエット
マリアージュ (日本向け)	鯖のエスカベッシュ	マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト クミン風味
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	イチゴ、クランベリー、シャクヤク、ボン ボン、ザクロ、黒豆、火打石の香り。ワ インはピュアかつチャーミングで、明る くジューシーな果実味があり、優しく溶 け込んだ緻密なミネラルとのバランス が絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、プラム、シャクヤク、 ハイビスカスティー、クローブ、パンデ ビス、黒鉛の香り。ワインはフレッシュ かつ果実が柔らかく染み入るように優 しく、後からキメの細かいタンニン、洗 練されたミネラル、スパイシーな味わ いが口に広がる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収穫量は35 hL/ha。ワイン名は英語のTravel(旅) にタヴェル(Tavel)を掛けている！ジョ ゼフとシルヴェストルが初めて他の地 域のブドウを探しに旅(Travel)に出た ことからこの名前が付けられた！ブド ウはミッシェル・ガルシアから！残糖 は1.8 g/L。ノンフィルター！SO ₂ は発 酵の終わりと瓶詰前にそれぞれ15 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月8日。収穫量は40 hL/ha。ワイン名は「さあ行こう！」とい う意味があり、Travel同様2人が他の 地域のブドウを探しに出たことからこ の名前が付けられた！ノンフィル ター！ブドウはタヴェルのニコラ・ル ノーから！SO ₂ は発酵の終わりと瓶詰 前にそれぞれ10 mg/L添加。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なポトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

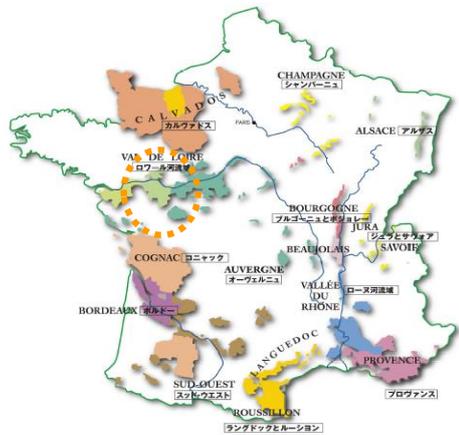
46.-1. AC Anjou blanc 2015 アンジュ(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2015 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-15. VdF Le Rouchefer 2015 ル・ルシュフェール(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	16年平均	樹齢	46年	樹齢	39年
土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	石英混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で4ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリージュ (生産者)	渡り蟹のカダイフ巻き、 ブランケットヴォー、	マリージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 オマールのグリエ	マリージュ (生産者)	エイヒレのムニエル、 熟成コンテチーズ
マリージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとサーモンのサラダ	マリージュ (日本向け)	牡蠣の香草焼き	マリージュ (日本向け)	ホタテと葱のポワレ サフラン風味
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	リンゴ、洋ナシ、カリン、青梅、西洋菩提樹、若いアーモンド、フメの香り。ワインはふくよかかつミネラリーで輪郭がはっきりとしていて、凝縮した旨味と優しい酸とのバランスが絶妙! 余韻にキメの細かいミネラルが残る!	テイasting コメント	グレープフルーツ、レモンのコンフィ、ジャスミン、カモミール、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつフィネスがあり、ダシのように上品に澄んだ旨味エキスにタイトな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	カリン、ドライパイナップル、オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、バニラ、プリオッシュの香り。ワインはポリウム豊かで勢いがありスパイシーで、凝縮した旨味を鉱物的なミネラルが引き締める! 余韻にタイトなミネラルが残る!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに!	収穫日は9月23日、28日、30日。収穫量は30 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! 残糖は2.8 g/L! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L添加。軽くフィルター有。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は8,100円(税込)になります。	ちなみに!	収穫日は10月1日。収穫量は20 hL/ha。前年同様に息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる! 残糖は0.9 g/L! SO ₂ はスーティラージュ後に10 mg/L添加。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月2日。収穫量は21 hL/ha。息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! ルシュフェールは区画名で他の畑よりも粘土に鉄分(fer)が多く赤土であることが名前の由来! 残糖は3.6 g/L。SO ₂ はスーティラージュ後に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	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはボワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。2014年にルネが病気を患って以降は、息子のジョゼフとシルヴェストルが主にドメヌを管理する。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオダイナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	6人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. AC Anjou blanc 2014 アンジュ(白)		46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2014 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. AC Savennières blanc Arena 2014 サヴニエール アレナ(白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	15年平均	樹齢	45年	樹齢	12年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
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6ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 グリュイエールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ホタテと蟹のコキージュグラタン、 オマールのアメリカヌソース	マリアーージュ (生産者)	手長海老の香草焼き、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	豚肉とズッキーニのピカタ	マリアーージュ (日本向け)	熟成コンテチーズと 焼きリンゴのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	サーモンとフェネルのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃
テイasting コメント	白桃、洋ナシ、カリン、アカシア、キャラメル、プリオッシュ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアかつボリューム豊かで洗練された旨味があり、ほのかな甘みに凝縮したミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	黄桃、ネクタリン、ドライアプリコット、プリオッシュ、クッキーの香り。ワインは力強くボリューム豊かでフィネスと上品な広がりがあり、塩辛く凝縮した旨味と緻密に溶け込んだミネラルが骨格を整える!	テイasting コメント	白桃、パイナップル、金木犀、アカシア、ユーカリ、パンデビスの香り。ワインは滑らかかつ骨格がしっかりといて、塩辛く凝縮した旨味とほのかな苦みを伴ったミネラルが口の中で複雑に合い舞う!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに!	収穫日は10月2日~4日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! 残糖は4 g/L! SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月12日。収穫量は20 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルの多く含んだワインができる! 残糖は3.6 g/L! SO ₂ はスーティラーージュ後に20mg/L。再発酵防止のために目の細かいフィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月8日。収穫量は30 hL/ha。2014年から、ルネに代わって息子のジョゼフとシルヴェストルが100%ワインを仕込んでいる! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 残糖は1.7 g/L。SO ₂ はスーティラーージュ後に10 mg/L。目の粗いフィルター有り。

46.-8. Vin Mousseux Brut Nature 2014&15 Moussamoussettes ヴァン・ムスーブリュット・ナチュラル ムサムセット(ロゼ泡)		46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤)		46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤)	
品種	グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5%	品種	カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40%	品種	カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50%
樹齢	25年	樹齢	30年～50年	樹齢	30年～50年
土壌	粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間	醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵&熟成	瓶内で12ヶ月～	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウナギのマトロート	マリアージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのマリネ	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:20℃
テイasting コメント	イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物 的な香り。ワインはドライかつタイトで 鋭くキレがあり、心地よい苦みのある ミネラルとシャープな酸、洗練された 泡立ちが味わいを引き締める！	テイasting コメント	ドライプルーン、カシス、スマレ、バラ、 なめし皮、タバコの葉、パプリカの香 り。ワインは上品かつ男性的で骨格 があり、滑らかな果実味を繊細な酸と 後からじわっと広がるタンニンの収斂 味が引き締める！	テイasting コメント	ドライイチジク、プルーン、デイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。 ワインは柔らかく滑らかで果実味がき れいにこなれていて、染み入るように 優しいミネラルと細かいタンニンの収斂 味が長く余韻に残る！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	2014年は王冠の問題で、2015年と アッサンブラージュしている！残糖は3 g/Lのエクストラブリュット！デゴルジュ マンなし！グロローはピオ生産者ト ビー・ベンブリッジから。その他はル レザン・ア・ブリュムなどから購入。ル ネの友人の子供の名前、男の子「ム サ」と女の子「ムセット」を合わせて命 名した！ノンフィルター！SO ₂ 添加は プレス時に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。2013 年は腐敗したブドウを厳格に選果した ことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラージュ時に20 mg/L、瓶詰め前 に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月10日～15日。収量は35 hL/ha！2006年は日照りの影響でブ ドウの果皮が厚かったため、ワインが 出来上がった当初はタンニンが強く、リ リースまでに瓶熟で7年以上の月日を 要している！ノンフィルター！SO ₂ は スーティラージュ後に20 mg/L添加。

46.-9. VdF Bois Rouge 2014 ボワ・ルーージュ(赤)	
品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	25年平均
土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで10日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 仔羊のパプリカソース
マリアージュ (日本向け)	キノコのソテー クミン風味
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18℃
テイasting コメント	カシス、スマレ、甘草、ジンジャー、カカ オ、ピマンデスベレット、お香の香り。 ワインはスマートかつ果実味が柔らか く滑らかでチャーミングな酸とのバラ ンスが良く、キメの細かいタンニンが余 韻を締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は10月7日、13日。2014年は 一部スズキの被害に遭い収量は40% 減の25 hL/ha！ブドウは100%自社 畑！ワインの名前は、Bois-rouge(赤 ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命 名！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラージュ時に30 mg/L添加。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Agnes et Rene MOSSE

国>地域>村

フランス>ロワール>アンジュ>
サン・ランベール・デュ・ラティ

AOC

アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。

気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積

16 ha

農法

ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

カメラ、旅行

生産者のモットー

完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-8. Vin Mousseux Brut Nature
2014&2015
Moussamoussettes
ヴァン・ムスーブリュット・ナチュール
ムサムセット(ロゼ泡)

46.-6. VdF Magic of Juju 2015
マジック・オブ・ジュジュ(白)

★new vintage★
46.-9. VdF Bois Rouge 2014
ボワールージュ(赤)

品種	グロローノワール70%、 グロローグリ25%、 ガメイ、カベルネ5%	品種	シュナン80%、ミスカデ20%	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	25年	樹齢	30年平均	樹齢	25年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	花崗岩、粘土質・シスト	土壌	小石混じりの粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで10日間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで3週間	醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
二次醱酵&熟成	瓶内で12ヶ月~	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリージュ (生産者)	ピーツのサラダ、 豚バラ肉のグリエ	マリージュ (生産者)	クラムチャウダー、 鱈のムニエル	マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 仔羊のパプリカソース
マリージュ (日本向け)	サーモンとアボカドのマリネ	マリージュ (日本向け)	カレイとグレープフルーツの カルパッチョ	マリージュ (日本向け)	キノコのソテー クミン風味
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:18°C
テイasting コメント	イチゴ、さくらんぼ、シャクヤク、鉱物的な香り。ワインはドライかつタイトで鋭くキレがあり、心地よい苦みのあるミネラルとシャープな酸、洗練された泡立ちが味わいを引き締める!	テイasting コメント	グレープフルーツ、レモン、夏ミカン、白い花、シトラス、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで清涼感があり、透明感のある旨味エキスを強かな酸と骨格のあるミネラルが上品に支える!	テイasting コメント	カシス、スマイル、甘草、ジンジャー、カカオ、ピマンデスベレット、お香の香り。ワインはスマートかつ果実味が柔らかく滑らかでチャーミングな酸とのバランスが良く、キメの細かいタンニンが余韻を締める!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)

ちなみに!

2014年は王冠の問題があり、2015年とアッサンブーラージュしている! 残糖は3g/Lのエクストラブリュット! デゴルジュマンなし! グロローノワールはバイオ生産者トビー・ペンブリッジから。その他はル・レザン・ア・プリュムなどから購入。ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した! ノンフィルター! SO₂添加はプレス時に10mg/L添加

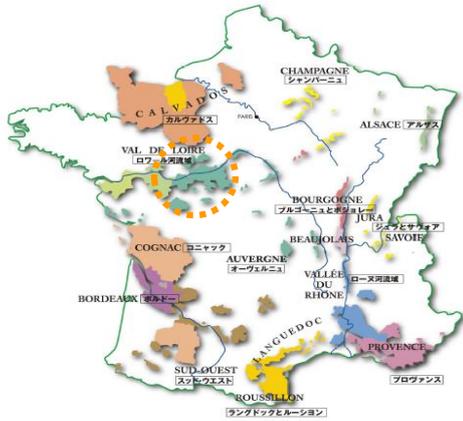
ちなみに!

収穫日は9月18日、29日、10月12日、13日。収穫量は30 hL/ha。残糖は7.2 g/L! 買いブドウはフェイ=ダンジュ村のバイオの生産者からシュナンをル・レザン・ア・プリュムからミスカデを購入! ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった! フィルター有。SO₂はスーティラーージュ後に20 mg/L添加。

ちなみに!

収穫日は10月7日、13日。2014年は一部スズキの被害に遭い収量は40%減の25 hL/ha! ブドウは100%自社畑! ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと! ノンフィルター! SO₂はスーティラーージュ時に30 mg/L添加。

46.-3. AC Anjou Rouge 2013 アンジュ(赤)		46.-3. AC Anjou Rouge 2006 アンジュ(赤)	
品種	カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40%	品種	カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50%
樹齢	30年～50年	樹齢	30年～50年
土壌	小石混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウナギのマトロート	マリアージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミソース
ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	ドライブルーン、カシス、スミレ、バラ、 なめし皮、タバコの葉、パプリカの香 り。ワインは上品かつ男性的で骨格が あり、滑らかな果実味を繊細な酸と後 からじわっと広がるタンニンの収斂味 が引き締める！	テイステイング コメント	ドライイチジク、ブルーン、ドイツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香 り。ワインは柔らかく滑らかで果実味 がきれいにこなれていて、染み入るよ うにやさしいミネラルと細かいタンニン の収斂味が長く余韻に残る！
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)
ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。2013 年は腐敗したブドウを厳格に選果した ことにより収量は50%減の20 hL/ha！ノンフィルター！SO ₂ はスー ティラーージュ時に20 mg/L、瓶詰め前 に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月10日～15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！ノンフィルター！ SO ₂ はスーティラーージュ後に20 mg/L 添加。



地図提供: フランス食品振興会



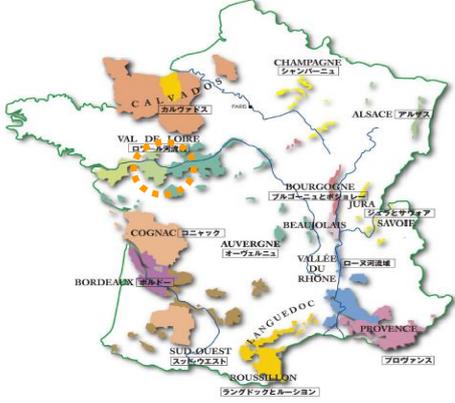
生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ & アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌをを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なポトリティスが形成される。
畑総面積	16 ha
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-6. VdF Magic of Juju 2014
マジック・オブ・ジュジュ(白)46.-1. AC Anjou blanc 2013
アンジュ(白)46.-13. AC Anjou blanc 2010
Tenderness
アンジュ テンダネス(白中辛口)

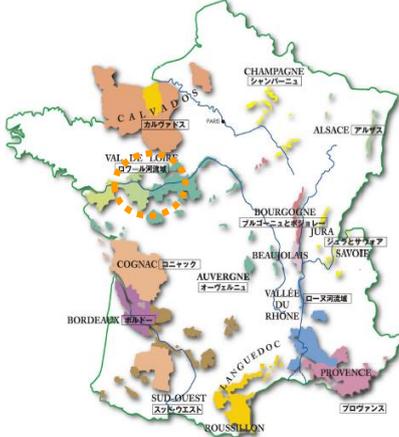
品種	ムスカデ80% シュナンブラン20%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	14年平均	樹齢	43年
土壌	花崗岩、粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で1~3ヶ月	醱酵	自然発酵で15ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムールマリネール、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	兎とフォアグラのガランティーヌ、 アプリコットのフラン	マリアージュ (生産者)	冷製のフォアグラ、 パバオラム
マリアージュ (日本向け)	ツブ貝のエスカルゴバター焼き	マリアージュ (日本向け)	かぶとベーコンの 軽いクリームソース	マリアージュ (日本向け)	エビのすり身揚げ オーロラソース
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C
テイasting コメント	青リンゴ、レモン、白い花、焼き立ての パン、潮の香り。ワインは軽快かつフ レッシュ&フルーティーで、爽やかな 酸と透明感のある旨味エキス、溶け 込んだミネラルとのハーモニーがとて も良い!	テイasting コメント	黄桃、パパイア、干しアンズ、西洋菩 提樹、アーモンド、プリオッシュの香 り。ワインはピュアかつ複雑で奥行き のある旨味があり、ほんのりとした上 品な甘味を緻密でタイトなミネラルが きれいに支える!	テイasting コメント	若いバナナ、メロン、西洋菩提樹、ハチ ミツ、カシューナッツの香り。ワインは穏 やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミ ツ水やネクターのような上品な果実の 甘さを骨格のあるタイトなミネラルが引 き締める!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫日は9月22日、23日、10月2日。 収穫量は30 hL/ha。残糖は3 g/L! ムスカデは協同農家から、シュナン ブランは前年同様フェイ・ダンジュ村 のピオの生産者から購入! ワイン名 はジャズミュージシャン「アーチャー・ シェップ」のアルバム名からとった! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L。軽くフィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月2日~7日。収穫量は 25 hL/haで残糖は6 g/L! ルネ曰く、 2013年のアンジュ白は、ほんのり甘く 日本酒のような風味があるとのこと! SO ₂ はスーティラージュ後に20 mg/L。再発酵防止のために目の細かい フィルター有。	ちなみに!	収穫日は10月15日。収穫量は20 hL/ha。残糖は17 g/L。テンダネスは 100%レ・ボンヌ・ブランシュのブドウか らつくられたワインで、発酵が途中で止 まり、糖が残ってしまったので英語の Tenderness(優しさ、柔らかさ)を名前 に当てはめた! SO ₂ はスーティラー ジュ後に20 mg/L。再発酵防止のため に目の細かいフィルター有。

46.-3. AC Anjou rouge 2006
アンジュ(赤)

品種	カベルネソービニヨン50%、 カベルネフラン50%
樹齡	30年~50年
土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リエーブルのパテ、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と栗のバルサミソース
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:20°C
テイステイング コメント	ドライイチジク、ブルーベリー、デーツ、ジュ ニパーベリー、なめし皮、甘草の香り。 ワインは柔らかく滑らかで果実味がき れいにこなれていて、染み入るよう にやさしいミネラルと細かいタンニンの 収斂味が長く余韻に残る！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月10日~15日。収量は 35 hL/ha！2006年は日照りの影響で ブドウの果皮が厚かったため、ワイン が出来上がった当初はタンニンが強 く、リリースまでに瓶熟で7年以上の月 日を要している！SO ₂ はスーティラー ジュ後に20 mg/L。ノンフィルター！

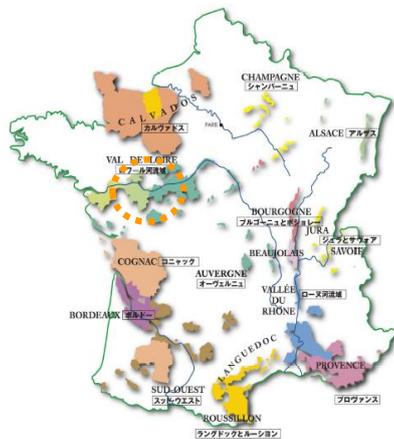
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnès et René MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニコロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-2. VdF Les Bonnes Blanches 2012 レ・ボンヌ・ブランシュ(白)		46.-7. AC Savennières ARENA 2012 サヴニエール・アレナ(白)		46.-9. VdF Bois Rouge 2013 ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	43年	樹齢	10年	樹齢	14年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで14日間
醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然酵母で20日
熟成	古樽で23ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	70%セメントタンク、 30%古樽で8ヶ月
マリージュ (生産者)	鯛のポワレアサリソース、 ホロホロ鶏のオープン焼き	マリージュ (生産者)	鱈のポワレブルブランソース、 リードヴォー	マリージュ (生産者)	キジのテリーヌ、 牛肉のプロシエット
マリージュ (日本向け)	サザエのエスカルゴ風	マリージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのロースト	マリージュ (日本向け)	パプリカのファルシ
ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:16℃
テイasting コメント	焼きリンゴ、プリオッシュ、バタークッキー、ピスタチオの香り。ワインは筋肉質で滋味深く、キレのある直線的な酸と剥き出しのミネラル、塩辛いくらい凝縮した旨味が一体となり長く余韻に続く!	テイasting コメント	カリン、レモン、アカシア、アニス、ミネラルの香り。ワインはピュアかつふくよかなボディとフィネスがきれいに同調し、やさしく洗練された酸と心地よい苦みを伴ったミネラルが長く余韻に残る!	テイasting コメント	カシス、バラの花弁、スミレ、タイム、黒コショウ、シシトウ、ピーツの香り。ワインはフレッシュかつ軽快ではっきりとした酸が骨格にあり、みずみずしい果実味と若いタンニンがスッと口に染み入る!
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに!	収穫日は10月9日。収穫量は25 hL/haで残糖は1.7 g/L! 2012年は17ヶ月樽熟成を経ている! レ・ボンヌ・ブランシュは区画名でコトー・デュ・レイヨン地区にある。アルテリット・シストと呼ばれる土壌からミネラルを多く含んだワインができる! 軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月10日。収穫量は30 hL/haで残糖は2 g/L! 2007年にClos Du Grand Beaupreauの畑を48 a取得! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事! 軽くフィルター有。SO ₂ はマロラクティック発酵後に10 mg/L。	ちなみに!	収穫日は10月18日~23日。収量は20 hL/ha。2013年は収穫の直前に雨が降った影響で例年よりもアルコール度数が低い。ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味と Bois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと! ノンフィルター! SO ₂ はマロラクティック発酵後に15 mg/L。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引き取りドメヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-8. VdF Petillant Naturel Moussamoussettes (2013) ペティアン・ナチュラル ムサムセツ(ロゼ泡)		46.-3. AC Anjou rouge 2011 アンジュ(赤)	
品種	グロローグリ97%、カベルネ(フラン&ソービニオン)3%	品種	カベルネソービニオン50%、カベルネフラン50%
樹齢	28年~33年	樹齢	30年~68年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンク80%、 古樽20%で3週間	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵&熟成	瓶内で12ヶ月~	熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 トマトファルシー	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダン、 牛のハラミステーキ
マリアーージュ (日本向け)	リンゴとカマンベールのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	アンディーブとベーコンの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2014年~2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	リュバープ、さくらんぼ、青マンゴー、 キンモクセイ、オレガノの香り。泡立ち は優しく繊細で、粘着性のあるまろや かなボディを硬質なミネラルと細くタイト な酸が支える! 余韻に心地の良い 苦みが残る!	テイasting コメント	カシス、スマイル、ピーツ、パプリカ、ナツ メグの香り。ワインはフルボディでまと まりがあり、凝縮した果実味、ワイン の骨格を支える酸味、緻密なタンニン の収斂味が複雑に合わさり、長く余韻 に続く!
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!	2013年の収穫は10月17日、18日。収 量は38 hL/ha。残糖は8 g/L以下。デ ゴルジュマンなし! ワイン名は、ルネ モスの友人の子供の名前、男の子 「ムサ」と女の子「ムセツ」を合わせて 命名した! ゼロSO ₂ 、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月30日~10月5日。収量 は 30 hL/ha! ノンフィルター、ゼロ SO ₂ ! 2011年は一部雹の被害に遭っ たブドウを選果するために100%除梗 破碎を行った! (ちなみに2010年は 30%除梗破碎)ノンフィルター、ゼロ SO ₂ !

46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口)		46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白)		46.-10. VdF Bois Rouge (2012) ボワ・ルージュ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	43年	樹齢	9年	樹齢	13年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間
醱酵	自然発酵で15ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のポワレポロねぎ添え	マリアージュ (生産者)	牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ
マリアージュ (日本向け)	ポークステーキ 焼きリンゴ添え	マリアージュ (日本向け)	鯛の岩塩焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏の照り焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブ リオッシュの香り。ワインは穏やかか つ精密で膨らみがあり、ハチミツ水や ネクターのような上品な果実の甘さを 繊細な酸と骨格のあるミネラルが支え る！	テイステイング コメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラ ディッシュ、パンデピスの香り。ワイン は滑らかかつボリュームがあり、エプ スのスパイシーな風味ときれいに溶け 込んだ目の細かいミネラルが味わい に深みを与える！	テイステイング コメント	ドライプルーン、カンス、スマレ、バラの 花卉、ピマン・デスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は20 hL/ha。残糖は17 g/Lあるので目の細 かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ ブランシュ」になるべきワインだった が、ブドウのポテンシャルがありすぎ たため、途中で発酵がストップし糖が 残ってしまい、「テンダネス」としてリ リースされることになった。	ちなみに！	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月 12日！収量は35 hL/ha。残糖は 3.5 g/L！キュヴェ名「アレナ」はラテン 語で砂の意味がある。サヴニエール の土壌が海から運ばれた風成土であ ることからこの名前を付けたとの事！	ちなみに！	収穫日は10月3日、15日。 収量は27 hL/ha。 SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽が たくさん余っていたので、ワインは古樽 で熟成させている！ワインの名前は、 Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の 意味とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名したとのこと！



地図提供: フランス食品振興会



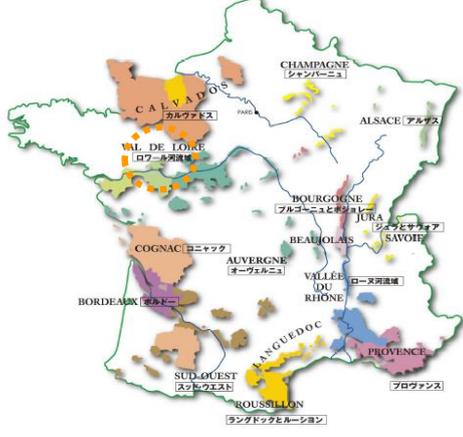
生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16ヘクタール
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. AC Anjou blanc 2012 アンジュ(白)		46.-6. VdF Magic of Juju 2012 マジック・オブ・ジュジュ(白)		46.-5. VdF Achillee Rose 2013 アキレ(ロゼ)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロローグリ、グロローノワール、ガメイ
樹齢	11年	樹齢	21年平均	樹齢	25年~30年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
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3~6ヶ月	醱酵	自然発酵で3ヶ月	醱酵	自然発酵で2ヶ月半
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウナギと野菜のテリーヌ、 エイヒレのケッパーソース	マリアージュ (生産者)	半熟卵とホワイトアスパラサラダ、 タラのボワレエストラゴンソース	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フルーツサラダ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのソテーと人参のサラダ	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)	アメリカンチェリーのタルト
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:7℃
テイasting コメント	カリン、干しアンズ、ドライマト、レモン グラス、醤油の香り。口当たり穏やかで、 厚みのあるボディに凝縮した旨味と硬質 なミネラルが溶けこみワインの輪郭を整 える! 余韻にプリオッシュの風味が残る!	テイasting コメント	カリン、干しアンズ、ラディッシュ、アカ シア、クグロフの香り。ワインはピュア かつドライで凛とした骨格とみずみずし さがあり、洗練された酸とほんのり ピターなミネラルが味わいに立体感 を与える!	テイasting コメント	青リンゴ、ルバーブ、洋ナシのコンポー ト、カモミールの香り。ワインはフレッ ッシュで、ハニーティーのような上品な 果実味と収斂性のある硬質なミネラル、 キレのある酸が絶妙なハーモニーを奏 でる!
希望小売価格	3,500円(税込3,850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!	収穫日は10月1日。収穫量は20hl/haで残糖は2g! ノンフィルター! ルネ曰く、2012年のアンジュ白はドライな仕上がり! プリオッシュの風味が残る典型的なACアンジュのキャラクターが良く出ているとのこと!	ちなみに!	収穫日は9月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は3gでほぼ辛口! 2012年も2011年同様フェイ=ダンジュ村のビオの生産者からブドウを購入! ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとった!	ちなみに!	収穫日は10月30日。収穫量は20hl/ha。残糖は50gで微量のガスが残っている! フィルター有。買いブドウはビオディナミ生産者ステファン・ロシェールとビオ生産者ドメーヌ・パンソニエールから! キュヴェ名「アキレ」はノギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名した!

品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	43年	樹齢	42年	樹齢	9年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
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15ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 帆立のポワレポロねぎ添え	マリアーージュ (生産者)	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	牡蠣の根セロリピューレ焼き、 シェーヴルチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ポークソテー 焼きりんご添え	マリアーージュ (日本向け)	生ハムとマンゴー	マリアーージュ (日本向け)	鯛の岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブリオッシュの香り。ワインは穏やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミツ水やネクターのような上品な果実の甘さを繊細な酸と骨格のあるミネラルが支える！	テイステイング コメント	パイナップルや焼きりんご、アルマニャック、バニラの香り。ワインは重厚かつ精密で落ち着きがあり、フルボディで密度の濃い果実の旨味を骨太なミネラルがしっかりと支える！余韻にミネラルが長く残る！	テイステイング コメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラディッシュ、パンデピスの香り。ワインは滑らかかつボリュームがあり、エピスのスパイシーな風味ときれいに溶け込んだ目の細かいミネラルが味わいに深みを与える！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は20hl/ha。残糖は17gあるので目の細かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべきワインだったが、ブドウのポテンシャルがありすぎたため、途中で発酵がストップし糖が残ってしまい、「テンダネス」としてリリースされることになった。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収穫量は25hl/haで残糖は2g！ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュは区画名で、コトー・デュ・レイヨン地区に位置する。アルテリット・シストと呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含んだワインができる！	ちなみに！	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12日！収穫量は35l/ha。残糖は3.5g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！

**46.-10. VdF Bois Rouge (2012)
ボワ・ルーージュ(赤)**

品種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20%
樹齢	13年平均
土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ
マリアーージュ (日本向け)	鶏の照り焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ドライブルーン、カシス、スマイレ、バラの花弁、ピマン・デスベレット、根菜の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく果実味に清涼感があり、若いタンニンとチャーミングな酸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10月3日、15日。収量は27hl/ha。SO2無添加、ノンフィルター！2012年は全体の収量が少なく、樽がたくさん余っていたので、ワインは古樽で熟成させている！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したとのこと！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

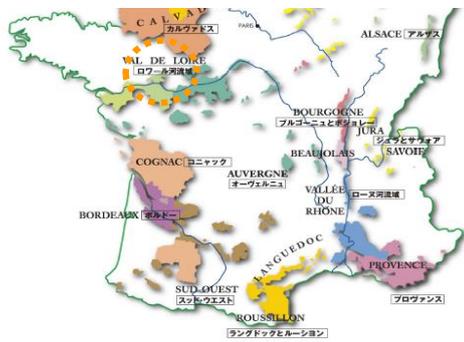
46.-8. VdF Petillant Naturel Moussoussettes (2012) ベティアン・ナチュレルムサムセット(ロゼ泡)		46.-7. AC Savennieres blanc Arena 2011 サヴニエール アレナ(白)		46.-13. AC Anjou blanc Tenderness 2010 アンジュ テンダネス(白中甘口)	
品種	グロローグリ95%、カベルネ(フラン&ソービニオン)5%	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	27年~32年	樹齢	9年	樹齢	43年
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで6ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然発酵で15ヶ月
二次醱酵&熟成	瓶内で5ヶ月~	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ(生産者)	アペリティブ、ハマグリ白ワイン蒸し	マリアージュ(生産者)	牡蠣の根セロリピューレ焼き、シェーヴルチーズ	マリアージュ(生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、帆立のポワレポロねぎ添え
マリアージュ(日本向け)	サーモンとフロマージュ・ブランのサラダ	マリアージュ(日本向け)	鯛の岩塩焼き	マリアージュ(日本向け)	ボークソテー 焼きリンゴ添え
ワインの飲み頃	2013年~2018年 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10℃
テイastingコメント	リンゴ、リュバーク、アカシア、シトラス、ミネラルの香り。泡立ちはピチピチとして繊細で酸にキレがあり、白いフルーツの果実とほのかに苦味を伴った鉱物的なうま味エキスが優しく泡に包まれる!	テイastingコメント	パイナップルのコンポート、金木犀、ラディッシュ、パンデピスの香り。ワインは滑らかかつボリュームがあり、エプスのスパイシーな風味ときれいに溶け込んだ目の細かいミネラルが味わいに深みを与える!	テイastingコメント	西洋菩提樹、フュメ香、パンデピス、ブリオッシュの香り。ワインは穏やかかつ精密で膨らみがあり、ハチミツ水やネクターのような上品な果実の甘さを繊細な酸と骨格のあるミネラルが支える!
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫は10月10日、12日。収量は40hl/ha。残糖は0gの完全辛口! 例年同様デゴルジュマンなし! SO2無添加、ノンフィルター! ワイン名は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した!	ちなみに!	収穫日は2010年よりも1ヶ月早い9月12日! 収穫量は35l/ha。残糖は3.5g! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事!	ちなみに!	収穫日は10月15日。収量は20hl/ha。残糖は17gあるので目の細かいフィルター有。本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべきワインだったが、ブドウのポテンシャルがありすぎたため、途中で発酵がストップし糖が残ってしまい、「テンダネス」としてリリースされることになった。

品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン80%、 カベルネソービニオン20%	品種	カベルネソービニオン50%、 カベルネフラン50%
樹齢	11年	樹齢	13年平均	樹齢	30年～68年
土壌	石英混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	50%セメントタンク、 50%木桶タンクで21日間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然発酵で11ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ロックフォールチーズ、 ムースショコラ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 香草ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークファルシ、 ウナギのマトロート
マリアージュ (日本向け)	バナナとアーモンドクリームタルト	マリアージュ (日本向け)	根菜のグラタン	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2013年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	カリン、メロン、オレンジ、メイプルシ ロップ、カラメルの香り。蜂蜜のよう にまったりと舌にとろけるリッチな甘み と、チョークのような緻密なミネラル、 優しく包む繊細な酸が融合し口の中 に染み入る！	テイステイング コメント	ドライブルー、カシス、スミレ、バラの 花弁、ピマンデスペレット、根菜の香 り。ワインはフレッシュでみずみずしく 果実味に清涼感があり、若いタンニン とチャーミングな酸とのバランスが良 い！	テイステイング コメント	カシス、黒オリーブ、カカオ、ナツメグ、 クローブの香り。口当たりスパイシー で、凝縮した果実味とワインの骨格を 支える酸味、締まりのあるタンニンの収 斂味、ミネラルの苦みが口の中で複雑 に合い舞う！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は11月16日！収穫量は11hl/ha！ 残糖は130.6g！ブドウが貴腐が20%、パ スリヤージュが80%！SO2はトータルで58mg /l！ワイン名の「ル・シャン・ブー」は区画 の名前。 2010年はACコトールデュレイヨンの申請が通 らなかった！	ちなみに！	収穫日は10月3日、15日。 収量は27hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2012年は全体の収量が少なく、樽がたく さん余っていたので、ワインは古樽で熟成さ せている！ワインの名前は、Bois- rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味と Bois Breteauという畑の区画名をかけて命 名したとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月5日。 収量は30hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は一部雹の被害に遭ったブドウを選 果するために100%除梗破碎を行った！

46.-3. VdF Les Bonnes Blanches 2011 レ・ボンヌ・ブランシュ		46.-4. VdF Initials BB 2011 イニシャル・ベベ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	42年	樹齢	60年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で12ヶ月	醗酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのアメリカヌソース、 マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	生ハムとマンゴー	マリアージュ (日本向け)	鶏のロースト
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	パイナップルや焼きリンゴ、アルマ ニャック、バニラの香り。ワインは重厚 かつ精密で落ち着きがあり、フルボ ディで密度の濃い果実の旨味を骨太 なミネラルがしっかりと支える！余韻 にミネラルが長く残る！	テイステイング コメント	熟したパイナップルやカリン、ハチミ ツ、バター、西洋菩提樹の香り。ワイ ンは豊かで格調高く、輪郭のはっきり としたミネラルと伸びのある酸、分厚 い果実味が口の中で見事に融合し長 く余韻にまで続く！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。 収量は25hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！レ・ボンヌ・ブランシュ は区画名で、コトール・デュレイヨン地 区に位置する。アルテリット・シストと 呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含ん だワインができる！	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。 収量は20hl/haで残糖は2g！ ノンフィルター！ワインはLes Bonnes Blanches(レ・ボンヌ・ブランシュ)の区 画の一番古い樹のブドウと、樹齢75 年のMarie Besnard(マリー・ベスナ ール)の区画のブドウをブレンドされて いる。 それぞれの頭文字「B」であることから 「イニシャルBB」と名付けた！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°46	「Version. June-2013」 ドメーヌ・モス(Domaine Mosse)	
	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ



地図提供:フランス食品振興会

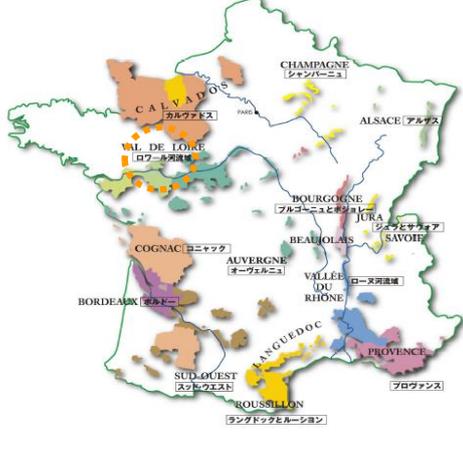
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴェニール
歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメヌを引取りドメヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
畑総面積	16ヘクタール
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!



46.-1. AC Anjou blanc 2011 ACアンジュ白		46.-3. VdF Les Bonnes Blanches 2011 VdF レ・ボンヌ・ブランシュ		46.-4. VdF Initials BB 2011 VdF イニシャル・ベベ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	10年	樹齢	42年	樹齢	60年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	微砂の混じる粘土質・シスト
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6ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90%で11ヶ月	熟成	新樽20%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	鱈のムニエルレモンソース、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のグリエ、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのアメリカーナソース、 マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのバターソテー	マリアージュ (日本向け)	生ハムとマンゴー	マリアージュ (日本向け)	鶏のロースト
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:11°C
テイasting コメント	パイナップルやブリオッシュ、ラディッシュ、鉱物的なミネラルの香り。ワインは精密でかつ輪郭がはっきりとしていて、爽やかな酸と凝縮した果実の旨味、骨格のあるミネラルとのバランスが絶妙!	テイasting コメント	パイナップルや焼きリンゴ、アルマニャック、バニラの香り。ワインは重厚かつ精密で落ち着きがあり、フルボディで密度の濃い果実の旨味を骨太なミネラルがしっかりと支える!余韻にミネラルが長く残る!	テイasting コメント	熟したパイナップルやカリン、ハチミツ、バター、西洋菩提樹の香り。ワインは豊かで格調高く、輪郭のはっきりとしたミネラルと伸びのある酸、分厚い果実味が口の中で見事に融合し長く余韻にまで続く!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	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、14日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g! ノンフィルター!2011年はほぼ辛口で、ACアンジュのスタンダードな味わいが楽しめる!	ちなみに!	収穫日は9月21日。 収穫量は25hl/haで残糖は2g! ノンフィルター!レ・ボンヌ・ブランシュは区画名で、コトー・デュ・レイヨン地区に位置する。アルテリット・シストと呼ばれる土壌で、ミネラルの多く含んだワインができる!	ちなみに!	収穫日は9月17日、18日。 収穫量は20hl/haで残糖は2g! ノンフィルター!ワインはLes Bonnes Blanches(レ・ボンヌ・ブランシュ)の区画の一番古い樹のブドウと、樹齢75年のMarie Besnard(マリー・ベスナール)の区画のブドウをブレンドされている。それぞれの頭文字「B」であることから「イニシャルBB」と名付けた!

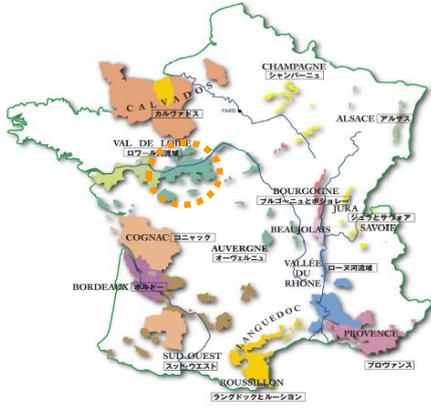
46.-6. VdF Magic of Juju 2011
VdF マジック・オブ・ジュジュ

樹齡	シュナンブラン
樹齡	20年平均
土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で11ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーのソテー カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:8°C
テイステイング コメント	熟したパイナップルやハチミツ、若い アーモンドの香り。ワインはほのかに 甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミ ネラルの旨味と線のある酸がワイン の骨格を形成する！余韻にミネラル の旨味が残る！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。 収穫量は30hl/haで残糖は3g！ ノンフィルター！2011年はフェイ＝ダ ンジュ村のピオの生産者からブドウを 購入！ワイン名はジャズミュージシャン 「アーチャー・シェップ」のアルバム名 からとった！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16ヘクタール
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

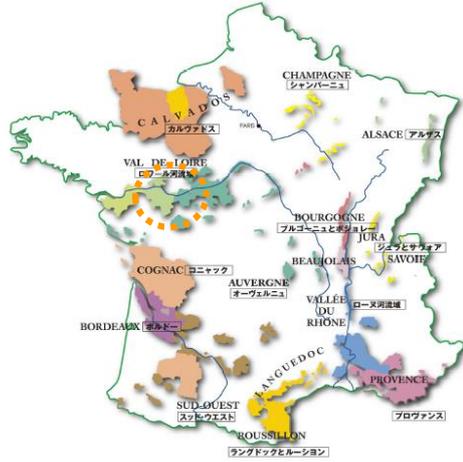
46.-3. AC Anjou rouge 2010 ACアンジュ赤		46.-7. AC Savennieres blanc 2010 Arena AC サヴニエール白 アレナ		46.-8. VdF Petillant Naturel (2011) Moussamousettes VdF ベティアン・ナチュレル ロゼ ムサムセット	
品種	カベルネソーピニオン60%、 カベルネフラン40%	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン60%、ガメイ20% グロローグリ20%
樹齢	8年~66年	樹齢	8年	樹齢	26~31年
土壌	粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然発酵で2ヶ月	一次醱酵	自然酵母 ステンレスで1ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	二次醱酵&熟成	瓶内で5ヶ月 (現在も発酵継続中)
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 プッフブルギニオン	マリージュ (生産者)	鯛の塩釜焼き、 シェーヴルチーズ	マリージュ (生産者)	アペリティブ、 フロマージュブラン
マリージュ (日本向け)	椎茸のバターソテー	マリージュ (日本向け)	ホタテの味噌漬け焼き	マリージュ (日本向け)	いちじくのコンポート
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:6℃
テイasting コメント	カシスやスミレ、カカオ、ナツメグやブラックペッパーの香り。口当たり滑らかで果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ細かいミネラル、タンニンの収斂味がうまく味わいに溶け込んでいる!	テイasting コメント	レーズンブリオッシュやカリン、青いアーモンド、アニスの香り。ワインはピュアで洗練されたミネラルにキレと骨格があり、線の長い酸と余韻に微妙に残る苦みが味わいに複雑さと奥行きを与える!	テイasting コメント	フレッシュなイチジクやカリンのジャム、ハチミツ、リュバープの香り。アタックにとろみのあるハチミツのような甘さがあり、後からピリッと軽やかに弾ける泡と真っ直ぐな酸、硬質なミネラルが味わいを引き締める!
希望小売価格	3,250円(税込3,575円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに!	収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha! 除梗破砕は30%。2010年は100%木桶タンクで醸造!(09年は60%セメントタンク、40%木桶タンクだった)フィルターなし!	ちなみに!	収穫日は10月17日。収量は25l/haで残糖は3g! キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事!	ちなみに!	収穫日は10月7日、18日。収量は30hl/haで残糖は25g!(残糖は発酵に応じて減る可能性有り)デゴルジュマンなし! ムサムセットの名前は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した!

46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルージュ赤		46.-11. VdF Welcome Aboard (2010) VdF ウェルカム・アボード		46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ	
品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%	品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ&グロローノワール
樹齢	11年平均	樹齢	30年平均	樹齢	26～31年
土壌	粘土質・シスト	土壌	砂利混じりの粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然発酵で2ヶ月	醱酵	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテ、 牛のバヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フルムダンペールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ガトーショコラ
マリアージュ (日本向け)	インゲンと鶏肉の炊き合わせ	マリアージュ (日本向け)	オレンジ風味のマドレーヌ	マリアージュ (日本向け)	マロンタルト
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	カシスやカカオ、プルーン、ペッパーなどのスパイシーな香り。アタックの酸と果実味がフレッシュかつ滑らかで勢いがあり、後からキメの細かいミネラル、スパイシーな旨味、タンニンの収斂味が複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	白い花やフェネル、スイカの皮、ノワゼット、蜂蜜の香り。アタックに感じる蜜のような厚みのある甘さに、鋭い酸と凝縮したミネラルが絶妙なバランスで同調し、スマートで上品な味わいをつくりだす！	テイスティング コメント	リュバールのジャムやドライイチジク、ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフレッシュで、粘着性ある豊かな甘みにきれいに溶け込んだキュートな酸と凝縮したミネラルがワインをスマートにまとめる！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで醸造！（09年60%セメントタンク使用）。フィルターなし！ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名した！	ちなみに！	収穫日は10月26～28日。収穫量は15hl/ha！残糖は20g！ワイン名には「bienvenu！（ようこそ！）」というアペリティフワイン的な意味がある！	ちなみに！	収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名したとの事！

 <p style="text-align: center; font-size: small;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。
	畑総面積	16ヘクタール
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

46.-1. AC Anjou blanc 2010 ACアンジュ白		46.-3. AC Anjou rouge 2010 ACアンジュ赤		46.-6. VdF Magic of Juju (2010) VdF マジック・オブ・ジュジュ白	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネソービニオン60%、 カベルネフラン40%	品種	シュナンブラン
樹齢	9年	樹齢	8年~66年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリージュ (生産者)	豚肉のリエット、 カキの香草焼き	マリージュ (生産者)	田舎風バテ、 プッフブルギニオン	マリージュ (生産者)	海老のカクテル、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	豚肉のグリル エシャロットとバセリソース	マリージュ (日本向け)	牡蠣の豆豉炒め	マリージュ (日本向け)	ブルーチーズとツナのオムレツ
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ミカンのコンポートや洋ナシ、リュパーブ、ミント、ブドウの花の香り。ワインはピュアで厚みがあり、ふくよかな旨味が凝縮したミネラルと骨太な柱のある酸が調和する！余韻に旨味が残る！	テイasting コメント	カシスやスマイル、カカオ、ナツメグやブラックペッパーの香り。口当たり滑らかで果実味が柔らかく、繊細な酸とキメ細かいミネラル、タンニンの収斂味がうまく味わいに溶け込んでいる！	テイasting コメント	熟したパイナップルやハチミツ、若いアーモンドの香り。ワインはほのかに甘くふくらみと粘着性があり、骨太なミネラルの旨味と線のある酸がワインの骨格を形成する！余韻にミネラルの旨味が残る！
希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575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28、29日。収穫量は25hl/haで残糖は2.2g！09年よりも発酵が早く終わり、清澄にも時間をかけ、ワインが安定していることからフィルターをかけていない！SO2は瓶詰め前に2g！	ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。収量は25hl/ha！除梗破砕は30%。2010年は100%木桶タンクで醸造！（09年は60%セメントタンク、40%木桶タンクだった）フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は10月1日、4日。収穫量は15hl/ha。残糖は6.7g！「マジック・オブ・ジュジュ」はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名。2010年はショームとカールドショームのブドウをアッサンブラージュ！フィルター有り！

46.-5. VdF Achillee Rose (2010) VdF アキレ ロゼ		46.-10. VdF Bois Rouge (2010) VdF ボワ・ルーージュ赤		46.-11. VdF Petillant Naturel (2011) Moisson Rouge VdF ペティアン・ナチュラル赤 モワソン・ルーージュ	
品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロロ・グリー&グロロ・ノワール	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%	品種	ガメイ・ド・ブーズ100%
樹齢	26~31年	樹齢	11年平均	樹齢	20年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間	一次醱酵	自然酵母 ステンレスで2週間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	二次醱酵&熟成	瓶内で6ヶ月 (現在も発酵継続中)
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フロマー・ジュブラン	マリアージュ (生産者)	鹿肉のパテ、 牛のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	生ハムとイチジク、 ムースショコラ
マリアージュ (日本向け)	イチゴのバルサミコあえ	マリアージュ (日本向け)	筑前煮	マリアージュ (日本向け)	ナッツのタルト
ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2012年~2014年 供出温度:6°C
テイスティング コメント	リュバークのジャムやドライイチジク、 ハチミツ、マジパンの香り。ワインはフ レッシュで、粘着性ある豊かな甘みに きれいに溶け込んだキュートな酸と凝 縮したミネラルがワインをスマートにま とめる！	テイスティング コメント	カシスやカカオ、プルーン、ペッパーな どのスパイシーな香り。アタックの酸と 果実味がフレッシュかつ滑らかで勢い があり、後からキメの細かいミネラル、 スパイシーな旨味、タンニンの収斂味 が複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	ダークチェリーやブルーベリー、ドライ マト、モナカの香ばしい香り。ワインは クリスピーで、果実の旨味とまろやかな 甘みを酸と収斂味のある上品なミネラ ルがスマートにまとめる！甘みのキレ がよい！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は10月7日で買いブドウ。収穫 量は25hl/ha。残糖は70g！フィルター 有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウ の意味で、この畑に多く咲くことから命 名したとの事！	ちなみに！	収穫日は10月18日、19日。収量は 25hl/ha！2010年は100%木桶タンクで 醸造！（09年60%セメントタンク使 用）。フィルターなし！ワインの名前 は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい) とBois Breteauという畑の区画名 をかけて命名した！	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は15hl/haで 残糖は25g！（残糖は発酵に応じて減 る可能性有り）デゴルジュマンなし！ワ イン名前は、ルネモスがファンであるア メリカのミステリー作家ダシール・ハメッ トの作品「血の収穫」のフランス名から 取った！ 最初で最後のリリースです！ ※発酵進行中につき、開栓時は吹き こぼれにご注意ください。 十分よく冷やしていただき、 カラフェなどに移しかえてから お飲みいただくことをオススメいたしま す。



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史

現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。

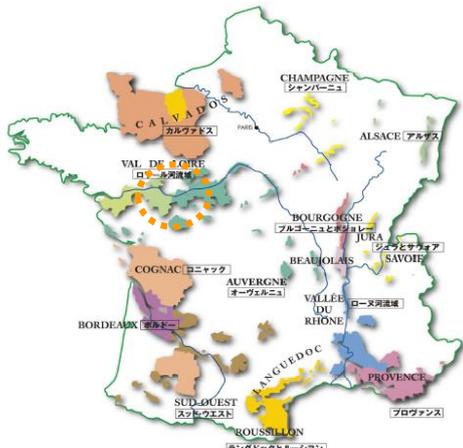
気候

1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積	16ヘクタール
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること！

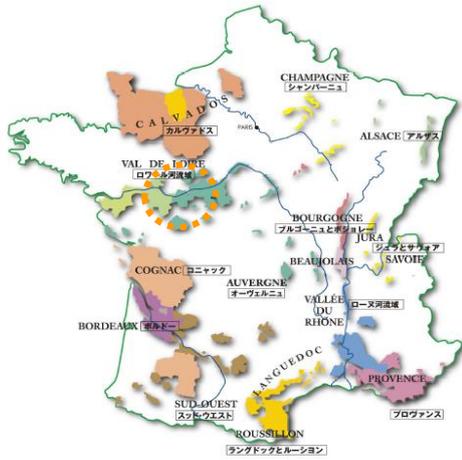
46.-9. VdF Moussamoussettes 2010
VdF ムサムセット46.-10. VdF Bois Rouge 2009
VdF ボワ・ルージュ

品種	カベルネ(ソヴィニオン&フラン)70%、 ガメイ10%、グロローグリ20%	品種	カベルネフラン75%、 カベルネソービニオン25%
樹齢	25~30年	樹齢	10年平均
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間
一次醱酵	自然酵母 ステンレスで4ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
二次醱酵&熟成	瓶内で5ヶ月	熟成	ステンレスタンク70%、 古樽30%で11ヶ月
マリァージュ (生産者)	アペリティフ、 フルーツソルベ	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 ローストビーフ
マリァージュ (日本向け)	シュケット	マリァージュ (日本向け)	トマトとベーコンの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年~2013年 供出温度:6℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	フレッシュなイチジクや絞りたてのイチゴ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュ&クリスピーで、スマートな酸とミネラルが果実の甘みをキュッと引き締める！	テイステイング コメント	カシスやカカオ、ナツメグ、唐辛子などスパイシーな香りもある。口当たり滑らかかつスムーズで、やさしい酸と湿ったタンニン、果実の凝縮味とのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。微発泡ワインで残糖は25g！ムサムセットの名前は、ルネモスの友人の子供の名前、男の子「ムサ」と女の子「ムセット」を合わせて命名した！ ※瓶形はペティアンタイプですが、ガス圧は非常に低いです。	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は30hl。ワインの名前は、Bois-rouge(赤ワインを飲みなさい)の意味とBois Breteauという畑の区画名をかけて命名したこと！

 <p style="text-align: right; font-size: small;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Agnes et Rene MOSSE
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
	AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール
	歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニョロンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。	
	畑総面積	16ヘクタール
	農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	カメラ、旅行
	生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. AC Anjou blanc 2009 ACアンジュ白		46.-2. AC Anjou blanc 2009 Les Bonnes Blanches ACアンジュ白 レ・ボンヌ・ブランシュ		46.-3. AC Anjou rouge 2009 ACアンジュ赤	
品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン・ブラン	品種	カベルネソービニオン55%、 カベルネフラン45%
樹齢	8年	樹齢	40年	樹齢	7年~65年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間
醱酵	自然発酵で8ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	新樽10%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 カキのグラタン	マリアージュ (生産者)	アーティチョークの詰め物、 アワビのムニエル	マリアージュ (生産者)	牛のテールシチュー、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉と白菜の重ね蒸し	マリアージュ (日本向け)	鯛しゃぶ	マリアージュ (日本向け)	甘辛味の手羽先
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ 飴、しょうゆなどの香ばしい香りもあ る。味わいに果実の凝縮感があり、伸 びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格 を支える! 余韻にドライフルーツの香 りが長く残る!	テイステイング コメント	香りは控えめで、かすかに白い花や 鉱物的な香がある。 洗練された味わいの中に、凝縮され た果実味とミネラルの旨味、そして後 につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が 絶妙なハーモニーを作り出す!	テイステイング コメント	カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー マンの香りもある。アタックがフレッシュ で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ ンスが良く、後からキメの細かいタンニ ンとミネラルの収斂味が口に広がる! 余韻に香ばしさが残る!
希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575円)
ちなみに!	収穫日は9月29、30日。収穫量は 25hl/haで残糖は3g! 2009年のように 残糖が少しでも残ったときは再醱酵防 止のためにフィルターをかける。	ちなみに!	収穫日は10月6日~8日。 レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫 量は24hl/haで残糖は3g! アルテリッ ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル を多く含んだワインができる!	ちなみに!	収穫日は10月14日~16日。 収量は30hl/ha! 除梗破碎は50%。 ブドウが完全に熟してから収穫するの で、カベルネの青臭さは全くない!

46.-5. VdF Achillee Rose (2009) VdF アキレ ロゼ		46.-6. VdF Magic of Juju blanc VdF マジック・オブ・ジュジュ白		46.-7. AC Savennieres blanc 2009 Arena AC サヴェニエール白 アレナ	
品種	カベルネフラン、ガメイ、 カベルネソービニオン、 グロローグリ・ノワール	品種	シュナン・ブラン	品種	シュナン
樹齢	25～30年	樹齢	30年平均	樹齢	7年
土壌	粘土質・シスト	土壌	砂利混じりの粘土質・シスト	土壌	風成砂丘土壌・シスト
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4ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月	醱酵	自然発酵で12ヶ月
熟成	古樽で4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フルーツサラダ	マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 シェーヴル・チーズ	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 アワビのグリエ
マリアージュ (日本向け)	イチゴと生ハム	マリアージュ (日本向け)	バーニヤカウダ	マリアージュ (日本向け)	豚ロースと新じゃがのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	フレッシュなイチゴやリュバープのジャムの香りが華やか。ワインはクリスピーで果実がとてもフレッシュ！甘さにボリュームがあるが、キレのある酸のおかげで、後味がとてもスッキリしている！	テイステイング コメント	干しアンズやパイナップル、微かにペッコウ飴やミネラルの香りがある。味わいはピュアで、鉱物的で硬いミネラルと真っ直ぐな酸がワインの骨格を引き締める！余韻にドライなミネラルが残る！	テイステイング コメント	白桃やライラック、青いアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインは上品かつ膨らみがあり、洗練された酸と凝縮されたミネラル、アフターに残る微かな苦味が複雑な風味をもって口に広がる！余韻がとても長い！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月5～8日で買いブドウ。収穫量は25hl/haで微発泡。残糖は80g！フィルター有。キュヴェ名「アキレ」はノコギリソウの意味で、この畑に多く咲くことから命名したとの事！	ちなみに！	「マジック・オブ・ジュジュ」はジャズミュージシャン「アーサー・シェップ」のアルバム名で、コンセプトはボンヌゾー08年とショームの09年の2つのヴィンテージをアッサンブラージュしたジャズ風なワイン！収量は15hl/haで残糖は4.8g！	ちなみに！	収穫日は10月13日。収穫量は30l/haで残糖は9.3g！キュヴェ名「アレナ」はラテン語で砂の意味がある。サヴェニエールの土壌が海から運ばれた風成土であることからこの名前を付けたとの事！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Agnes et Rene MOSSE
国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> サン・ランベール・デュ・ラティ
AOC	アンジュ、コトーデュレイヨン、サヴニエール

歴史	現オーナーであるルネ&アニエスは1987年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいたが、93年にショップを閉めヴィニヨンへと転身を図る。94年にアンボワーズの栽培醸造学校に通い、95年にはポワティエ、97年にはブルゴーニュでワインの研修をする。99年サン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取りドメーヌ・モスを立ち上げる。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

畑総面積	16ヘクタール
農法	ビオディナミ(2001年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	カメラ、旅行
生産者のモットー	完熟したきれいなブドウを収穫すること!

46.-1. AC Anjou blanc 2009
ACアンジュ白46.-2. AC Anjou blanc 2009
Les Bonnes Blanches
ACアンジュ白
レ・ボンヌ・ブランシュ46.-3. AC Anjou rouge 2009
ACアンジュ赤

品種	シュナン	品種	シュナン	品種	カベルネソービニオン55%、 カベルネフラン45%
樹齢	8年	樹齢	40年	樹齢	7年~65年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	60%セメントタンク、 40%木桶タンクで3週間
醱酵	自然発酵で8ヶ月	醱酵	自然発酵で11ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	新樽10%、古樽80%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 カキのグラタン	マリアージュ (生産者)	アーティチョークの詰め物、 アワビのムニエル	マリアージュ (生産者)	牛のテールシチュー、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉と白菜の重ね蒸し	マリアージュ (日本向け)	鯛しゃぶ	マリアージュ (日本向け)	甘辛味の手羽先
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カリンのジュレや白いバラ、ベッコウ 飴、しょうゆなどの香ばしい香りもあ る。味わいに果実の凝縮感があり、伸 びのある真っ直ぐな酸がワインの骨格 を支える! 余韻にドライフルーツの香 りが長く残る!	テイスティング コメント	香りは控えめで、かすかに白い花や 鉱物的な香がある。 洗練された味わいの中に、凝縮され た果実味とミネラルの旨味、そして後 につれて伸び上がる真っ直ぐな酸が 絶妙なハーモニーを作り出す!	テイスティング コメント	カシスやスミレ、カカオ、かすかにピー マンの香りもある。アタックがフレッシュ で、ピュアな果実味と繊細な酸とのバラ ンスが良く、後からキメの細かいタンニ ンとミネラルの収斂味が口に広がる! 余韻に香ばしさが残る!
希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575円)
ちなみに!	収穫日は9月29、30日。収穫量は 25hl/haで残糖は3g! 2009年のように 残糖が少しでも残ったときは再醱酵防 止のためにフィルターをかける。	ちなみに!	収穫日は10月6日~8日。 レ・ボンヌ・ブランシュは区画名。収穫 量は24hl/haで残糖は3g! アルテリッ ド・シストと呼ばれる土壌からミネラル を多く含んだワインができる!	ちなみに!	収穫日は10月14日~16日。 収量は30hl/ha! 除梗破碎は50%。ブ ドウが完全に熟してから収穫するの で、カベルネの青臭さは全くない!