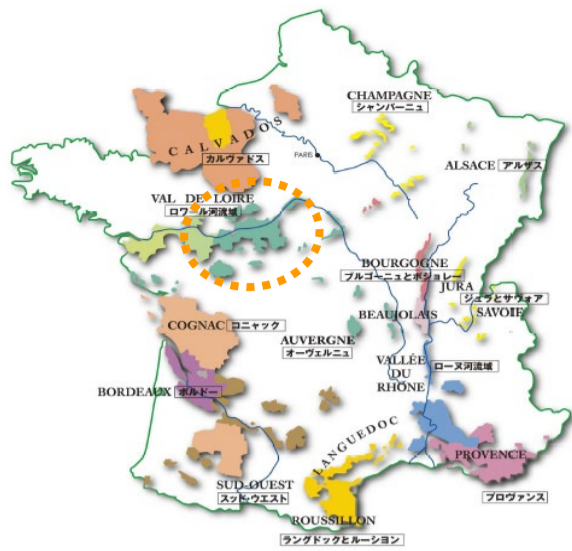


VCN° 48

「Version.April-2025」  
レ・カプリアード(Le Capriades)



地図提供: フランス食品振興会



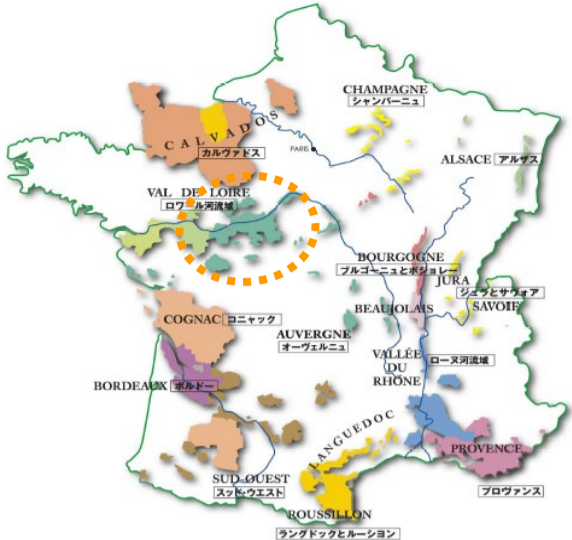

生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モンリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-15. Cidre 2022 シードル(辛口)		48.-19. VdF Méthode Ancestrale 2022 Chenin メトード・アンセストラル(中辛口) シュナン(白泡)		48.-16. VdF Méthode Ancestrale 2021 Pet' Sec Blanc Menu Pineau メトード・アンセストラル(辛口) ペットセック・ムニユピノ(白泡)	
品種	フルーティなブレジダンデスクール、渋味の強いグロウイエ、甘みと苦みの強いマリーメナールなどをベースにブルターニュとノルマンディーの晩熟品種9種類をアッサンブラージュ	品種	シュナン	品種	ムニユピノ
アルコール度数	6.76%	アルコール度数	9.7%	アルコール度数	10.2%
樹齢	20年~120年	樹齢	32年平均	樹齢	53年~72年
土壌	砂状の花崗岩・腐葉土、シレックス	土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス、
マセラシオン	木箱で3~6日間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を24時間漬け込んだ後にプレス	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
発酵・熟成	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月 瓶内で19ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で22ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で23ヶ月
デゴルジュマン	2024年9月	デゴルジュマン	2024年9月	デゴルジュマン	2024年9月
マリアージュ (生産者)	カーン風トリップの煮込み、 タルトタタン	マリアージュ (生産者)	魚介のプラトー盛り合わせ、 牡蠣のシャンパン蒸し	マリアージュ (生産者)	小魚のベニエ、 牡蠣とホタテのタルタル
シードルの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	色合いはオレンジがかった琥珀色。オレンジ、黄桃のコンポート、ミラベル、金木犀の香り。味わいはみずみずしく優しい泡の広がりがあり、ほんのり優しい甘味のあるエキスを繊細な酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。レモン、青リンゴ、白い花、鉾石の香り。ワインはシャープかつエレガントで繊細な泡立ちに勢いがある。透明感のあるエキスをレモンのようなキレのある酸、塩気のあるチョーキーなミネラルがきれいに溶け込み余韻をタイトに引き締める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。レモン、白い花、マドレーヌ、火打石の香り。ワインはタイトかつ泡立ちは繊細で滑らか。透明感のあるまったりとしたエキスを溶け込む伸びのある酸、塩気のある鉱物的なミネラルが余韻を引き締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は10月初旬~11月初旬まで。残糖は9.5g/Lの辛口！リンゴは前年同様ブルターニュ地方サン・グレゴワール村、ノルマンディーのロワヴィル村のビオ生産者から！カプリアードのペティアン同様にメトード・アンセストラルで仕込んでいる！しっかりとデゴルジュマンされた、昔ながらにして限りなく上品でエレガントな正統派シードル！ガス圧は4.9気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月30日とブドウが早熟だった！収量は霜の被害により32hL/haと減収だった！残糖は11.7g/L。2019年までマグナムしかつくっていなかったシュナン。コロナ下でのマグナム瓶の不足が重なり、2020年に急ぎょボトルでのリリースを解禁し、この2022年が最後のヴァンテージとなる！ブドウはシルヴァン・リーストから！ガス圧は5気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった！収量は霜、ミルデュー、雹の被害により20hL/haと大幅減収だった！ワイン名はペット・セックだが、前回リリースしたムニユピノ2020年と同じキュヴェ！残糖は9.17g/Lとキレのある超辛口に仕上がっている！ブドウはシルヴァン・リースト、ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ガス圧は4.1気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

48.-12. VdF Méthode Ancestrale 2022 Pynoz Rosé メード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)		48.-19. VdF Méthode Ancestrale 2019 Chenin Magnum メード・アンセストラル(中辛口) シュナン マグナム(白泡)		48.-16. VdF Méthode Ancestrale 2019 Menu Pineau Magnum メード・アンセストラル(中辛口) ムニユピノ マグナム(白泡)	
品種	ピノワール50%、ピノニス50%	品種	シュナン	品種	ムニユピノ
アルコール度数	10.0%	アルコール度数	11.40%	アルコール度数	10.60%
樹齢	37年~77年	樹齢	29年平均	樹齢	59年
土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で46ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で47ヶ月
デゴルジュマン	2024年9月	デゴルジュマン	2023年12月	デゴルジュマン	2023年12月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 イカのプランチャ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 レモンタルト	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 桃のコンポートゼリー
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年~2045年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のあるピンクがかかった淡い黄色。サクランボ、アセロラ、ニワトコの花、桜餅の香り。ワインはピュアかつエレガントで優しく繊細な泡立ちがあり、ダシのように澄んだエキスに溶け込む小気味よい酸、鉱物的なミネラルが余韻を引き締める！	テイステイング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。レモン、レーズン、マドレーヌ、パンの耳の香り。ワインはまったりと滑らかで泡立ちに勢いがあり、ほのかに甘い上品なエキスに溶け込む線の細い酸、チョーキーなミネラルを優しく口に広がるキメ細かなムースが包み込む！	テイステイング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。ライム、シトラス、フェネル、鉱物の香り。泡立ちは微発泡かつワインは輪郭がはっきりとしている。白桃のような白い果実の優しい甘みに清涼感のある酸、鉱物的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	11,200円(税込12,320円)	希望小売価格	11,200円(税込12,320円)
ちなみに！	収穫日はピノワールが8月29日、ピノニスが9月31日とブドウが早熟だった！収量は霜の被害により25 hL/haと減収だった！残糖は8.7g/L。この2022年がピノーズの最後のヴァンテージとなる！ブドウはシルヴァン・リースとジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ガス圧は5気圧。ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月29日とブドウが晩熟だった！収量は収量は猛暑と日照りにより35hL/haと減収だった！残糖は23.7g/L。2019年まではマグナムしかつくっていなかった！（2020年からブテイユもつくり出す）2019年は上品な甘みが心地よい、泡立ちが絹のようにキメが細かく滑らかでエレガントなペティアンに仕上がった！ガス圧は7.8気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！*ガス圧は7.8気圧と高いですがワインが嘔心心配はありません。	ちなみに！	収穫日は9月16日とやや晩熟だった！収量は猛暑と日照りにより35hL/haと減収だった！残糖は26.7g/L。ムニユピノのドメヌ・バージョン！マグナムのムニユピノは100%パスカルの自社畑（2023年に畑を手放した）！2019年は酵母の働きが弱く、結果ベルナッシュのようなガス圧が低く甘味のある搾りたての桃のようなペティアンに仕上がった！ガス圧は2.3気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

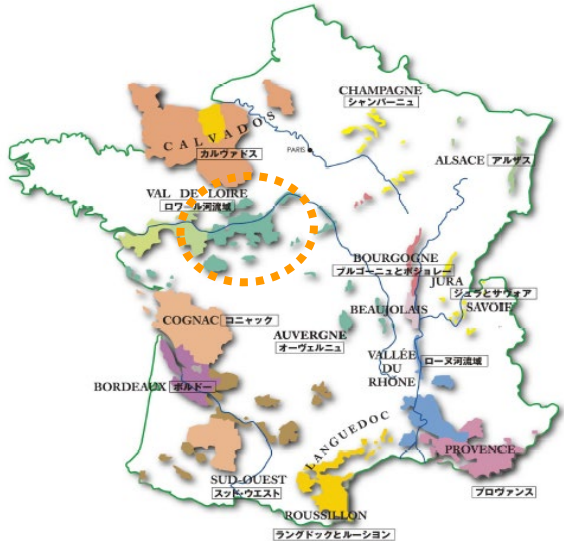
48.-12. VdF Méthode Ancestrale 2020 Pynoz Pinot Noir Rosé Magnum メード・アンセストラル(辛口) ピノーズ・ピノワール(ロゼ泡)	
品種	ピノワール
アルコール度数	10.40%
樹齢	33年
土壌	泥土状粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で39ヶ月
デゴルジュマン	2023年12月
マリアージュ (生産者)	魚介のプラトー盛り合わせ、 サーモンとクリームチーズのカナッペ
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある限りなく淡いサーモンピンク。イチゴ、リュバーク、アセロラ、パンの耳の香り。ワインはみずみずしくピュアかつ泡が繊細で優しく、透明感のあるドライなエキスにアセロラのようなキュートな酸、ほんのりピターなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	11,200円(税込12,320円)
ちなみに！	収穫日は8月25日と前年よりも3週間早く、ドメヌ立ち上げ以来一番早い収穫だった！収量は霜により35hL/haと減収だった！残糖は9.21g/L。100%のピノワールで仕込んだ泡立ち優しいブドウの風味が感じられるピノーズ！ブドウはジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ガス圧は4.1気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！



VCN° 48		「Version.September-2024」 レ・カプリアード(Les Capriades)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE	
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モンリシャル	
	AOC	トゥーレーヌ	
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 ha	
	農法	ビオロジック	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名	
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞	
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！	

48.-19. VdF Méthode Ancestrale 2020 Chenin メード・アンセストラル(中辛口) シュナン(白泡)		48.-16. VdF Méthode Ancestrale 2020 Menu Pineau メード・アンセストラル(辛口) ムニユピノ(白泡)	
品種	シュナン	品種	ムニユピノ
アルコール度数	10.6%	アルコール度数	9.7%
樹齢	30年平均	樹齢	52年~71年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス、
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で37ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で37ヶ月
デゴルジュマン	2024年2月	デゴルジュマン	2024年2月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 フルーツマトとプラータのカプレーゼ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 ウナギとパセリのフリカッセ
ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	色合いは淡く透明に近いレモン色。レモン、白い花、プリオッシュ、糠の香り。ワインはクリスタリーかつ泡立ちが繊細で、ほのかに甘みのあるピュアなエキスに爽やかな酸、塩気のある優しいミネラルが上品に溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。白桃、アプリコット、シトラス、スズランの香り。ワインはフルーティーかつキメ細やかな泡立ちとのバランスが良く、ほんのり甘味のあるネクターのようなエキスを溶け込むシャープな酸、繊細なミネラルを広がりのある柔らかなムースが包み込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月8日とブドウが早熟だった！収量は30hL/haと花ぶるいにより減収だった！残糖は20.3g/L。本来はペット・セックに混ぜる予定だったが、収穫日が他のブドウと2週間以上乖離していたため、キュヴェを切り離しシュナンとして単体で仕込んだ！ブドウはシルヴァン・リストから！ガス圧は3.8気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月2日とかつてないほどブドウが早熟だった！収量は30hL/haと花ぶるいの影響で減収だった！残糖は10.5g/L。カプリアードこだわりのムニユピノ100%のペティアン！コンセプトはトゥーレーヌの土着品種でつくられた辛口ペティアンで、前年同様に酵母の働きが弱く発酵に苦労したがどうにかシャンパンのブリュット並みの辛口に仕上げる事ができた！ブドウはシルヴァン・リスト、ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ガス圧は4.1気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

レ・カプリアード(Les Capriades)



地図提供: フランス食品振興会

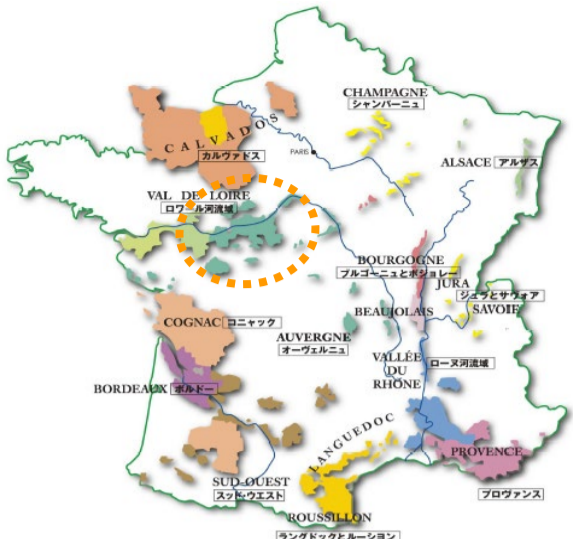



生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

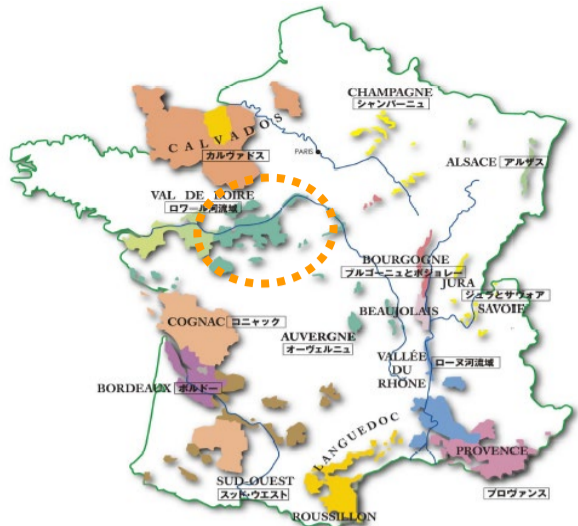

48.-14. Poiré 2021 ポワレ(辛口)		48.-18. Méthode Ancestrale 2020 Pynoz Pinot Noire Rosé メード・アンセストラル(辛口) ピノーズ・ピノワール(ロゼ泡)		★new★ 48.-17. Méthode Ancestrale 2019 Pynoz Pineau d'Aunis Rosé メード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ・ピノニス(ロゼ泡)	
品種	早熟品種で野趣味あるカレジ80%、 晩熟品種で甘みとタンニンのある クラソルージュ20%	品種	ピノワール100%	品種	ピノニス100%
樹齢	151年以上	樹齢	33年	樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質、砂地	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス
マセラシオン	収穫した洋ナシをすぐに潰した後果肉と果汁を24~48時間漬け込む	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月
発酵・熟成	最初にかレジをファイバータンクで2ヶ月かけて完全発酵その後クラソルージュのジュースを加え1ヶ月発酵を促した後に瓶詰めし、瓶内で26ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で29ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で37ヶ月
デゴルジュマン	2023年2月	デゴルジュマン	2023年2月	デゴルジュマン	2023年2月
マリアージュ(生産者)	芽キャベツの素揚げ、 魚介のプラトー盛り合わせ	マリアージュ(生産者)	ムール貝のプランチャ、 マトウダイのポワレ、 サントモールチーズ	マリアージュ(生産者)	トマトとモッツァレラのカプレーゼ、 アボカドと海老のサラダ、 リュバールのタルト
ワインの飲み頃	2023年~2033年 供出温度:6℃	ワインの飲み頃	2023年~2033年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2023年~2028年 供出温度:8℃
テイastingコメント	色合いは透明感のある黄金色。カリン、リンゴチップ、白い花、蜜蝋の香り。味わいはドライかつ爽やかで繊細な泡立ちに勢いがあり、みずみずしくまとりとしたエキスに溶け込むシャープな酸、キメ細やかなタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！	テイastingコメント	色合いは透明感のあるサーモンピンク。リュバール、アセロラ、ミョウガ、潮の香り。ワインはシャープかつ泡の広がり滑らかで、ピュアなエキスに溶け込む塩気豊かなミネラル、締まりのあるタイトな酸が骨格を形成する！	テイastingコメント	色合いは透明感のある淡いサーモンピンク色。イチゴジャム、ニフトコの花、リュバール、プリオッシュの香り。泡立ちは繊細でピュアなエキスにほんのり優しい甘みがあり、線の細いシャープな酸と滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,750円(税込5,225円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)
ちなみに!	収穫日はカレジが9月15日~25日、クラソルージュが10月26日、27日。残糖は7.3g/Lの辛口！使用する洋ナシは全て樹齢150年を超えるロワール・エ・シェール県の北部にしか存在しない大変貴重な土着品種！かつてロワール・エ・シェール県に存在した昔ながらのポワレをカプリアードのメード・アンセストラル製法で蘇らせた！ガス圧は8.9気圧！SO <sub>2</sub> 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8月25日と前年よりも3週間早く、ドメヌ立ち上げ以来一番早い収穫だった！収量は霜により35hL/haと例年の30%減！残糖は12.6g/L。2019年からピノーズはピノワールとピノニスの2種類が別々にリリースされることとなった！ブドウはジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ガス圧は3.6気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は夏の日照りにより38 hL/haと20%減！残糖は27g/L。2019年からピノーズはピノワールとピノニスの2種類が別々にリリースされることとなった！ブドウはジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ガス圧は3.3気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！



VCN° 48 「Version.September-2023」  
レ・カプリアード(Les Capriades)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥウッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

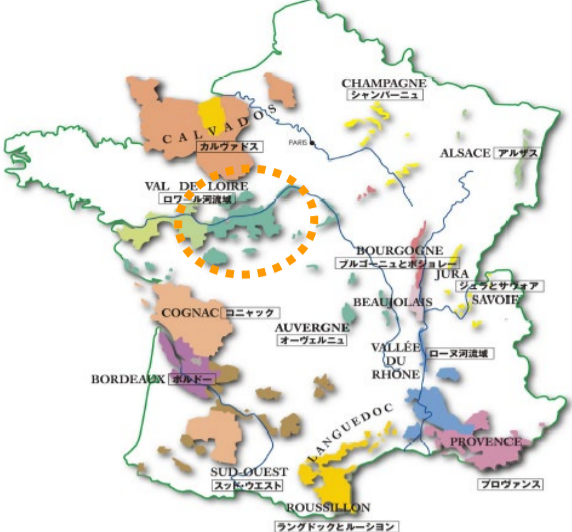

48.-15. Cidre 2021 シードル(辛口)		48.-10. Méthode Ancestrale 2020 Pet' Sec Blanc メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-16. Méthode Ancestrale 2019 Menu Pineau メトード・アンセストラル(中辛口) ムニユピノ(白泡)	
品種	全て晩熟品種で、香り高くフルーティなドゥースコエティニエ40%、甘みと癖のあるドゥースモワン40%、甘みと苦みの強いマリーメナール20%のアッサンブラージュ	品種	シャルドネ85%、 ソーヴィニオンブラン15%	品種	ムニユピノ100%
樹齢	27年	樹齢	31年~36年	樹齢	51年~70年
土壌	砂状の花崗岩・腐葉土	土壌	泥土状粘土質・シレックス、 粘土質・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス、
マセラシオン	木箱で3日間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を18時間漬け込んだ後にプレス	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月
発酵・熟成	自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月半 瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で37ヶ月
デゴルジュマン	2023年2月	デゴルジュマン	2021年12月	デゴルジュマン	2023年2月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 ブーダンブラン、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブやシェーヴルチーズ、リンゴのタルト等のデザートなど	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 桃とブラータのカプレーゼ、 洋ナシのコンポート
シードルの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	色合いはオレンジがかかったトパーズ色。黄桃のコンポート、ミラベルのジャム、金木犀、糠の香り。味わいはドライかつシャープでフワッと広がる泡立ちに勢いがあり、鉱物的なミネラルを含んだみずみずしいエキスを繊細な酸とタンニンが優しく引き締める！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。青リンゴ、ナシ、レモンクリーム香り。泡立ちは繊細かつ透明感のあるエキスをほんのり甘い風味があり、線の細いシャープな酸と塩気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	色合いは少し濁りのある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、赤味噌、シャンピニオンの香り。ワインはフルーティーかつ泡立ちは繊細で、ほんのり甘いネクターのようなまったりとしたエキスを伸びのあるシャープな酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,750円(税込5,225円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は11月4日と例年並み！残糖は11.3g/Lの辛口！リンゴは前年同様ブルターニュ地方サン・グレゴワール村のビオ生産者から！カプリアードのペティアン同様にメトード・アンセストラルで仕込んでいる！しっかりとデゴルジュマンされた、昔ながらにして限りなく上品でエレガントな正統派シードル！ガス圧は7気圧！SO <sub>2</sub> 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8月24日、25日と前年よりも1週間早く、ドメヌ立ち上げ以来一番早い収穫だった！収量は霜と花ぶるいにより30hL/haと例年の40%減！残糖は14.9g/L。ブドウはミカエル・ブージュ、シルヴァン・リースト、パスカールの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は35hL/haと減収だった！残糖は28.2g/L。カプリアードこだわりのムニユピノ100%のペティアン！コンセプトはトゥーレーヌの土着品種でつくられた辛口ペティアンで、超辛口に仕上げる予定であったが、この年は酵母の働きが弱く結果ベルナッシュのような甘さを感じる田舎風なペティアンに仕上がった！ブドウはシルヴァン・リースト、ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ガス圧は1.4気圧。SO <sub>2</sub> 無添加！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	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モンリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-15. Cidre 2020 シードル(辛口)		48.-14. Poiré 2020 ポワレ(辛口)		48.-16. Méthode Ancestrale 2018 Menu Pineau メトード・アンセストラル(中辛口) ムニユピノ(白泡)	
品種	全て晩熟品種で、香り高くフルーティなドゥースコエティニエ40%、甘みと癖のあるドゥースモワン30%、甘みと苦みの強いマリーメナール30%の順にアッサンブラージュ	品種	早熟品種で野趣味あるカレジ90%、晩熟品種で酸の強いポワールドルー10%の順にアッサンブラージュ	品種	ムニユピノ100%
樹齢	26年	樹齢	150年以上	樹齢	50年~69年
土壌	砂状の花崗岩・腐葉土	土壌	粘土質・石灰質、砂地	土壌	泥土状粘土質・シレックス、
マセラシオン	木箱で1週間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を24時間漬け込む	マセラシオン	収穫した洋ナシをすぐに潰した後果肉と果汁を36時間漬け込む	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
発酵・熟成	自然発酵 ファイバータンクで1ヶ月半~2ヶ月 瓶内で13ヶ月	発酵・熟成	最初にカレジをファイバータンクで2ヶ月かけて完全発酵 その後ポワールドルーのジュースを加え瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で38ヶ月
デゴルジュマン	2022年1月	デゴルジュマン	2022年1月	デゴルジュマン	2021年12月
マリアージュ(生産者)	鶏とリンゴのクリーム煮などのノルマンディー料理やポンレヴェックチーズなど	マリアージュ(生産者)	白アスパラの前菜や春野菜の天ぷら、洋ナシのシャーベットなど	マリアージュ(生産者)	ツブ貝のアイオリソースやマテ貝のプランチャ、ホタテのソテーなどの貝料理など
シードルの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:6℃	ワインの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:8℃
テイastingコメント	焼きリンゴ、ミラベルのジャム、ミモザのような甘い香り。味わいはドライで泡立ち柔らかく、口に入れた途端ほんのり甘酸っぱいエキスと心地よい苦み、優しいタンニンをフワッと広がるムースが包み込み、後からリンゴのフレーバーが鼻を抜ける！	テイastingコメント	洋ナシ、青リンゴの白い果実の香りにジンジャーの爽やかな香りやハチミツの甘い香りが重なる。味わいはドライで清涼感があり、みずみずしいエキスに溶け込む繊細な酸、ほんのりピターなタンニンの収斂味を柔らかく弾けるムースが包み込む！	テイastingコメント	カリンやベッコウ飴、ハチミツの甘い香りや糠のような発酵の香り。ワインはヴィヴィッドで泡立ちの広がりも良く、締めりのある凝縮したエキスを伸びのあるシャープな酸と塩気のあるミネラルがタイトに貫き整える！
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月1日~11月1日と前年よりも2週間から1ヶ月早い！残糖は3.2g/Lの超辛口！リンゴは前年同様ブルターニュ地方サン・グレゴワール村のビオ生産者から！カプリアードのペティアン同様にメトード・アンセストラルで仕込んでいる！しっかりとデゴルジュマンされた、昔ながらにして限りなく上品でエレガントな正統派シードル！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はカレジが9月26日~30日、ポワールドルーが11月2日。残糖は0.5g/Lの超辛口！使用する洋ナシは全て樹齢150年を超えるロワール・エ・シェール県の北部にしか存在しない大変貴重な土着品種！かつてロワール・エ・シェール県に存在した昔ながらのポワレをカプリアードのメトード・アンセストラル製法で蘇らせた！SO <sub>2</sub> 無添加！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と豊作だった！残糖は16.6g/L。パスカールの願望だったムニユピノ100%のペティアン！この年はムニユピノが豊作に恵まれことについて実現することができた！ブドウはシルヴァン・リースト、ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！コンセプトはトゥーレーヌの土着品種でつくられた辛口ペティアン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

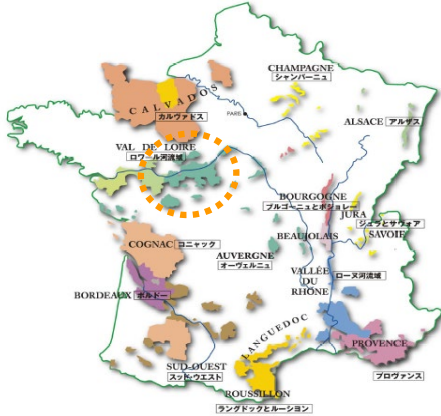


48.-12. Méthode Ancestrale 2019 Pynoz Pinot Noire Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ・ピノワール(ロゼ泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2019-2020 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(辛口) ラ・ビュル・ルージュ(赤泡)	
品種	ピノワール100%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイシードネイ80%、 ガメイドボジョレー20%
樹齢	33年	樹齢	54年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	ファイバータンクで3ヶ月発酵させス ティルワインのまま11ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で25ヶ月	二次発酵・熟成	2020年のガメイを2019年のワインに 20%加え瓶内で14ヶ月
デゴルジュマン	2021年12月	デゴルジュマン	2019年11月
マリージュ (生産者)	生ハムメロン、桃のカプレーゼなど果 物を使ったサラダやフォアグラプリンな どの前菜料理など	マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ等のアペリティフや トマトファルシなどトマトを使った肉料 理
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	イチゴジャム、桜餅の甘い香りやスズ ランのような白い花の香り。泡立ちは まろやかでほのかな甘みと気品のある 爽やかなエキスがあり、線の細い繊細 な酸と滋味深いミネラルをキメの細か いムースが包み込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ザクロの赤い明るい 果実の香りや赤バラの高貴な香り。ワ インはドライかつ清涼感があり、旨味 のあるみずみずしい果実味をタイトな 酸と収斂味のある繊細なタンニン、キ レのある泡が引き締め骨格を支える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950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15日。収量は夏の日照り により25 hL/haと50%減！残糖は 19.9g/L。2019年からピノーズはピノ ワールとピノドニスの2種類が別々にリ リースされることとなった！ブドウは ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワ イン名の「Pynoz」は中世のピノワール の綴りから取った！SO <sub>2</sub> 無添加！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイタンチュリエが2019年 9月19日～21日、ガメイドボジョレーが 2020年8月25日。収量は35 hL/ha。 残糖は6.4 g/Lと超辛口に仕上がって いる！19年のタンチュリエに20年のガ メイドボジョレーを加え泡に仕上げ た！ブドウはシルヴァン・リーストと ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワ イン名はTeinturier(タンチュリエ)と呼 ばれる果肉の赤いガメイでつくられて いるため、La Bulle Rouge(赤い泡)と 名付けた！SO <sub>2</sub> 無添加！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	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モンリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-13. Méthode Ancestrale 2018 Pet' Sec Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ペット・セック(ロゼ泡)		48.-1. Méthode Ancestrale 2016 Pieges a ... Magnum メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア... マグナム(白泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2018 La Bulle Rouge Magnum メトード・アンセストラル(中甘口) ラ・ビュル・ルーージュ マグナム(赤泡)	
品種	ピノワール30%、ガメイ30%、カベルネフラン30%、コー10%	品種	ムニピノ60%、シュナン30%、シャルドネ10%	品種	ガメイドブーズ30%、ガメイフレオー30%、ガメイシヨードネイ30%、ガメイドボジョレー10%
樹齢	36年平均	樹齢	28年~62年	樹齢	52年平均
土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で25ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で47ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月
デゴルジュマン	2020年12月	デゴルジュマン	2020年9月	デゴルジュマン	2020年12月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパーニュ焼きやホタテなどの貝料理	マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョやシェーヴルチーズなど	マリアージュ (生産者)	アペリティフやエビのカクテルなどのケータリング料理
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:8℃
テイasting コメント	イチゴジャムなどの甘い香りと焼きたての食パンやアーモンドの香ばしく甘い香り。ワインは上品でキレがあり、ピュアで透明感のあるミネラルと線の細い酸、塩気のあるチョーキーなミネラル、繊細な泡立ち全てがきれいに溶け込みバランスが超絶妙！	テイasting コメント	ユリなど白い花やフユメ、シイタケなどのダシのような香り。ワインはみずみずしくスレンダーでシャープな酸にキレがあり、透明感のあるほんのり甘く優しいエキスと塩気のあるミネラルを繊細な泡が包み込む！	テイasting コメント	カーネーションなどの甘いスパイスの香りやシイタケなどキノコ類の出汁や味噌のような香り。泡立ちは柔らかくシャープでキレがあり、しぼりたてのイチゴのようなほのかに甘いエキスを硬く鋭い酸と鉱物的なミネラルがタイトに引き締める。
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	11,350円(税込12,485円)	希望小売価格	8,700円(税込9,570円)
ちなみに！	収穫日は8月28日~9月6日。収量は35hL/ha。残糖は21g/L。ガス圧は7.0bar。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！2018年はエクストラブリュットのシャンパーニュのようなフィネスがある！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアンであるが、2018VTの味わいは中辛口！SO <sub>2</sub> 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5日~9日。収量は霜と猛暑の影響で15 hL/haと例年の70%減！残糖は26g/L。ガス圧は4.8bar。ブドウはシルヴァン・リースト、ミカエル・ブージュ、パスカルの自社畑から！「飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアン」というコンセプト！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日~9日。収量は霜と猛暑の影響で15 hL/haと例年の70%減！残糖は23 g/L。ガス圧は6.7bar。ブドウはシルヴァン・リーストとパスカルの自社畑から！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge(赤の泡)と名前を変更！Teinturier(タンチュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイでつくられている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！※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





地図提供: フランス食品振興会



生産者 Pascal POTAIRE &amp; Moses GADOUCHE

国>地域>村 フランス>ロワール>トゥーレーヌ  
>モントリシャル

AOC トーレーヌ

歴史

バスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。

気候

気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロリマが互いに影響し合う。

畑総面積 4 ha

農法 ビオロジック

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ 2人、季節労働者1名

趣味 料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞

生産者のモットー

自然をリスペクトする。  
ブドウ作りにしっかり手をかけ、  
醸造は限りなくナチュラルに！

★new★

48.-15. Cidre 2019  
シードル(中辛口)

★new★

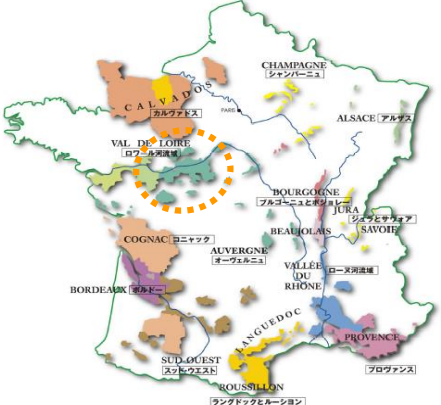

48.-14. Poiré 2019  
ポワレ(中辛口)

48.-10. Méthode Ancestrale 2019  
Pet' Sec Blanc  
メトード・アンセストラル(中辛口)  
ペット・セック(白泡)

品種	全て晩熟品種で、香り高くフルーティなドゥースコエティニエ40%、甘みと癖のあるドゥースモワン30%、甘みと苦みの強いマリメナール30%の順にアッサンブラージュ	品種	早熟品種2種、野趣味あるカレジ40%、甘みとタンニンのあるクラソルージュ40%、そして晩熟品種1種、酸の強いポワールドル―20%の順にアッサンブラージュ	品種	シャルドネ50%、ムニユピノ30%、ソーヴィニヨンブラン20%
樹齢	25年	樹齢	150年以上	樹齢	30年~70年
土壌	砂状の花崗岩・腐葉土	土壌	粘土質・石灰質、砂地	土壌	泥土状粘土質・シレックス、粘土質・石灰質
マセランオン	木箱で1週間陰干し。リンゴを潰した後果肉と果汁を30時間漬け込む	一次発酵	収穫した洋ナシをすぐに潰した後果肉と果汁を24時間漬け込む	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
発酵・熟成	自然発酵 ファイバータンクで3ヶ月 瓶内で10ヶ月	二次発酵・熟成	自然発酵 ファイバータンクで5ヶ月 瓶内で10ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月
デゴルジュマン	2020年11月	デゴルジュマン	2020年11月	デゴルジュマン	2020年11月
マリアージュ(生産者)	カマンベールフォンデュ、鶏モモ肉のシードル煮、リンゴのガレット	マリアージュ(生産者)	白アスパラのオランダーズソース、ベトナム風生春巻き、洋ナシのシャーベット	マリアージュ(生産者)	ホタテのレモンバターソース、ソーセージのブリオッシュ包み、サントモールチーズ
シードルの飲み頃	2021年~2026年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2021年~2026年 供出温度:8℃	ワインの飲み頃	2021年~2026年 供出温度:8℃
テイステイングコメント	はっさく、レモンのコンフィ、グラマンニエ、鉄分の香り。泡立ちはクリスピーかつほのかに甘くまとりとした芳醇なエキスにボリュームがあり、繊細な酸、心地よい苦みのあるミネラル、紅茶のような優しいタンニンの渋味を柔らかなムースが包み込む！	テイステイングコメント	洋ナシ、白桃、ジンジャー、白いバラ、ソーダー水の香り。泡立ちは新鮮かつフレッシュでムースに広がりがあり、清涼感のあるほのかな甘みに爽やかな酸、タイトで滋味深い鉱物的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	レモン、シトラス、スターフルーツ、ニワトコの花、メントール、糖の香り。泡立ちは繊細かつ芳醇なエキスにブリオッシュのようなほんのり甘い風味があり、線の細いシャープな酸と滋味深く鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は11月1日~11月15日。残糖は14g/L。リンゴはブルターニュ地方サン・グレゴワール村のビオ生産者から！カプリアードのベティアン同様にメトード・アンセストラルで仕込んでいる！しっかりとデゴルジュマンされた、昔ながらにして限りなく上品でエレガントな正統派シードル！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日~11月21日。残糖は26g/L。使用する洋ナシは全て樹齢150年を超えるロワール・エ・シェール県の北部にしか存在しない大変貴重な土着品種！かつてロワール・エ・シェール県に存在した昔ながらのポワレをカプリアードのメトード・アンセストラル製法で蘇らせた！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日~16日。2019年は日照りにより収量は30hL/haと例年の40%減！残糖は20g/L。ブドウはミカエル・ブージュ、シルヴァン・リースト、ジャン・クリストフ・ジェゼケル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はベティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ベティアン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

48.-4. Méthode Ancestrale 2019 Pièges à ...Rosé メトード・アンセストラル(中甘口) ピエージュ・ア...ロゼ(ロゼ泡)		48.-10. Méthode Ancestrale 2015 Pet' Sec Blanc Magnum メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック マグナム(白泡)		48.-5. Méthode Ancestrale 2015 Pépin la Bulle Magnum メトード・アンセストラル(辛口) ペパン・ラ・ビュル マグナム(白泡)	
品種	コー50%、カベルネフラン35%、 ガメイ15%	品種	シャルドネ50%、ムニユピノ25% シュナンブラン25%	品種	シュナンブラン50%、ムニユピノ50%
樹齢	33年平均	樹齢	34年平均	樹齢	43年～73年
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で48ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で58ヶ月
デゴルジュマン	2020年11月	デゴルジュマン	2019年11月	デゴルジュマン	2020年11月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 フォアグラのテリーヌ、 イチゴのタルト	マリアーージュ (生産者)	トマトとアンチョビのブルスケッタ、 白身魚のカルパッチョ、 シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル、 サーモンのミキユイ、 舌平目のムニエル
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	ザクロ、イチゴ、イチゴミルク、ボンボン、ミント、ソーダー水の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細で優しく、イチゴジャムのようなまったりと甘い果実のエキスをシャープでキレのある酸と鉱物的なミネラルがタイトに引き締める！	テイステイング コメント	レモン、グレープフルーツ、シトラス、ニワトコの花、糠の香り。ワインはシャープかつ泡立ちが上品でスレンダーな骨格があり、透明感のある優しいエキスをレモンのような鋭くキレのある酸と鉱物的なミネラルがタイトに引き締める！	テイステイング コメント	レモン、グレープフルーツ、シトラス、シトロネル、西洋菩提樹、水飴、鉱石の香り。ワインはシャープかつタイトなストラクチャーあり、透明感のある旨味エキスに塩辛いミネラルと洗練された上品な泡が溶け込み、鋭い酸が余韻をせり上げる！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	10,350円(税込11,385円)	希望小売価格	11,350円(税込12,485円)
ちなみに！	収穫日は9月4日～9月16日。収量は35hL/ha。残糖は39g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、ミカエル・ブージュ、ジャン・クリストフ・ジェゼケルから！以前はPiege a Filles(ピエージュ・ア・フィーユ)「女の子への罠」というキューヴェ名だったが、昨今の差別問題を鑑みてFilles(女の子)を名前から外した！だが、「飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアン」というコンセプトは変わらない！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月2日～7日。収量は30hL/ha。残糖は24g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、ミカエル・ブージュ、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO <sub>2</sub> 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10日～12日。収量は25 hL/ha。残糖は15g/L。シャンパーニュのように長期熟成をコンセプトにしたペティアン！ブドウは100%パスカルの自社畑から！名前はフランスで70年代にTV放送された人形劇から取った！同時にPépin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味がある！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ ※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



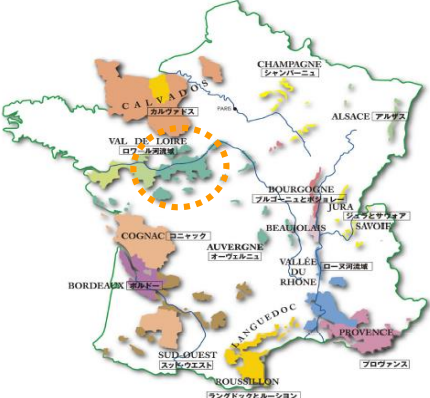

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. Méthode Ancestrale 2018 Pieges a Filles Blanc メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(白泡)		48.-4. Méthode Ancestrale 2018 Pieges a Filles Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-12. Méthode Ancestrale 2017 Pynoz Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン80%、ムニユピノ20%	品種	コー50%、カベルネフラン30%、 ガメイ20%	品種	ピノワール50%、ピノニス50%
樹齢	30年~64年	樹齢	32年平均	樹齢	32年~72年
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月
デゴルジュマン	2019年11月	デゴルジュマン	2019年11月	デゴルジュマン	2019年11月
マリアーージュ (生産者)	鮭のソテーオゼイユソース、 ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	サラダクリュディテ、 ラクレット	マリアーージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 ホタテのクリーム煮
マリアーージュ (日本向け)	ジャガイモのガレット	マリアーージュ (日本向け)	イカとグリーンピースのソテー トマトソース	マリアーージュ (日本向け)	鴨ロース
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:8℃
テイasting コメント	カリン、リウバーブ、杏子、エルダーフラワー、ヨード、ペッコウ飴の香り。泡立ちに勢いがあり、ほのかな甘みと少しの揮発が食欲をそそる。ふくらみのあるボディとピュアなエキスを感かやさしく広がり、やや硬く、タイトな鉱物感がシャープに引き締める！	テイasting コメント	クランベリー、ザクロ、さくらんぼのフレッシュで酸があるフルーツの香りに加え、バラのドライフラワー、干しイチジクといったニュアンスも感じられる。はっきりした泡立ちで、みずみずしい赤い果実のニュアンスと澁刺しという酸が広がり、タンニンは心地よく、鉱物的なほのかな苦みがアクセントになっている！	テイasting コメント	金柑、スターフルーツ、バラのオイル、スズラン、桜餅の華やかですっきりとした香り。泡立ちは比較的やさしく、やわらかな酸と、鉱物的な心地よい苦みと共にワインに溶け込んでいる。香りは淡いが、その分フィネスと気品が感じられ、しなやかに体に染み込んでくる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は豊作で45hL/ha！残糖は28g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、ミカエル・ブージュから！ワイン名を直訳すると「女の子への罿」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！SO <sub>2</sub> 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8月31日~9月9日。収量は35hL/ha。残糖は25g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・エステル、ミカエル・ブージュ、パスカルの自社畑から！ワイン名を直訳すると「女の子への罿」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はピノワールが9月3日、ピノニスが9月8日。収量は春の遅霜の被害に遭い15 hL/haと70%減！残糖は18g/L。ブドウはシルヴァン・リーストとジャン・クリストフ・ジェゼケルから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

<b>48.-11. Méthode Ancestrale 2018</b> <b>La Bulle Rouge</b> <b>メトード・アンセストラル(中甘口)</b> <b>ラ・ビュル・ルージュ(赤泡)</b>	
品種	ガメイドブーズ30%、ガメイフレオー30%、 ガメイシヨードネイ30%、 ガメイドボジョレー10%
樹齡	52年平均
土壤	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2019年11月
マリアージュ (生産者)	ビーツのオープン焼き、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブルーベリーのタルト
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	アメリカンチェリー、梅、野バラ、生ハム、紫蘇、糠味噌のやや暗いトーン。泡立ちが強く洗剤としており、タンチュリエのキュートではっきりとした赤い果実のkokとタンニンが感じられる。ふくよかで肉厚な印象ながら、酸は細かく、ほんのりスパイシーな味わいが良いアクセントになっている！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は8月27日～29日。収量はミルデューの被害に遭い30 hL/haと例年の30%減！残糖は23 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストとパスカルの自社畑から！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge(赤の泡)と名前を変更！Teinturier(タンチュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイでつくられている！SO <sub>2</sub> 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



## レ・カプリアード(Le Capriades)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴェレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドウッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2017 Pet' Sec Blanc メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-13. Méthode Ancestrale 2017 Pet' Sec Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ペット・セック(ロゼ泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2017 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(辛口) ラ・ビュル・ルーージュ(赤泡)	
品種	ムニユピノ60%、シャルドネ30%、 シュナンブラン10%	品種	カベルネフラン40%、ピノワール30%、 ガメイ20%、コー10%	品種	コー50%、ガメイシヨードネイ20%、 ガメイドブーズ20%、 ガメイフレオー10%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均	樹齢	50年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
デゴルジュマン	2018年11月	デゴルジュマン	2018年11月	デゴルジュマン	2018年11月
マリアージュ (生産者)	トマトとバジルのブルスケッタ、 鱈と海老のテリーヌ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモン、 苺のタルト	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リードヴォーのボフレ
マリアージュ (日本向け)	グリーンピースのパルメザンチーズがけ	マリアージュ (日本向け)	モッツアレラとトマトのカプレーゼ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツの素揚げ
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ライム、シトラス、スズラン、ニワトコの花、ハチミツの香り。泡立ち繊細かつシャープでスレンダーな骨格があり、まったりと滑らかで透明感のあるエキスを鋭くキレのある酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	苺ミルク、リュバープ、カリン、カーネーション、水飴、桜餅の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが優しく上品で、イチゴキャンディーのようなほのかに甘みのあるエキスを硬質なミネラルとシャープな酸が引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、カスタードクリーム、コッペパン、糠の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドでキレがあり、みずみずしい赤い果実のエキすとほんのりビターなミネラル、鋭くシャープな酸を洗練されたムースが包み込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月2日～7日。霜の被害により収量は20hL/haと例年の60%減！残糖は14g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月28日～9月8日。ドライな味わいから、ビエージュ・ア・フィユ・ロゼではなく、今回ペット・セック・ロゼとして初リリース！残糖は21g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月26日～28日。ミルデュールの被害により収量は30hL/haと例年の25%減！残糖は15g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、ミカエル・ブージュから！2017年は、Teinturier(果肉の赤いガメイ)が霜により収量が少なかったので、コーをアッサンブラージュしている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会

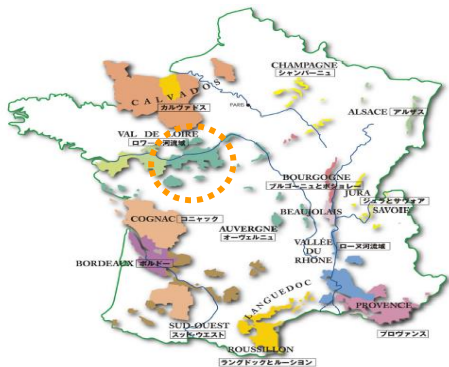


生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエル、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2016 Pet' Sec メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-4. Méthode Ancestrale 2016 Pieges a Filles Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィユ(ロゼ泡)		48.-12. Méthode Ancestrale 2015 Pynoz Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン40%、ムニピノ30%、シャルドネ30%	品種	カベルネフラン70%、コー10%、グロロー10%、ガメイ10%	品種	ピノワール50%、ピノニス50%
樹齢	35年平均	樹齢	30年平均	樹齢	31年~71年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月
デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ブランドのクロquette	マリアージュ (生産者)	フェタチーズのサラダ スモークチキン	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 リュバープのタルト
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのペニエ	マリアージュ (日本向け)	海老とアボガドのタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	サーモンとフルーツマトのタルタル
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃
テイasting コメント	レモン、青リンゴ、シトラス、ニワトコの花、スポンジケーキ、味噌、鉱物の香り。ワインはシャープかつタイトな骨格があり、透明感のあるエキスを洗練された泡とレモンのような鋭い酸、鉱物的なミネラルが引き締める！	テイasting コメント	フランポワーズ、アセロラ、さくらんぼ、リュバープ、桜餅、クラッカーの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが上品で、硬質なミネラルとフランポワーズのフレーバーを含んだエキスをシャープな酸がタイトに引き締める！	テイasting コメント	アセロラ、リュバープ、フランポワーズ、バラ、白粉、味噌の香り。ワインはタイトかつほんのり優しい甘みと繊細な泡立ちに洗練感があり、後からシャープな酸と硬質なミネラルが骨格を上品に整える！
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4,070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8日~9月10日。収量は17hL/haと例年の70%減！残糖は19g/L。ブドウはシルヴァン・リースト、フランソワ・メートル、パスカルの自社畑から！ワインの名前はペティアン(Pet)の辛口(Sec)と言う意味！コンセプトはロワールのブドウ品種でつくられた辛口ペティアン！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月6日~9月12日。収量は20hL/haと例年の60%減！残糖は25g/L。ブドウはバスカル、ミカエル・ブージュから。ワイン名を直訳すると「女の子への罫」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日はピノワールが9月3日、ピノニスが9月6日。収量は35 hL/ha。残糖は21g/L。ブドウはシルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！



48.-5. Méthode Ancestrale 2013 Pépin la Bulle メトード・アンセストラル(辛口) ペパン・ラ・ピュル(白泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2016 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(中甘口) ラ・ピュル・ルージュ(赤泡)	
品種	シュナンブラン50%、ムニユピノ50%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイショードネイ各1/3
樹齢	41年～71年	樹齢	52年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で48ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月
デゴルジュマン	2017年11月	デゴルジュマン	2017年11月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 スズキのパイ包み焼き	マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン、 フルーツカクテル
マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	アメリカンチェリーのクラフティ
ワインの 飲み頃	2018年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃、リンゴ、レモンのコンフィ、ミント、ニ ワトコの花、麦わら、フユメの香り。ワイン はピュアかつまったりとふくらみがあり、 まろやかな泡立ちと透明感のあるエキス にタイトな酸とチョーキーなミネラルがき れいに溶け込む！	テイステイング コメント	イチゴ、クランベリー、バラ、シャクヤク、 ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつ 泡立ちが繊細で優しい果実の甘みがみ ずみずしく、線の細いチャーミングな酸と 硬質なミネラルが上品に骨格を整える！
希望小売価格	4,750円(税込5,225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8日、9日。収量は 17 hL/ha。残糖は10 g/L。シャンパー ニュのように長期熟成をコンセプトにした ペティアン！ブドウは100%パスカルの 自社畑から！名前は70年代にTV放送さ された人形劇から取った！同時に Pepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意 味がある！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添 加！	ちなみに！	収穫日は9月6日～8日。収量は 25 hL/haと例年の40%減！残糖は 45 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストか ら！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge (赤の泡)と名前を変更！Teinturier(タン チュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイで つくられている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無 添加！



地図提供: フランス食品振興会

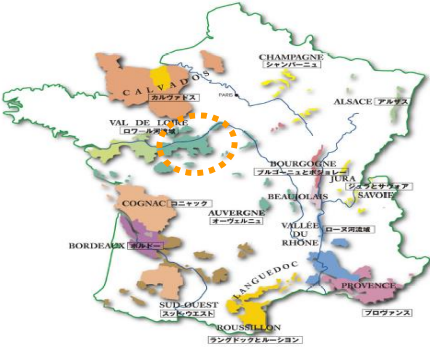



生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
AOC	トゥーレーヌ
歴史	パスカール・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. Methode Ancestrale 2015 Pieges a Filles Blanc メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(白泡)		48.-4. Methode Ancestrale 2015 Pieges a Filles Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-11. Methode Ancestrale 2015 La Bulle Rouge メトード・アンセストラル(中辛口) ラ・ビュル・ルージュ(赤泡)	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ30%、 シュナン20%	品種	ガメイ50%、グロロー25%、 コー25%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイシヨードネイ各1/3
樹齢	21年~61年	樹齢	29年平均	樹齢	51年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス・ 石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 チキンのフルーツサラダ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハムメロン	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 ピーツのガスパッチョ
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのカルパッチョ	マリアーージュ (日本向け)	トマトと海老のブルスケッタ	マリアーージュ (日本向け)	オイルサーディンとラズベリーの バルサミコ和え
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	白桃のコンポート、レモングラス、ジン ジャー、アニス、醤油の香り。ワインは ピュアで洗練された泡立ちと透明感の あるふくよかなエキスがあり、シャープな酸 とキメの細かいミネラルが味いにキレ を与える！	テイステイング コメント	フランボワーズ、スターフルーツ、リュ パーブ、メロン、若いアーモンド、ソーダ、 ぬか漬けの香り。ワインはフレッシュで透 明感のあるほんのりとした優しい旨味を キレのある泡とシャープな酸が引き締める ！	テイステイング コメント	グロゼイユ、クランベリー、ボンボン、ナツ メグ、シナモン、ぬか漬けの香り。ワイン はエレガントかつ泡立ちがチャーミング で、ほのかな果実の甘みをシャープな酸 とチョコクのようにキメの細かいミネラル が締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月1日、シュナン が9月5日、ムニユピノが9月10日。収量は 30 hL/ha。残糖は27 g/L。ブドウはパ スカール、シルヴァン・リースト、ミカエル・ ブージュ、フランソワ・サン・レジェールか ら！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月1日、グロローと コーは9月6日。収量は40 hL/ha！残糖 は16 g/L。ブドウはパスカール、ミカエル・ ブージュ、シルヴァン・リーストから！ワイ ン名を直訳すると「女の子への畏」！女 性もついで飲みすぎてしまうくらい美味い ペティアンという意味がある！ノンフィ ルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月2日~4日。収量は40 hL/ha。残糖は31 g/L。ブドウはシルヴァ ン・リーストから！BCFからシンプルにLa Bulle Rouge(赤の泡)と名前を変更！ Teinturier(タンチュリエ)と呼ばれる果肉 の赤いガメイでつくられている！ノンフィ ルター！SO <sub>2</sub> 無添加！

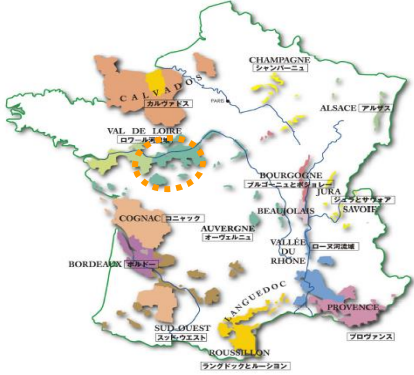

48.-12. Methode Ancestrale 2015 Pynoz Rose メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ (ロゼ泡)		48.-5. Methode Ancestrale 2013 Pepin la Bulle メトード・アンセストラル(辛口) ペパン・ラ・ビュル(白泡)	
品種	ピノワール50%、ピノニス50%	品種	シュナン50%、ムニユピノ50%
樹齢	31年～71年	樹齢	41年～71年
土壌	粘土質・シレックス・石灰質	土壌	泥土状粘土質・シレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で38ヶ月
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年1月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	鯖のリエツト、 ホタテのボワレ
マリアージュ (日本向け)	マグロとケツパーのタルタル	マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	サクランボ、リュバープ、ボンボン、シャクヤク、ミネラルの香り。ワインはシャープかつミネラリーで骨格があり、ピュアな旨味エキスを爽やかな泡と鋭くキレのある酸、洗練されたミネラルがタイトに引き締める！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポート、アンゼリカ、蜜蝋、ホワイトチョコレート、コンテチーズの香り。ワインは上品かつ泡立ちが繊細で、線の細い酸と洗練されたミネラル、ダシのような透明感のある旨味エキ스가きれいに融合し余韻に続く！
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！	収穫日はピノワールが9月3日、ピノニスが9月6日。収量は35 hL/ha。残糖は21 g/L。ブドウはシルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから取った！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月8日、9日。収量は17 hL/ha。残糖は10 g/L。シャンパーニュのように長期熟成をコンセプトにしたペティアン！ブドウは100%バスカルの自社畑から！名前は70年代にTV放送された人形劇から取った！同時にPepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味がある！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！



VCN° 48	<b>「Version.May-2016」</b> <b>レ・カプリアード(Les Capriades)</b>																						
	 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	<table border="1"> <tr> <td>生産者</td> <td>Pascal POTAIRE &amp; Moses GADOUCHE</td> </tr> <tr> <td>国&gt;地域&gt;村</td> <td>フランス&gt;ロワール&gt;トゥーレーヌ &gt;モントリシヤール</td> </tr> <tr> <td>AOC</td> <td>トゥーレーヌ</td> </tr> <tr> <td>歴史</td> <td>パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。</td> </tr> <tr> <td>気候</td> <td>気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。</td> </tr> <tr> <td>畑総面積</td> <td>4 ha</td> </tr> <tr> <td>農法</td> <td>ビオロジック</td> </tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td> </tr> <tr> <td>ドメヌのスタッフ</td> <td>2人、季節労働者1名</td> </tr> <tr> <td>趣味</td> <td>料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞</td> </tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！</td> </tr> </table>	生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシヤール	AOC	トゥーレーヌ	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。	畑総面積	4 ha	農法	ビオロジック	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞	生産者のモットー
生産者	Pascal POTAIRE & Moses GADOUCHE																						
国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシヤール																						
AOC	トゥーレーヌ																						
歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴワレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。																						
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。																						
畑総面積	4 ha																						
農法	ビオロジック																						
収穫方法	100%手摘み、畑で選果																						
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者1名																						
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞																						
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！																						
																							


48.-1. Méthode Ancestrale 2014 Pièges à Filles Blanc メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(白泡)		48.-4. Méthode Ancestrale 2014 Pièges à Filles Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)		48.-12. Méthode Ancestrale 2014 Pynoz Rosé メトード・アンセストラル(中辛口) ピノーズ(ロゼ泡)	
品種	シュナンブラン65% ムニユピノ20%、シャルドネ15%	品種	ガメイ50%、コー30%、 カベルネフラン20%	品種	ピノワール50% ピノニス50%
樹齢	20年~60年	樹齢	28年平均	樹齢	30年~70年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で11ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月
デゴルジュマン	2015年10月	デゴルジュマン	2015年10月	デゴルジュマン	2015年10月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 シューケット	マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 手長海老のロティ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 鮭とサワークリームのカナッペ
マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのマリネ	マリアージュ (日本向け)	小エビのカクテル	マリアージュ (日本向け)	イチゴのタルト
ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年~2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8℃
テイasting コメント	洋ナシ、グレープフルーツ、西洋菩提樹、ホワイトチョコ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちに勢いがあり、優しくまるやかな甘味をシャープな酸とキレのあるミネラルが力強くせり上げる！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、ボンボン、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡立ちに広がりがあり、軽快な酸と硬質なミネラルが果実のほのかな甘味を引き締めドライに仕上げる！	テイasting コメント	イチゴ、白桃、リュバーク、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちには優しく繊細で、線の細い真つぐな酸とピュアな果実の甘味がきれいに調和し染み入るように口に広がる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は30 hL/haと例年の40%減！残糖は20 g/L。ブドウは新たなブドウ栽培者シルヴァン・リースト、エステル・メートル、フランソワ・サン・レジェールから！ワイン名を直訳すると「女の子への罫」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月15日~9月17日。収量は35 hL/haと例年の30%減！残糖は16 g/L。ブドウはパスカル、ミカエル・ブージュから。ワイン名を直訳すると「女の子への罫」！女性もつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月13日、9月14日。収量は35 hL/ha。残糖は27 g/L。ブドウは新たなブドウ栽培者シルヴァン・リーストから！ワイン名の「Pynoz」は中世のピノワールの綴りから名付けた！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！

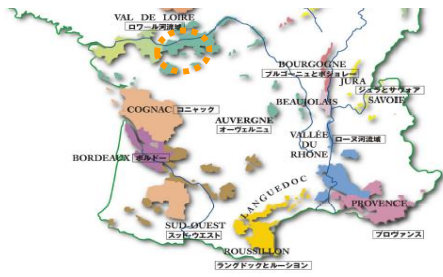
Copyright©VinsCœur & Co.

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。	
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-10. Méthode Ancestrale 2013 Pet' Sec メトード・アンセストラル(辛口) ペット・セック(白泡)		48.-11. Méthode Ancestrale 2014 BCF メトード・アンセストラル(中甘口) ペー・セー・エフ(赤泡)		48.-5. VdF Pétillant Naturel 2012 Pepin la Bulle Magnum ペティアン・ナチュレル(辛口) ペパン・ラ・ピュル マグナム(白泡)	
品種	シュナンブラン90% ムニユピノ10%	品種	ガメイドブーズ、ガメイフレオー、 ガメイジョードネイ各1/3	品種	シャルドネ40% シュナンブラン20%、 メリエ20%、ムニユピノ20%
樹齢	35年平均	樹齢	50年平均	樹齢	35年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・石灰質	土壌	砂状のシレックス・ 泥土状粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で16ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月～	二次発酵・熟成	瓶内で30ヶ月
デゴルジュマン	2015年5月	デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	2015年5月
マリアーージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 カエルの腿肉ブルゴーニュ風	マリアーージュ (生産者)	クレープ、 マカロン	マリアーージュ (生産者)	イワシのマリネ、 ホウボウのポワレ
マリアーージュ (日本向け)	生牡蠣とバセリの ワインヴィネガーソース	マリアーージュ (日本向け)	イチゴのクラフティ	マリアーージュ (日本向け)	鯖とクミンの人参サラダ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃
テイasting コメント	レモン、アーモンドペースト、ペッコウ飴、 味噌、火打石の香り。ワインはピュアかつ 泡立ちがとてもクリーミーで、みずみずしく 透明感のあるエキスを鋭くシャープな酸と洗練 されたミネラルが引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、梅、シャク ヤク、サブレーの香り。ワインはミネラ リーで優しい微発泡があり、小梅の ジュースのようなほんのりとした甘さと キュッとしたチャーミングな酸とのバラ ンスが良い！	テイasting コメント	レモンのジャム、青りんご、シトラス、スイ カズラ、麦わら、フュメの香り。ワインはタイ トで締りがあり、鋭く洗練された酸と硬 質なミネラルを柱に、粘着性のある優しい エキス分と繊細な泡立ちが広がる！
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)	希望小売価格	9,500円(税込10,450円)
ちなみに！	収穫日は10月5日～10月12日。収量は ミルデューの影響で30 hL/haと例年の 50%減！ワインの名前はペティアン (Pet)の辛口(Sec)という意味！コンセ プトはロワールのブドウ品種でつくられ たエクストラブリュットのペティアン！残 糖は4.4 g/L。ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添 加！	ちなみに！	収穫日は9月15日、16日。収量は35 hL/ha。残糖は65 g/L。Teinturier(タン チュリエ)と呼ばれる果肉の赤いガメイで つくられていて、ワイン名もタンチュリエの ガメイBouze、Chaudenay、Fréauxの頭 文字から取った！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無 添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は春の霜 の影響で17 hL/haと例年の60%減！シャ ンパーニュ越えをコンセプトにしたペティ アン！名前は70年代にTV放送された人 形劇Pepin la Bulleから取った！同時に Pepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味 がある！残糖は2.4 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノ ンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

<b>VCN° 48</b> 	<b>「Version.June-2015」</b> <b>レ・カプリアード(LeS Capriades)</b>	
	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ



地図提供: フランス食品振興会

歴史

パスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。

気候

気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。



畑総面積

4 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

2人、季節労働者1名

趣味

料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞

生産者のモットー

自然をリスペクトする。  
ブドウ作りにはしっかり手をかけ、  
醸造は限りなくナチュラルに！

**48.-1. Methode Ancestrale 2013**  
**Pieges a Filles Blanc**  
メトード・アンセストラル(やや甘口)  
ピエージュ・ア・フィュー 白

**48.-9. Methode Ancestrale 2012**  
**Pieges a Filles Rose**  
メトード・アンセストラル(やや甘口)  
ピエージュ・ア・フィュー ロゼ

品種	シャルドネ1/3、メリエ1/3、 ソーヴィニヨンブラン1/3	品種	ガメイ50%、コー25%、 カベルネフラン25%
樹齢	35年平均	樹齢	26年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で21ヶ月
デゴルジュマン	2014年8月	デゴルジュマン	2014年8月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハムメロン	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 イチゴのタルト
マリアーージュ (日本向け)	グジェール	マリアーージュ (日本向け)	アメリカンチェリーのパウンドケーキ
ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:8°C
テイステイング コメント	黄リンゴ、メロン、アプリコット、シトラス、 ホワイトチョコ、ミネラルの香り。ワインは フレッシュかつミネラリーで、優しくまろや かな甘味をシャープな酸、キレのあるミネ ラル、軽快に弾ける泡が包み込む！	テイステイング コメント	グレナディン、イチゴ、ボンボン、メントール、 ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ 勢いがあり、突き抜けるような泡立ちと シャープな酸、硬質なミネラルが優しい果 実の甘みをタイトに引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月17日、9月18日。収量は20 hL/haと例年の60%減！残糖は35 g/L。 ブドウは全てバスカルの自社畑から！ キャップシールは今回リリリースまで王 冠！（次回以降ロゼ同様Zorkを使用）ノ ンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月25日~9月30日。収量は25 hL/haと例年の50%減！残糖は31 g/L。 ブドウはバスカルの自社畑、ミカエル・ ブージュ、ジャンリュック・テシエからの買 いブドウを使用。キャップシールは王冠 の代わりに新しく開閉可能なZorkを使 用！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48

**「Version October - 2014」**  
**レ・カプリアード(Les Capriades)**



生産者

Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE

国>地域>村

フランス>ロワール>トゥーレーヌ  
>モントリシャール

AOC

トゥーレーヌ





地図提供: フランス食品振興会

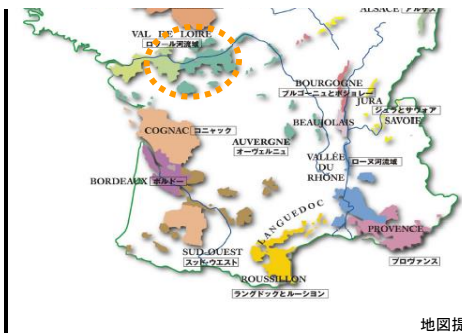


歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2012) ヴィニヤソウ(白)		48.-4. VdF Méthode Ancestrale (2013) Pieges a Filles Rose メトード・アンセストラル ピエージュ・ア・フィュー(ロゼ泡 中辛口)		48.-5. VdF Méthode Ancestrale (2011) Pepin la Bulle メトード・アンセストラル ペパン・ラ・ビュル(白泡 辛口)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ50%、コー15%、ピノドニス15%、カベルネフラン、グロロー10%	品種	シャルドネ75%、メリエ25%
樹齢	38年~43年	樹齢	25年平均	樹齢	30年平均
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	砂状のシレックス・石灰質
マセラシオン	なし	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母 古樽で19ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で30ヶ月
熟成	古樽で19ヶ月	デゴルジュマン	2014年5月	デゴルジュマン	2014年5月
マリアージュ (生産者)	クネル、 ブーダンブラン	マリアージュ (生産者)	ハニーマスタードチキン リュバープのタルト	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 アンドウイエット
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	トマトのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	ヒラメの昆布
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:9°C
テイasting コメント	白桃、アプリコット、アカシア、フリージア、ミントの香り。ワインに勢いがあり、張りのある酸と洗練されたミネラル、ほのかな苦みが桃の風味と同調し長く余韻に続く！	テイasting コメント	イチゴ、ボンボン、メントール、アロエの香り。ワインはフレッシュで優しい果実の甘さと柔らかく広がる泡とのバランスが良く、キリッと締まりのあるタイトな酸が骨格を支える！	テイasting コメント	シトロネラ、ライム、ラディッシュ、ホワイトチョコ、白みその香り。ワインはタイトでフィネスがあり、繊細な泡立ち、鋭い酸、鉱物的なミネラルの苦み口の中で複雑に融合する！
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	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。2012年は寒害、長雨、病気などの影響で収量は15hl/ha！例年の50%減！ワイン名の「Vignnasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日~10月3日。収量は寒害、長雨、病気などの影響で20hl/ha！例年の70%減！残糖は31g/l。2013年からエチケットにMéthode Ancestrale(メトード・アンセストラル)が入る！ノンフィルター！SO2無添加！	ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は15hl/ha！2011年は1/4メリエが入っている！シャンパーニュ越えをコンセプトにしたペティアン！名前は70年代にTV放送された人形劇Pepin la Bulleから取った！同時にPepin(ブドウの種)とBulle(泡)という意味合いも兼ねている！ <b>※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,938円(税込)になります。</b>

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48	<b>「Version, December-2013」 レ・カプリアード(Les Capriades)</b>	
	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ



地図提供：フランス食品振興会

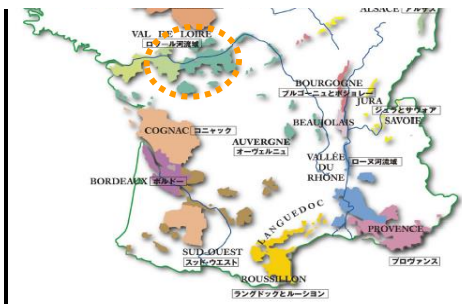


歴史	バスカル・ポテールは95年ジャンニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2011) VdF ヴィニャソウ(白)		48.-4. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Rose VdF ペティアン・ナチュレル ピエージュ・ア・フィーユ(ロゼ泡)	
品種	ソーヴィニオンブラン	品種	ガメイ80%、コー15%、カベルネフラン5%
樹齢	37年~42年	樹齢	15年~30年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	石灰質・粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
醱酵	自然酵母 古樽で14ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月
熟成	古樽で16ヶ月 ファイバータンクで4ヶ月	デゴルジュマン	2013年7月
マリアージュ (生産者)	森のきのこのソテー、 魚介のシュクルート	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	手羽元とカブのポトフ	マリアージュ (日本向け)	鮭の塩麹焼き
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	アプリコット、リンデン、ジンジャー、西洋わさび、レーズンパンの香り。ワインに勢いがあり、しょっぱいくらいのミネラルとピュアで洗練された酸が立体的な味わいを奏でる！	テイステイング コメント	グルナディン、レモン、白粉、ペッパー、ハーブ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュで泡に広がりがあり、鋭くキレのある酸と鉱物的なミネラルが余韻を突き抜ける！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は30hl/ha。 「Vignnasou」は品種のソーヴィニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！ So2は瓶詰め時に2g/hl添加。 フィルターなし。	ちなみに！	収穫日は9月4日~10日。 2011年はピエージュ・ア・フィーユ ロゼを取穫日とブレンド比率を変えて4回つくっていて、今回のリリースが4回目の最終ロット！ 残糖分は6gあるが、味わいはブリュットに近い。So2無添加！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°48	<b>「Version, May-2013」 レ・カプリアード(LeS Capriades)</b>	
	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ



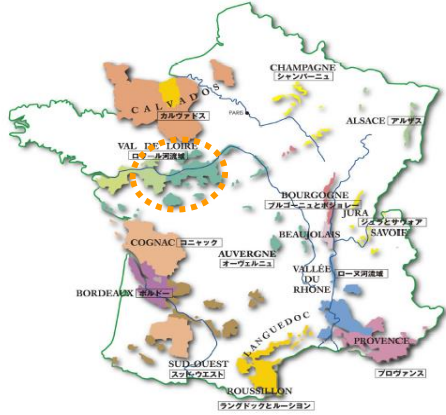

地図提供: フランス食品振興会



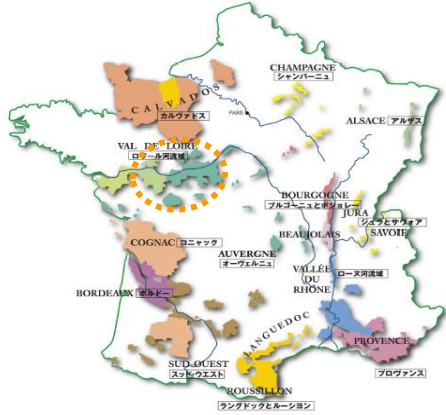

歴史	バスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カブリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥウッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カブリアードを立ち上げ現在に至る。
気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
畑総面積	2.4ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにはしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Blanc VdF ペティアン・ナチュレル(中甘口) ピエージュ・ア・フィユ白		48.-3. VdF Litron Rouge (2011) VdF リトロン赤 【1リットル】		48.-8. VdF Chenain de Jardin Blanc (2011) VdF シュナン・ド・ジャルダン白	
品種	シュナン・ブラン2/3、ムニユ・ピノ1/3	品種	コー70%、ガメイ30%	品種	シュナン・ブラン100%
樹齢	15年~50年	樹齢	20年~40年	樹齢	30年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス	土壌	泥土状粘土質・小石混じりのシレックス
一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで3週間	マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で9ヶ月
デゴルジュマン	2012年12月	熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	アミューズブッシュ パッションフルーツのソルベ	マリアージュ (生産者)	鹿肉のローストバルサミソース、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	鶏肉とオリーブの煮込み、 シェールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのマリネ	マリアージュ (日本向け)	インゲンとベーコンの ワインビネガー煮	マリアージュ (日本向け)	ホタテとカブのバルミジャーノ和え
ワインの 飲み頃	2013年~2015年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	洋ナシや西洋菩提樹、牧草の香り。ワインはフルーティーで泡立ちが優しく、ほのかにキュートな甘味とまっすぐ突き抜けるような酸、キレのあるミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ミュールやオールスパイス、メントール、リュバープの香り。口当たり微かにクリスピーで果実味にコクがあり、締まりのあるエレガントな酸とミネラルの収斂味がワインの骨格を支える！	テイスティング コメント	青リンゴやライム、西洋菩提樹、ミネラルの香り。口当たりやさしくオイリーかつミネラリーで、きれいに溶け込んだ繊細な旨味をレモンのような硬質な酸がじわっと押し上げそのまま余韻に抜ける！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は9月14日&15日。収量は32hl/ha。 ブドウはシュナン・ブランがミカエル・ブージュ、ムニユ・ピノがジャンリュック・テシエとバスカルの自社畑！ワイン名を直訳すると「女の子への罿」！女性でもついつい飲みすぎてしまうくらい美味しいペティアンという意味がある！残糖分は20g。 SO2ゼロ！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月13日&15日。収量は25hl/ha。 ブドウはコーはミカエル・ブージュとバスカルの自社畑、ガメイは100%バスカルの自社畑。ワイン名「Litron」は「12のワインボトル」の意味で、気軽に飲めるワインを意識して命名した！ノンフィルター、SO2は瓶詰め時に10mg添加。	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は25hl/ha！ブドウは100%バスカルの自社畑！ワイン名は一目でシュナンと分かるように、nain de jardin(庭先に飾る小人像)の頭にcheを付けて品種のシュナンと掛けている！ノンフィルター、SO2は瓶詰め時に10mg添加。

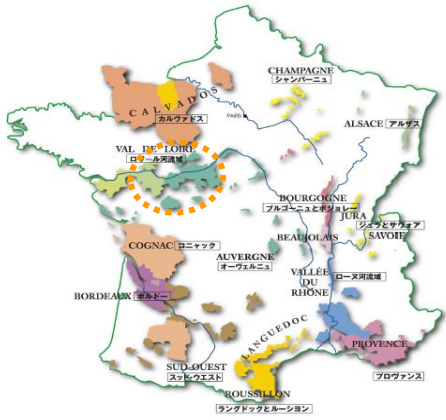



 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ポワルキヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にポワルキヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロクリマが互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-2. VdF Vignasou Blanc (2010) VdF ヴィニャソウ白		48.-6. VdF Orbois Blanc (2008) VdF オルボウ白		48.-7. VdF Les Capriades Rouge (2009) VdF レ・カプリアード赤	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ムニピノ	品種	ガメイ50%、コー50%
樹齢	36年~41年	樹齢	40年~50年	樹齢	15年~40年
土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽で14ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で34ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で38ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	古樽で25ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリアーージュ (生産者)	オニオンスープ、 シェールチーズ	マリアーージュ (生産者)	カニのコキールグラタン、 カンタルチーズ	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン リヴァロチーズ
マリアーージュ (日本向け)	かぶとパルミジャーノのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	タラのムニエル レモンバターソース	マリアーージュ (日本向け)	ハムとキノコのチーズグラタン
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	洋ナンや菩提樹、ニワトコ、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはスマートで清涼感があり、真っ直ぐな酸と豊かで骨格のあるミネラルの凝縮味がうまく調和しバランスが良い！	テイステイング コメント	熟した桃やニワトコ、蜜蝋の香り。ワインはリッチで勢いがあり、塩辛さを感じるくらい中身の詰まったミネラルと凝縮した旨味、骨太な酸が味わいに厚みと複雑味を与える！	テイステイング コメント	ブルーベリーやダークチェリー、スマイル、エビスの香り。口当たりスパイシーかつ滑らかで、凝縮した果実味と洗練されたミネラル、湿ったタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。2010年はパスカルにとってソーヴィニヨンの当たり年！ワイン名の「Vignasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は10月10日~12日。パスカルが手掛けたドメヌ最後のムニピノ！マロを終えるのに約3年の月日を要した超骨太ワイン！ワイン名「オルボウ」はトゥーレーヌのムニピノの正式名称！フィルターなしSo2添加なし！	ちなみに！	収穫日は10月12日~10月15日。レ・カプリアードは除梗100%で樽熟の本格派ワイン！ちなみにパスカルはこのワインをシンプルに「ルーージュ」と呼んでいる！フィルターなし、So2添加なし！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャル
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パ斯卡ル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴウレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-4. VdF Petillant Naturel (2011) Pieges a Filles Rose VdF ペティアン・ナチュラル(中辛口) ピエージュ・ア・フィュー		48.-5. VdF Petillant Naturel (2010) Pepin la Bulle VdF ペティアン・ナチュラル(辛口) ペパン・ラ・ビュル	
品種	ガメイ75%、コー25%	品種	シャルドネ
樹齢	15年~30年	樹齢	30年~35年
土壌	石灰質・粘土質・シレックス	土壌	砂状のシレックス・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで2~3週間	一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで5ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で2ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で10ヶ月
デゴルジュマン	2011年12月	デゴルジュマン	2011年12月
マリアーージュ (生産者)	トマトのブルスケッタ、 フランボワーズのタルト	マリアーージュ (生産者)	ホタテのポワレレモンソース、 スズキのムニエル
マリアーージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアーージュ (日本向け)	小魚のフリット
ワインの 飲み頃	2012年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2015年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	スモモや若いパイナップル、サクランボ、 ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ ほのかな甘さと酸がとてスマートで、柔 らかなムースと引き締まったミネラルが 味わいをキリッと整える！	テイステイング コメント	ブドウの花や若いアーモンド、ヴェルヴェ ンヌ、アンジェリカなどのハーブの香り。 ワインはミネラリーでほのかなにやさしい苦 みがあり、キリ立った泡立ちと真っ直ぐな 酸が味わいをドライに引き締める！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月2日~4日。残糖分は8g。ワ イン名を直訳すると「女の子への罠」！ 女性でもついつい飲みすぎてしまうくらい 美味しいペティアンという意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月12日。ワイン名はパスカ ルが幼少時代に好きだった人形劇(1970年 初めにTV放送)Pepin la Bulleから取っ た！Pepin(ブドウの種)とBulle(ペティア ンの泡)という意味合いも同時に兼ねてい る！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,700円(税込6,156円) になります。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pascal POTAIRES & Moses GADOUCHE
	国>地域>村	フランス>ロワール>トゥーレーヌ >モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカール・ポテールは95年ジャニエール、1998年にヴヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーヌ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた新生レ・カプリアードを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なマイクロ気候が互いに影響し合う。
	畑総面積	2.4ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りをしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

48.-1. VdF Petillant Naturel (2010) Pieges a Filles VdF ペティアン・ナチュレル(中甘口) ピエージュ・ア・フィーユ		48.-2. VdF Vignnasou Blanc (2009) VdF ヴィニャソウ・白		48.-3. VdF Litron Rouge (2010) VdF リットロン赤 【1リットル】	
品種	シュナン40%、メリエ30%、ムニユビ30%	品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ70%、コー30%
樹齢	30年~50年	樹齢	35年~40年	樹齢	8年~35年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	泥土状粘土質・シレックス	土壌	小石混じりのシレックス
一次発酵	自然酵母 ホーロータンクで5ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で17ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
デゴルジュマン	2011年9月	熟成	古樽で17ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	25%ファイバータンク、 75%古樽で9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 アプリコットフラン	マリアーージュ (生産者)	アスパラとパルメザンのサラダ、 シェールチーズ	マリアーージュ (生産者)	牛肉と野菜のプロシエット、 カマンベール
マリアーージュ (日本向け)	パルミジャーノのクッキー	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のレモン醤油焼き	マリアーージュ (日本向け)	牛スジの味噌と 赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2011年~2014年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度:10~14℃
テイasting コメント	洋ナシやパイナップル、ミント、ミネラルの香り。泡は優しく上品で、粘着性あるやさしい甘みを突き抜けるように、真っ直ぐな酸とミネラルがワインの味わいを引き締める！	テイasting コメント	黄桃やパッションフルーツ、ミント、ヴェルヴェンヌの香り。味わいクリスピーで、爽やかな酸と豊かで骨格のあるフルーツの凝縮味がうまく調和しバランスが良い！	テイasting コメント	フランボワーズ、イチゴシロップ、お香、鉄分ミネラルの香り。味わい爽やかで、弾むような酸とピュアな果実味ミネラルとのバランスが良く、アフターにほのかな苦味のアクセントがある！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970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12日~20日。残糖分は50g。ワイン名を直訳すると「女の子への畏」！女性でもつつい飲みすぎちゃうくらい美味しいペティアンという意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月23日~25日。フィルターなし！SO2添加なし！ワイン名の「Vignnasou」は品種ソービニオン(Sauvignon)のアルファベットを並べ替えた作った造語！	ちなみに！	収穫日は9月30日~10月4日。ワイン名「Litron」は「1ℓのワインボトル」の意味で、気軽に飲めるワインを意識して命名したとの事！その名の通り容器は1ℓ！