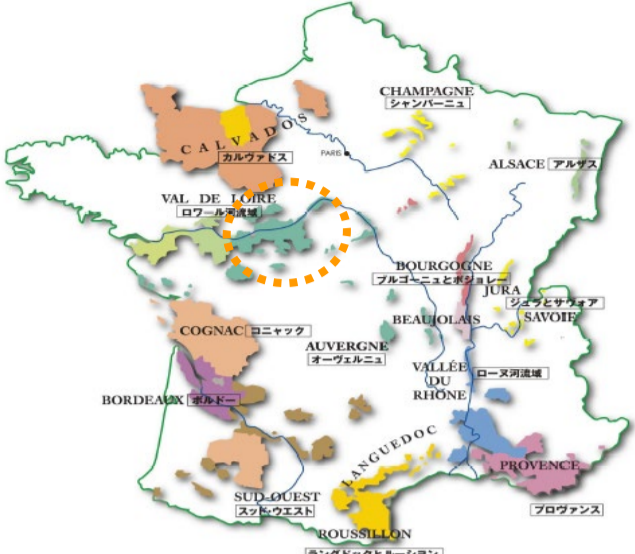



|  |           |  |
|--|-----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Laurent SAILLARD   |
|  | 国>地域>村    | フランス>ロワール>プイエ  |
|  | AOC       | トゥーレーヌ   |
|  | 歴史        | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランiciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在7.5haを所有。2020年、新たにネゴスを立ち上げ現在に至る。 |
|  | 気候        | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。   |
|  | 畑総面積      | 7.5ha  |
|                        | 農法        | ビオディナミ   |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果   |
|  | ドメーヌのスタッフ | 3人(季節労働者数名)  |
|  | 趣味        | キノコ狩り、料理   |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事  |

| 54.-4. VdF La Valse 2022<br>ラ・ヴァルス(ロゼ) |   | 54.-2. VdF la pause 2022<br>ラ・ポーズ(赤) |   | 54.-5. VdF Scarlette 2022<br>スカーレット(赤) |  |
|--|---|--------------------------------------|---|--|--|
| 品種                                     | ガメイ25%、ピノドニス25%、カベルネフラン25%、カベルネソーヴィニヨン25%   | 品種                                   | ガメイ   | 品種                                     | ピノドニス  |
| 樹齢                                     | 20年平均   | 樹齢                                   | 45年   | 樹齢                                     | 52年平均  |
| 土壌                                     | 石灰質・粘土質   | 土壌                                   | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                                 | 冷温室に全房のブドウを収穫ケースで24時間置いてからプレス   | マセラシオン                               | スママセラシオンカルボニック40hLの木桶タンクで14日間   | マセラシオン                                 | スママセラシオンカルボニックステンレスタンクで10日間  |
| 醗酵                                     | 自然酵母で1ヶ月半   | 醗酵                                   | 自然酵母で3ヶ月  | 醗酵                                     | 自然酵母で3ヶ月   |
| 熟成                                     | ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成                                   | 500Lの古樽で7ヶ月   | 熟成                                     | ステンレスタンクで5ヶ月   |
| マリアーージュ(生産者)                           | 豚のリエット、チコリとシェーヴルチーズのサラダ、サーモンのポワレ  | マリアーージュ(生産者)                         | 生ハム・ソーセージ、ウッフアンムーレット、コックオーヴァン   | マリアーージュ(生産者)                           | チョリソー、ウサギのガランティーヌ、カマンベールチーズ  |
| ワインの飲み頃                                | 2023年~2028年<br>供出温度:9℃  | ワインの飲み頃                              | 2023年~2033年<br>供出温度:16℃   | ワインの飲み頃                                | 2023年~2028年<br>供出温度:14℃  |
| テイステイングコメント                            | 色合いは透明感のある淡いサーモンピンク色。サクランボ、スモモ、梨、アーモンドの花の香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで、透明感のあるみずみずしいエキスに線の細いキュートな酸、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！   | テイステイングコメント                          | 色合いは紫がかった深いルビー色。クランベリー、野イチゴ、スマレ、ナツメグの香り。ワインはフレッシュかつコクのある果実味のみずみずしくジュシーで、滋味深くほんのりピターなミネラルと若いタンニンが余韻を優しく引き締める！  | テイステイングコメント                            | 色合いは透明感のあるやや紫がかったルビー色。フランボワーズ、黄色いバラ、ジンジャー、お香の香り。ワインはピュアかつチャーミングのみずみずしい果実味が染み入るように優しく、洗練されたミネラル、キュートな酸、紅茶のようなタンニンが余韻を優しく引き締める！                    |
| 希望小売価格                                 | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格                               | 4,350円(税込4,780円)  | 希望小売価格                                 | 4,500円(税込4,950円)   |
| ちなみに!                                  | 収穫日はピノドニスとガメイが9月7日、カベルネは9月21日。収量は前年の雹の後遺症により20hL/haと50%減！ブドウを全房のまま温度10℃の冷温室に一昼夜置きそれから直接プレスした！醸造は発酵中のガメイとピノドニスに途中カベルネを加えて一つのタンクで終わらせた！SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスーティラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに!                                | 収穫日は9月8日。収量は前年の雹の後遺症により25hL/haと40%減！ワイン名のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある！SO <sub>2</sub> 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12日。収量は前年の雹の後遺症により20hL/haと50%減！ワイン名のScarletteはチャーミングでエレガントなワインという事からスカーレットという女性のネーミングを取った！SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスーティラージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター！ |

VCN° 54 「Version.September-2022」  
ローラン・サイヤール (Laurent SAILLARD)

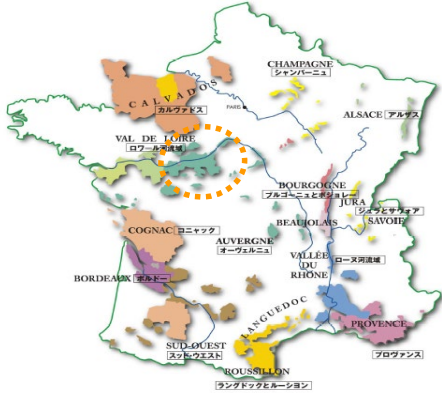

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村    | フランス>ロワール>ピエ  |
|  | AOC       | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史        | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロントンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在7.5haを所有。2020年、新たにネゴスを立ち上げ現在に至る。 |
|  | 気候        | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。  |
|  | 畑総面積      | 7.5ha   |
|                        | 農法        | ビオダイナミ  |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果  |
|  | ドメーヌのスタッフ | 3人(季節労働者数名)   |
|  | 趣味        | キノコ狩り、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |

| 54.-7. VdF Blank 2020<br>ブランク(白) |   | 54.-9. VdF Sauvignon / Ugni Blanc 2021<br>ソーヴィニオン/ユニ・ブラン(白) |  | 54.-4. VdF La Valse 2021<br>ラ・ヴァルス(ロゼ) |  |
|----------------------------------|---|---|--|--|--|
| 品種                               | ソーヴィニオンブラン  | 品種  | ソーヴィニオンブラン70%、ユニブラン30%   | 品種                                     | シラー  |
| 樹齢                               | 43年平均   | 樹齢  | 20年~60年  | 樹齢                                     | 20年平均  |
| 土壌                               | シレックス混じり粘土質   | 土壌  | 泥土状粘土質・シレックス、石灰質・粘土質   | 土壌                                     | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン                           | 無し  | マセラシオン  | 全房のユニブランをファーバータンクで3日間マセラシオンをしてからソーヴィニオンと一緒にプレス   | マセラシオン                                 | 冷温室に全房のブドウを収穫ケースで24時間置いてからプレス  |
| 醗酵                               | 自然酵母で10ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母で3週間   | 醗酵                                     | 自然酵母で5ヶ月   |
| 熟成                               | 12hLの木桶タンク、400L古樽で13ヶ月  | 熟成  | ファイバータンクで6ヶ月   | 熟成                                     | ステンレスタンクで5ヶ月   |
| マリアーージュ(生産者)                     | 筍の炭火焼や白身魚のカルパッチョなど素材を生かしたシンプルな料理  | マリアーージュ(生産者)  | 真鯛のポワレやアクアパッツァなど鯛を使った料理やシェーヴルチーズ   | マリアーージュ(生産者)                           | 夏野菜のピクルスなどの前菜料理やサーモンのポワレ   |
| ワインの飲み頃                          | 2022年~2032年<br>供出温度:9℃  | ワインの飲み頃   | 2022年~2027年<br>供出温度:9℃   | ワインの飲み頃                                | 2022年~2027年<br>供出温度:9℃   |
| テイステイングコメント                      | パイナップルや桃のサワーマリネのような香りに森の爽やかな香りや味噌の香ばしい香りが重なる。ワインはピュアかつ細く伸びのある酸がスレンダーで、透明感のある昆布ダシのようなエキスを洗練されたミネラルがきれいに溶け込む!   | テイステイングコメント   | 梨のコンポートや黄リンゴの熟した香りにヨモギなどのグラッシーな香りが重なる。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を塩気のある上品な旨味が詰まっています。洗練されたミネラルと骨太な酸が骨格を支える!   | テイステイングコメント                            | サクランボやスモモの優しい果実の香りにシソの花の青く爽やかな香りが重なる。ワインはフレッシュかつ軽快で透明感のある穏やかな果実のエキスがあり、キュート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                           | 4,350円(税込4,785円)  | 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)   |
| ちなみに!                            | 収穫日は9月1日と前年よりも5日間早い! 収量は30hL/ha。残糖は2.9g/L。2020年から樽熟と瓶熟を兼ねて2年現地熟成させてからリリースすることにした! Blank「空白」はこのヴィエーユ・ヴィーニユのワインが出来るまでに期間が開いたこととBlankとBlankを掛けている!(あと、ローランの好きなナンシー・シナトラの曲Bang BangとBlankを掛けている!)SO <sub>2</sub> 無添加!ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日はソーヴィニオンが9月24日、ユニブランが9月19日。収量はソーヴィニオンが霜の被害で30hL/ha、ユニブランは40hL/ha。2021年はローランのソーヴィニオンがほぼ全滅だったため、トゥーレーヌの友人アルバン・ジョミエールとプロヴァンスの友人オーレリアン・ズリからブドウを分けてもらった! SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスーティラーージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター! | ちなみに!                                  | 収穫日は9月15日。収量は40hL/ha。ブドウを全房のまま温度10℃の冷温室に一昼夜置きそれからプレスした! 残糖4g/L。前年は自社畑のカベルネソーヴィニオンで仕込んだが、霜と雹により全滅だったため代わりにプロヴァンスの友人オーレリアン・ズリから分けてもらったシラーで仕込んでいます! SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスーティラーージュ時に10mg/L添加。ノンフィルター! |



| 54.-10. VdF Ça se discute 2021<br>サ・ス・ディスクート(赤) |   | 54.-12. VdF Syrah 2021<br>シラー(赤) |  | 54.-13. VdF Grenache 2021<br>グルナッシュ(赤) |  |
|---|---|----------------------------------|--|--|--|
| 品種  | ピノニス  | 品種                               | シラー  | 品種                                     | グルナッシュ   |
| 樹齢  | 64年   | 樹齢                               | 30年~50年  | 樹齢                                     | 60年  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質・シレックス   | 土壌                               | 石灰質・粘土質  | 土壌                                     | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで8日間  | マセラシオン                           | ファイバータンクで7日間   | マセラシオン                                 | ファイバータンクで5日間   |
| 醱酵  | 自然酵母で14日間   | 醱酵                               | 自然酵母で20日間  | 醱酵                                     | 自然酵母で14日間  |
| 熟成  | ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成                               | 500Lの古樽で6ヶ月  | 熟成                                     | ファイバータンクで6ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                | チヨリソーなどのシャルキュトリーやウズ<br>ラのファルシなどの野禽料理  | マリアーージュ<br>(生産者)                 | 夏野菜の肉詰めやローストチキンなど<br>の鶏料理  | マリアーージュ<br>(生産者)                       | 生ハム・リエットなどのシャルキュトリー<br>やペルドリのココット煮などの野禽料理  |
| ワインの<br>飲み頃                                     | 2022年~2032年<br>供出温度:16°C  | ワインの<br>飲み頃                      | 2022年~2027年<br>供出温度:16°C   | ワインの<br>飲み頃                            | 2022年~2032年<br>供出温度:16°C   |
| テイステイング<br>コメント                                 | グロゼイユの明るい赤い果実の香りに<br>シャクヤクの花の甘い香りやお香のよう<br>なオリエンタルな香りが重なる。ワイン<br>はエレガントかつみずみずしい果実味<br>にストラクチャーがあり、キュートな酸と<br>ほんのりビターで繊細なタンニンが余韻<br>を引き締める！  | テイステイング<br>コメント                  | ダークチェリーやブルーベリーなどダー<br>クな果実の香りにうっすらローズマリー<br>などハーブの香りが重なる。ワインは<br>ピュアで若々しく、フランボワーズのよう<br>な明るくみずみずしい果実味にチャーミ<br>ングな酸、洗練されたミネラル、繊細な<br>タンニンがきれいに溶け込む！                               | テイステイング<br>コメント                        | グロゼイユやザクロなどの明るい赤い<br>果実の香りや黄色のバラなど香水のよ<br>うな高貴な香り。ワインはピュアかつ明<br>るく艶やかな果実味がジューシーで、繊<br>細で弾けるような酸、洗練されたミネラ<br>ル、キメの細かいタンニンの収斂味が<br>優しく溶け込み骨格を形成する！                                 |
| 希望小売価格  | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格                           | 4,000円(税込4,400円)   | 希望小売価格                                 | 4,000円(税込4,400円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月27日。収量は30hL/ha。買<br>いブドウはトゥールのビオ生産者ジュリ<br>アン・モローから！ワイン名は「それぞ<br>れの見解あり。意見が分かれるところだ<br>ね」という意味があり、「ネゴスのブドウ<br>でつくるワインに対する反対意見があっ<br>ても受け入れるが、ワインを飲んでみて<br>から批判してね！」という意味を込めて<br>命名した！SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスー<br>ティラーージュ時に10mg/L添加。ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！                            | 収穫日は9月8日。収量は35hL/ha。<br>2021年のローランのピノニスとカベル<br>ネフランが全滅だったため、今回特別<br>南仏からブドウを買った！買いブドウは<br>ガール県のビオ生産者ファブリス・ル<br>ヴァイアンから！SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスー<br>ティラーージュ時に10mg/L添加。ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！                                  | 収穫日は9月8日。収量は35hL/ha。<br>2021年のローランのピノニスとカベル<br>ネフランが全滅だったため、今回特別<br>南仏からブドウを買った！買いブドウは<br>ガール県のビオ生産者ファブリス・ル<br>ヴァイアンから！SO <sub>2</sub> は瓶詰前のスー<br>ティラーージュ時に10mg/L添加。ノンフ<br>ィルター！ |

| 54.-11. VdF Grenache/Syrah 2021<br>グルナッシュ/シラー(赤) |   |
|--|---|
| 品種   | グルナッシュ70%、シラー30%  |
| 樹齢   | 30年~60年   |
| 土壌   | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン   | ファイバータンクで5~7日間  |
| 醱酵   | 自然酵母で14~20日間  |
| 熟成   | アッサンブラージュ後<br>ステンレスタンクで6ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                 | トマトファルシや仔羊のナヴァランなど<br>トマトを使った料理   |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2022年~2032年<br>供出温度:16°C  |
| テイステイング<br>コメント                                  | ブルーベリーのダークな果実の香りに<br>大葉やエゴマなどハービーな香りが重<br>なる。ワインは艶やかで明るく、赤い果<br>実のジューシーな果実味にチャーミン<br>グな酸、洗練されたミネラル、キメの細<br>かいタンニンが溶け込み上品な骨格を形<br>成する！   |
| 希望小売価格   | 4,000円(税込4,400円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月8日。収量は35hL/ha。<br>別々で仕込んだグルナッシュとシラーを<br>マセラシオン後にローランのセンスで<br>アッサンブラージュし熟成させた！買い<br>ブドウはガール県のビオ生産者ファブ<br>リス・ルヴァイアンから！SO <sub>2</sub> は瓶詰前<br>のスーティラーージュ時に10mg/L添<br>加。ノンフィルター！ |

| VCN° 54  |           | 「Version.December-2021」<br>ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)   |  |
|--|-----------|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Laurent SAILLARD  |  |
|  | 国>地域>村    | フランス>ロワール>ブイエ   |  |
|  | AOC       | トゥーレーヌ  |  |
|  | 歴史        | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランLciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在7.5haを所有。2020年、新たにネゴスを立ち上げ現在に至る。 |  |
|  | 気候        | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロ気候をつくり出す。   |  |
|                         | 畑総面積      | 7.5 ha  |  |
|  | 農法        | ビオディナミ  |  |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果  |  |
|  | ドメーヌのスタッフ | 3人(季節労働者数名)   |  |
|  | 趣味        | キノコ狩り、料理  |  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |  |

| 54.-3. VdF Pop 2019<br>ポップ(ロゼ微発泡) |  | 54.-1. VdF Lucky You! 2020<br>ラッキー・ユー(白) |  | 54.-4. VdF La Valse 2020<br>ラ・ヴァルス(ロゼ) |  |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
| 品種                                | カベルネソーヴィニオン  | 品種                                       | ソーヴィニオンブラン80%、<br>シャルドネ20%   | 品種                                     | カベルネソーヴィニオン  |
| 樹齢                                | 35年  | 樹齢                                       | 34年平均  | 樹齢                                     | 36年平均  |
| 土壌                                | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                       | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  |
| 一次発酵                              | 自然発酵<br>ファイバータンクで3週間   | マセラシオン                                   | 無し   | マセラシオン                                 | 無し   |
| 二次発酵・熟成                           | 瓶内で20ヶ月  | 醗酵                                       | 自然酵母で21日間  | 醗酵                                     | 自然酵母で21日間  |
| デゴルジュマン                           | なし   | 熟成                                       | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成                                     | ステンレスタンクで5ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                  | アペリティブやデザートなど  | マリアーージュ<br>(生産者)                         | 魚介やシェーヴルチーズなど  | マリアーージュ<br>(生産者)                       | 魚介や野菜の前菜など   |
| ワインの<br>飲み頃                       | 2021年~2024年<br>供出温度:7°C  | ワインの<br>飲み頃                              | 2021年~2031年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃                            | 2021年~2026年<br>供出温度:9°C  |
| テイasting<br>コメント                  | カーネーションなどの花の香りやサクランボの甘酸っぱい香り。ワインはほんのりとクリスピーでアセロラジュースのようなキュートな酸とほのかな優しい甘味があり、キレのある鉱物的なミネラルが骨格を形成する!   | テイasting<br>コメント                         | グレープフルーツなどの柑橘系の香りや黄リンゴ、白い花の爽やかな香り。ワインはピュアかつ軽快で、透明感のある白い果実のエキスに塩気のある旨味が詰まっています、フレッシュな酸と洗練されたミネラルが上品な骨格を形成する!  | テイasting<br>コメント                       | アセロラなどの甘酸っぱい香りの中にカシューナッツのようなナッツの香りが混ざる。ワインはピュアかつみずみずしく軽快で、透明感のあるエキスに滋味豊かで締めりのあるタイトなミネラルとフレッシュな酸がきれいに溶け込む!  |
| 希望小売価格                            | 2,700円(税込2,970円)   | 希望小売価格                                   | 3,600円(税込3,960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11日。収量は30 hL/ha。2019年は瓶内発酵が完全に終わらず、ガスは2.2気圧と控えて、残糖7.5g/Lの優しい微発泡ロゼに仕上がった! ワイン名は単純にベティアン泡が弾けるという意味でPopと名付けた! 直接プレスでセニエではない。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日とドメーヌ始まって以来の早熟の年だった! 収量は40hL/ha。ワイン名のLucky You! 「ついでにね!」は、ゼロからワイナリーをスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている! SO <sub>2</sub> 無添加! 軽くフィルター有り。 | ちなみに!                                  | 収穫日は9月12日。収量は開花時の花流れの影響で25hL/haと40減! 直接プレスロゼ! 残糖0.4g/Lの完全辛口! La Valseは当初2015年が最初で最後のつもりだったが、アメリカ、フランスで好評だったため再びカベルネソーヴィニオンで仕込んだ! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

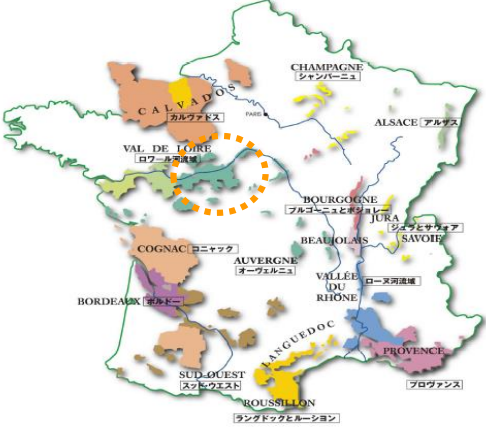
| 54.-2. VdF la pause 2020<br>ラ・ポーズ(赤) |  | 54.-5. VdF Scarlett 2020<br>スカーレット(赤) |   | 54.-6. VdF Joy(full) 2020<br>ジョイフル(赤) |  |
|--------------------------------------|--|---------------------------------------|---|---------------------------------------|--|
| 品種                                   | ガメイ  | 品種                                    | ピノニス  | 品種                                    | カベルネフラン  |
| 樹齢                                   | 43年  | 樹齢                                    | 50年平均   | 樹齢                                    | 35年  |
| 土壌                                   | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                               | スマセラシオンカルボニック<br>40hLの木桶タンクで11日間   | マセラシオン                                | スマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで10日間  | マセラシオン                                | アンフュージョン<br>12hLの木桶タンクで14日間  |
| 醗酵                                   | 自然酵母で21日間  | 醗酵                                    | 自然酵母で21日間   | 醗酵                                    | 自然酵母で21日間  |
| 熟成                                   | 40hLの木桶タンク、500Lの古樽で8ヶ月   | 熟成                                    | ファイバータンクで8ヶ月  | 熟成                                    | 500L古樽で9ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                      | シャルキュトリーや白カビチーズなど  | マリアージュ<br>(生産者)                       | 鶏肉料理やマグロ料理など  | マリアージュ<br>(生産者)                       | シャルキュトリーや根菜料理など  |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃                           | 2021年～2031年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃                           | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                      | 赤い果実よりもスミレやシソなどの花やハーブの香りが華やか。ワインは若々しくトゥーレーヌのガメイらしい清涼感があり、ピュアでみずみずしい果実味にフレッシュな酸と若いタンニンの収斂味が溶け込み骨格を形成する！                 | テイステイング<br>コメント                       | フランポワーズの赤い果実や紅茶のような上品な香り。ワインはみずみずしくジューシーで明るく、イチゴのようなフレッシュな果実味にキュートな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が上品に溶け込み骨格を形成する！           | テイステイング<br>コメント                       | 赤いバラやバラの花弁などの官能的な花の香り。ワインはピュアかつ弾けるように軽快で、みずみずしい果実味にフレッシュな酸、スパイシーなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく余韻を引き締める！  |
| 希望小売価格                               | 3,600円(税込3,960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5日。収量は40hL/ha。！<br>ワイン名のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でバテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月8日。収量は花ぶるいの影響で30hL/haと35%減！ワイン名のScarlettはチャタリングでエレガントなワインという事からスカーレットという女性のネーミングを取った！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月14日。収量は35hL/ha。2020年は収穫したブドウを半分プレスし、そのジュースの中に全房の残り半分のブドウを漬けてアンフュージョンで仕上げている！ワイン名のJoy(full)はJoyful「楽しい」とfull of joy「喜びに満たされた」の2つの意味を掛け合わせている！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   | Laurent SAILLARD   |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>ピエ   |
|  | AOC   | トゥーレーヌ   |
|  | 歴史  | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在に至る。 |
| 気候   | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。 |  |
|                        | 畑総面積  | 7.5 ha   |
|  | 農法  | ビオディナミ   |
|  | 収穫方法  | 100%手摘み、畑で選果   |
|  | ドメーヌのスタッフ   | 1人   |
|  | 趣味  | キノコ狩り、料理   |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事  |

| 54.-1. VdF Lucky You! 2019<br>ラッキー・ユー(白) |  | 54.-7. VdF Blank 2019<br>ブランク(白) |   | 54.-2. VdF la pause 2019<br>ラ・ポーズ(赤) |   |
|--|--|----------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| 品種                                       | ソーヴィニオンブラン80%、シャルドネ20%   | 品種                               | ソーヴィニオンブラン  | 品種                                   | ガメイ   |
| 樹齢                                       | 33年平均  | 樹齢                               | 42年平均   | 樹齢                                   | 42年   |
| 土壌                                       | シレックス混じり粘土質  | 土壌                               | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                   | シレックス混じり粘土質   |
| マセラシオン                                   | 無し   | マセラシオン                           | 無し  | マセラシオン                               | スママセラシオンカルボニック<br>40hLの木桶タンクで12日間   |
| 醗酵                                       | 自然酵母で4週間   | 醗酵                               | 自然酵母で4週間  | 醗酵                                   | 自然酵母で28日間   |
| 熟成                                       | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成                               | 12hLの木桶タンク、<br>400L古樽で9ヶ月   | 熟成                                   | 15hLの木桶タンク、500Lの古樽で6ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                         | 蕪のロースト、<br>生ガキ、<br>サントモールチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)                 | タケノコのホイル焼き<br>鯛のカルパッチョ、<br>真鱈のポワレ、  | マリアーージュ<br>(生産者)                     | カイエット、<br>フォアグラとトリュフのパイ包み、<br>ポンレヴェックチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃                              | 2021年~2031年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃                      | 2021年~2031年<br>供出温度:9°C   | ワインの<br>飲み頃                          | 2020年~2030年<br>供出温度:16°C  |
| テイasting<br>コメント                         | 黄リンゴ、白桃、青いパイナップル、ニフトコの花、フュメ、潮の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスにダシのような澄んだ旨味が詰まっています、線の細い酸、洗練されたミネラルの収斂味が上品な骨格を形成する！  | テイasting<br>コメント                 | グレープフルーツ、スターフルーツ、シトラス、ヘーゼルナッツ、フュメ、潮の香り。ワインはヴィヴィッドかつ透明感のあるエキスに塩気のある凝縮した旨味が詰まっています、線の細い伸びのある酸と洗練されたミネラルの収斂味がタイトな骨格を形成する！  | テイasting<br>コメント                     | プルーン、ミュールのジャム、ドライマト、オレンジット、ナツメグ、黒トリュフの香り。ワインは滑らかかつ酒質が艶やかで凝縮した果実味が口の中で溶けるように柔らかく、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！             |
| 希望小売価格                                   | 3,450円(税込3,795円)   | 希望小売価格                           | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格                               | 3,450円(税込3,795円)  |
| ちなみに！                                    | 収穫日は8月28日。2019年は猛暑や日照りの中で収量が50hL/haと収量に恵まれたミラクルな年！ワイン名のLucky You!「ついでにね！」は、ゼロからワイナリーをスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前に10mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                            | 収穫日は9月6日。収量は日照りの影響で27hL/haと10%減！Blank「空白」はこのヴィエーユ・ヴィエーヌのワインが出来るまでに期間が開いたこととBlancとBlankを掛けている！（あと、ローランの好きなナンシー・シナトラの曲Bang BangとBlankを掛けている！）SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                | 収穫日は9月8日。収量は日照りの影響で24hL/haと40%減！ワイン名のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 54.-5. VdF Scarlett 2019<br>スカーレット(赤) |  | 54.-6. VdF Joy(full) 2019<br>ジョイフル(赤) |   |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| 品種                                    | ピノドニス  | 品種                                    | カベルネフラン   |
| 樹齢                                    | 49年平均  | 樹齢                                    | 34年   |
| 土壌                                    | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   |
| マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで12日間  | マセラシオン                                | 500Lの古樽で14日間  |
| 醱酵                                    | 自然酵母で5週間   | 醱酵                                    | 自然酵母で5週間  |
| 熟成                                    | ファイバータンクで6ヶ月   | 熟成                                    | 500L古樽で9ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | 冷製アンドウイユ、<br>豚足のパン粉焼き、<br>牛トリップのトマト煮込み   | マリアージュ<br>(生産者)                       | リエーブルのパテ、<br>仔羊のパイ包み焼き、<br>ロニョンドヴォー   |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2021年~2031年<br>供出温度:14℃  | ワインの<br>飲み頃                           | 2021年~2031年<br>供出温度:18℃   |
| テイスティング<br>コメント                       | フランボワーズ、クランベリー、スミレ、<br>白コショウ、お香、潮の香り。ワインは<br>ピュアかつチャーミングで明るく、塩気<br>のある染み入るようなみずみずしい果<br>実味があり、キメの細かいタンニンの収<br>斂味が余韻を引き締める！                   | テイスティング<br>コメント                       | カシス、プルーン、バラの花弁、ヨモギ、<br>甘草、山椒、黒胡椒、なめし革の香り。<br>ワインは上品かつしなやかで野趣溢れ<br>る柔らかいコクが染み入るようによし<br>く、キメの細かいタンニンの収斂味が優<br>しく余韻を引き締める！  |
| 希望小売価格                                | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格                                | 3,700円(税込4,070円)  |
| ちなみに！                                 | 収穫日は9月12日。収量は日照りの影<br>響で28hL/haと40%減！ワイン名の<br>Scarletteはチャーミングでエレガントな<br>ワインという事からスカーレットという女<br>性のネーミングを取った！SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月16日。収量は日照りの影<br>響で30hL/haと20%減！マセラシオン<br>から発酵熟成まで全ての工程を蓋の付<br>いた500Lの樽で仕込んでいる！ワイン<br>名のJoy(full)はJoyful「楽しい」とfull of<br>joy「喜びに満たされた」の2つの意味を<br>掛け合わせている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ |



|  |                   |   |
|--|-------------------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者               | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村            | フランス>ロワール>パイエ   |
|  | AOC               | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史                | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーズを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在に至る。 |
|  | 気候                | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。  |
|  | 畑総面積              | 7.5 ha  |
|  | 農法                | ビオディナミ  |
| 収穫方法   | 100%手摘み、畑で選果      |   |
| ドメーズのスタッフ  | 1人                |   |
| 趣味   | キノコ狩り、料理          |   |
| 生産者のモットー   | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事 |   |



| 54.-3. VdF Pop 2018<br>ポップ(ロゼ泡) |   | 54.-4. VdF La Valse 2018<br>ラ・ヴァルス(ロゼ) |  | 54.-1. VdF Lucky You! 2018<br>ラッキー・ユー(白) |  |
|---------------------------------|---|--|--|--|--|
| 品種                              | カベルネソーヴィニオン70%、<br>ピノドニス30%   | 品種                                     | ピノドニス  | 品種                                       | ソーヴィニオンブラン60%、<br>シャルドネ40%   |
| 樹齢                              | 34年~48年   | 樹齢                                     | 48年平均  | 樹齢                                       | 32年平均  |
| 土壌                              | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                       | シレックス混じり粘土質  |
| 一次発酵                            | 自然発酵<br>ファイバータンクで3週間  | マセラシオン                                 | 無し   | マセラシオン                                   | 無し   |
| 二次発酵・熟成                         | 瓶内で6ヶ月  | 醗酵                                     | 自然酵母で6ヶ月   | 醗酵                                       | 自然酵母で3ヶ月   |
| デゴルジュマン                         | 2019年4月1日   | 熟成                                     | ステンレスタンクで7ヶ月   | 熟成                                       | ステンレスタンクで8ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                | アペリティフ、<br>牡蠣の香草パン粉焼き   | マリアーージュ<br>(生産者)                       | 生ハムとグレープフルーツのサラダ、<br>サーモンと野菜のエチュペ  | マリアーージュ<br>(生産者)                         | キッシュロレーヌ、<br>ホロホロ鳥のロースト  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)               | ドライマトとシェーヴルの和え物   | マリアーージュ<br>(日本向け)                      | タラモサラタ   | マリアーージュ<br>(日本向け)                        | 鱈のムニエル<br>マスタードクリームソース   |
| ワインの<br>飲み頃                     | 2020年~2023年<br>供出温度:7°C   | ワインの<br>飲み頃                            | 2020年~2023年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃                              | 2020年~2025年<br>供出温度:9°C  |
| テイasting<br>コメント                | リュバープ、白桃、クエッチ、アセロラ、<br>巨峰、アンゼリカ、白粉の香り。ワイン<br>はフルーティーで滋味深く、透明感のある<br>酸、鉱物的で塩気のあるミネラルを繊<br>細で柔らかな泡が包み込む!  | テイasting<br>コメント                       | ザクロ、リュバープ、桜餅、パネトーネ、<br>メントールの香り。ワインはフレッシュで<br>みずみずしく滑らかなエキスを透明感<br>があり、塩気のある繊細なミネラルの旨<br>味と上品で強かな酸とのハーモニーが<br>絶妙!                                  | テイasting<br>コメント                         | 洋ナシ、パイナップル、パパイア、アカ<br>シア、ミント、マドレーヌの香り。ワイン<br>はピュアかつほんのりリクスビーで、透<br>明感のあるふくよかなエキスをポリウ<br>ムがあり、線の細い酸と滋味深く微かに<br>苦みのあるミネラルがきれいに溶け込<br>む!  |
| 希望小売価格                          | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格                                 | 3,200円(税込3,520円)   | 希望小売価格                                   | 3,450円(税込3,795円)   |
| ちなみに!                           | 収穫日は9月15日、16日。2018年は豊<br>作で収量はカベルネが40 hL/ha、ピノ<br>ドニスが70hL/ha!ピノドニスが大豊作<br>だったので前年よりも20%多くアッサン<br>ブラージュされている!ワイン名は単純<br>にペティアンの泡が弾けるという意味で<br>Popと名付けた!直接プレスでセネエ<br>ではない。残糖分0gの完全辛口!SO <sub>2</sub><br>無添加!ノンフィルター! | ちなみに!                                  | 収穫日は9月16日。収量は70 hL/ha!<br>直接プレスのロゼ!La Valseは当初<br>2015年が最初で最後のつもりだったが<br>が、ピノドニスが大量作だったため、も<br>う一度復活させた!残糖分は2 g/L。<br>SO <sub>2</sub> 無添加!ノンフィルター! | ちなみに!                                    | 収穫日はシャルドネが8月28日、ソー<br>ヴィニオンブランが9月6日。収量は<br>40hL/ha。2018年はブドウの栽培もワ<br>イン醸造もかつてないほど順調だった<br>超当たり年!ワイン名のLucky You!<br>「ついでにね!」は、ゼロからワイナ<br>リーをスタートし、色々な人に助けられ<br>て今にたどり着いた彼自身の思いが込<br>められている!SO <sub>2</sub> はマロラクティック<br>発酵後に15mg/L添加。ノンフィルター! |



| 54.-7. VdF Blank 2018<br>ブランク(白)      |   | 54.-2. VdF la pause 2018<br>ラ・ポーズ(赤) |   | 54.-5. VdF Scarlette 2018<br>スカーレット(赤) |  |
|---------------------------------------|---|--------------------------------------|---|--|--|
| 品種                                    | ソーヴィニヨンブラン  | 品種                                   | ガメイ   | 品種                                     | ピノニス   |
| 樹齢                                    | 41年平均   | 樹齢                                   | 41年   | 樹齢                                     | 48年平均  |
| 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                   | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                                | 無し  | マセラシオン                               | スマセラシオンカルボニック<br>40hLの木桶タンクで15日間  | マセラシオン                                 | スマセラシオンカルボニック<br>15hLと13hLの木桶タンクで15日間  |
| 醱酵                                    | 自然酵母で6ヶ月  | 醱酵                                   | 自然酵母で15日間   | 醱酵                                     | 自然酵母で15日間  |
| 熟成                                    | 12hLの木桶タンク、<br>400L古樽で10ヶ月  | 熟成                                   | 40hLの木桶タンクで5ヶ月  | 熟成                                     | 15hLと13hLの木桶タンクで5ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                      | 鶏肉のポシェ シューブレードソース<br>ヴァランセチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)                     | 鶏レバーとキノコのバルサミコンソテー、<br>オツプッコ  | マリアーージュ<br>(生産者)                       | ジロール茸のソテー、<br>テッドフロマーージュ   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                     | ホタテのポワレ<br>レモンバターソース  | マリアーージュ<br>(日本向け)                    | ミートボールのトマト煮   | マリアーージュ<br>(日本向け)                      | ソーセージのハーブグリル   |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2020年~2030年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃                          | 2020年~2030年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃                            | 2020年~2025年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                       | 黄リンゴ、レモン、クエッチ、シトラス、白<br>いバラ、火打石、鉱石の香り。ワインは<br>ほんのりクリスピーかつピュアでダシの<br>ように澄んだ旨味エキスをフィネスが<br>あり、張りのある上品な酸と洗練されたミ<br>ネラルとのバランスが絶妙!   | テイステイング<br>コメント                      | ミュール、ダークチェリー、ブルーベ<br>リー、スミレ、クレソン、甘草の香り。ワ<br>インはピロードのように滑らかかつ<br>ジューシーで、しっとりと染み入るよう<br>にしなやかな果実味に洗練されたミネラ<br>ルとキメの細かいタンニンがきれいに<br>溶け込む!              | テイステイング<br>コメント                        | フランボワーズ、バラ、シャクヤク、サン<br>ダルウッド、黒コショウ、ミスキの香り。<br>ワインはピュアかつチャーミングでみず<br>みずしい果実味が染み入るようによ<br>く、ダシのような繊細な旨味にキメの細<br>かいタンニンが溶け込む!                       |
| 希望小売価格                                | 4,000円(税込4,400円)  | 希望小売価格                               | 3,450円(税込3,795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9日、10日。収量は<br>35hL/ha。Blank「空白」はこのヴィエ<br>ーヌ・ヴィーニュのワインが出来るまで<br>に期間が開いたこととBlancとBlankを掛<br>けている!(あと、ローランの好きなナ<br>ンシー・シナトラの曲Bang Bangと<br>Blankを掛けている!)SO <sub>2</sub> 無添加!ノ<br>ンフィルター! | ちなみに!                                | 収穫日は9月10日。収量は40hL/haと<br>かつてないほど豊作だった!ワイン名<br>のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」<br>を意味し、畑の中でパテを食べながら<br>ヴァンドソワフで喉を潤すというイメージ<br>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9月16日。収量は70hL/haと<br>かつてないほどの大豊作だった!ワイ<br>ン名のScarlettelはチャーミングでフェ<br>ミニンなワインという事からスカーレット<br>という女性のネーミングを取った!SO <sub>2</sub> 無<br>添加!ノンフィルター! |
| 54.-6. VdF Joy(full) 2018<br>ジョイフル(赤) |   |                                      |   |  |  |
| 品種                                    | カベルネフラン100%   |                                      |   |  |  |
| 樹齢                                    | 33年   |                                      |   |  |  |
| 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   |                                      |   |  |  |
| マセラシオン                                | 500Lの古樽で15日間  |                                      |   |  |  |
| 醱酵                                    | 自然酵母で15日間   |                                      |   |  |  |
| 熟成                                    | 500L古樽で6ヶ月  |                                      |   |  |  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                      | 黒ラッパ茸のソテー、<br>鹿肉のローストグランヴヌールソース   |                                      |   |  |  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                     | 牛ハラミ肉のステーキ  |                                      |   |  |  |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2020年~2035年<br>供出温度:18℃   |                                      |   |  |  |
| テイステイング<br>コメント                       | ドライブルー、カシスのジャム、レーズ<br>ン、バラの花弁、スミレ、バジル、タバコ<br>の葉の香り。ワインは男性的かつ緻密<br>でしなやかなコクがあり、野趣味溢れる<br>果実の凝縮味を上品で強かな酸と優し<br>いタンニンの収斂味が支える!   |                                      |   |  |  |
| 希望小売価格                                | 3,700円(税込4,070円)  |                                      |   |  |  |
| ちなみに!                                 | 収穫日は9月15日。収量は37hL/ha。<br>マセラシオンから発酵熟成まで全ての<br>工程を蓋の付いた500Lの樽で仕込ん<br>でいる!ワイン名のJoy(full)はJoyful<br>「楽しい」とfull of joy「喜びに満たされ<br>た」の2つの意味を掛け合わせている!<br>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       | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村    | フランス>ロワール>ブイエ   |
|  | AOC       | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史        | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーンを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5ha、さらにノエラの畑1haの管理を引き受け現在に至る。 |
|  | 気候        | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。   |
|  | 畑総面積      | 7.5ha   |
|                         | 農法        | ビオディナミ  |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果  |
|  | ドメーンのスタッフ | 1人  |
|  | 趣味        | キノコ狩り、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |

| 54.-1. VdF Lucky You! 2017<br>ラッキー・ユー(白) |  | 54.-7. VdF Blank 2017<br>ブランク(白) |  | 54.-2. VdF la pause 2017<br>ラ・ポーズ(赤) |   |
|--|--|----------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 品種                                       | ソーヴィニヨンブラン60%、シャルドネ40%   | 品種                               | ソーヴィニヨンブラン   | 品種                                   | ガメイ   |
| 樹齢                                       | 31年平均  | 樹齢                               | 41年平均  | 樹齢                                   | 40年   |
| 土壌                                       | シレックス混じり粘土質  | 土壌                               | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                   | シレックス混じり粘土質   |
| マセラシオン                                   | 無し   | マセラシオン                           | 無し   | マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニック<br>40hLの木桶タンクで3週間  |
| 醱酵                                       | 自然酵母で3ヶ月   | 醱酵                               | 自然酵母で3ヶ月   | 醱酵                                   | 自然酵母で2ヶ月  |
| 熟成                                       | 228L古樽で5ヶ月   | 熟成                               | 12hLの木桶タンク、<br>400L古樽で6ヶ月  | 熟成                                   | 40hLの木桶タンクで6ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                         | 小魚のフリット、<br>マトウダイのポワレ  | マリアーージュ<br>(生産者)                 | サーモンのオゼイユソース、<br>アワビのステーキ肝ソース  | マリアーージュ<br>(生産者)                     | 牛肉のタルタルステーキ、<br>豚足のパン粉焼き  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                        | 焼きシェーヴルのサラダ  | マリアーージュ<br>(日本向け)                | 牡蠣のパン粉焼き   | マリアーージュ<br>(日本向け)                    | ハムとアンディーヴのグラタン  |
| ワインの<br>飲み頃                              | 2018年~2023年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                      | 2018年~2028年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                          | 2018年~2028年<br>供出温度:16℃   |
| テイasting<br>コメント                         | グレープフルーツ、黄リンゴ、シトラス、スイカズラ、ミント、鉱石の香り。ワインは芳醇かつフルーティーでまったりとしていて、透明感のあるほのかに甘いエキスの旨味にほんのりピターで塩気のあるミネラルと線の細い酸が融合する!   | テイasting<br>コメント                 | 白桃、レモン、クエッチ、ミモザ、モミの木、ヨーグルト、鉱石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるエキスに上品な旨味が詰まっています、張りのある酸と滋味で凝縮感のあるミネラルが骨格を支える!  | テイasting<br>コメント                     | ミュール、ブルーベリージャム、スミレ、蜜蝋、モロヘイヤ、シソの香り。ワインはしっとり上品かつジュシーで染み入るような果実の広がりがあり、塩気のあるタイトに洗練されたミネラルと繊細な酸、若くキメの細かいタンニンが骨格を形成する!               |
| 希望小売価格                                   | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格                           | 4,000円(税込4,400円)   | 希望小売価格                               | 3,300円(税込3,630円)  |
| ちなみに!                                    | 収穫日は8月29日。収量は霜の被害により20hL/haと50%減! 2017年は収量が少なかったため100%樽で発酵熟成している! ワイン名のLucky You! 「についているね!」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                            | 収穫日は9月9日。収量は霜の被害により20hL/haと40%減! Blank「空白」はこのヴィエーユ・ヴィーニユのワインが出来るまでに期間が開いたこととBlancとBlankを掛けている!(あと、ローランの好きなナンシー・シナトラの曲Bang BangとBlankを掛けている!) SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!                                | 収穫日は9月7日。収量は霜の被害により16hL/haと60%減。ワイン名のla pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |


| 54.-6. VdF Joy(full) 2017<br>ジョイフル(赤) |  |
|---------------------------------------|--|
| 品種                                    | カベルネフラン90%、<br>ガベルネソーヴィニオン10%  |
| 樹齢                                    | 32年  |
| 土壌                                    | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>15 hLの木桶タンクで3週間  |
| 醱酵                                    | 自然酵母で3ヶ月   |
| 熟成                                    | 500 L古樽で6ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                       | イノシシのパテ、<br>ウナギのマトロート  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                      | パプリカの肉詰め   |
| ワインの<br>飲み頃                           | 2018年~2028年<br>供出温度:18℃  |
| テイスティング<br>コメント                       | カシス、ジュニバーベリー、バラの花<br>弁、ナツメグ、山椒、コショウ、タバコ<br>の葉の香り。口当たりは柔らかくしな<br>やかで野趣に富む果実味にコクがあ<br>り、後からじわっと染み入る強かな酸<br>とキメの細かいタンニンが優しく締め<br>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15日。収量は霜の被害<br>により20 hL/haと40%減。ワイン名の<br>Joy(full)はJoyful「楽しい」とfull of<br>joy「喜びに満たされた」の2つの意味<br>を掛け合わせている！SO <sub>2</sub> は瓶詰前<br>に10 mg/L添加。ノンフィルター！ |



VCN° 54

「Version.January-2018」

ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>プイエ   |
|  | AOC   | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史  | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。 |
| 気候   | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。 |   |
|                         | 畑総面積  | 7.5 ha  |
|  | 農法  | ビオディナミ  |
|  | 収穫方法  | 100%手摘み、畑で選果  |
|  | ドメーヌのスタッフ   | 1人  |
|  | 趣味  | キノコ狩り、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |

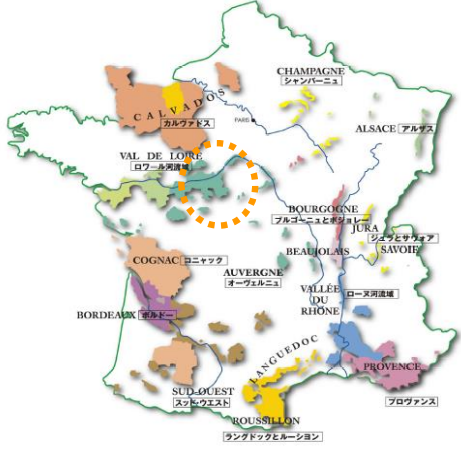

| 54.-3. VdF Pop 2016<br>ポップ(ロゼ泡) |   | 54.-1. VdF Lucky You 2016<br>ラッキー・ユー(白) |   | 54.-7. VdF Blank 2016<br>ブランク(白) |  |
|---------------------------------|---|---|---|----------------------------------|--|
| 品種                              | カベルネソーヴィニオン90%、ピノニス10%  | 品種                                      | ソーヴィニオンブラン60%、シャルドネ40%  | 品種                               | ソーヴィニオンブラン   |
| 樹齢                              | 32年   | 樹齢                                      | 30年平均   | 樹齢                               | 40年平均  |
| 土壌                              | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                      | シレックス混じり粘土質   | 土壌                               | シレックス混じり粘土質  |
| 一次発酵                            | 自然発酵<br>ファイバータンクで2ヶ月  | マセラシオン                                  | 無し  | マセラシオン                           | 無し   |
| 二次発酵・熟成                         | 瓶内で9ヶ月  | 醗酵                                      | 自然酵母で6ヶ月  | 醗酵                               | 自然酵母で6ヶ月   |
| デゴルジュマン                         | 無し  | 熟成                                      | ステンレスタンクで10ヶ月   | 熟成                               | 12 hLの木桶タンク、400 L古樽2樽で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                 | アペリティフ、<br>フルーツサラダ  | マリアージュ<br>(生産者)                         | ヒラメの香草焼き、<br>シェールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                  | 豚のリエット、<br>リードヴォアのポワレ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                | 生ハムと蕪のサラダ   | マリアージュ<br>(日本向け)                        | マッシュルームのアヒージョ   | マリアージュ<br>(日本向け)                 | ベーコンと白いんげん豆の煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃                     | 2017年~2022年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃                             | 2017年~2027年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃                      | 2017年~2027年<br>供出温度:9℃   |
| テイasting<br>コメント                | イチゴ、白桃、アセロラ、巨峰、リュバープ、アンゼリカ、バラ、シャクヤク、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、ほのかに感じる優しい果実の甘みをミネラルとシャープな酸がキュッと引き締める！  | テイasting<br>コメント                        | 白桃、黄リンゴ、シトラス、スイカズラ、ユーカリ、カシューナッツ、火打石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、透明感のあるエキスの旨味と塩気のあるミネラル、線の細い酸が後からじわっとせり上がる！                          | テイasting<br>コメント                 | 黄リンゴ、パイナップル、カモミール、モミの木、ヨーグルト、カテキン、森の香り。ワインはピュアかつビビッドで勢いがあり、張りのある酸とダシのような凝縮した旨味、噛めるくらいの骨太なミネラルが骨格を支える！  |
| 希望小売価格                          | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格                                  | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格                           | 4,000円(税込4,400円)   |
| ちなみに！                           | 収穫日は前年よりも1ヶ月遅い10月17日。収量は25 hL/ha。2016年は泡が少ないためデゴルジュマンをしていない！ワイン名は単純にペティアンが弾けるとい意味でPopと名付けた！直接プレスでセニエではない。残糖分18 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                                   | 収穫日は9月26日。収量は35 hL/ha。ワイン名のLucky You！「ついでにね！」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！                            | 収穫日は9月29日。収量は30 hL/ha。Blank「空白」はこのヴィエーユ・ヴィーニユのワインが出来るまでに期間が開いたこととBlankとBlankを掛けている！（あと、ローランの好きなナンシー・シナトラの曲Bang BangとBlankを掛けている！）SO <sub>2</sub> は瓶詰前に10 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 54.-2. VdF La Pause 2016<br>ラ・ポーズ(赤) |   | 54.-5. VdF Scarlette 2016<br>スカーレット(赤) |  | 54.-6. VdF Joy(full) 2016<br>ジョイフル(赤) |  |
|--------------------------------------|---|--|--|---------------------------------------|--|
| 品種                                   | ガメイ   | 品種                                     | ピノニス   | 品種                                    | カベルネフラン  |
| 樹齢                                   | 39年   | 樹齢                                     | 46年平均  | 樹齢                                    | 31年  |
| 土壌                                   | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニック<br>40 hLの木桶タンクで3週間   | マセラシオン                                 | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで10日間  | マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>15 hLの木桶タンクで2週間  |
| 醱酵                                   | 自然酵母で2ヶ月  | 醱酵                                     | 自然酵母で2ヶ月   | 醱酵                                    | 自然酵母で2ヶ月   |
| 熟成                                   | 50%ファイバータンク、<br>50%古樽500 Lで7ヶ月  | 熟成                                     | ファイバータンクで6ヶ月   | 熟成                                    | 木桶タンクで8ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                     | アーティチョークのグラタン、<br>豚バラのコンフィ  | マリアーージュ<br>(生産者)                       | 鴨のグラタン、<br>トマトファルシ   | マリアーージュ<br>(生産者)                      | ビーツのサラダ、<br>鰻とフォアグラのプレッセ、  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                    | カマンベールチーズと<br>ジャガイモのオープン焼き  | マリアーージュ<br>(日本向け)                      | 鯉のたたき<br>ナンブラー風味   | マリアーージュ<br>(日本向け)                     | 牛肉とパブリカの串焼き  |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2017年～2027年<br>供出温度: 16°C   | ワインの<br>飲み頃                            | 2017年～2027年<br>供出温度: 16°C  | ワインの<br>飲み頃                           | 2017年～2027年<br>供出温度: 16°C  |
| テイasting<br>コメント                     | チェリー、クランベリー、バラ、ラ<br>ベンダー、白コショウの香り。ワイン<br>は上品かつジューシーでまとまり<br>があり、滑らかで芳醇な果実味<br>の中に硬質な酸、鉱物的なミネラ<br>ル、キメの細かいタンニンがきれ<br>いに溶け込む！               | テイasting<br>コメント                       | フランボワーズ、バラ、シャクヤ<br>ク、ブラリネ、黒コショウ、お香の<br>香り。ワインはチャーミングかつ果<br>実がみずみずしく染み入るように<br>優しく、洗練された酸とミネラル、<br>キメの細かいタンニンの収斂味が<br>輪郭を整える！                                 | テイasting<br>コメント                      | カシス、ジュニパーベリー、バラの<br>花卉、山椒、コショウ、腐葉土、お<br>香の香り。ワインは柔らかく野趣味<br>に溢れていて、旨味の溶け込んだ<br>染み入るような果実味をキメの細<br>かいタンニンの収斂味がやさしく締<br>める！              |
| 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                                | 3,700円(税込4,070円)   |
| ちなみに！                                | 収穫日は9月30日。収量は25<br>hL/ha。ワイン名のLa Pauseは<br>畑仕事の合間の「休憩」を意味<br>し、畑の中でパテを食べながら<br>ヴァンドソフで喉を潤すというイ<br>メージがある！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！                                  | 収穫日は10月1日。収量は25<br>hL/ha。ワイン名のScarletteは<br>チャーミングでフェミニンなワイン<br>という事からスカーレットという女<br>性のネーミングを取った！SO <sub>2</sub> は<br>瓶詰め前のスーティラーージュの時<br>に10 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！                                 | 収穫日は10月15日。収量は35<br>hL/ha。ワイン名のJoy(full)は<br>Joyful「楽しい」とfull of joy「喜びに<br>満たされた」の2つの意味を掛け合<br>わせている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ |

VCN° 54

「Version.February-2017」

ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>ブイエ   |
|  | AOC   | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史  | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランIciを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーンを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。 |
|  | 気候  | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロ気候をつくり出す。   |
|  |  | 畑総面積  |
|  | 農法  | ビオディナミ  |
|  | 収穫方法  | 100%手摘み、畑で選果  |
|  | ドメーンのスタッフ   | 1人  |
|  | 趣味  | キノコ狩り、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |

| 54.-3. VdF Pop 2015<br>ポップ(ロゼ泡) |  | 54.-4. VdF La Valse 2015<br>ラ・ヴァルス(ロゼ) |   | 54.-1. VdF Lucky You 2015<br>ラッキー・ユー(白) |  |
|---------------------------------|--|--|---|---|--|
| 品種                              | カベルネソーヴィニオン90%、<br>ピノニス10%   | 品種                                     | カベルネソーヴィニオン90%、<br>ピノニス10%  | 品種                                      | ソーヴィニオンブラン   |
| 樹齢                              | 30年  | 樹齢                                     | 30年   | 樹齢                                      | 43年  |
| 土壌                              | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                      | シレックス混じり粘土質  |
| 一次発酵                            | 自然発酵<br>ファイバータンクで3ヶ月   | マセラシオン                                 | 無し  | マセラシオン                                  | 無し   |
| 二次発酵・熟成                         | 瓶内で6ヶ月   | 醗酵                                     | 自然酵母で4ヶ月  | 醗酵                                      | 自然酵母で6週間   |
| デゴルジュマン                         | 2016年5月  | 熟成                                     | ファイバータンクで6ヶ月  | 熟成                                      | 70%木桶タンク、<br>30%古樽で6ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                | アペリティブ、<br>クラフティ   | マリアーージュ<br>(生産者)                       | 豚肉のハニーマスタードソース、<br>リュバールのタルト  | マリアーージュ<br>(生産者)                        | ホタテのバターソテー、<br>シェーヴルチーズ  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)               | 人参のケーキサレ   | マリアーージュ<br>(日本向け)                      | サーモンのタルタル   | マリアーージュ<br>(日本向け)                       | キノコのホイール焼き   |
| ワインの<br>飲み頃                     | 2017年~2022年<br>供出温度:7℃   | ワインの<br>飲み頃                            | 2017年~2022年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃                             | 2017年~2027年<br>供出温度:9℃   |
| テイasting<br>コメント                | サクランボ、アセロラ、リュバールの<br>ジャム、ボンボン、パンケーキ、<br>砂糖水の香り。ワインはキリッ<br>とタイトで収斂味があり、ピュア<br>でほんのりとした優しい甘みと<br>鉱物的なミネラルを繊細な泡が<br>引き締める！        | テイasting<br>コメント                       | サクランボ、リュバール、アーモンド<br>の花、白粉、杏仁豆腐の香り。<br>ワインはフレッシュかつ微かにクリ<br>スピーで、透明感のあるほのかな<br>甘みエキスを細く繊細な酸と鉱物<br>的なミネラルが引き締める！  | テイasting<br>コメント                        | 黄桃のコンポート、ユーカリ、スイカ<br>ズラ、黒豆、あんみつの汁、火打石<br>の香り。ワインはフルーティーかつ<br>構成がしっかりしていて、後からじ<br>わっと広がる強かな酸と凝縮したミ<br>ネラルが骨格を支える！                                   |
| 希望小売価格                          | 3,500円(税込3,850円)   | 希望小売価格                                 | 2,950円(税込3,245円)  | 希望小売価格                                  | 3,300円(税込3,630円)   |
| ちなみに！                           | 収穫日は9月18日。収量は30<br>hL/ha。ワイン名は単純にペティ<br>アンの泡が弾けるという意味で<br>ポップと名付けた！直接プレスで<br>セニエではない。残糖分5 g/L。ノ<br>ンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ | ちなみに！                                  | 収穫日は9月18日。収量は30<br>hL/ha。優雅でエレガントなワイン<br>に仕上がったことから、優雅さを<br>表現するためにLa Valse=ワル<br>ツと命名した！直接プレスでセニ<br>エではない。残糖分は5 g/L。ノン<br>フィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前の<br>スーティラーージュの時に10 mg/L。 | ちなみに！                                   | 収穫日は8月30日。収量は25<br>hL/ha。ワイン名のLucky You！<br>「ついでにね！」は、フランスでゼ<br>ロからスタートし、色々な人に助け<br>られて今にたどり着いた彼自身の<br>思いが込められている！ノンフィル<br>ター！SO <sub>2</sub> 無添加！ |



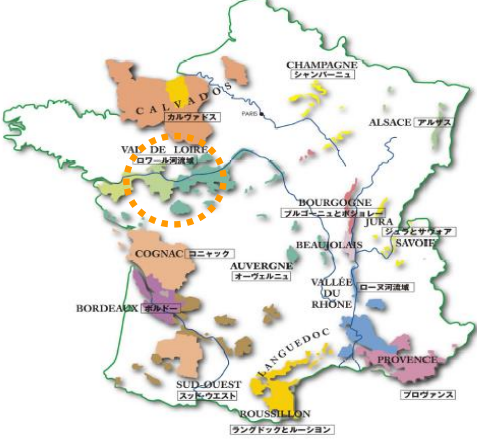

| 54.-2. VdF La Pause 2015<br>ラ・ポーズ(赤) |  | 54.-5. VdF Scarlette 2015<br>スカーレット(赤) |  | 54.-6. VdF Joy(full) 2015<br>ジョイフル(赤) |   |
|--------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|---|
| 品種                                   | ガメイ  | 品種                                     | ピノドニス70%、ガメイ30%  | 品種                                    | カベルネフラン   |
| 樹齢                                   | 38年  | 樹齢                                     | 45年平均  | 樹齢                                    | 30年   |
| 土壌                                   | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                     | シレックス混じり粘土質  | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   |
| マセラシオン                               | スミマセラシオンカルボニック<br>木桶タンクで14日間   | マセラシオン                                 | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで14日間  | マセラシオン                                | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで14日間   |
| 醗酵                                   | 自然酵母で2ヶ月   | 醗酵                                     | 自然酵母で2ヶ月   | 醗酵                                    | 自然酵母で2ヶ月  |
| 熟成                                   | 木桶タンクで6ヶ月  | 熟成                                     | 木桶タンクで6ヶ月  | 熟成                                    | 木桶タンクで6ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                      | フォアグラとトリュフのパイ包み、<br>カマンベールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                        | ベキヤスのロティ、<br>モンドールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                       | 田舎風パテ、<br>ウナギの赤ワイン煮   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                     | 鮭のソテー<br>タブナードソース  | マリアージュ<br>(日本向け)                       | スパイスを効かせたロールキャベツ   | マリアージュ<br>(日本向け)                      | 豚ロースとごぼうのグリル<br>山椒風味  |
| ワインの<br>飲み頃                          | 2017年～2027年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃                            | 2017年～2027年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃                           | 2017年～2027年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイング<br>コメント                      | チェリー、プラム、ドイツ、スマイル、<br>シソ、プーアル茶、キャラメル<br>の香り。ワインは上品かつ滑らかで<br>質感が良く、柔らかくまろやかな<br>果実味ときれいに溶け込んだミ<br>ネラルとタンニンが舌の上でとろ<br>ける！  | テイステイング<br>コメント                        | ザクロ、クランベリー、シャクヤク、<br>ハイビスカスティー、クレソンの香<br>り。ワインはフレッシュかつ果実が<br>チャーミングで染み入るように優<br>しく、柔らかなタンニンと緻密なミ<br>ネラルが味わいに輪郭を与える！                                      | テイステイング<br>コメント                       | カシス、スマイル、バラの花弁、山椒、<br>コショウの香り。ワインは滑らかか<br>つフローラルで染み入るようなみず<br>みずしい果実味があり、鉱物的なミ<br>ネラルと細かくしなやかなタンニン<br>がきれいに融合する！  |
| 希望小売価格                               | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格                                 | 3,500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5日。収量は30<br>hL/ha。ワイン名のLa Pauseは<br>畑仕事の合間の「休憩」を意味<br>し、畑の中でパテを食べながら<br>ヴァンドソワフで喉を潤すというイ<br>メージがある！ノンフィルター！<br>SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスーティラー<br>ジュの時に10 mg/L。 | ちなみに！                                  | 収穫日は9月7日。収量は30<br>hL/ha。ワイン名のScarletteは<br>チャーミングでフェミニンなワイン<br>という事からスカーレットという女<br>性のネーミングを取った！ノンフ<br>ィルター！SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のス<br>ーティラージュの時に10 mg/L。 | ちなみに！                                 | 収穫日は9月24日。収量は30<br>hL/ha。ワイン名のJoy(full)は<br>Joyful「楽しい」とfull of joy「喜びに<br>満たされた」の2つの意味を掛け合<br>わせている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub><br>は瓶詰め前のスーティラージュの<br>時に10 mg/L。 |

VCN° 54 「Version.February-2016」  
ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)

|                        |  |                   |
|------------------------|--|-------------------|
| <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者  | Laurent SAILLARD  |
|                        | 国>地域>村   | フランス>ロワール>ブイエ     |
|                        | AOC  | トゥーレーヌ            |
| 歴史                     | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネジメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランCiを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲るようなかたちでニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モロンタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーヌを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 ha、さらにノエラの畑1 haの管理を引き受け現在に至る。 |                   |
| 気候                     | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。  |                   |
|                        | 畑総面積   | 7.5 ha            |
|                        | 農法   | ビオディナミ            |
|                        | 収穫方法   | 100%手摘み、畑で選果      |
|                        | ドメーヌのスタッフ  | 1人                |
|                        | 趣味   | キノコ狩り、料理          |
|                        | 生産者のモットー   | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事 |

| 54.-1. VdF Lucky You ! 2014<br>ラッキー・ユー! (白) |   | 54.-2. VdF La Pause 2014<br>ラ・ポーズ(赤) |  |
|---|---|--------------------------------------|--|
|   | ソーヴィニヨンブラン  | 品種                                   | ガメイ  |
| 樹齢  | 42年   | 樹齢                                   | 37年  |
| 土壌  | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                   | シレックス混じり粘土質  |
| マセラシオン                                      | 無し  | マセラシオン                               | スママセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで14日間  |
| 醗酵  | 自然酵母で3ヶ月  | 醗酵                                   | 自然酵母で2ヶ月   |
| 熟成  | ファイバータンクで8ヶ月  | 熟成                                   | ファイバータンク50%、<br>古樽50%で7ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                             | セップ茸のソテー、<br>ウズラのブドウの葉包み焼き  | マリアージュ<br>(生産者)                      | 鳩のロティバルサミソース、<br>トムドサヴォワ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                            | 鱈とキノコのホイル焼き   | マリアージュ<br>(日本向け)                     | 焼きシェーヴルチーズと<br>生ハムのサラダ   |
| ワインの<br>飲み頃                                 | 2016年~2026年<br>供出温度: 9°C  | ワインの<br>飲み頃                          | 2016年~2026年<br>供出温度: 15°C  |
| テイasting<br>コメント                            | 黄桃、洋ナンのコンポート、白い<br>バラ、スイカズラ、黒豆、火打石<br>の香り。ワインはクリスピーかつ<br>ボリューム豊かで勢いがあり、じ<br>わっと上がる強かな酸と凝縮した<br>ミネラルが味わいの骨格をしっかりと<br>支える!                            | テイasting<br>コメント                     | ダークチェリー、カシス、スマレ、<br>プーアル茶、お香、海苔の香り。<br>ワインはフレッシュかつ口当たり<br>滑らかで、チャーミングな酸と染み<br>入るように優しい果実味、細かくし<br>なやかなタンニンがきれいに融合<br>する!   |
| 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23日。収量は27<br>hL/ha。ワイン名のLucky You !<br>「ついでにね!」は、フランスで<br>ゼロからスタートし、色々な人に<br>助けられて今にたどり着いた彼<br>自身の思いが込められている!<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター。 | ちなみに!                                | 収穫日は9月21日。収量は25<br>hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑<br>仕事の合間の「休憩」を意味し、<br>畑の中でパテを食べながらヴァン<br>ドソワフで喉を潤すというイメージ<br>がある! SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスー<br>ペリアージュの時に20 mg/L添<br>加、ノンフィルター。 |

**VCN° 54** **「Version.February-2015」**  
**ローラン・サイヤール(Laurent SAILLARD)**

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Laurent SAILLARD  |
|  | 国>地域>村    | フランス>ロワール>ブイエ   |
|  | AOC       | トゥーレーヌ  |
|  | 歴史        | 1991年専門学校でホテル・レストランのマネージメントを学んだ後、1995年ニューヨークへ旅立つ。2004年、自然派レストランICIを立ち上げ成功を収める。2008年元妻にレストラン経営を譲り、ニューヨークを後にする。フランスに戻ってからは、ノエラ・モランタンの下でゼロから畑とワインづくりを学ぶ。2013年、ノエラの畑2 haを譲り受け自らのドメーンを立ち上げる。2015年クロロッシュの引退後の畑の半分4.5 haの管理を引き受け現在に至る。 |
|  | 気候        | 夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なマイクロクリマをつくり出す。  |
|  | 畑総面積      | 6.5 ha  |
|                        | 農法        | ビオディナミ  |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果  |
|  | ドメーンのスタッフ | 1人  |
|  | 趣味        | キノコ狩り、料理  |
|  | 生産者のモットー  | 感性を生かしたシンプルで美しい仕事   |

| 54.-1. VdF Lucky You 2013<br>ラッキー・ユー (白) |   | 54.-2. VdF La Pause 2013<br>ラ・ポーズ (赤) |   |
|--|---|---------------------------------------|---|
| 品種                                       | ソーヴィニヨンブラン  | 品種                                    | ガメイ   |
| 樹齢                                       | 41年   | 樹齢                                    | 36年   |
| 土壌                                       | シレックス混じり粘土質   | 土壌                                    | シレックス混じり粘土質   |
| マセラシオン                                   | 無し  | マセラシオン                                | ファイバータンクで7日間  |
| 醱酵                                       | 自然酵母で3ヶ月  | 醱酵                                    | 自然酵母で30日間   |
| 熟成                                       | ファイバータンクで4ヶ月  | 熟成                                    | ファイバータンク50%、古樽50%で5ヶ月   |
| マリアーージュ (生産者)                            | ルッコラのサラダ<br>鯛のカルパッチョ  | マリアーージュ (生産者)                         | ジロール茸のソテー、<br>ウズラのロティ   |
| マリアーージュ (日本向け)                           | 蒸し鶏とアボカドのサラダ  | マリアーージュ (日本向け)                        | マグロのカルパッチョ  |
| ワインの飲み頃                                  | 2015年~2020年<br>供出温度: 9°C  | ワインの飲み頃                               | 2015年~2020年<br>供出温度: 15°C   |
| テイastingコメント                             | 青リンゴ、グレープフルーツ、白い花、ユーカリ、生姜の香り。ワインはピュアで清涼感があり、フレッシュな酸と上品で爽やかなミネラルエキスがやさしく口の中に染み入る!  | テイastingコメント                          | グリオット、レッドチェリー、白桃、バラの花弁、ボタンの香り。ワインはみずみずしく艶があり、チャーミングな酸とピュアな果実味がやさしいタンニンときれいに融合する!  |
| 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10月13日。収量は25 hL/ha。ワイン名のLucky You! 「ついでにね!」は、フランスでゼロからスタートし、色々な人に助けられて今にたどり着いた彼自身の思いが込められている! ノンフィルター、SO <sub>2</sub> は発酵が終わった後20 mg/L。 | ちなみに!                                 | 収穫日は10月13日。収量は30 hL/ha。ワイン名のLa Pauseは畑仕事の合間の「休憩」を意味し、畑の中でパテを食べながらヴァンドソワフで喉を潤すというイメージがある! ノンフィルター、SO <sub>2</sub> は瓶詰め前のスーティラーージュの時に10 mg/L。 |