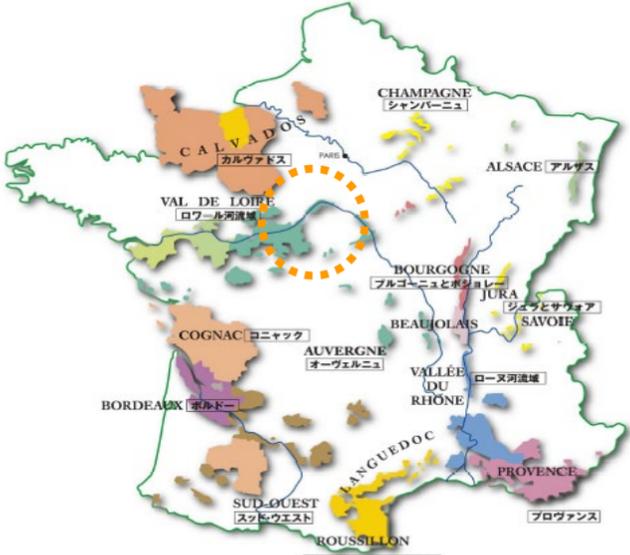
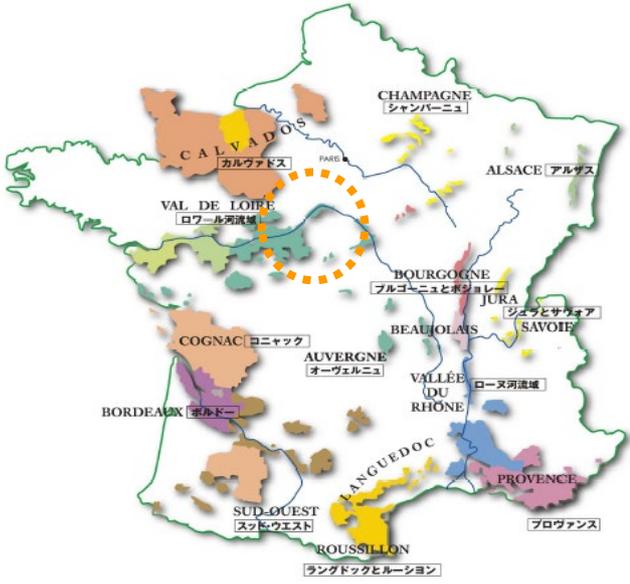


|  |  |  |
|--|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者  | Reynald HÉAULÉ   |
|  | 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ  |
|  | AOC  | VdT  |
|  | 歴史   | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候   | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。 |  |
|                        | 畑総面積   | 4ha  |
|  | 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   | 1人(季節労働者2人)  |
|  | 趣味   | 読書、料理  |
|  | 生産者のモットー   | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-1. VdF Silice en Bulles Blanc 2020<br>シリス・アン・ビュル(白泡) |   | 55.-8. VdF Silice en Bulles Rose 2021<br>シリス・アン・ビュル(ロゼ泡) |   | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2021<br>テール・ド・シリス(白) |  |
|--|---|--|---|---|--|
| 品種   | ソーヴィニオン、ムニユピノ、ピノグリ、シャルドネ、ロモランタン   | 品種   | ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン  | 品種  | ロモランタン25%、ムニユピノ25%、ソーヴィニオンブラン15%、シャルドネ15%、残り20%:シュナン、リースリング、ピノグリ、シルヴァネール、トレサリエ   |
| アルコール度数  | 11.5%   | アルコール度数  | 12%   | アルコール度数   | 13%  |
| 樹齢   | 25年   | 樹齢   | 26年~39年   | 樹齢  | 7年~26年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>品種別ファイバータンクで1ヶ月平均<br>&古樽で1年熟成後<br>アッサンブラージュ   | 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>品種混醸ファイバータンクで2ヶ月<br>&古樽で1年熟成  | マセラシオン  | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2021年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で13ヶ月   | 二次発酵・熟成  | 2021年のダイレクトプレスした発酵中の<br>ガメイを添加後瓶内で12ヶ月  | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月平均   |
| デゴルジュマン  | 2022年11月  | デゴルジュマン  | 2023年12月  | 熟成  | 古樽600L、228Lで30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 生牡蠣のコンソメゼリー寄せ、<br>ポーフォールチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)  | タケノコの素焼き、<br>サーモンのソテーディルソース   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | プレス産シャポンのロースト、<br>クロタンドシャビニョールチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2025年~2030年<br>供出温度:7°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2025年~2035年<br>供出温度:7°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2025年~2040年<br>供出温度:10°C   |
| テイasting<br>コメント   | 色合いは輝きのある黄金色。リンゴの<br>コンポート、カシューナッツ、ベッコウ<br>飴、マドレーヌケーキの香り。ワインは<br>タイトかつ泡立ちにキレがあり、熟成風<br>味のあるまろやかなエキスに塩気のある<br>ミネラル、シャープな酸がきれいに溶<br>け込む！  | テイasting<br>コメント   | 色合いは透明感のあるオレンジがかった<br>サーモンピンク。サクランボ、ピワ、デーツ、<br>白菜の香り。ワインはタイトかつ泡立ちが洗<br>練されていて、キリッと引き締まった塩味ある<br>エキスにシャープな酸、鉱物的なミネラル<br>がきれいに溶け込む！   | テイasting<br>コメント                                      | 色合いは透明感のあるレモン色。黄桃、<br>洋ナシ、アカシア、潮の香り。ワインは<br>ピュアかつ静謐で透明感のあるダシの<br>ようなクリスタルな旨味がぎゅーと詰<br>まっています、塩気のある鉱物的なミネラル<br>が長く余韻に残る！  |
| 希望小売価格   | 4,850円(税込5,335円)  | 希望小売価格   | 4,850円(税込5,335円)  | 希望小売価格  | 5,700円(税込6,270円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は2020年9月1日~10月15日。<br>収量は40hL/haと一部春の遅霜があっ<br>たにもかかわらず全体的には豊作だっ<br>た！二次発酵の泡はクレマン・ナチュ<br>レル方式！すなわち、ティラージュには<br>シュ糖を使わず翌年の発酵中のジュ<br>ースを添加しナチュラルに仕上げてい<br>る！ガス圧5.5気圧。残糖0.6g/Lのエク<br>ストラブリュット！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！  | 収穫日はティラージュに使ったガメイが2022<br>年9月8日、ベースのワインは2021年9月10<br>日~10月30日。収量は霜とミルデューにより<br>20hL/haと減収だった！セニエではなく直接<br>プレス！二次発酵はクレマン・ナチュレル方<br>式で、ティラージュにはシュ糖を使わず、ガ<br>メイ2022年の発酵中のプレスジュースを添加<br>している！ガス圧5.1気圧。残糖は0.9g/Lの<br>エクストラブリュット！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月15日~10月30日。収量は<br>霜とミルデューにより15hL/haと減収<br>だった！キュヴェ名通り、100%シリスの<br>土壌のブドウをアッサンブラージュして<br>仕込むワインはピュアでクリスタルな味<br>わいが特徴！醸造は、早熟なブドウ同<br>士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、<br>熟成途中でブレンドしながら最後に全<br>てのワインをアッサンブラージュしてい<br>る！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2021<br>リヴ・ドロワット(白) |  | 55.-9. VdF “O” 2022<br>オー(マセラシオン) |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2023<br>アティピック(赤) |  |
|--|--|-----------------------------------|---|---|--|
| 品種   | シャルドネ  | 品種                                | ピノグリ  | 品種  | ガメイ75%、ピノワール10%、<br>ピノムニエ10%、カベルネフラン5%   |
| アルコール度数  | 13.5%  | アルコール度数                           | 12.5%   | アルコール度数                                     | 12.5%  |
| 樹齢   | 35年  | 樹齢                                | 19年   | 樹齢  | 22年～40年  |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌                                | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)   |
| マセラシオン   | なし   | マセラシオン                            | ファイバータンクで15日間   | マセラシオン                                      | それぞれ品種ごとに別々に仕込みファ<br>イバータンクで10日～15日間   |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで15日間  | 醱酵                                | 自然酵母<br>ファイバータンクで6ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間平均   |
| 熟成   | 古樽600Lで30ヶ月  | 熟成                                | 古樽600Lで18ヶ月   | 熟成  | 古樽228Lで8ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | 舌平目のムニエル、<br>コンテチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                   | カナールラケ(北京ダック)、<br>モルトソーセージの煮込み  | マリアージュ<br>(生産者)                             | 冷製ブーダン、<br>牛ほほ肉の赤ワイン煮  |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2025年～2040年<br>供出温度:10℃  | ワインの<br>飲み頃                       | 2025年～2035年<br>供出温度:13℃   | ワインの<br>飲み頃                                 | 2025年～2035年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                                  | 色合いは透明感のある黄金色。黄桃、<br>焼きリンゴ、ヨーグルト、キャラメル<br>の香り。ワインはピュアかつ滑らかで<br>透明感のある白い果実の凝縮したエキ<br>スが口に広がり、塩気のあるチャーキ<br>ーなミネラルが上品な骨格を形成す<br>る！  | テイステイング<br>コメント                   | 色合いは透明感のあるオレンジが<br>かったルビー色。イチゴ、クランベ<br>リー、シャクヤク、キャラメル<br>の香り。ワインはピュアかつみ<br>ずしくジューシーな果実味があり、<br>繊細な酸、滋味深いミネラル、紅<br>茶のような優しいタンニンとのバ<br>ランスが絶妙！  | テイステイング<br>コメント                             | 色合いは透明感のあるガーネット<br>色。ミュール、カシス、バラの花<br>弁、ナツメグの香り。ワインはし<br>なやかでみずみずしくコクのある<br>果実の濃縮味が染み入るように優<br>しく、キュートな酸、滋味深いミ<br>ネラル、ほんのりピターなタンニ<br>ンが骨格を支える！   |
| 希望小売価格   | 5,850円(税込6,435円)   | 希望小売価格                            | 4,850円(税込5,335円)  | 希望小売価格                                      | 4,200円(税込4,620円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月26日と晩熟だった！収<br>量は霜とミルデューにより20hL/ha<br>と減収だった！畑の区画名はクロ・<br>ベル・クロワでロワール川の右岸に<br>あり、レイナルドの白で唯一石灰土<br>壌が広がる！ワイン名はロワール<br>川のRive Droite「右岸」から取<br>った！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                             | 収穫日は9月6日とブドウが早熟<br>だった！収量は40hL/haと春の<br>遅霜と日照りに見舞われたにもか<br>かわらず豊作だった！ピノグリ<br>100%のスキンコンタクト！ワイ<br>ン名のOはOrange(オレンジ)の<br>頭文字から取り、ロゴの色も併<br>せてシンプルにオレンジワインを<br>表現した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！                                       | 収穫日は9月10日～10月20日。<br>収量は35hL/haと例年並みだ<br>った。ワインの味わいを重くしな<br>いようにガメイの20%は全房で<br>仕込んでいる！ワイン名のAty<br>piqueは「典型的ではない」とい<br>う意味があり、レイナルドのキュ<br>ヴェの中で珍しく熟成に時間を掛<br>けずに仕込んでいる例外的なワイ<br>ンであることから命名した！SO <sub>2</sub><br>無添加！ノンフィルター！ |

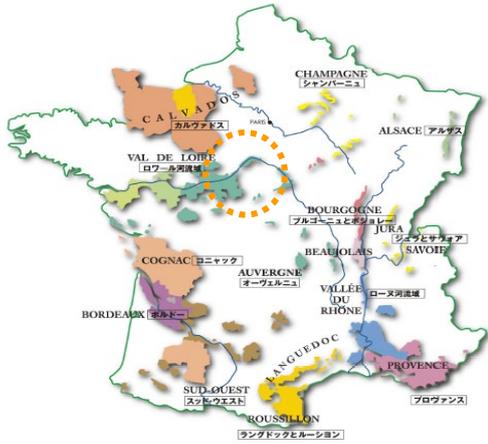
| 55.-5. VdF A Contre Courant 2021<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   | 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2021<br>リヴ・ドロワット(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2021<br>ランスマ・デュ・ヴィラージュ(赤) |  |
|--|---|--|---|--|--|
| 品種   | ガメイ60%、カベルネフラン20%、<br>コー20%   | 品種   | ピノワール50%、<br>ピノムニエ50%   | 品種   | 60%カベルネフラン、コー、ガ<br>メイ、20%ガスコン、ピノニス、<br>シラー、ピノグリ、20%ピノ<br>ワール、ピノムニエ   |
| アルコール度数  | 12.5%   | アルコール度数  | 13%   | アルコール度数  | 13%  |
| 樹齢   | 20年～38年   | 樹齢   | 41年平均   | 樹齢   | 8年～38年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   |
| マセラシオン   | それぞれ品種ごとに別々に仕込み<br>ファイバータンクで12日～15日<br>間  | 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15日間   | マセラシオン   | 区画ごとに別々に仕込み<br>ファイバータンクで15日間   |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間平均  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| 熟成   | 古樽228Lで30ヶ月   | 熟成   | 古樽600Lで30ヶ月   | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                    | ウッフムレット、<br>オックステールシチュー   | マリアージュ<br>(生産者)                                  | ベキャスのロティトリュフソース、<br>エポワスチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)  | 冷製ブーダン、<br>牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2025年～2040年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃                                      | 2025年～2040年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2025年～2040年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                                    | 色合いは透明感のある紫がかった<br>ガーネット色。カシス、バラの花<br>弁、ブラウンカルダモン、黒豆の<br>香り。ワインはしなやかかつコ<br>クのある果実味が染み入るよう<br>に優しく落ち着きがあり、塩気<br>のあるミネラル、キュートな酸、<br>若いタンニンとのバランスが絶<br>妙！                      | テイステイング<br>コメント                                  | 色合いは透明感のある深いルビー<br>色。フランボワーズ、グロゼイユ<br>、チェリーのブランデー漬、粘<br>土の香り。ワインは芳醇かつ熟<br>した艶やかな果実味がジューシ<br>ーで、優しくキュートな酸、ス<br>パイシーなミネラル、繊細なタ<br>ンニンの収斂味がきれいに溶け<br>込む！   | テイステイング<br>コメント  | 色合いは透明感のあるガーネット<br>色。グロゼイユ、バラの花弁、<br>ローズペッパー、ナツメグの香<br>り。ワインはスマートかつコク<br>のあるピュアな果実味に旨味が<br>詰まっっていて、キュートな酸、<br>鉱物的なミネラル、ほんのりピ<br>ターで繊細なタンニンがきれ<br>いに溶け込む！   |
| 希望小売価格   | 4,850円(税込5,335円)  | 希望小売価格   | 5,850円(税込6,435円)  | 希望小売価格   | 5,700円(税込6,270円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月20日～10月30日。<br>収量は霜とミルデューにより15<br>hL/haと減収だった！ワイン名<br>のA Contre Courantは「他人と<br>違う方向に行く」という意味があ<br>る！ワイン的にはアティピックと<br>ランスマの間に位置付けされる！<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15日、20日。収<br>量は霜とミルデューにより15h<br>L/haと減収だった！ワイン名<br>のRive Droiteは「右岸」とい<br>う意味で、レイナルドの赤の畑<br>で唯一ロワール川の右岸にある<br>ことから命名された！畑の区画<br>名はクロ・ベル・クロワで白に隣<br>接している。SO <sub>2</sub> 無添加！ノン<br>フィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月25日～10月30日。<br>収量は霜とミルデューにより15<br>hL/haと減収だった！ワイン名<br>L'Insoumisは「権力などに従<br>わない人、反抗的人間」という<br>意味があり、エチケットの黒い<br>羊は英語の慣用句で「(村の中<br>の)厄介者」、すなわちランスマ<br>のメタファーになっている！<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   | Reynald HÉAULÉ   |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ  |
|  | AOC   | VdT  |
|  | 歴史  | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候   | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が少なく、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。 |  |
|                        | 畑総面積  | 5 ha   |
|  | 農法  | ビオロジック   |
|  | 収穫方法  | 100%手摘み、畑で選果   |
|  | ドメーヌのスタッフ   | 1人(季節労働者2人)  |
|  | 趣味  | 読書、料理  |
|  | 生産者のモットー  | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを最大限ワインに反映する。   |

| 55.-8. VdF Silice en Bulles Rose 2020<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |   | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2020<br>テールド・シリス(白) |  | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2020<br>リヴ・ドロワット(白) |   |
|--|---|--|--|--|---|
| 品種   | ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン  | 品種   | ソービニヨンブラン20%、シャルドネ20%、ロモランタン20%、ムニユピノ20%<br>残り20%: シュナン、リースリング、ピノグリ、シルヴァネール、トレサリエ  | 品種   | シャルドネ   |
| 樹齢   | 25年~38年   | 樹齢   | 6年~25年   | 樹齢   | 34年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質  |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月<br>&古樽で12ヶ月熟成  | マセラシオン   | なし   | マセラシオン   | なし  |
| 二次発酵・熟成  | 2021年のダイレクトプレスした発酵中のガメイを添加後瓶内で13ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1~6ヶ月   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2023年1月   | 熟成   | 古樽600L、400L、228Lで30ヶ月  | 熟成   | 古樽600Lで30ヶ月   |
| マリアージュ(生産者)  | 豚のリエット、仔牛のミラノ風カツレツ、ヴァランセチーズ   | マリアージュ(生産者)  | ヴォロヴァン、アンコウのメダイオン、カンタルチーズ  | マリアージュ(生産者)                                      | アワビのステーキ、若鶏のシュープレームソース、シャウルスチーズ   |
| ワインの飲み頃  | 2023年~2028年<br>供出温度:7°C   | ワインの飲み頃  | 2023年~2033年<br>供出温度:10°C   | ワインの飲み頃  | 2023年~2038年<br>供出温度:10°C  |
| テイastingコメント   | 色合いは透明感のあるサーモンピンク。イチゴ、アセロラ、白粉、ソーダー水の香り。ワインはフレッシュかつ超ドライで軽快な泡立ちがあり、塩気のあるピュアなエキスをタイトな酸と筋肉質なミネラルが引き締める!   | テイastingコメント   | 色合いは透明感のある黄金色。黄桃、アプリコット、ピート、火打石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるまったりとしたエキスに厚みとボリュームがあり、塩気のあるダシのような旨味、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む!  | テイastingコメント                                     | 色合いは透明感のある黄金色。梨、カリン、コーン、キャラメル。ワインはピュアかつスマートではっきりとしたストラクチャーがあり、旨味の凝縮したエキスに溶け込む鉱物的でエッジの効いたミネラルが骨格を形成する!   |
| 希望小売価格   | 4,500円(税込4,950円)  | 希望小売価格   | 5,350円(税込5,885円)   | 希望小売価格   | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに!  | 収穫日はティラージュに使ったガメイが2021年9月15日、ベースのワインは2020年8月27日~9月12日と早熟だった! 収量は45hl/haと豊作だった! セニエではなく直接プレス! 二次発酵はクレマン・ナチュレル方式で、ティラージュにはショ糖を使わず、ガメイ2021年の発酵中のプレスジュースを添加している! ガス圧5気圧。残糖は0.8g/Lのエクストラブリュット! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は9月2日~10月3日。収量は45hl/haと一部春の遅霜があったにもかかわらず全体的には豊作だった! キュヴェ名通り、100%シリスの土壌のブドウをアッサンブラージュして仕込むワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴! 醸造は、早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしながら最後に全てのワイン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! | ちなみに!  | 収穫日は9月8日。収量は春の遅霜があったにもかかわらず30 hl/haと例年並みだった! ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! 畑の区画名はクロ・バル・クロワで赤に隣接している。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

| 55.-9. VdF “O” 2021<br>オー(マセラシオン) |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2022<br>アティピック(赤) |   | 55.-5. VdF A Contre Courant 2020<br>ア・コントル・クーラン(赤) |  |
|-----------------------------------|---|---|---|--|--|
| 品種                                | ピノグリ  | 品種  | ガメイ70%、ピノワール10%、<br>ピノムニエ10%、コー10%  | 品種   | ガメイ30%、カベルネフラン30%、<br>コー20%、ピノワール10%、<br>ピノムニエ10%  |
| 樹齢                                | 18年   | 樹齢  | 21年～39年   | 樹齢   | 19年～37年  |
| 土壌                                | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   |
| マセラシオン                            | ファイバータンクで12日間   | マセラシオン                                      | それぞれ品種ごとに別々に仕込みファイ<br>バータンクで8日間   | マセラシオン   | ファイバータンクで10～12日間   |
| 醗酵                                | 自然酵母<br>ファイバータンクで2週間  | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで2週間  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1～6ヶ月   |
| 熟成                                | 古樽600L、228Lで18ヶ月  | 熟成  | 古樽228Lで6ヶ月  | 熟成   | 古樽228L、400Lで30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                   | 生ハム・ソーセージ、<br>トマトファルシ、<br>ホロホロ鳥とプルーンのココット焼き   | マリアージュ<br>(生産者)                             | 田舎風パテ、<br>ロニョンドヴォー、<br>ブッフブルギニオン  | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 鹿のパテアンクルート、<br>ジゴダニョー、<br>牛のハラミステーキ、   |
| ワインの<br>飲み頃                       | 2023年～2033年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃                                 | 2023年～2033年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2023年～2033年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント                   | 色合いは透明感のある赤みがかかったオ<br>レンジ色。イチゴ、ザクロ、プラム、タバ<br>コの葉の香り。ワインは静謐かつフ<br>ルーティーで染み入るようにまろやかな<br>エキスがあり、洗練されたミネラルと紅<br>茶のような繊細なタンニンが余韻を優し<br>く引き締める！                          | テイステイング<br>コメント                             | 色合いは少し濁りのあるガーネット色。ブ<br>ルーベリー、小梅、バラの花弁、粘土の香<br>り。ワインはしなやかでみずみずしく口の中<br>でスツと溶けるよう優しい果実のコクがあり、<br>アフターにほんのりビターで滋味深いミネラ<br>ル、若いタンニンの収斂味が残る！   | テイステイング<br>コメント                                    | 色合いは少し濁りのある深いルビー色。<br>ダークチェリー、バラの花弁、カカオ、タ<br>バコの葉の香り。ワインは艶やかかつ<br>果実味がピロードのようにしなやかで、<br>キュートな酸、塩気のあるミネラル、繊<br>細なタンニンがきれいに溶け込む！   |
| 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)  | 希望小売価格   | 4,500円(税込4,950円)   |
| ちなみに！                             | 収穫日は9月15日。収量は霜の被害と<br>ミルデューにより25hL/haと減収だっ<br>た！ピノグリ100%のスキンコンタクト！<br>ワイン名のOはOrange(オレンジ)の頭<br>文字から取り、ロゴの色も併せてシンプ<br>ルにオレンジワインを表現した！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8日～9月28日。収量は<br>45hL/haと春の遅霜と日照りに見舞われ<br>たにもかかわらず豊作だった！ワインの味わ<br>いを重くしないようにガメイの20%は全房で<br>仕込んでいる！ワイン名のAtypiqueは「典<br>型的ではない」という意味があり、レイナルド<br>のキュヴェの中では珍しく熟成に時間を掛<br>けずに仕込んでいる例外的なワインである<br>ことからこう命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフ<br>ィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は8月29日～10月20日と長期に<br>渡った！収量は40hL/haと収量に恵ま<br>れた！ワイン名のA Contre Courantは<br>「他人と違う方向に行く」という意味があ<br>る！ワイン的にはアティピックとランスミ<br>の間に位置付けられる！SO <sub>2</sub> 無添加！<br>ノンフィルター！ |

| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2020<br>リヴ・ドロワット(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2020<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |   |
|--|---|--|---|
| 品種   | ピノワール50%、<br>ピノムニエ50%   | 品種   | 55%カベルネフラン、コー、ガメイ、<br>30%ガスコン、ピノニス、<br>シラー、ピノグリ、<br>15%ピノワール、ピノムニエ  |
| 樹齢   | 40年平均   | 樹齢   | 7年～37年  |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで12日間   | マセラシオン   | ファイバータンクで12日間   |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2週間  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1～6ヶ月  |
| 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月  | 熟成   | 古樽600L、400L、228Lで30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | カエル腿肉のムニエル、<br>鴨とフォアグラのパイ包み焼き、<br>ルブロンチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)  | セップ茸のポワレ、<br>黒ブーダン、<br>牛肉のパヴェステーキ   |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2023年～2038年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2023年～2038年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイング<br>コメント                                  | 色合いは透明感のある深いルビー色。<br>グロゼイユ、シャクヤク、フユメ、タバ<br>コの葉の香り。ワインはチャーミングかつ<br>ピュアな果実味が染み入るように艶や<br>かで、キュートな酸、鉱物的なミネラ<br>ル、繊細なタンニンの収斂味が上品な<br>骨格を形成する！   | テイステイング<br>コメント  | 色合いは濁りのある深いルビー色。ミュ<br>ール、スマレ、バラの花弁、タバコの葉の香り。<br>ワインは柔らかくしなやかでコクのある<br>ジューシーな果実味が染み入るように優し<br>く、重心の低い酸、洗練されたミネラル、繊<br>細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込<br>む！   |
| 希望小売価格   | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格   | 5,350円(税込5,885円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は8月29日、30日と前年に続き<br>早熟だった！収量は45hL/haと豊作に<br>恵まれた！ワイン名のRive Droiteは<br>「右岸」という意味で、レイナルドの赤の<br>畑で唯一ワール川の右岸にあること<br>から命名された！畑の区画名はクロ<br>ベル・クロワで白に隣接している。SO <sub>2</sub><br>無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は8月29日～10月20日。収量はガ<br>メイが一部春の遅霜に遭ったが、40 hL/haと<br>全体的に収量に恵まれた！ワイン名<br>L'Insoumisは「権力などに従わない人、反<br>抗的人間」という意味があり、エチケットの黒<br>い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介<br>者」、すなわちランスミのメタファーになっ<br>ている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |



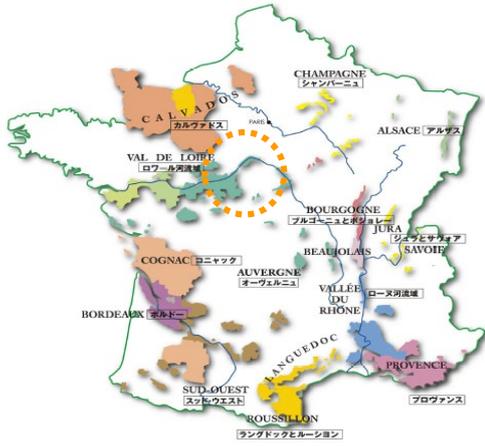
地図提供: フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Reynald HÉAULÉ   |
| 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ  |
| AOC      | VdT  |
| 歴史       | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候       | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。   |
| 畑総面積     | 5 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 | 1人(季節労働者2人)  |
| 趣味       | 読書、料理  |
| 生産者のモットー | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-8. VdF Pétillant Naturel 2019<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュラル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |   | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2019<br>テール・ド・シリス(白) |  | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2019<br>リヴ・ドロワット(白) |  |
|--|---|---|--|--|--|
| 品種   | ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン  | 品種  | ムニユピノ40%、シャルドネ20%、ロモランタン10%、ソーヴィニヨンブラン10%<br>残り20%: シュナン、リースリング、ソーヴィニヨンロゼ  | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 24年~37年   | 樹齢  | 5年~24年   | 樹齢   | 33年  |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間<br>&古樽で12ヶ月熟成  | マセラシオン  | なし   | マセラシオン   | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2020年の発酵中のガメイを<br>添加後瓶内で18ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3~5週間   | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで6ヶ月   |
| デゴルジュマン  | 2022年1月   | 熟成  | 古樽600L、228Lで30ヶ月   | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | グジェール、サーモン・ミキユイ、<br>ブルサンテーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | マッシュルームパイ、ホタテのポワレ、<br>リードヴォーのムニエル  | マリアージュ<br>(生産者)                                  | カエル腿肉のソテー、<br>舌平目のムニエル、熟成コンテチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2023年~2028年<br>供出温度:7℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2023年~2033年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃                                      | 2023年~2038年<br>供出温度:10℃  |
| テイasting<br>コメント   | フレッシュなイチゴやリバーブの香り<br>やドライイチジク、カシューナッツなどの<br>還元的な香りもある。ワインはピュアかつ<br>ミネラリーで、透明感のある優しいイチ<br>ゴのようなエキスに鉱物的で滋味深い<br>ミネラルと繊細な泡立ちがきれいに<br>溶け込む!   | テイasting<br>コメント                                      | 洋ナシの熟した白い果実やアカシアの甘<br>い香りにウィスキーのようなピート香が重<br>なる。ワインはピュアかつ上品でフィネスが<br>あり、透明感のあるまろやかなエキスに塩<br>気のあるタンのような旨味、鉱物的なミネ<br>ラルがきれいに溶け込む!  | テイasting<br>コメント                                 | カリヤパイナップルの完熟したフルーツ<br>の香りに栗やキャラメル、バニラなど<br>の甘い香りが重なる。ワインはピュアかつ<br>芳醇で透明感のある旨味の凝縮した<br>エキスがあり、繊細な酸とエッジの効いた<br>鉱物的なミネラルが骨格を形成する<br>!   |
| 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格  | 5,000円(税込5,500円)   | 希望小売価格   | 5,200円(税込5,720円)   |
| ちなみに!  | 収穫日はティラーージュに使ったガメイが<br>2020年9月4日と早く、それ以外は2019<br>年9月8日~20日と前年とほぼ同じで、<br>収量も40hL/haと前年とほぼ同じだっ<br>た! セニエではなく直接プレス! 二次<br>発酵はクレマン・ナチュラル方式で、<br>ティラーージュにはショ糖を使わず、ガメイ<br>2020年の発酵中のジュースを添加して<br>いる! ガス圧4.6気圧。残糖は1.6g/Lの<br>エクストラブリュット! SO <sub>2</sub> 無添加! ノン<br>フィルター! | ちなみに!   | 収穫日は9月2日~10月20日と早熟品種<br>は前年とほぼ同じ、晩熟品種は前年よりも<br>1週間遅い! 収量は春の遅霜と日照りに<br>より25hL/haと前年に比べ40%減! ワイン<br>名通り、100%シリスの土壌から出来上がる<br>ワインはピュアでクリスタルな味わいが<br>特徴! 醸造は早熟なブドウ同士、晩熟な<br>ブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレ<br>ンドしながら最後に全てのワインをアッ<br>サンブラージュしている! SO <sub>2</sub> 無添加! ノン<br>フィルター! | ちなみに!  | 収穫日は9月5日と前年よりも10日早<br>い! 収量は春の遅霜と日照りにより20<br>hL/haと30%減! ワイン名のRive<br>Droiteは「右岸」という意味で、レイナルド<br>の白の畑で唯一ロワール川の右岸に<br>あることから命名された! 畑の区画名<br>はクロ・ベル・クロワで赤に隣接してい<br>る。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

| 55.-4. VdF Atypique Rouge 2021<br>アティピック(赤)                |  | 55.-5. VdF A Contre Courant 2019<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   | 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2019<br>リヴ・ドロワット(赤) |   |
|--|--|--|---|--|---|
| 品種   | ガメイ70%、ピノワール10%、<br>ピノムニエ10%、コー10%   | 品種   | ガメイ、30%、ピノムニエ30%、コー10%、<br>ピノワール20%、カベルネフラン10%  | 品種   | ピノワール50%、<br>ピノムニエ50%   |
| 樹齢   | 20年～38年  | 樹齢   | 18年～36年   | 樹齢   | 39年平均   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | それぞれ品種ごとに別々に仕込みファ<br>イバータンクで1週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで12日間   | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2週間   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで6ヶ月  |
| 熟成   | 古樽228Lで6ヶ月   | 熟成   | 古樽228Lで18ヶ月   | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月  |
| マリァージュ<br>(生産者)  | イベリコ豚の生ハム、<br>豚足のパン粉焼き、<br>プリーチーズ  | マリァージュ<br>(生産者)                                    | ウサギのバテアンクルート、<br>三枚肉のポシェレンズマメ添え、<br>カマンベールチーズ   | マリァージュ<br>(生産者)                                  | ジャンボンベルシエ、<br>鴨とフォアグラのパイ包み、<br>シャウルスチーズ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2023年～2033年<br>供出温度:14℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2023年～2033年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃                                      | 2023年～2038年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイング<br>コメント  | イチゴ、フランボワーズの明るい赤い果<br>実のシャクヤクの甘い香りが重なる。ワ<br>インはピュアかつ艶やかで、ダシのよ<br>うな滑らかな旨味の溶け込むチャーミン<br>グな果実味をほんのりピターで滋味深<br>いミネラル、若いタンニンの収斂味が引<br>き締める！  | テイステイング<br>コメント                                    | グロゼイユの赤い果実やバラ花卉の高貴<br>な香りに鉱石の香りが重なる。ワインは艶<br>やかかつエレガントでみずみずしく滑ら<br>かな果実味にコクがあり、鉱物的なミネ<br>ラル、控えめで重心の低い酸、ほんのり<br>ピターの収斂味が骨格を形成する！   | テイステイング<br>コメント                                  | グロゼイユの赤い果実にユーカリの清<br>涼感のある香りやキャラメルのような香<br>りが重なる。ワインはピュアかつチャー<br>ミングで艶やかな果実味に染み入るよ<br>うな旨味が溶け込んでいて、後からキ<br>メの細かいタンニンの収斂味が骨格を形<br>成する！   |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格   | 5,200円(税込5,720円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月20日～10月15日と前年よ<br>りも3～4週間遅い！収量は春の遅霜<br>により25hL/haと前年の半分以下だ<br>った！ワインの味わいを重くしないよ<br>うにガメイの20%は全房で仕込んで<br>いる！ワイン名のAtypiqueは「典型的<br>ではない」という意味があり、レイナ<br>ルドのキュヴェの中では珍しく熟成に<br>時間を掛けずに仕込んでいる例外的<br>なワインであることからこう命名した<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4日～10月2日と前年と<br>ほぼ同じ！収量は春の遅霜と日照りに<br>よって30 hL/haと前年に比べて30%<br>減！ワイン名のA Contre Courantは<br>「他人と違う方向に行く」という意味<br>がある！ワイン的にはアティピックと<br>ランスミの間に位置付けされる！<br>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日と前年<br>に続き早熟だった！収量は春の遅霜と<br>日照りによって20 hL/haと前年に<br>比べて50%減だった！ワイン名のRive<br>Droiteは「右岸」という意味で、レイ<br>ナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右<br>岸にあることから命名された！畑の区<br>画名はクロ・ベル・クロワで白に隣接<br>している。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |
| 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2019<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |  |  |   |  |   |
| 品種   | 60%カベルネフラン、コー、ガメイ、<br>30%ガスコン、ピノニス、<br>シラー、ピノグリ、<br>10%ピノワール、ピノムニエ   |  |   |  |   |
| 樹齢   | 6年～36年   |  |   |  |   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   |  |   |  |   |
| マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   |  |   |  |   |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   |  |   |  |   |
| 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月   |  |   |  |   |
| マリァージュ<br>(生産者)  | 黒ブーダン、<br>牛肉のパヴェトリュフソース、<br>リエールアラロワイヤル  |  |   |  |   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2023年～2043年<br>供出温度:16℃  |  |   |  |   |
| テイステイング<br>コメント  | カシスやミュールなどの黒い果実やスミ<br>レやバラの花卉などの官能的な香り。<br>ワインはしなやかかつはっきりとしたス<br>トラクチャーがあり、重心の低い酸、塩<br>気のあるミネラル、繊細なタンニンの<br>収斂味がコクのある果実味に溶け込み<br>そのまま長く余韻に続く！  |  |   |  |   |
| 希望小売価格   | 5,000円(税込5,500円)   |  |   |  |   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月10日～10月20日と前年<br>よりも晩熟ブドウの収穫は4週間遅<br>い！収量は春の遅霜と日照りによ<br>って20 hL/haと前年に比べて50%<br>減だった！収量は40hL/ha。ワイン<br>名L'Insoumisは「権力などに従わ<br>ない人、反抗的人間」という意味が<br>あり、エチケットの黒い羊は英語の<br>慣用語で「(村の中の)厄介者」、<br>すなわちランスミのメタファーにな<br>っている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |  |   |  |   |



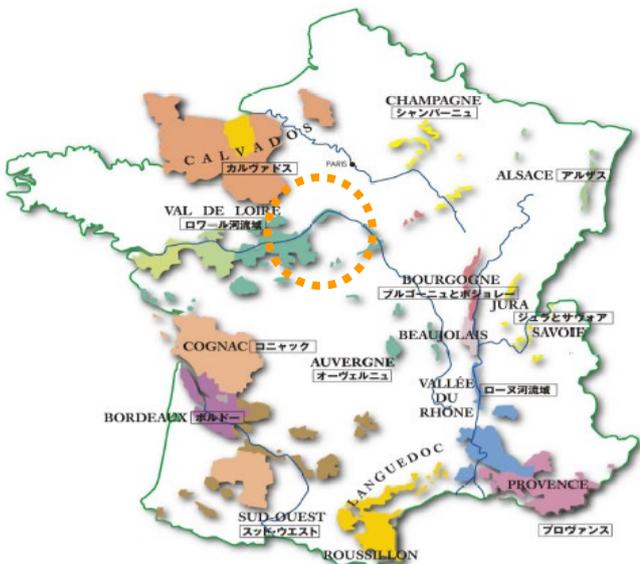
地図提供: フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Reynald HÉAULÉ   |
| 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ  |
| AOC      | VdT  |
| 歴史       | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テメリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候       | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。   |
| 畑総面積     | 5 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 | 1人(季節労働者2人)  |
| 趣味       | 読書、料理  |
| 生産者のモットー | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-8. VdF Pétillant Naturel 2018<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |  | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2018<br>テール・ド・シリス(白) |   | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2018<br>リヴ・ドロワット(白) |  |
|--|--|---|---|--|--|
| 品種   | ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン   | 品種  | ムニピノ60%、シャルドネ20%、残り20%:ピノグリ、リースリング、ロモランタン、ソーヴィニオンブラン  | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 23年~36年  | 樹齢  | 5年~23年  | 樹齢   | 32年  |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月<br>&古樽で12ヶ月熟成   | マセラシオン  | なし  | マセラシオン   | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2019年の発酵中のガメイを<br>添加後瓶内で15ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3~5週間  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   |
| デゴルジュマン  | 2020年12月   | 熟成  | 古樽600L、228Lで30ヶ月  | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | マッシュルームのサラダ、<br>豚のリエト、牡蠣のアヒージョ   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | アサリやホタテなどの貝料理、<br>シェヴルチーズなど   | マリアージュ<br>(生産者)                                  | 舌平目のムニエルなど白身魚の料理、<br>白カビチーズ全般  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2022年~2027年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2021年~2031年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃                                      | 2021年~2031年<br>供出温度:10℃  |
| テイasting<br>コメント   | イチゴ、アセロラ、リュパーブのジャム、<br>オレンジの花、カシューナッツ、枝豆の<br>香り。ワインはシャープかつタイトで透<br>明感のあるまろやかなエキスに潮の<br>風味があり、心地よい苦みのある鉱物的<br>なミネラルと繊細な泡がきれいに溶け<br>込む！  | テイasting<br>コメント                                      | 黄リンゴやシトラスの爽やかな香りにア<br>カシアやプリオッシュなどの甘い香りが<br>重なる。ワインはピュアかつまろやかで<br>透明感のあるエキシに塩気のあるダシ<br>のような旨味があり、鉱物的で滋味豊<br>かなミネラルがきれいに溶け込む！  | テイasting<br>コメント                                 | グレープフルーツや白桃など白い果実<br>や柑橘系の香りにシトラス、モミの木、<br>白い花などの爽やかな香りが重なる。<br>ワインは限りなくピュアで、透明感のあ<br>るふくやかなエキシが染み入るように優<br>しく、滋味深いミネラルと控えめで重心<br>の低い酸がきれいに溶け込む！   |
| 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)   | 希望小売価格  | 4,700円(税込5,170円)  | 希望小売価格   | 4,750円(税込5,225円)   |
| ちなみに！  | 収穫日はティラージュに使ったガメイが<br>2019年9月17日、それ以外は2018年9<br>月5日、20日。収量は40hL/ha。セニエ<br>ではなく直接プレス！二次発酵はクレ<br>マン・ナチュレル方式で、ティラージュに<br>はシヨ糖を使わず、ガメイ2019年の発<br>酵中のジュースを添加している！ガス<br>圧4.3気圧の完全辛口！SO <sub>2</sub> 無添加！<br>ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月4日、10日、21日、10月<br>15日。収量は40hL/ha。ワイン名通り、<br>100%シリスの土壌から出来上がるワイ<br>ンはピュアでクリスタルな味わいが特<br>徴！醸造は早熟なブドウ同士、晩熟な<br>ブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中<br>でブレンドしながら最後に全てのワイ<br>ンをアッサンブラージュしている！SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。<br>2017年は一部霜に当たったが、左岸の<br>畑よりも被害は少なかった！ワイン名<br>のRive Droiteは「右岸」という意味で、<br>レイナルドの白の畑で唯一ロワール川<br>の右岸にあることから命名された！畑<br>の区画名はクロ・ベル・クロワで赤に隣<br>接している。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ |

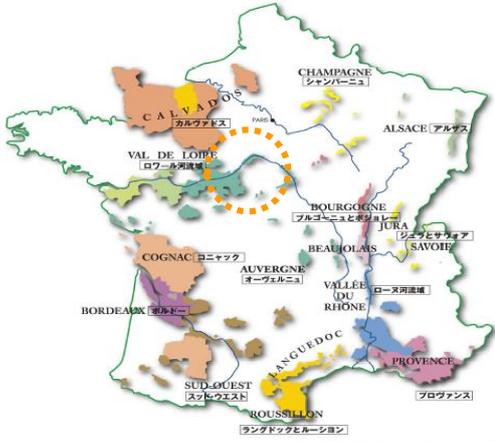
| 55.-9. VdF "O" 2020<br>オー(マセラシオン)                |  | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2020<br>アティピック(赤)                |  | 55.-5. VdF A Contre Courant 2018<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   |
|--|--|--|--|--|---|
| 品種   | ピノグリ   | 品種   | ガメイ70%、<br>ピノワール10%、<br>ピノムニエ10%、コー10%   | 品種   | ピノムニエ30%、ピノワール30%、<br>ガメイ20%、カベルネフラン20%   |
| 樹齢   | 17年  | 樹齢   | 19年~37年  | 樹齢   | 17年~35年   |
| 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで10日間  | マセラシオン   | それぞれ品種ごとに別々に仕込みファイバータンクで10日~14日間   | マセラシオン   | ファイバータンクで7日間  |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間  |
| 熟成   | 古樽600Lで7ヶ月   | 熟成   | 古樽600Lで6ヶ月   | 熟成   | 古樽228Lで18ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | ラタウイユやピペラードなどトマトを使った野菜料理   | マリアージュ<br>(生産者)  | ウズラやひな鳥のロティ、カマンベールなどの白カビチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 鳩や鴨のパイ包み焼き、マンステールなどのウォッシュチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2022年~2032年<br>供出温度:10℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2022年~2032年<br>供出温度:14℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2022年~2032年<br>供出温度:16℃   |
| テイasting<br>コメント                                 | イチゴやアセロラなど明るい赤い果実やジンジャーのような清涼感のある香り。ワインは静謐かつほんのりスパイシーで透明感のあるフルーティーなエキスがあり、洗練されたミネラルと紅茶のような繊細なタンニンが余韻を優しく締める！   | テイasting<br>コメント   | フランボワーズや梅などの甘酸っぱい香りにふんわりとスモーキーな香りや鉱物的な香りが重なる。ワインはビュアかつ芳醇で滑らかな果実味に凝縮したダシのような旨味、キュートな酸、滋味深いミネラルが上品に溶け込む！   | テイasting<br>コメント                                   | クランベリーや梅などの甘酸っぱい香りやシャクヤク、赤いバラなどの甘く官能的な香り。ワインはみずみずしくスレンダーで塩気のあるダシのようなコクが染み入るように優しく、鉱物的なミネラル、じわっと広がる重心の低い酸、ほんのりピターなタンニンが骨格を形成する！                                  |
| 希望小売価格   | 4,500円(税込4,950円)   | 希望小売価格   | 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1日。収量は50hL/ha。ピノグリ100%のスキンコンタクト！2020年は太陽に恵まれた年で、色の抽出が良かった！ワイン名のOはOrange(オレンジ)の頭文字から取り、ロゴの色も併せてシンプルにオレンジワインを表現した！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10日、25日。収量は豊作で40~60 hL/ha！ワインの味わいを重くしないようにガメイの30%は全房で仕込んでいます！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、レイナルドのキュヴェの中では珍しく熟成に時間を掛けずに仕込んでいる例外的なワインであることからこの命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                        | ちなみに！  | 収穫日は9月7日、15日、10月2日。収量は40 hL/ha。2018年はブドウが早熟の年でブドウのバランスが良かった！ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！ワイン的にはアティピックとランスミの間に位置付けられる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |
| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2018<br>リヴ・ドロワット(赤) |  | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2018<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |  |  |   |
| 品種   | ピノワール50%、<br>ピノムニエ50%  | 品種   | 50%カベルネフラン、コー、<br>20%ピノワール、ピノムニエ、<br>30%ガメイ、ガスコン、シラー、<br>ピノドニス、ピノムニエ   |  |   |
| 樹齢   | 38年平均  | 樹齢   | 5年~35年   |  |   |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   |  |   |
| マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   |  |   |
| 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   |  |   |
| 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月   | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月   |  |   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | 牛や鹿肉のローストやルプロションなどのセミハードチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)  | 野ウサギなどのジビエや羊料理など   |  |   |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2022年~2032年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2022年~2037年<br>供出温度:16℃  |  |   |
| テイasting<br>コメント                                 | グロゼイユや赤いバラの控えめな香りにピートやタバコの葉などのスモーキーな香りが重なる。ワインはビュアかつチャーミングでみずみずしくしなやかな果実味が染み入るように優しく、滋味深いミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！   | テイasting<br>コメント   | カシスやミュールなどの黒い果実やスミレやバラの花弁などの官能的な香り。ワインは上品かつつまやかなコクにフィネスがあり、芳醇で柔らかな果実味に重心の低い酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！   |  |   |
| 希望小売価格   | 4,750円(税込5,225円)   | 希望小売価格   | 4,700円(税込5,170円)   |  |   |
| ちなみに！  | 収穫日は8月26日。収量は40 hL/ha。2018年はドメヌヌ史上一番早い収穫だった！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畑の区画名はクロ・ベル・クロワで白に隣接している。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は8月26日、9月10日、25日、26日。収量は40hL/ha。2018年はピノグリに代わってピノムニエ、そして新たにシラーとピノドニスが入ったアッサンブラージュされている！ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| VCN° 55  | 「Version.March-2021」<br>レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)   |  |
|  | 生産者   | Reynald HÉAULÉ   |
|  <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p> | 国>地域>村  | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ  |
|  | AOC   | VdT  |
|  | 歴史  | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候   | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が少なく、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。 |  |
|    | 畑総面積  | 5 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  | 1人(季節労働者2人)  |
|  | 趣味  | 読書、料理  |
|  | 生産者のモットー  | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-8. VdF Pétillant Naturel 2017<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ビュル(ロゼ泡) |  | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2017<br>テール・ド・シリス(白) |  | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2017<br>リヴ・ドロワット(白) |  |
|--|--|---|--|--|--|
| 品種   | ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン   | 品種  | 60%ムニピノ、20%シャルドネ、20%ソーヴィニオン、ピノグリ、ロモランタン  | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 22年~35年  | 樹齢  | 22年  | 樹齢   | 32年  |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月<br>&古樽で11ヶ月熟成   | マセラシオン  | なし   | マセラシオン   | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2018年の発酵中のガメイを<br>添加後瓶内で14ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間   |
| デゴルジュマン  | 2019年12月   | 熟成  | 古樽600L、228Lで30ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月   | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | マッシュルームのサラダ、<br>豚のリエット、<br>牡蠣のアヒージョ  | マリアージュ<br>(生産者)                                       | セップ茸のオムレツ、<br>マトウダイのポワレ、<br>ヴァランセチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                                  | ホタテのクリーム煮、<br>舌平目のムニエル、<br>シャウルスチーズ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2021年~2026年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2021年~2031年<br>供出温度:10℃  | ワインの<br>飲み頃                                      | 2021年~2031年<br>供出温度:10℃  |
| テイスティング<br>コメント  | イチゴ、アセロラ、リュバープのジャム、<br>オレンジの花、カシューナッツ、枝豆の<br>香り。ワインはシャープかつタイトで透明<br>感のあるまろやかなエキスに潮の風味<br>があり、心地よい苦みのある鉱物的なミ<br>ネラルと繊細な泡がきれいに溶け込<br>む！  | テイスティング<br>コメント                                       | アプリコット、ニワトコの花、ジェネピ、タ<br>ルトタタン、ピート、キャラメル、ヨーグル<br>ト、プリオッシュの香り。ワインはピュア<br>かつ凝縮したダシのような旨味エキスに<br>はっきりとした輪郭があり、鉱物的なミ<br>ネラルと骨格のある酸がきれいに溶け込<br>む！  | テイスティング<br>コメント                                  | カリン、洋ナシ、ニワトコの花、栗、麦わ<br>ら、サブレ、キャラメル、潮の香り。ワイ<br>ンはピュアかつふくよかで、透明感のあ<br>るまろやかなエキスに塩気のある凝縮<br>した旨味と緻密でチョーキーなミネラル<br>がきれいに溶け込む！  |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格  | 4,350円(税込4,785円)   | 希望小売価格   | 4,350円(税込4,785円)   |
| ちなみに！  | 収穫日はティラージュに使ったガメイが<br>2018年9月5日、それ以外は2017年9<br>月10日。収量は霜の被害により25<br>hL/haと減収！セニエではなく直接プレ<br>ス！二次発酵はクレマン・ナチュレル方<br>式で、ティラージュにはショ糖を使わず、<br>ガメイ2018年の発酵中のジュースを添<br>加している！ガス圧4.4気圧の完全辛<br>口！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月20日。収量は霜の被害に<br>より25 hL/haと減収！ワイン名通り、<br>100%シリスの土壌から出来上がるワイ<br>ンはピュアでクリスタルな味わいが特<br>徴！醸造は早熟なブドウ同士、晩熟な<br>ブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中<br>でブレンドしながら最後に全てのワイ<br>ンをアッサンブラージュしている！SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。<br>2017年は一部霜に当たったが、左岸の<br>畑よりも被害は少なかった！ワイン名の<br>Rive Droiteは「右岸」という意味で、レイ<br>ナルドの白の畑で唯一ロワール川の右<br>岸にあることから命名された！畑の区<br>画名はクロ・ベル・クロワで赤に隣接し<br>ている。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

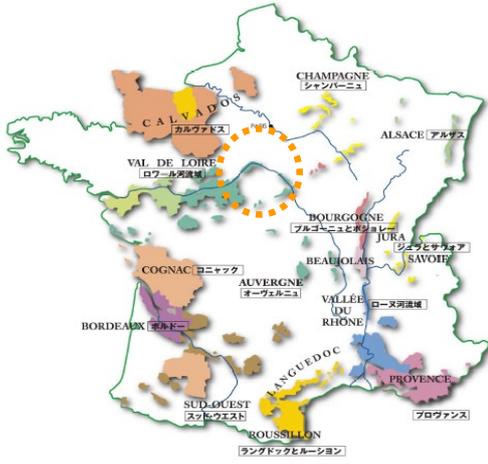
| 55.-9. VdF "O" 2019<br>オー(マセラシオン) |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2019<br>アティピック(赤) |  | 55.-5. VdF A Contre Courant 2017<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   |
|-----------------------------------|---|---|--|--|---|
| 品種                                | ピノグリ  | 品種  | 70%ガメイ、10%ピノワール、<br>10%ピノムニエ、10%カベルネフラン  | 品種   | 50%ガメイ、30%カベルネフラン、<br>20%ピノムニエ  |
| 樹齢                                | 16年   | 樹齢  | 18年～36年  | 樹齢   | 16年～34年   |
| 土壌                                | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  |
| マセラシオン                            | ファイバータンクで2週間  | マセラシオン                                      | ファイバータンクで10日間  | マセラシオン   | ファイバータンクで10日間   |
| 醱酵                                | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| 熟成                                | 古樽600Lで7ヶ月  | 熟成  | 古樽228Lで6ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月   | 熟成   | 古樽228Lで18ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)                  | 夏野菜とハムのゼリー寄せ、<br>ソーセージとレンズ豆の煮込み、<br>ピエドコシオン   | マリアーージュ<br>(生産者)                            | 鴨のムース、<br>マグレドカナル、<br>カマンベールチーズ  | マリアーージュ<br>(生産者)                                   | ウッフアンムレット、<br>野鳩のロティサルミソース<br>仔牛のレバーソテー   |
| ワインの<br>飲み頃                       | 2019年～2029年<br>供出温度:10℃   | 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:16℃   |
| テイステイング<br>コメント                   | アセロラ、ザクロ、梨、シャクヤク、桃の<br>花、ボンボン、桜餅、ソーダー水の香り。<br>ワインは静謐かつフルーティーで透明<br>感のあるふくよかなエキスが染み入るよ<br>うに優しく、後から心地よいスパイシー<br>なミネラルが優しく口に広がる！                | テイステイング<br>コメント                             | ダークチェリー、プルーン、ミュールの<br>ジャム、ピート、モミの木、甘草、タバコ<br>の葉、鉱石の香り。ワインは滑らかかつ<br>艶のある果実味にコクと塩気のある凝<br>縮した旨味が詰まっています、滋味深いミ<br>ネラルと重心を支える酸がじわっと口に<br>広がる！  | テイステイング<br>コメント                                    | ダークチェリー、ミュールのジャム、スミ<br>レ、バラの花弁、カシスの芽、メントー<br>ル、ピート、黒鉛の香り。ワインは艶や<br>かかつ凝縮した果実味に上品なコクが<br>あり、重心の低い酸、鉱物的なミネラ<br>ル、ほんのりビターなタンニンが骨格を<br>形成する！  |
| 希望小売価格                            | 4,350円(税込4,785円)  | 希望小売価格                                      | 3,350円(税込3,685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5日。収量は40 hL/ha。ピ<br>ノグリ100%のスキンコンタクト！ワイン<br>名のOはOrange(オレンジ)の頭文字か<br>ら取り、ロゴの色も併せてシンプルにオ<br>レンジワインを表現した！SO <sub>2</sub> 無添加！<br>ノンフィルター！ | ちなみに！                                       | 収穫日は9月8日、15日、10月8日。収<br>量は霜の被害により20 hL/haと減収！<br>清涼感を出すためにガメイの30%はマ<br>セラシオンせず直接プレスした！ワイン<br>名のAtypiqueは「典型的ではない」とい<br>う意味があり、複数の品種をアッサンブ<br>ラージュしたユニークなワインであるこ<br>から命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月25日、10月20日。収量は<br>30 hL/ha。2017年は霜の影響によりピ<br>ノワールが少なかったため、代わりに<br>カベルネフランをアッサンブラージュし<br>た！ワイン名のA Contre Courantは<br>「他人と違う方向に行く」という意味があ<br>る！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |

| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2017<br>リヴ・ドロワット(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2017<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |   |
|--|---|--|---|
| 品種   | 50%ピノワール、50%ピノムニエ   | 品種   | 50%カベルネフラン、コー、<br>30%ピノワール、ピノムニエ、<br>20%ガメイ、ピノグリ、ガスコン   |
| 樹齢   | 37年平均   | 樹齢   | 33年   |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間  |
| 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月  | 熟成   | 古樽600L、228Lで30ヶ月<br>ファイバータンクで2ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                 | 鴨とフォアグラのパテアンクルート、<br>骨付き仔羊のロースト、<br>トリュフ入りブリチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)   | セップ茸のオムレツ、<br>ロニョンドヴォー、<br>野ウサギのシヴェ   |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2021年～2036年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2021年～2036年<br>供出温度:16℃   |
| テイステイング<br>コメント                                  | ミュール、グリオット、バラの花弁、甘<br>草、ブラックチョコレート、タバコの葉の<br>香り。ワインはスマートでストラクチャー<br>があり、コクのある艶やかな果実味に骨<br>格のある酸、塩気のある筋肉質なミネラ<br>ル、キメの細かいタンニンが優しく引き<br>締める！  | テイステイング<br>コメント  | ダークチェリー、ミュール、バラの花弁、<br>クローブ、ブラウンカルダモン、タバコの<br>葉の香り。ワインは滑らかかつ艶のある<br>コクとフィネスがあり、凝縮した果実味に<br>骨格のある酸、洗練されたミネラル、キ<br>メの細かいタンニンがきれいに溶け込<br>む！  |
| 希望小売価格   | 4,350円(税込4,785円)  | 希望小売価格   | 4,350円(税込4,785円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月10日。収量は45 hL/ha。<br>2017年は左岸が霜に遭ったが右岸は<br>ほとんど被害がなかった！ワイン名の<br>Rive Droiteは「右岸」という意味で、レイ<br>ナルドの赤の畑で唯一ワール川の右<br>岸にあることから命名された！畑の区<br>画名はクロ・ベル・クロワで白に隣接し<br>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10日、25日、10月25日。<br>収量は霜の被害により25 hL/haと減<br>収！ワイン名L'Insoumisは「権力などに<br>従わない人、反抗的人間」という意味が<br>あり、エチケットの黒い羊は英語の慣用<br>句で「(村の中の)厄介者」、すなわちラ<br>ンスミのメタファーになっている！SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ノンフィルター！ |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p align="center">地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者   | Reynald HÉAULÉ  |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンドレ   |
|  | AOC   | VdT   |
|  | 歴史  | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンでのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
|  | 気候  | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。  |
|  |  | 畑総面積  |
|  | 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  | 1人(季節労働者2人)   |
|  | 趣味  | 読書、料理   |
|  | 生産者のモットー  | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。  |

| 55.-8. VdF Pétillant Naturel 2016<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |  | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2016<br>テール・ド・シリス(白) |   | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2016<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白) |   |
|--|--|---|---|--|---|
| 品種   | ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン、ガメイ  | 品種  | ムニピノ、ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン  | 品種   | シャルドネ   |
| 樹齢   | 21年~34年  | 樹齢  | 21年   | 樹齢   | 31年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質  |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3ヶ月<br>& 古樽で10ヶ月熟成  | マセラシオン  | なし  | マセラシオン   | なし  |
| 二次発酵・熟成  | 2017年の発酵中のガメイを<br>添加後瓶内で14ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2018年12月   | 熟成  | 古樽で30ヶ月   | 熟成   | 古樽で30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | ゲージュール、<br>鴨のリエット  | マリアージュ<br>(生産者)                                       | タケノコのホイル焼き、<br>カサゴのポワレ  | マリアージュ<br>(生産者)  | スズキの塩釜焼き、<br>クロタンドシャビニールチーズ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | タラモサラダのカナッペ  | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | カリフラワーとジャガイモのソテー<br>コリアンダー風味  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 牡蠣の白ワイン蒸し   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2019年~2024年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2019年~2029年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2019年~2029年<br>供出温度:10℃   |
| テイasting<br>コメント   | イチゴ、リュバープのジャム、カリンのジュレ、ハチミツ、クラッカーの香り。ワインはシャープかつドライで泡立ちも良く、透明感のあるエキスをライムのようなキレのある酸と塩辛いミネラルがタイトに引き締める!  | テイasting<br>コメント                                      | 洋ナシ、青いバナナ、スイカズラ、ピート、キャラメル、バター、ラムレーズン、森の香り。ワインはピュアかつはっきりとしたストラクチャーがあり、塩気のある洗練されたエキスの旨味に、ほろ苦いミネラルと骨格のある酸がきれいに溶け込む!  | テイasting<br>コメント   | 黄リンゴ、スターフルーツ、ニワトコの花、ヴェルヴェンヌ、レモングラス、サブレの香り。ワインはピュアかつクリスタルな透明感があり、塩気のあるダシのようなやさしい旨味に線の細い酸と滋味深く上品なミネラルがきれいに溶け込む!                           |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに!  | 収穫日はティラージュに使ったガメイが2017年9月15日、それ以外は2016年9月29日、30日。収量は15 hL/ha。セニエではなく直接プレス! 二次発酵はクレマン・ナチュレル方式で、ティラージュにはショ糖を使わず、ガメイ2017年の発酵中のジュースを添加している! ガス圧5.2気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日は9月28日、10月25日、26日。収量は15 hL/ha。ワイン名通り、100%シリスの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は9月27日。収量は15 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

| 55.-9. VdF “O” 2018<br>オー(マセラシオン)  |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2018<br>アティピック(赤)                |   | 55.-5. VdF A Contre Courant 2016<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   |
|--|---|--|---|--|---|
| 品種   | ピノグリ  | 品種   | ガメイ、ピノワール、ムニユピノ、<br>ピノムニエ、カベルネフラン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、コー  |
| 樹齢   | 15年   | 樹齢   | 17年～35年   | 樹齢   | 14年～19年   |
| 土壌   | シリス(砂砂、砂石)  | 土壌   | シリス(砂砂、砂石)  | 土壌   | シリス(砂砂、砂石)  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで3週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間  | 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月  |
| 熟成   | 古樽で7ヶ月  | 熟成   | ファイバータンクで6ヶ月<br>古樽で3ヶ月  | 熟成   | 古樽で24ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | ポークジンジャー、<br>カナルラケ  | マリアージュ<br>(生産者)  | 豚のグラトン、<br>豚バラ肉のコンフィ  | マリアージュ<br>(生産者)                                    | ジビエのパテアンクルート、<br>野鳩のロティサルミソース   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 干し柿のタルティーヌ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 芽キャベツの素揚げ   | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | ベーコンとアンディーブのグラタン  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2029年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃   |
| テイスティング<br>コメント  | 柿、ドライアプリコット、ミラベルのジャム、クミン、ベッコウ飴、干し芋の香り。ワインは静謐かつスパイシーでストラクチャーがあり、凝縮した旨味エキスを洗練されたミネラルと上品な紅茶のような繊細な渋みが優しく引き締める！                                       | テイスティング<br>コメント  | グリオット、フランボワーズのジャム、スミレ、ドライローズ、カカオ、ナツメグの香り。ワインは柔らかくしなやかで、染み入るような果実味にやしいコクがあり、後から繊細なタンニンと若い酸がじわっと引き締める！  | テイスティング<br>コメント                                    | グリオット、スミレ、カシスの芽、クローブ、ナツメグ、ユーカリの香り。ワインはピュアかつチャーミングで、艶やかな果実味に粗野なタンニンのコクがきれいに溶け込み、後から若い酸と洗練されたミネラルがじわっと引き締める！  |
| 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格   | 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9月6日。収量は40 hL/ha。レイナルドが仕込む初のスキンコンタクト！ワイン名のOはOrange(オレンジ)の頭文字から取り、ロゴの色も併せてシンプルにオレンジワインを表現した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                       | ちなみに！  | 収穫日は9月5日～9日。収量は40 hL/ha。(ただ、ガメイは霜の被害により2haで5hLしか取れなかった。)発酵を促すために発酵中のムニユピノを加えた！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインであることから命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月10日、10月15日。収量は15 hL/ha。ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！アティピックとの大きな違いは、長期熟成であることと、ピノとムニエの比率が多く、カベルネの代わりにコーが入っていること！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |
| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2016<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2016<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |   |  |   |
| 品種   | ピノワール70%、ピノムニエ30%   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>カベルネフラン、コー、<br>ガメイ、ピノグリ、ガスコン  |  |   |
| 樹齢   | 36年平均   | 樹齢   | 32年   |  |   |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(砂砂、砂石)  |  |   |
| マセラシオン   | スミマセラシオン<br>ファイバータンクで2週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  |  |   |
| 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月  |  |   |
| 熟成   | 古樽で30ヶ月   | 熟成   | 古樽で30ヶ月   |  |   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 鴨のムース、<br>エボフスチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)  | フォアグラのポワレ、<br>リードヴォーとセップ茸のフリカッセ   |  |   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛肉の赤ワイン煮  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 仔羊のロースト   |  |   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2034年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2034年<br>供出温度:16℃   |  |   |
| テイスティング<br>コメント  | グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャム、シャクヤク、バラの香り。ワインはピュアかつチャーミングで、艶やかな果実味をぎゅっと詰まった筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！   | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、ミュール、スミレ、バラの花弁、プラリネ、甘草の香り。ワインはピュアかつ果実味がピロードのように滑らかで上品なコクとフィネスがあり、後から洗練されたミネラルと若い酸、ほんのりピターなタンニンが余韻をやさしく引き締める！  |  |   |
| 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  |  |   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月17日、18日。収量は15 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接している。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月30日、10月20日、21日。収量は15 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用語で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                       |  |   |



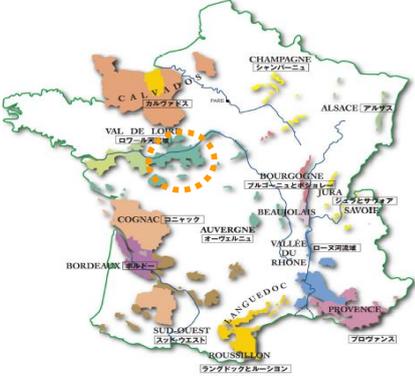
地図提供: フランス食品振興会



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Reynald HÉAULÉ   |
| 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンダレ  |
| AOC      | VdT  |
| 歴史       | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンでのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ヌイ・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンダレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候       | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。   |
| 畑総面積     | 5 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 | 1人(季節労働者2人)  |
| 趣味       | 読書、料理  |
| 生産者のモットー | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

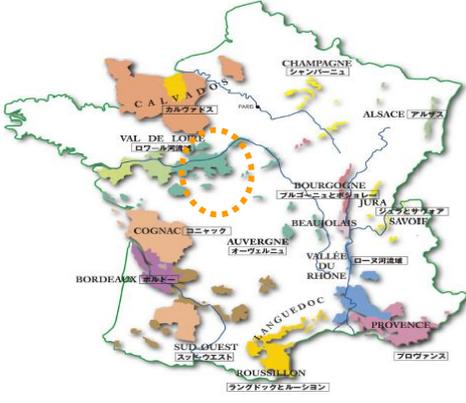
| 55.-8. VdF Petillant Naturel 2015<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |   | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2015<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白) |   | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2015<br>テール・ド・シリス(白) |   |
|--|---|--|---|---|---|
| 品種   | ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン、ガメイ、ピノグリ、ムニユピノ  | 品種   | シャルドネ   | 品種  | ムニユピノ、ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン   |
| 樹齢   | 20年~31年   | 樹齢   | 30年   | 樹齢  | 20年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで6ヶ月<br>& 古樽で1年熟成   | マセラシオン   | なし  | マセラシオン  | なし  |
| 二次発酵・熟成  | 2016年の発酵中のムニユピノを<br>添加後瓶内で13ヶ月  | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2017年11月  | 熟成   | 古樽で30ヶ月   | 熟成  | 古樽で30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 蟹とホタテのタンパル仕立て、<br>パティアンクルート   | マリアージュ<br>(生産者)  | ホタテのカルパッチョ、<br>サントモールチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)                                       | アサリとキノコの白ワイン蒸し、<br>ピヤベース  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | アボガドとトマトのサラダ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 鯛のアクアパッツァ   | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | イカのソテー<br>カルダモンとレモンのアクセント   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2018年~2023年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2018年~2028年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2018年~2028年<br>供出温度:10℃   |
| テイステイング<br>コメント  | アセロラ、ザクロ、リュバーク、スイカズラ、ユーカリ、鉱石の香り。ワインはミネラリーかつ泡立ちがタイトで、まったりとしたピュアな旨味エキスを真つぐな酸と塩辛く鉱物的なミネラルが上品に引き締める!  | テイステイング<br>コメント  | 黄リンゴ、シトラス、ニワトコの花、ミュスク、ハチミツ、ピート、塩キャラメル、の香り。ワインはピュアかつ芳醇で透明感のあるエキスがあり、ダシのように澄んだ旨味と塩気のある優しいミネラルがきれいに溶け込む!                                   | テイステイング<br>コメント                                       | スターフルーツ、青リンゴ、スイカズラ、ピート、クミン、クラッカー、潮の香り。ワインはピュアかつ透明感のある滑らかなエキスの旨味があり、塩気の効いた緻密なミネラルとスレンダーな酸が上品な骨格を形成する!  |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)  | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに!  | 収穫日はティラージュに使ったムニユピノが2016年10月5日、それ以外は2015年9月16日~28日。収量は35 hL/ha。セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式で、ティラージュにはシヨ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加している! ガス圧5.3気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。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、9日、10月日。収量は30 hL/ha。ワイン名通り、100%シリスの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

| 55.-4. VdF Atypique Rouge 2017<br>アティピック(赤) |   | 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2015<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワ クロ・ベル・クロワ(赤) |  | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2015<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |  |
|---|---|--|--|--|--|
| 品種  | ガメイ、ピノワール、<br>ピノムニエ、カベルネフラン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ  | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>カベルネフラン、コー、<br>ガメイ、ピノグリ、ガスコン   |
| 樹齢  | 16年～34年   | 樹齢   | 35年平均  | 樹齢   | 31年  |
| 土壌  | シリス(砂砂、硲石)  | 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌   | シリス(砂砂、硲石)   |
| マセラシオン                                      | ファイバータンクで2週間  | マセラシオン   | スママセラシオン<br>ファイバータンクで15日間  | マセラシオン   | ファイバータンクで20日間  |
| 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   |
| 熟成  | ファイバータンクで4ヶ月<br>古樽で4ヶ月  | 熟成   | 古樽で30ヶ月  | 熟成   | 古樽で30ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)                            | 生ハム・サラミ、<br>豚足のグリエ  | マリアーージュ<br>(生産者)   | 鹿のパテドカンパーニュ、<br>ルプロシオンチーズ  | マリアーージュ<br>(生産者)   | セップ茸のポワレボルドー風、<br>ペキャスのロティトリュフソース  |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                           | マグロのステーキ<br>エスニック風味   | マリアーージュ<br>(日本向け)  | 鶏肉の赤ワイン煮   | マリアーージュ<br>(日本向け)  | アンディーブとハムのグラタン   |
| ワインの<br>飲み頃                                 | 2018年～2023年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2018年～2023年<br>供出温度:16℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2018年～2023年<br>供出温度:18℃  |
| テイステイング<br>コメント                             | フランボワーズ、イチゴジャム、ローズヒップ、バラ、メントールの香り。ワインは明るく果実味がジューシーで、チャーミングな酸と鉱物的なミネラル、ダシのような透明感のある旨味エキスが優しく口の中に染み入る！  | テイステイング<br>コメント  | グリオット、ラディッシュ、バラ、青竹、タバコの葉、お香の香り。ワインはしなやかでストラクチャーがあり、コクのある凝縮した果実味をチャーミングな酸と筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！  | テイステイング<br>コメント  | カシス、プルーン、バラの花弁、ブラリネ、甘草、ナツメグ、墨の香り。ワインは滑らかで上品なコクとフィネスがあり、しっとりとしなやかな果実味に洗練されたミネラルと染み入る酸、優しいタンニンがきれいに溶け込む！   |
| 希望小売価格                                      | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格   | 4,200円(税込4,620円)   |
| ちなみに！                                       | 収穫日は9月11日～13日。収量は霜の被害で10 hL/haと8割減！2017年から新しく2 haガメイの畑を追加！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインであることから命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月20日。収量は30 hL/ha。ブレンド比率はピノ60%、ムニエ40%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月21日、26日、29日。収量は30 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！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   | Réynald HEAULÉ   |
|  | 国>地域>村  | フランス>ロワール>オレアン<br>>クレリ・サン・タンデレ   |
|  | AOC   | VdT  |
|  | 歴史  | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンデレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
|  | 気候  | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨がが多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。  |
|  |  | 畑総面積   |
|  | 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  | 1人(季節労働者2人)  |
|  | 趣味  | 読書、料理  |
|  | 生産者のモットー  | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-1. VdF Pétillant Naturel 2015<br>Silice en Bulles<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(白泡) |  | 55.-8. VdF Pétillant Naturel 2013<br>Silice en Bulles Rosé<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |   | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2014<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白) |  |
|--|--|--|---|--|--|
| 品種   | ソーヴィニオン、ムニピノ、ピノグリ、シャルドネ、ロモランタン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコ、ガメイ、ピノグリ、ムニピノ  | 品種   | シャルドネ  |
| 樹齢   | 20年  | 樹齢   | 19年~30年   | 樹齢   | 29年  |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス混じりの石灰質・粘土質   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3ヶ月<br>&古樽で1年熟成   | 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月<br>&古樽で1年熟成  | マセラシオン   | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2016年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で6ヶ月   | 二次発酵・熟成  | 2014年の発酵中のムニピノを添加後瓶内<br>で18ヶ月   | 醗酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| デゴルジュマン  | 2017年4月  | デゴルジュマン  | 2016年4月   | 熟成   | 古樽で30ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 牡蠣のシャンパン蒸し、<br>ホタテのカルパッチョ  | マリアージュ<br>(生産者)  | スモークサーモン、<br>蟹のトマトファルシ  | マリアージュ<br>(生産者)  | 牡蠣のコンソメジュレ添え、<br>タラのポワレきのこバターソース   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | アンチョビとシェーヴルチーズの<br>タルティエヌ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 海老のベニエ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 芽キャベツと帆立のコンソメ煮   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:10℃  |
| テイステイング<br>コメント  | レモン、ニワトコの花、モミの木、クッキー、ミネラル、潮の香り。ワインはタイトで泡立ちも細かく繊細で塩辛い旨味エキスにきれいに溶け込んでいて、キレのあるシャープな酸、鉱物的なミネラルが味わいを締める!  | テイステイング<br>コメント  | プラム、ザクロ、スイカズラ、杉、ハイビスカスティー、白粉、ミネラルの香り。ワインはミネラリーで、滑らかに舌にまとわりつく旨味エキスを優しい泡立ち、タイトな酸、鉱物的なミネラルが締める!  | テイステイング<br>コメント  | 黄リンゴ、スターフルーツ、シトラス、ニワトコの花、フェネル、綿菓子、キャラメル香り。ワインはピュアでみずみずしく清涼感があり、ダシのように澄んだ優しい旨味エキスにスレンダーな酸、緻密なミネラルが融合する!   |
| 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)  | 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)   |
| ちなみに!  | 収穫日は2015年9月15日、16日、28日。収量は35 hL/ha。二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラーージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加しナチュラルに仕上げている! ガス圧5気圧の完全辛口! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日はティラーージュに使ったムニピノが2014年9月28日、それ以外は2013年9月16日。収量は30 hL/ha。セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式で、ティラーージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加しナチュラルに仕上げている! ガス圧4.2気圧の完全辛口! 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。収量はミルデューの被害で25 hL/haと20%減! ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター! |

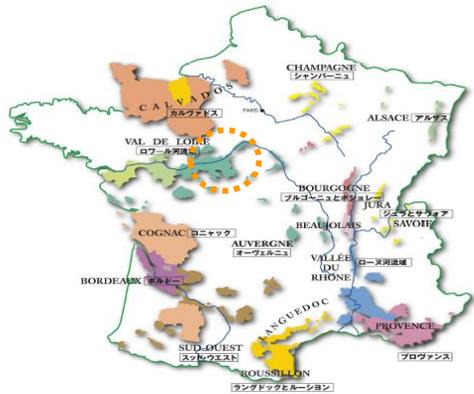
| 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2014<br>テールド・シリス(白)                           |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2016<br>アティピック(赤)                |  | 55.-5. VdF A Contre Courant 2015<br>ア・コントル・クーラン(赤) |  |
|--|---|--|--|--|--|
| 品種   | ムニユピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、カベルネフラン  | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、コー   |
| 樹齢   | 19年   | 樹齢   | 15年～20年  | 樹齢   | 14年～19年  |
| 土壌   | シリス(珪砂、珪石)  | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   |
| マセラシオン   | なし  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで2ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   |
| 熟成   | 古樽で30ヶ月   | 熟成   | 古樽で7ヶ月   | 熟成   | 古樽で18ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アワビのバターソーテ、<br>ホロホロ鳥の栗入りファルシ  | マリアージュ<br>(生産者)  | グジェール、<br>リエット   | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 若鶏とセップ茸のパロティース、<br>豚フィレ肉のアルロネーズ風   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | マッシュルームと胡桃のサラダ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | カブと生ハムのバルサミコ和え   | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | エリンギのエスカルゴバター焼き  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2027年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2022年<br>供出温度:12℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2027年<br>供出温度:15℃  |
| テイステイング<br>コメント  | 黄桃、アプリコット、熟したパイナップル、アカシア、アロエ、バターキャラメル、の香り。ワインはピュアで透明感があり、塩辛く感じるくらい凝縮した旨味エキスに線の細い酸、繊細でキメの細かいミネラルがきれいに溶け込む！   | テイステイング<br>コメント  | フランボワーズ、ザクロ、アセロラ、バラの花弁、甘草、メントールの香り。ワインはピュアでみずみずしく果実味がジューシーで、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、透明感のある旨味エキスが優しく口の中に染み入る！  | テイステイング<br>コメント                                    | グロゼイユ、クランベリー、オレンジ、シャクヤクの花、タイム、メントールの香り。ワインは滑らかかつジューシーで染み入るように優しく、艶やかで照りのある果実味に、ダシのように澄んだ旨味がきれいに溶け込む！   |
| 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345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9月16日、17日、10月4日。収量は30 hL/ha。ワイン名通り、100%シリスの土壌から出来上がるワインはピュアでクリスタルな味わいが特徴！醸造は早熟なブドウ同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中でブレンドしている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                             | ちなみに！  | 収穫日は9月15日～20日。収量は霜の被害で15 hL/haと7割減！ワイン名のAtypiqueは「典型的ではない」という意味があり、複数の品種をアッサンブラージュしたユニークなワインをつくったことからこう命名した！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！                             | ちなみに！  | 収穫日は9月10日、10月15日。収量は35 hL/ha。ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！アティピックとの大きな違いは、長期熟成であること、ピノとムニエの比率が多く、カベルネの代わりにコーが入っていること！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ |
| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2014<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロットワ クロ・ベル・クロワ(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2014<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |  |  |  |
| 品種   | ピノワール、ピノムニエ   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガメイ、ピノグリ、ガスコ  |  |  |
| 樹齢   | 34年平均   | 樹齢   | 30年  |  |  |
| 土壌   | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   |  |  |
| マセラシオン   | スミマセラシオン<br>ファイバータンクで1週間  | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間   |  |  |
| 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   |  |  |
| 熟成   | 古樽で30ヶ月   | 熟成   | 古樽で30ヶ月  |  |  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | ウサギのトマト煮込み、<br>仔牛のロティ黒ラッパ茸ソース   | マリアージュ<br>(生産者)  | キジとフォアグラのパイ包み、<br>ベカスのロティサルミソース  |  |  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ローストビーフ   | マリアージュ<br>(日本向け)   | 挽肉とマッシュポテトのオープン焼き  |  |  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2032年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2032年<br>供出温度:15℃  |  |  |
| テイステイング<br>コメント  | グロゼイユ、リュバール、シャクヤクの花、カーネーション、お香の香り。ワインは艶やかかつチャーミングでフィネスがあり、ピュアで上品な果実味を洗練された酸と筋肉質で骨格のあるミネラルが引き締める！  | テイステイング<br>コメント  | グリオット、ブルー、ブラリネ、甘草、ナツメグの香り。ワインはピュアかつ滑らかで上品なフィネスがあり、艶やかで照りのある赤い果実の旨味に洗練された酸とミネラル、ほのかに苦みを伴った優しいタンニンが溶け込む！   |  |  |
| 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)  | 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)   |  |  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月26日。収量はスズキの被害で20 hL/haと例年の50%減！ブレンド比率はピノ70%、ムニエ30%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月26日、10月20日、21日。収量はスズキの被害で24 hL/haと3割減！ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エテケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！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  | Reynald HÉAULÉ   |
|   | 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンダレ  |
|   | AOC  | VdT  |
|   | 歴史   | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン・BTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンダレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候  | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。 |  |
|                        | 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   | 1人   |
|   | 趣味   | 読書、料理  |
|   | 生産者のモットー   | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映する。   |

| 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2012<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白) |   | 55.-3. VdF Terre de Silice 2012<br>テール・ド・シリシ(白) |   | 55.-4. VdF Atypique 2015<br>アティピック(赤) |  |
|--|---|---|---|---------------------------------------|--|
| 品種   | シャルドネ   | 品種  | ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ムニユ<br>ピノ、ロモランタン   | 品種                                    | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、カベルネフラン  |
| 樹齢   | 27年   | 樹齢  | 17年   | 樹齢                                    | 14年～19年  |
| 土壌   | シリシ混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌  | シリシ(硅砂、硅石)  | 土壌                                    | シリシ(硅砂、硅石)   |
| 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1週間   |
| 醱酵   | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  | 醱酵                                    | 自然酵母で3週間   |
| 熟成   | 古樽で36ヶ月   | 熟成  | 古樽で24ヶ月   | 熟成                                    | 古樽で9ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)   | スズキのバイ包み焼き、<br>シャウルステーキ   | マリージュ<br>(生産者)                                  | 真鯛のボワレレモンバターソース、<br>クロタンドシャヴィニョールチーズ  | マリージュ<br>(生産者)                        | プレス鶏のパロティエヌ、<br>リードヴォーのソテー   |
| マリージュ<br>(日本向け)  | 鱈のムニエル<br>レモンバターソース   | マリージュ<br>(日本向け)                                 | 甘エビとデコボンのマリネ<br>ディル風味   | マリージュ<br>(日本向け)                       | パクチャーとエシャロットの肉餃子   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃                                     | 2016年～2026年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃                           | 2016年～2021年<br>供出温度:15℃  |
| テイスティング<br>コメント  | 白桃のコンポート、シトラス、西洋ニワトコ、<br>ピスタチオ、ハチミツの香り。ワインはふくよ<br>かかつ旨味がたっぷり詰まっていた、細く伸<br>びのある酸と塩辛い洗練されたミネラルが<br>味わいにメリハリを与える！  | テイスティング<br>コメント                                 | クエッチ、白桃、梨、アーモンドの花、シトラ<br>ス、キャラメル、粘土の香り。ワインはピュア<br>かつ上品で、塩辛く感じるくらいの旨味エキ<br>スと線の細い酸、キメの細かくチョーキーな<br>ミネラルがきれいに融合する！  | テイスティング<br>コメント                       | フランボワーズ、ザクロ、オレンジ、シャクヤ<br>クの花、甘草、レモングラス、メントールの香<br>り。ワインはピュアかつエキスを透明感があり、<br>ダシのような旨味と繊細なミネラルが優し<br>く口の中に染み入る！  |
| 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)  | 希望小売価格  | 3,950円(税込4,345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20日。収量は霜の被害により<br>18 hL/haと例年の40%減！ワイン名のRive<br>Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの<br>白の畑で唯一ロワール川の右岸にあること<br>から命名された！Clos Belle-Croixは畑の<br>名前。ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ | ちなみに！   | 収穫日は9月20日、10月20日、21日。収量<br>は霜の被害により15 hL/haと例年の50%<br>減！ワイン名通り、100%シリシの土壌から<br>出来上がるワインはピュアでクリスタルな味<br>わいが特徴！醸造は早熟なブドウ同士、晩<br>熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成途中<br>でブレンドしている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無<br>添加！ | ちなみに！                                 | 収穫日は9月10日、11日、28日。収量は40<br>hL/ha。ワイン名のAtypiqueは「典型的では<br>ない」という意味があり、複数の品種をアッサ<br>ンブラージュしたユニークなワインをつくった<br>ことから命名した！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添<br>加！ |

| 55.-5. VdF A Contre Courant 2014<br>ア・コントロール・クーラン(赤) |   | 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2012<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワットクロ・ベル・クロワ(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2011<br>ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤) |   |
|--|---|---|---|--|---|
| 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、コー  | 品種  | ピノワール、ピノムニエ   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>カベルネフラン、コー、<br>ガメイ、ピノグリ、ガスコン  |
| 樹齢   | 13年～18年   | 樹齢  | 32年平均   | 樹齢   | 27年   |
| 土壌   | シリス(珪砂、珪石)  | 土壌  | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)  |
| マセラシオン   | ファイバータンクで15日間   | マセラシオン  | スマセラシオン<br>ファイバータンクで1週間   | マセラシオン   | ファイバータンクで2週間  |
| 醱酵   | 自然酵母で3週間  | 醱酵  | 自然酵母で3週間  | 醱酵   | 自然酵母で3週間  |
| 熟成   | 古樽で20ヶ月   | 熟成  | 古樽で36ヶ月   | 熟成   | 古樽で36ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                                      | アーティチョーク、<br>ウズラのハーブロースト  | マリアージュ<br>(生産者)   | ホロホロ鳥のロースト、<br>エポフステーキ  | マリアージュ<br>(生産者)  | ビーツのロースト、<br>兎とフォアグラのガランティーヌ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                     | 牛肉と青梗菜の山椒炒め   | マリアージュ<br>(日本向け)  | 鶏肉と大根の<br>軽い赤ワインヴィネガー煮  | マリアージュ<br>(日本向け)   | サバのスマークとレンズ豆のサラダ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃   |
| テイステイング<br>コメント                                      | グロゼイユ、スターフルーツ、シャクヤクの花、バラ、メントールの香り。ワインはピュアかつ滑らかで果実味に輝きと透明感があり、ダシのように澄んだ旨味エキスと洗練されたミネラルに一体感がある！   | テイステイング<br>コメント   | グリオット、フランボワーズのジャム、シャクヤクの花、クルミ、ブラリネ、火打石の香り。ワインはピュアかつメリハリがあり、しなやかで透明感のある旨味エキスを洗練されたミネラルが上品に支える！   | テイステイング<br>コメント  | ダークチェリー、グリオット、スマレ、ビーツ、甘草、アニス、アロエの香り。ワインはスマートかつ上品でフィネスがあり、艶やかな赤い果実の旨味に緻密なミネラル、優しいタンニンがきれいに溶け込む！  |
| 希望小売価格   | 3,450円(税込3,795円)  | 希望小売価格  | 3,950円(税込4,345円)  | 希望小売価格   | 3,950円(税込4,345円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月25日、10月5日。収量はスズキの被害で18 hL/haと例年の50%減。ワイン名のA Contre Courantは「他人と違う方向に行く」という意味がある！アティビックとの大きな違いは、長期熟成であることと、ピノとムニエの比率が若干多く、カベルネの代わりにコーが入っていること！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。収量は霜の被害により15 hL/haと例年の50%減！ブレンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！Clos Belle-Croixは畑の名前で白に隣接する。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、16日、10月10日、11日。収量は35 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗的人間」という意味があり、エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村の中の)厄介者」、すなわちランスミのメタファーになっている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ |

| 55.-1. VdF Petillant Naturel 2013<br>Silice en Bulles<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(白泡) |  | 55.-8. VdF Petillant Naturel 2013<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |   |
|--|--|--|---|
| 品種   | シャルドネ、ロモランタン、ムニエ、<br>ピノグリ、ピノワール、コー   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>カベルネフラン、コー、ガメイ、ガスコン   |
| 樹齢   | 18年  | 樹齢   | 29年   |
| 土壌   | シリス(珪砂、珪石)   | 土壌   | シリス(珪砂、珪石)  |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで4週間<br>&古樽で1年熟成   | 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで4週間<br>&古樽で1年熟成  |
| 二次発酵・熟成  | 2014年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で6ヶ月   | 二次発酵・熟成  | 2014年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で6ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2015年4月  | デゴルジュマン  | 2015年4月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アサリの白ワイン蒸し<br>マトウ鯛のポワレ   | マリアージュ<br>(生産者)  | アボガドとサーモンのマリネ、<br>フロマージュブラン   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | イカのフリット<br>レモングラスとナンブラーソース   | マリアージュ<br>(日本向け)   | 赤ピーマンの海老ファルシ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2015年～2020年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2015年～2020年<br>供出温度:8℃  |
| テイステイング<br>コメント  | カリン、梨のコンポート、ドライパイナップル、ハチミツ、ベッコウ飴、火打石の香り。ワインはヴィヴィッドかつ泡立ちが繊細で勢いがあり、洗練されたミネラルと鋭くシャープな酸が真っ直ぐ突き抜ける！                                     | テイステイング<br>コメント  | とれたてのイチゴ、リュパーブ、ボンボン、カシスの芽、ジンジャー、ローズベツパーの香り。ワインはフレッシュかつシャープで、酸と鉱物的なミネラルにキレがあり、繊細でタイトな泡立ちに乗せイチゴのフレーバーが鼻を抜ける！  |
| 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10月1日～7日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g！二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式！すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ | ちなみに！  | 収穫日は10月2日～3日、28日～30日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g！セニエではなく直接プレス！二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式！すなわち、ティラージュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている！ノンフィルター！SO <sub>2</sub> 無添加！ |



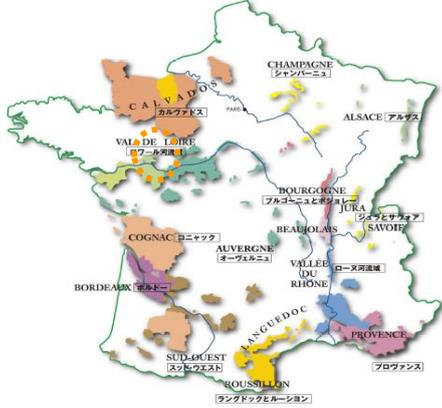
地図提供: フランス食品振興会



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Reynald HEAULE  |
| 国>地域>村   | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンダレ   |
| AOC      | VdT   |
| 歴史       | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン(BTS)で2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンダレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
| 気候       | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく気候が穏やかなのが特徴。  |
| 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 | 1人  |
| 趣味       | 読書、料理   |
| 生産者のモットー | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを<br>最大限ワインに反映させる。   |

| 55.-1. VdF Petillant Naturel 2013<br>Silice en Bulles<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(白泡) |  | 55.-8. VdF Petillant Naturel 2013<br>Silice en Bulles Rose<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(ロゼ泡) |  | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2011<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット<br>クロ・ベル・クロワ(白) |  |
|--|--|--|--|---|--|
| 品種   | シャルドネ、ロモランタン、ムニエ、ピノグリ、ピノワール、コー   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガメイ、ガスコン  | 品種  | シャルドネ  |
| 樹齢   | 18年  | 樹齢   | 29年  | 樹齢  | 26年  |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌  | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質   |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで4週間<br>&古樽で1年熟成   | 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで4週間<br>&古樽で1年熟成   | マセラシオン  | なし   |
| 二次発酵・熟成  | 2014年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で6ヶ月   | 二次発酵・熟成  | 2014年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で6ヶ月   | 醱酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   |
| デゴルジュマン  | 2015年4月  | デゴルジュマン  | 2015年4月  | 熟成  | 古樽で36ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 小魚のフリット、<br>マトウ鯛のポワレ   | マリアージュ<br>(生産者)  | アボガドと海老のサラダ、<br>フロマー・ジュブラン   | マリアージュ<br>(生産者)   | カワカマスのブルブランソース、<br>コンテチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | アンディーヴのグラタン  | マリアージュ<br>(日本向け)   | スモークサーモンのマリネ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | ホタテとネギのソテー   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2020年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2020年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2015年~2025年<br>供出温度:10℃  |
| テイステイング<br>コメント  | カリン、梨のコンポート、ドライパイナップル、ハチミツ、ベッコウ飴、火打石の香り。ワインはヴィヴィッドかつ泡立ちが繊細で勢いがあり、洗練されたミネラルと鋭くシャープな酸が真っ直ぐ突き抜ける!   | テイステイング<br>コメント  | とれたてのイチゴ、リュウバブ、ボンボン、カシスの芽、ジンジャー、ローズペッパーの香り。ワインはフレッシュかつシャープで、酸と鉱物的なミネラルにキレがあり、繊細でタイトな泡立ちに合せイチゴのフレーバーが鼻を抜ける!   | テイステイング<br>コメント   | アプリコット、白桃、西洋ニワトコ、茹でた蕪、若いアーモンド、キャラメル、クラッカーの香り。ワインはピュアで、旨味のぎっしり詰まったエキス分とほろ苦く透明感のあるミネラルが優しく口に染み入る!  |
| 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)   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)   |
| ちなみに!  | 収穫日は10月1日~7日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラー・ジュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている! SO <sub>2</sub> は一次発酵のマロが終わった後に5 mg/L。ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫日は10月2日~3日、28日~30日。収量は25 hL/ha。残糖は0 g! セニエではなく直接プレス! 二次発酵の泡はクレマン・ナチュレル方式! すなわち、ティラー・ジュにはシュ糖を使わず翌年の発酵中のジュースを添加し完全ナチュラルに仕上げている! SO <sub>2</sub> は一次発酵のマロが終わった後に5 mg/L。ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日は9月25日。収量は30 hL/ha。ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された! Clos Belle-Croixは畑の名前。SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラー・ジュ後、瓶詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター! |

| 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2011<br>テールド・シリス(白)                              |   | 55.-4. VdF Atypique Rouge 2014<br>アティピック(赤)                       |   | 55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2012<br>ア・コントル・クーラン(赤) |   |
|---|---|---|---|--|---|
| 品種  | ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ムニユ<br>ピノ、ロモランタン   | 品種  | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、カベルネフラン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、コー  |
| 樹齢  | 16年   | 樹齢  | 13年～18年   | 樹齢   | 11年～16年   |
| 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  |
| マセラシオン  | なし  | マセラシオン  | スマカルボニック<br>ファイバータンクで5日間  | マセラシオン   | スマカルボニック<br>ファイバータンクで1週間  |
| 醱酵  | 自然酵母で4週間  | 醱酵  | 自然酵母で3週間  | 醱酵   | 自然酵母で3週間  |
| 熟成  | 古樽で36ヶ月   | 熟成  | 古樽で7ヶ月  | 熟成   | 古樽で18ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 芽キャベツのベニエ、<br>クロタンドシャヴィニヨルチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)   | 生ハムメロン、<br>ズッキーニの花のベニエ  | マリアージュ<br>(生産者)  | ウズラのブドウの葉包み焼き、<br>プリーチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | ポトフ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | トマトファルシ   | マリアージュ<br>(日本向け)   | イワシのベーコン焼き  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2015年～2025年<br>供出温度:10℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2015年～2020年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2015年～2020年<br>供出温度:15℃   |
| テイステイング<br>コメント   | メロン、スイカの皮、西洋ニワトコ、バニラ<br>ビーンズ、焼き栗、ウイスキー、火打石の香<br>り。ワインはピュアかつミネラリーで、ダシの<br>ように透き通ったエキスと緻密で塩辛いくら<br>い中身の詰まったミネラルが口を満たす！  | テイステイング<br>コメント   | ネクタリン、ジュンパーベリー、ハイビスカ<br>ス、バラ、ジンジャーの香り。ワインはピュア<br>かつ艶やかで、透明感のあるフレッシュな果<br>実味とチャーミングな酸とのバランスが良く、<br>バラのようなフレーバーが細かいミネラルの<br>旨味に溶け込む！  | テイステイング<br>コメント  | クランベリー、ザクロ、スミレ、ジャズミン<br>ティー、ピーツ、キャラメルの香り。ワインは<br>ピュアで輝きと透明感があり、みずみずしく<br>澄んだ果実味にチャーミングな酸と洗練され<br>たミネラルがきれいに融合する！  |
| 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格  | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月20日、10月26日、27日。収量<br>は30 hL/ha。100%シリスの土壌から出来上<br>がるワインはピュアな味わいが特徴！醸造<br>は早熟なブドウ、晩熟なブドウとに分けて仕<br>込み、熟成途中でブレンドしている！SO <sub>2</sub> は<br>マロ後、スーティラーージュ後、瓶詰め後で計<br>20 mg/L。ノンフィルター！                    | ちなみに！   | 収穫日は9月25日、26日、10月24日、25<br>日。収量は40 hL/ha。ワイン名のAtypique<br>は「典型的ではない」という意味があり、複<br>数の品種をアッサンブラージュしたユニーク<br>なワインをつくったことからこう命名した！<br>SO <sub>2</sub> はマロ後に計5 mg/L。ノンフィルター！                         | ちなみに！  | 収穫日は9月15日～17日、10月2日。収量<br>は20 hL/ha！ワイン名のA Contre Courant<br>は「他人と違う方向に行く」という意味があ<br>る！アティピックとの違いは、長期熟成であ<br>り、ピノとムニエの比率が若干多く、カベルネ<br>の代わりにコーが入っている！SO <sub>2</sub> はマロ後<br>に計5 mg/L。ノンフィルター！ |
| 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2011<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット<br>クロ・ベル・クロワ(赤) |   | 55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2010<br>ランスミ・デュ・ヴィラーージュ(赤) |   |  |   |
| 品種  | ピノワール、ピノムニエ   | 品種  | ピノワール、ピノムニエ、<br>カベルネフラン、コー、<br>ガメイ、ピノグリ、ガスコン  |  |   |
| 樹齢  | 31年平均   | 樹齢  | 26年   |  |   |
| 土壌  | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  |  |   |
| マセラシオン  | ファイバータンクで1週間  | マセラシオン  | ファイバータンクで10日間   |  |   |
| 醱酵  | 自然酵母で3週間  | 醱酵  | 自然酵母で3週間  |  |   |
| 熟成  | 古樽で36ヶ月   | 熟成  | 古樽で36ヶ月   |  |   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | フォアグラのソーテ、<br>カマンベールチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)   | イノシシのパテ、<br>ジゴダニョー  |  |   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 鴨のラズベリーソース  | マリアージュ<br>(日本向け)  | レバーとキノコのバターソーテ  |  |   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2015年～2025年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2015年～2025年<br>供出温度:17℃   |  |   |
| テイステイング<br>コメント   | ダークチェリー、グレープフルーツ、スミレ、メ<br>ントール、カカオ、甘草、マッシュルームの香<br>り。ワインは女性的で上品な輪郭とフィネス<br>があり、滑らかな果実味とじわっと染み入る<br>艶やかな酸、洗練されたミネラルとのバラ<br>ンスが絶妙！  | テイステイング<br>コメント   | ダークチェリー、ミュール、桜桃、スミレ、アロ<br>エ、タバコの葉、シナモン、コーヒー豆の香<br>り。ワインはスマートかつ骨格が整ってい<br>て、旨味の詰まった艶やかな果実味を上<br>品な酸と緻密なミネラル、優しいタンニンがバ<br>ランスよく支える！   |  |   |
| 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  |  |   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。ブレ<br>ンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン名の<br>Rive Droiteは「右岸」という意味で、レイナ<br>ルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸にあ<br>ることから命名された！Clos Belle-Croixは<br>畑名。SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラーージュ後、瓶<br>詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月15日、10月15日、16日。収量<br>は30 hL/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力な<br>どに従わない人、反抗的人間」という意味。<br>エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「村<br>の中の」厄介者、ランスミのメタファーであ<br>る！SO <sub>2</sub> はマロ後、スーティラーージュ後、瓶<br>詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター！ |  |   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Reynald HEAULE   |
|   | 国>地域>村    | フランス>ロワール>オルレアン<br>>クレリ・サン・タンデレ  |
|   | AOC       | VdF  |
|   | 歴史        | オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン<br>のBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・<br>ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備の<br>ために地元のクレリ・サン・タンデレに戻り、地元のワイン農協で働く。<br>準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年から<br>レ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。 |
|   | 気候        | 西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を<br>受ける。また、同時にロワール川の影響もあり、冬に雨が<br>多く、夏も比較的湿度があり、1年を通じて寒暖の差が少なく<br>気候が穏やかなのが特徴。   |
|   | 畑総面積      | 2ヘクタール   |
|                        | 農法        | ビオロジック   |
|   | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果   |
|   | ドメーヌのスタッフ | 1人   |
|   | 趣味        | 読書、料理  |
|   | 生産者のモットー  | ユニークであること。<br>ブドウのもつミネラルとフィネスを最大限ワインに反映する。   |

| 55.-1. VdF Petillant Naturel 2010<br>Silice en Bulles<br>ペティアン・ナチュレル<br>シリス・アン・ピュル(白泡) |   | 55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2010<br>Clos Belle-Croix<br>リヴ・ドロワット<br>クロ・ベル・クロワ(白) |  | 55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2010<br>テール・ド・シリス(白) |   |
|--|---|---|--|---|---|
| 品種   | シャルドネ、ロモランタン、ピノグリ、<br>ピノムニエ、ピノワール、ソー  | 品種  | シャルドネ  | 品種  | シャルドネ、ロモランタン、ソーヴィニオンブラン、<br>ムニエピノ、ピノグリ  |
| 樹齢   | 15年   | 樹齢  | 25年  | 樹齢  | 15年   |
| 土壌   | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌  | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質   | 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  |
| 一次発酵・熟成  | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間&1年熟成   | マセラシオン  | なし   | マセラシオン  | なし  |
| 二次発酵・熟成  | 2011年の発酵中のジュースを<br>添加後瓶内で29ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月   | 醗酵  | 自然酵母<br>ファイバータンクで1ヶ月  |
| デゴルジュマン  | 2014年3月   | 熟成  | 古樽で30ヶ月  | 熟成  | 古樽で30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | アンドウイエットのグリエ、<br>カマンベール   | マリアージュ<br>(生産者)   | 舌平目のムニエル、<br>クロタンドシャビニョールチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | ウナギの燻製エストラゴンソース、<br>ヴァランセチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ズッキーニのグリルと生ハム   | マリアージュ<br>(日本向け)  | イカとアスパラの炒め物  | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 生牡蠣   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2014年~2019年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2024年<br>供出温度:10℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2024年<br>供出温度:10℃   |
| テイasting<br>コメント   | スモモ、青梅、ハチミツの香り。ワインはタイト<br>かつドライで、繊細な泡立ちとキレのある<br>硬質なミネラルとのバランスが良く、アフター<br>にオレンジピールのような心地よい苦みが<br>残る!  | テイasting<br>コメント  | ドライアプリコット、パイナップルの汁、シトラ<br>ス、杉の木の香り。ワインはピュアかつふく<br>よかてフィネスがあり、細く伸びやかな酸と<br>しょっぱいくらいのミネラル、ぎゅっ詰まっ<br>たエキ스가きれいに同調する!                       | テイasting<br>コメント                                      | レモン、リュパープ、レーズンパンの香り。ワ<br>インは上品で洗練感があり、ピュアなエキ<br>スと細く伸びのある酸とのバランスが良く、後<br>からチョコクのような緻密なミネラルがゆっ<br>くりと上がってくる!   |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに!  | 収穫日は9月15日、10月1日~5日。収量は<br>35hl/ha。残糖は0g! 一度完全発酵を終えた<br>2010年のワインに、発酵中の2011年のブド<br>ウジュースを加えて泡を作った。瓶内2次発<br>酵のペティアンナチュレル! ノンフィルター、<br>SO2無添加! | ちなみに!   | 収穫日は9月15日。収量は25hl/ha! ワイン<br>名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイ<br>ナルドの白の畑で唯一ロワール川の右岸に<br>あることから命名された! Clos Belle-Croix<br>は畑の名前。<br>ノンフィルター! | ちなみに!   | 収穫日は9月15日、10月3日、10日。収量は<br>15hl/ha! ワイン名通り、100%シリスの土<br>壌から出来上がるワインはピュアでクリスタ<br>ルな味わいが特徴! 醸造は早熟なブドウ<br>同士、晩熟なブドウ同士と分けて仕込み、熟成<br>途中でブレンドしている! ノンフィルター! |

| 55.-4. VdF Atypique Rouge 2011<br>アティピック(赤) |   | 55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2011<br>ア・コントル・クーラン(赤) |  | 55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2010<br>Clos Belle-Croix<br>VdF リヴ・ドロワット<br>クロ・ベル・クロワ(赤) |   |
|---|---|--|--|---|---|
| 品種  | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、カベルネフラン   | 品種   | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、コー   | 品種  | ピノワール、ピノムニエ   |
| 樹齢  | 10年～15年   | 樹齢   | 10年～15年  | 樹齢  | 30年平均   |
| 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  | 土壌   | シリス(硅砂、硅石)   | 土壌  | シリス混じりの<br>石灰質・粘土質  |
| マセラシオン                                      | スマカルボニック<br>ファイバータンクで1週間  | マセラシオン   | スマカルボニック<br>ファイバータンクで1週間   | マセラシオン  | ファイバータンクで1週間  |
| 醱酵  | 自然酵母で1ヶ月  | 醱酵   | 自然酵母で1ヶ月   | 醱酵  | 自然酵母で1ヶ月  |
| 熟成  | 古樽で18ヶ月   | 熟成   | 古樽で18ヶ月  | 熟成  | 古樽で30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)                             | 牛肉のプロシェット、<br>ブリーチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)  | ジロール茸のソテー、<br>ボンレヴェックチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)   | コックオーヴァン、<br>エボワステーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                            | 豚の角煮  | マリアージュ<br>(日本向け)   | ナスと挽肉のグラタン   | マリアージュ<br>(日本向け)  | ポーチドエッグとキノコの赤ワイン煮   |
| ワインの<br>飲み頃                                 | 2014年～2019年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2014年～2019年<br>供出温度:15℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2014年～2024年<br>供出温度:15℃   |
| テイスティング<br>コメント                             | グリオット、ダークチェリー、梅、ペッコウ飴の<br>香り。ワインはスマートで、柔らかな果実味<br>に緻密なミネラルとチャーミングな酸、やさし<br>いタンニンの収斂味が同調し、そのままきれ<br>いに喉を通り抜ける！                     | テイスティング<br>コメント  | グリオット、フランボワーズ、バラの花弁、<br>セージ、ブラリーヌの香り。果実味がピュア<br>かつエレガントで、チャーミングな酸と細かい<br>ミネラルの収斂味とのバランスが良く、やさし<br>い旨味エキスが口に染み入る！   | テイスティング<br>コメント   | ブルーベリー、ダークチェリー、カカオ、甘<br>草、メントールの香り。ワインはエレガントか<br>つフィネスがあり、ピュアで艶やかな果実味<br>にチャーミングな酸、旨味の集約されたミネ<br>ラルが絶妙に溶け込む！  |
| 希望小売価格                                      | 3,500円(税込3,850円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに！                                       | 収穫日は9月28日、10月10日。収量は<br>30hl/ha。ワイン名のAtypiqueは「典型的<br>ではない」という意味があり、複数の品種を<br>アッサンブラージュしたユニークなワインをつ<br>くったことからこう命名した！<br>ノンフィルター！ | ちなみに！  | 収穫日は9月28日、10月8日。収量は<br>30hl/ha。ワイン名のA Contre Courantは「他<br>人と違う方向に行く」という意味がある！ア<br>ティピックとの大きな違いは、ピノとムニエの<br>比率が若干多く、カベルネの代わりにコーが<br>入っていること！<br>ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月17日、20日。収量は20hl/ha！<br>ブレンド比率はピノ50%、ムニエ50%！ワイン<br>名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイ<br>ナルドの赤の畑で唯一ロワール川の右岸に<br>あることから命名された！Clos Belle-Croix<br>は畑の名前で白に隣接する。ノンフィル<br>ター！ |

| 55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2009<br>ランスミ・デュ・ヴィラーージュ(赤) |   |
|---|---|
| 品種  | ピノワール、ピノムニエ、<br>ガメイ、カベルネフラン、コー、<br>ピノグリ、ガスコン  |
| 樹齢  | 25年   |
| 土壌  | シリス(硅砂、硅石)  |
| マセラシオン  | ファイバータンクで10日間   |
| 醱酵  | 自然酵母で1ヶ月  |
| 熟成  | 古樽で30ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 鹿と黒トリュフのパテ、<br>牛のタルタルステーキ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 鶏砂肝と黒オリーブのソテー   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2014年～2024年<br>供出温度:17℃   |
| テイスティング<br>コメント   | グリオット、ミュール、カカオ、コーヒー豆、微<br>かに柑橘系の香りもある。ワインはミネラ<br>リで筋肉質かつ洗練された感があり、細<br>かく繊細なタンニンと伸びのある酸が味わい<br>に骨格を与える！                               |
| 希望小売価格  | 4,200円(税込4,620円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月10日、10月2日。収量は<br>30hl/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに<br>従わない人間」という意味があり、エチケッ<br>トの白羊の中の黒羊は「変わり者で群れない」<br>自身のある種の信念を表している！<br>ノンフィルター！ |