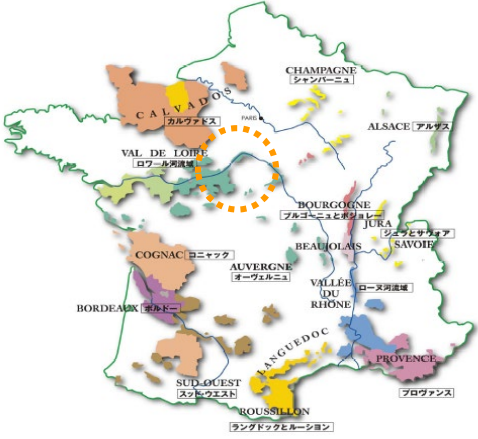

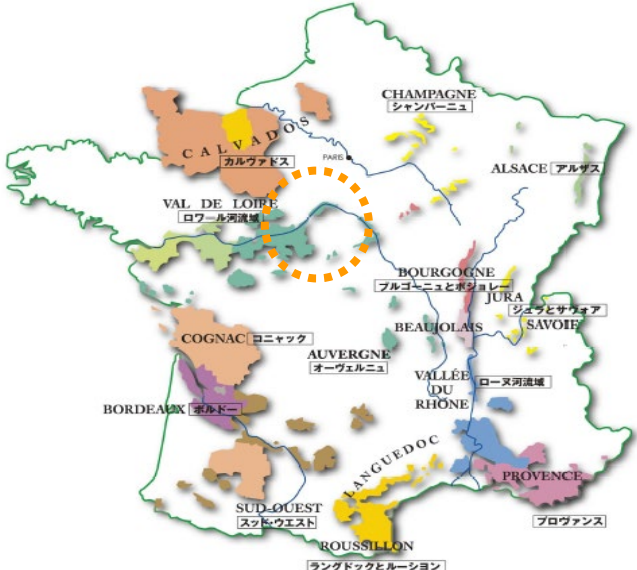



VCN° 55		「Version.January-2026」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Reynald HÉAULÉ
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞クレリ・サン・タンドレ
		AOC	VdT
		歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュのドメヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメヌをスタートする。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	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。 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 Silice en Bulles Blanc 2021 シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Silice en Bulles Rose 2022 シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2022 テール・ド・シリス(白)	
品種	ソーヴィニヨン、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15%、ムニユピノ15%、ソービニヨンブラン30%、シャルドネ20%、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	11.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	26年	樹齢	27年～40年	樹齢	8年～27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)
一次発酵・熟成	自然酵母 品種別ファイバータンクで1ヶ月平均 &古樽で1年熟成後 アッサンブラージュ	一次発酵・熟成	自然酵母 品種混醸ファイバータンクで1ヶ月 &古樽で1年熟成	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2022年の発酵中のジュースを 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 ガメイを添加後瓶内で15ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月平均
デゴルジュマン	2023年12月	デゴルジュマン	2024年12月	熟成	古樽600L、228Lで30ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 コンテチーズのガレット	マリアージュ (生産者)	ズッキーニのチーズ焼き、 スモークサーモンとキャビアのカナッペ	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥と栗のファルシ、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:10℃
テイasting コメント	透明感のある濃い黄金色。カリン、ベッコウ飴、タルトタタン、カシューナッツの香り。ワインはタイトかつ泡立ちに勢いとキレがあり、熟成風味のある凝縮したエキスを塩気のある鉱物的なミネラル、シャープな酸が引き締める！	テイasting コメント	透明感のある黄金がかかったサーモンピンク色。ピワ、アセロラ、桜餅、茹でた白菜の香り。ワインはドライかつ泡立ちが繊細でクリスピー。透明感のあるスレンダーなエキスを、シャープな酸、収斂味のある滋味深い鉱物的なミネラルがタイトに引き締める！	テイasting コメント	透明感のある黄金色。黄桃、マンゴー、アカシア、タバコの花の香り。ワインは静謐かつまろやかで、黄桃などの完熟したエキスの凝縮感があり、塩気のあるふくよかな旨味、収斂にも似た鉱物的でタイトなミネラルが全体の骨格を整える！
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	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月15日～10月30日。収量は15hL/haと霜とミルデューにより減収だった！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ナチュレルに仕上げている！ガス圧6.5気圧。残糖0.5g/Lのエクストラブリュット！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2022年8月30日～9月10日とブドウが早熟だった！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ュ糖を使わず、ガメイ2023年の発酵中のプレスジュースを添加している！ガス圧2.9気圧。残糖は4.2g/Lのブリュット！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～10月1日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと豊作だった！キュヴェ名通り、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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2022 リヴ・ドロワット(白)		55.-9. VdF “O” 2023 オー(マセラシオン)		★再リリース★ 55.-4. VdF Atypique Rouge 2021 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70%、ピノノワール10%、 ピノムニエ10%、コー10%
アルコール度数	13%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12%
樹齡	36年	樹齡	20年	樹齡	20年～39年
土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	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14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1週間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで21日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間
熟成	古樽600Lで30ヶ月	熟成	古樽600Lで18ヶ月	熟成	古樽228Lで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	タケノコの素焼き、 ホタテのムニエル	マリアージュ (生産者)	カジキマグロのステーキ、 ロールキャベツ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 焼きカマンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	透明感のある黄金色。黄桃、アプリコ ット、プリオッシュ、キャラメルの香り。ワ インはビュアかつ透明感のある凝縮し た昆布だしのようなエキ스가染み入る ように滑らかでフィネスがあり、塩気を 帯びたチョーキーなミネラルが美しく溶 け込み、そのまま長く余韻へと続く！	テイスティング コメント	透明感のあるオレンジがかった淡いルビー 色。アセロラ、クランベリー、カーネーション、 タバコの花の香り。ワインはビュアでみずみ ずしく、ジューシーな果実味にじわっと広が る繊細な酸、滋味深いミネラルが調和し、紅 茶のようなタンニンの渋味が余韻を優しく引 き締める！	テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。フランボ ワーズ、グロゼイユ、バラ、鉱石の香り。 ミディアムボディ。ワインはキュートでコ クのあるみずみずしい果実味がしなや かに広がり、塩気を帯びた滋味深いミネ ラル、梅を思わせるじわっと伸びる酸、 繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶 け込む！
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335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12日、13日とブドウが早 熟だった！収量は45hL/ha平均と豊作 だった！畑の区画名はクロ・ベル・クロ ワでロワール川の右岸にあり、レイナ ルドの白で唯一石灰土壌が広がる！ワ イン名はロワール川のRive Droite「右 岸」から取った！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月18日と例年並み。収量は 30hL/haと春の遅霜とミルデューにより減収 だった！ピノグリ100%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 ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日～10月15日と前年よ りも3～4週間遅い！収量は春の遅霜に より25hL/haと前年の半分以下だった！ ワインの味わいを重くしないようにガメイ の20%は全房で仕込んでいる！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 らこう命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

55.-5. VdF A Contre Courant 2022 ア・コントル・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2022 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2022 ランスマ・デュ・ヴィラーージュ(赤)	
品種	ガメイ30%、カベルネフラン20%、 コー20%、ピノノワール20%、 ピノムニエ10%	品種	ピノノワール50%、 ピノムニエ50%	品種	60%カベルネフラン、コー、ガメイ、 10%ガスコン、ピノドニス、 シラー、ピノグリ、 30%ピノノワール、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%
樹齡	21年～39年	樹齡	42年平均	樹齡	8年～38年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(珪砂、珪石)
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14日～21日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	区画ごとに別々に仕込み ファイバータンクで21日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間平均	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	黒ラッパ苺とジロール苺のソーテ、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (生産者)	鴨と黒オリーブのココット焼き、 トリュフ入りブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のカルパッチョ、 牛フィレ肉のロッシュニ風
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	透明感のある紫がかったガーネット色。 ブルーベリー、ミュール、オゼイユ、シ ンの香り。ミディアムボディ。ワインはしな やかかつビュアでコクのある果実味が 染み入るように優しく、塩気のあるミネ ラル、キュートな酸、キメの細かいタン ニンが骨格を形成する！	テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。グロゼイユ、ブ ラリネ、ラディッシュ、タバコの葉の香り。ミ ディアムボディ。ワインはスマートかつフィ ネスがあり、洗練された果実味に塩気の強い ミネラル、重心の低い酸、キメの細かいタン ニンがタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。カシス、バ ラの花弁、ローズベッパ、ナツメグの 香り。フルボディ。ワインはスマートかつ コクのある端正な果実味にまとまりがあ り、塩気のあるミネラル、キュートな酸、 ほんのりビターで繊細なタンニンがきれ 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	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月10日～10月10日。収量は 40hL/ha平均と豊作だった！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マの間に位置 付けられる！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、13日とブドウが早熟だ った！収量は40hL平均と豊作だった！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 ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～10月10日とブドウ が早熟だった！収量は45hLと豊作だ った！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 ンスマのメタファーになっている！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！

VCN° 55	「Version.February-2025」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)	
	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞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。
 地図提供: フランス食品振興会	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。 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 Silice en Bulles Blanc 2020 シリス・アン・ビュル(白泡)		55.-8. VdF Silice en Bulles Rose 2021 シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2021 テール・ド・シリス(白)	
品種	ソーヴィニヨン、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%、ソービニヨンブラン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 品種別ファイバータンクで1ヶ月平均 &古樽で1年熟成後 アッサンブラージュ	一次発酵・熟成	自然酵母 品種混醸ファイバータンクで2ヶ月 &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 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 ガメイを添加後瓶内で12ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	生牡蠣のコンソメゼリー寄せ、 ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	タケノコの素焼き、 サーモンのソーテディールソース	マリアージュ (生産者)	プレス産シャボンのロースト、 クロタンドシャビニオルチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	色合いは輝きのある黄金色。リンゴのコンポート、カシューナッツ、ベッコウ飴、マドレーヌケーキの香り。ワインはタイトかつ泡立ちにキレがあり、熟成風味のあるまろやかなエキスを塩気のあるミネラル、シャープな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるオレンジがかったサーモンピンク。サクランボ、ビワ、デーツ、白菜の香り。ワインはタイトかつ泡立ちが洗練されていて、キリッと引き締まった塩味あるエキスをシャープな酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。黄桃、洋ナシ、アカシア、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐で透明感のあるダシのようなクリスタルな旨味がぎゅーと詰まっていて、塩気のある鉱物的なミネラルが長く余韻に残る！
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。収量は40hL/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！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ナチュラルに仕上げている！ガス圧5.5気圧。残糖0.6g/Lのエクストラブリュット！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はティラージュに使ったガメイが2022年9月8日、ベースのワインは2021年9月10日～10月30日。収量は霜とミルデューにより20hL/haと減収だった！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ュ糖を使わず、ガメイ2022年の発酵中のプレスジュースを添加している！ガス圧5.1気圧。残糖は0.9g/Lのエクストラブリュット！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～10月30日。収量は霜とミルデューにより15hL/haと減収だった！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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2021 リヴ・ドロワット(白)		55.-9. VdF “O” 2022 オー(マセラシオン)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2023 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%、ピノノワール10%、 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%
樹齡	35年	樹齡	19年	樹齡	22年～40年
土壌	シリス混じりの 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 イバータンクで10日～15日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	舌平目のムニエル、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	カナールラケ(北京ダック)、 モルトソーセージの煮込み	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある黄金色。黄桃、 焼きリンゴ、ヨーグルト、キャラメル の香り。ワインはピュアかつ滑らかで 透明感のある白い果実の凝縮したエキ スが口に広がり、塩気のあるチャーキ ーなミネラルが上品な骨格を形成する！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるオレンジがか つたルビー色。イチゴ、クランベリー、 シャクヤク、キャラメル の香り。ワインはピュアかつみずみ ずしくジューシーな果実味があり、繊 細な酸、滋味深いミネラル、紅茶の ような優しいタンニンとのバランスが 絶妙！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。 ミュール、カシス、バラの花弁、ナツ メグの香り。ワインはしなやかでみ ずみずしくコクのある果実の濃縮味 が染み入るように優しく、キュートな 酸、滋味深いミネラル、ほんのりビ ターなタンニンが骨格を支える！
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 量は霜とミルデューにより20hL/ha と減収だった！畑の区画名はクロ・ベ ル・クロワでロワール川の右岸にあり 、レイナルドの白で唯一石灰土壌が広 がる！ワイン名はロワール川のRive Droite「右岸」から取った！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だ った！収量は40hL/haと春の遅霜と 日照りに見舞われたにもかかわらず 豊作だった！ピノグリ100%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 ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日～10月20日。収 量は35hL/haと例年並みだった。ワ インの味わいを重くしないようにガ メイの20%は全房で仕込んでいる！ 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う命名した！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

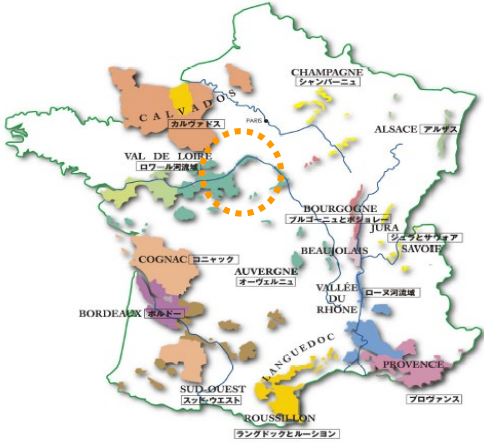

55.-5. VdF A Contre Courant 2021 ア・コントル・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2021 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2021 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ガメイ60%、カベルネフラン20%、 コー20%	品種	ピノノワール50%、 ピノムニエ50%	品種	60%カベルネフラン、コー、ガメイ、 20%ガスコン、ピノドニス、 シラー、ピノグリ、 20%ピノノワール、ピノムニエ
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齡	20年～38年	樹齡	41年平均	樹齡	8年～38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)
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12日～15日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	区画ごとに別々に仕込み ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間平均	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	ウッフムレット、 オックステールシチュー	マリアージュ (生産者)	ベキャスのロティトリュフソース、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある紫がかつたガ ーネット色。カシス、バラの花弁、ブ ラウンカルダモン、黒豆の香り。ワ インはしなやかかつコクのある果実 味が染み入るように優しく落ち着き があり、塩気のあるミネラル、キュ ートな酸、若いタンニンとのバランス が絶妙！	テイステイング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。 フランボワーズ、グロゼイユ、チェ リーのブランデー漬、粘土の香り。 ワインは芳醇かつ熟した艶やかな果 実味がジューシーで、優しくキュ ートな酸、スパイシーなミネラル、 繊細なタンニンの収斂味がきれいに 溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。 グロゼイユ、バラの花弁、ローズペ ッパー、ナツメグの香り。ワインは スマートかつコクのあるピュアな果 実味に旨味が詰まっていて、キュ ートな酸、鉱物的なミネラル、ほん のりビターで繊細なタンニンがきれ 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。収 量は霜とミルデューにより15hL/ha と減収だった！ワイン名のA Cont re 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 ₂ 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 霜とミルデューにより15hL/haと 減収だった！ワイン名のRive Dro ite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 ₂ 無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月30日。収 量は霜とミルデューにより15hL/ha と減収だった！ワイン名L'Insou mis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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 55	「Version.December-2023」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)	
 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 ＞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(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。 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 シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2020 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2020 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% 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 ファイバータンクで1ヶ月 & 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 ファイバータンクで1～6ヶ月	醗酵	自然酵母 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 供出温度:7℃	ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度:10℃	ワインの飲み頃	2023年～2038年 供出温度:10℃
テイスティングコメント	色合いは透明感のあるサーモンピンク。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！	テイスティングコメント	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を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！	テイスティングコメント	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を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 ₂ 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 ₂ 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・ベル・クロワで赤に隣接している。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

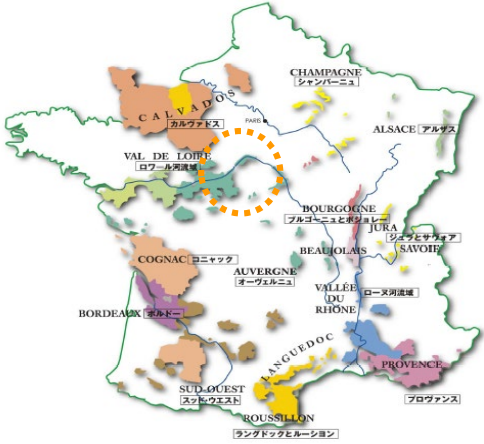

55.-9. VdF “O” 2021 オー(マセラシオン)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2022 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2020 ア・コントロール・クーラン(赤)	
品種	ピノグリ	品種	ガメイ70%、ピノノワール10%、 ピノムニエ10%、コー10%	品種	ガメイ30%、カベルネフラン30%、 コー20%、ピノノワール10%、 ピノムニエ10%
樹齡	18年	樹齡	21年～39年	樹齡	19年～37年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス(硅砂、硅石)
マセラシオン	ファイバータンクで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 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 ファイバータンクで2週間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トマトファルシ、 ホロホロ鳥とプルーンのココット焼き	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ロニヨンドヴォー、 ブッフブルギニオン	マリアージュ (生産者)	鹿のパテアンクルート、 ジゴダニョー、 牛のハラミステーキ、
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある赤みがかったオ レンジ色。イチゴ、ザクロ、プラム、タバ コの葉の香り。ワインは静謐かつフ ルーティーで染み入るようにまろやかな エキスをあり、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 く引き締める！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるガーネット色。ブ ルーベリー、小梅、バラの花弁、粘土の香 り。ワインはしなやかでみずみずしく口の中 でスツと溶けるよう優しい果実のコクがあり、 アフターにほんのりビターで滋味深いミネラ ル、若いタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。 ダークチェリー、バラの花弁、カカオ、タ バコの葉の香り。ワインは艶やかかつ 果実味がピロードのようにしなやかで、 キュートな酸、塩気のあるミネラル、繊 細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500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 ミルデューにより25hL/haと減収だっ た！ピノグリ100%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 ₂ 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 45hL/haと春の遅霜と日照りに見舞われ たにもかかわらず豊作だった！ワインの味わ いを重くしないようにガメイの20%は全房で 仕込んでいる！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 ことからこう命名した！SO ₂ 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日と長期に 渡った！収量は40hL/haと収量に恵ま れた！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 の間に位置付けされる！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！

55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2020 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2020 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ピノノワール50%、 ピノムニエ50%	品種	55%カベルネフラン、コー、ガメイ、 30%ガスコン、ピノドニス、 シラー、ピノグリ、 15%ピノノワール、ピノムニエ
樹齡	40年平均	樹齡	7年～37年
土壌	シリス混じりの 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 ファイバータンクで2週間	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	カエル腿肉のムニエル、 鴨とフォアグラのパイ包み焼き、 ルブロンションチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のポワレ、 黒ブーダン、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。 グロゼイユ、シャクヤク、フユメ、タバ コの葉の香り。ワインはチャミングかつ ピュアな果実味が染み入るように艶や かで、キュートな酸、鉱物的なミネラ ル、繊細なタンニンの収斂味が上品な 骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは濁りのある深いルビー色。ミュ ール、スマレ、バラの花弁、タバコの葉の香り。 ワインは柔らかくしなやかでコクのある ジューシーな果実味が染み入るように優し く、重心の低い酸、洗練されたミネラル、繊 細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込 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 早熟だった！収量は45hL/haと豊作に 恵まれた！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 ₂ 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 メイが一部春の遅霜に遭ったが、40 hL/haと 全体的に収量に恵まれた！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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞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・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・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。 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。

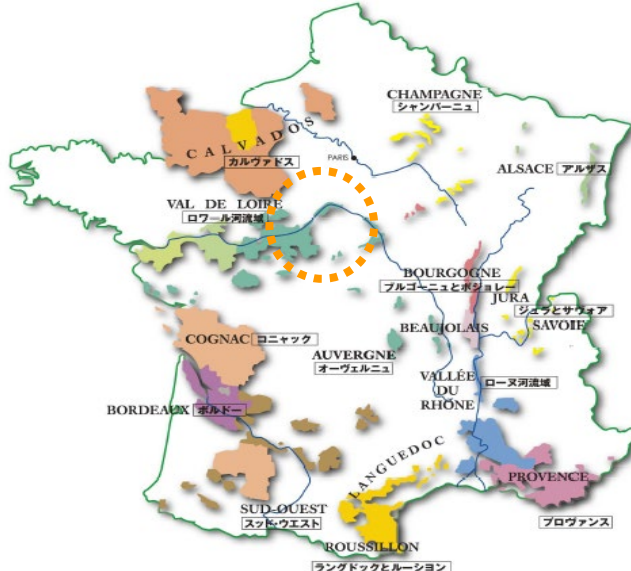

55.-8. VdF Pétillant Naturel 2019 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2019 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2019 リヴ・ドロワット(白)	
品種	ピノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン	品種	ムニユピノ40%、シャルドネ20%、ロモランタン10%、ソーヴィニヨンブラン10% 残り20%: シュナン、リースリング、ソーヴィニヨンロゼ	品種	シャルドネ
樹齢	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 ファイバータンクで3週間 &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 添加後瓶内で18ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで3～5週間	醱酵	自然酵母 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 (生産者)	グジェール、サーモン・ミキユイ、 ブルサンチーズ	マリアージュ (生産者)	マッシュルームパイ、ホタテのボワレ、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	カエル腿肉のソテー、 舌平目のムニエル、熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:10℃
テイasting コメント	フレッシュなイチゴやリュパープの香り やドライイチジク、カシューナッツなどの 還元的な香りもある。ワインはピュアかつ ミネラリーで、透明感のある優しいイチゴ のようなエキスを鉱物的に滋味深いミネラル と繊細な泡立ちがきれいに 溶け込む！	テイasting コメント	洋ナシの熟した白い果実やアカシアの甘い 香りにウィスキーのようなピート香が重なる。 ワインはピュアかつ上品でフィネスがあり、 透明感のあるまろやかなエキスを塩気のある タンのような旨味、鉱物的なミネラルがきれいに 溶け込む！	テイasting コメント	カリンやパイナップルの完熟したフルーツの 香りに栗やキャラメル、バニラなどの甘い 香りが重なる。ワインはピュアかつ芳醇で 透明感のある旨味の凝縮したエキスを、 繊細な酸とエッジの効いた鉱物的なミネラルが 骨格を形成する！
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！	収穫日はティラージュに使ったガメイが 2020年9月4日と早く、それ以外は2019 年9月8日～20日と前年とほぼ同じで、 収量も40hL/haと前年とほぼ同じだった！ 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ュ糖を使わず、ガメイ 2020年の発酵中のジュースを添加して いる！ガス圧4.6気圧。残糖は1.6g/Lの エクストラブリュット！SO ₂ 無添加！ノン 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 は前年とほぼ同じ、晩熟品種は前年よりも 1週間遅い！収量は春の遅霜と日照りに より25hL/haと前年に比べ40%減！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 ₂ 無添加！ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日と前年よりも10日早 い！収量は春の遅霜と日照りにより20 hL/haと30%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！畑の区画名 はクロ・ベル・クロワで赤に隣接してい る。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-4. VdF Atypique Rouge 2021 アティピック (赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2019 ア・コントル・クーラン (赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2019 リヴ・ドロワット (赤)	
品種	ガメイ70%、ピノワール10%、 ピノムニエ10%、コー10%	品種	ガメイ、30%、ピノムニエ30%、コー10%、 ピノワール20%、カベルネフラン10%	品種	ピノワール50%、 ピノムニエ50%
樹齡	20年～38年	樹齡	18年～36年	樹齡	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 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 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 ファイバータンクで2週間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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
マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚足のパン粉焼き、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのバテアンクルート、 三枚肉のポシェレンズママ添え、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 鴨とフォアグラのパイ包み、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズの明るい赤い果 実のシャクヤクの甘い香りが重なる。ワ インはピュアかつ艶やかで、ダシのよう な滑らかな旨味の溶け込むチャーミン グな果実味をほんのりピターで滋味深 いミネラル、若いタンニンの収斂味が引 き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実やバラ花卉の高貴 な香りに鉱石の香りが重なる。ワインは艶 やかかつエレガントでみずみずしく滑らか な果実味にコクがあり、鉱物的なミネラル、 控えめで重心の低い酸、ほんのりピターな タンニンの収斂味が骨格を形成する！	テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実にユーカリの清 涼感のある香りやキャラメルの甘い香りが 重なる。ワインはピュアかつチャーミン グで艶やかな果実味に染み入るような 旨味が溶け込んでいて、後からキメの細 かいタンニンの収斂味が骨格を形成す る！
希望小売価格	3,700円 (税込4,070円)	希望小売価格	4,200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 りも3～4週間遅い！収量は春の遅霜 により25hL/haと前年の半分以下だっ た！ワインの味わいを重くしないように ガメイの20%は全房で仕込んでいる！ 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 ことからこう命名した！SO ₂ 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日と前年とほぼ 同じ！収量は春の遅霜と日照りにより30 hL/haと前年に比べて30%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！ワイン的にはアティ ピックとランスミの間に位置付けされる！ SO ₂ 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日と前年に続 き早熟だった！収量は春の遅霜と日照 りにより20 hL/haと前年に比べて50%減 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 ₂ 無添 加！ノンフィルター！
55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2019 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、 30%ガスコン、ピノニス、 シラー、ピノグリ、 10%ピノワール、ピノムニエ				
樹齡	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 ファイバータンクで3週間				
熟成	古樽600L、228Lで30ヶ月				
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 牛肉のパヴェトリュフソース、 リエーブルアラロワイヤル				
ワインの 飲み頃	2023年～2043年 供出温度:16℃				
テイスティング コメント	カシスやミュールなどの黒い果実やスミ レやバラの花卉などの官能的な香り。 ワインはしなやかかつはっきりとしたス トラクチャーがあり、重心の低い酸、塩 気のあるミネラル、繊細なタンニンの収 斂味がコクのある果実味に溶け込みそ 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日と前年よ りも晩熟ブドウの収穫は4週間遅い！ 収量は春の遅霜と日照りにより20 hL/haと前年に比べて50%減だった！ 収量は40hL/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 ₂ 無添加！ノンフィル ター！				

VCN° 55			「Version.February-2022」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)	
 <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 ＞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 BTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニユー・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。 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 Pétillant Naturel 2018 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2018 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2018 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、ソーヴィニヨンブラン	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(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	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 ファイバータンクで1ヶ月 &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 添加後瓶内で15ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3～5週間	醗酵	自然酵母 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 ファイバータンクで2ヶ月
マリアーージュ (生産者)	マッシュルームのサラダ、 豚のリエト、牡蠣のアヒージョ	マリアーージュ (生産者)	アサリやホタテなどの貝料理、 シェーヴルチーズなど	マリアーージュ (生産者)	舌平目のムニエルなど白身魚の料理、 白カビチーズ全般
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃
テイasting コメント	イチゴ、アセロラ、リバーブのジャム、 オレンジの花、カシューナッツ、枝豆の 香り。ワインはシャープかつタイトで透 明感のあるまろやかなエキスを潮の風 味があり、心地よい苦みのある鉱物的 なミネラルと繊細な泡がきれいに溶け 込む！	テイasting コメント	黄リンゴやシトラスの爽やかな香りにア カシアやブリオッシュなどの甘い香りが 重なる。ワインはピュアかつまろやかで 透明感のあるエキスを塩気のあるダシ のような旨味があり、鉱物的で滋味豊 かなミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	グレープフルーツや白桃など白い果実 や柑橘系の香りにシトラス、モミの木、 白い花などの爽やかな香りが重なる。 ワインは限りなくピュアで、透明感のあ るふくやかなエキスが染み入るように優 しく、滋味深いミネラルと控えめで重心 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 2019年9月17日、それ以外は2018年9 月5日、20日。収量は40hL/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 はシュ糖を使わず、ガメイ2019年の発 酵中のジュースを添加している！ガス 圧4.3気圧の完全辛口！SO ₂ 無添加！ 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 15日。収量は40hL/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 ₂ 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30 hL/ha。 2017年は一部霜に当たったが、左岸の 畑よりも被害は少なかった！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・ベル・クロワで赤に隣 接している。SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

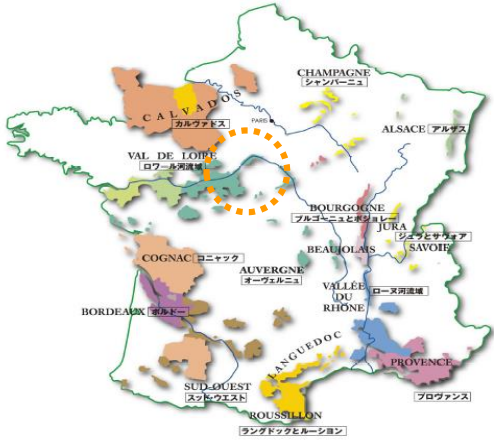

55.-9. VdF “O” 2020 オー(マセラシオン)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2020 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2018 ア・コントル・クーラン(赤)	
品種	ピノグリ	品種	ガメイ70%、 ピノワール10%、 ピノムニエ10%、コー10%	品種	ピノムニエ30%、ピノワール30%、 ガメイ20%、カベルネフラン20%
樹齢	17年	樹齢	19年～37年	樹齢	17年～35年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	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 ファイバータンクで3週間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	ラト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 (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 (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 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16℃
テイasting 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リスパ ィ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 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 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 び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 ₂ 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 う命名した！SO ₂ 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 ₂ 無添加！ノン フィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2018 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2018 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)			
品種	ピノワール50%、 ピノムニエ50%	品種	50%カベルネフラン、コー、 20%ピノワール、ピノムニエ、 30%ガメイ、ガスコン、シラー、 ピノニス、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 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 ファイバータンクで3週間	醗酵	自然酵母 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 (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 (生産者)	野ウサギなどのジビエや羊料理など		
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃		
テイasting 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 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。 ワインは上品かつまろやかなコクにフィ 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年はドメヌス史上一番早い収穫 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・ペ ル・クロワで白に隣接している。SO ₂ 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 にシラーとピノニスがアッサンブラ 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、反抗的な人 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 ₂ 無添加！ノンフィル ター！		

VCN° 55	「Version.March-2021」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)																						
	 地図提供: フランス食品振興会	<table><tr><td>生産者</td><td>Reynald HÉAULÉ</td></tr><tr><td>国＞地域＞村</td><td>フランス＞ロワール＞オルレアン ＞クレリ・サン・タンドレ</td></tr><tr><td>AOC</td><td>VdT</td></tr><tr><td>歴史</td><td>オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニユー・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。</td></tr><tr><td>気候</td><td>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。</td></tr><tr><td>畑総面積</td><td>5 ha</td></tr><tr><td>農法</td><td>ビオロジック</td></tr><tr><td>収穫方法</td><td>100%手摘み、畑で選果</td></tr><tr><td>ドメヌのスタッフ</td><td>1人(季節労働者2人)</td></tr><tr><td>趣味</td><td>読書、料理</td></tr><tr><td>生産者のモットー</td><td>ユニークであること。 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。</td></tr></table>	生産者	Reynald HÉAULÉ	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞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・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニユー・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
生産者	Reynald HÉAULÉ																						
国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞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・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニユー・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。 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 Pétillant Naturel 2017 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2017 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2017 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%ムニユピノ、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 ファイバータンクで2ヶ月 &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 添加後瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽600L、228Lで30ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	マッシュルームのサラダ、 豚のリエット、 牡蠣のアヒージョ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のオムレツ、 マトウダイのポワレ、 ヴァランセチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテのクリーム煮、 舌平目のムニエル、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	イチゴ、アセロラ、リュバーブのジャム、オレンジの花、カシューナッツ、枝豆の香り。ワインはシャープかつタイトで透明感のあるまろやかなエキスを潮の風味があり、心地よい苦みのある鉱物的なミネラルと繊細な泡がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	アブリコット、ニワトコの花、ジェネピ、タルトタタン、ピート、キャラメル、ヨーグルト、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつ凝縮したダシのような旨味エキスにはっきりとした輪郭があり、鉱物的なミネラルと骨格のある酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カリン、洋ナシ、ニワトコの花、栗、麦わら、サブレ、キャラメル、潮の香り。ワインはピュアかつふくよかで、透明感のあるまろやかなエキスを塩気のある凝縮した旨味と緻密でチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	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！	収穫日はティラーージュに使ったガメイが2018年9月5日、それ以外は2017年9月10日。収量は霜の被害により25 hL/haと減収！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、ティラーージュにはショ糖を使わず、ガメイ2018年の発酵中のジュースを添加している！ガス圧4.4気圧の完全辛口！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は霜の被害により25 hL/haと減収！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 ₂ 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30 hL/ha。2017年は一部霜に当たったが、左岸の畑よりも被害は少なかった！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・ベル・クロワで赤に隣接している。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-9. VdF “O” 2019 オー(マセラシオン)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2019 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2017 ア・コントル・クーラン(赤)	
品種	ピノグリ	品種	70%ガメイ、10%ピノノワール、 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、 20%ピノムニエ
樹齡	16年	樹齡	18年～36年	樹齡	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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽228Lで18ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリアーージュ (生産者)	夏野菜とハムのゼリー寄せ、 ソーセージとレンズ豆の煮込み、 ピエドコション	マリアーージュ (生産者)	鴨のムース、 マグレドカナール、 カマンベールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ウッフアンムレット、 野鳩のロティサルミソース 仔牛のレバーソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	アセロラ、ザクロ、梨、シャクヤク、桃の 花、ボンボン、桜餅、ソーダー水の香り。 ワインは静謐かつフルーティーで透明 感のあるふくよかなエキ스가染み入るよ うに優しく、後から心地よいスパイシー なミネラルが優しく口に広がる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、プルーン、ミュールの ジャム、ピート、モミの木、甘草、タバコ の葉、鉱石の香り。ワインは滑らかかつ 艶のある果実味にコクと塩気のある凝 縮した旨味が詰まっていて、滋味深いミ ネラルと重心を支える酸がじわっと口に 広がる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュールのジャム、スミ レ、バラの花弁、カシスの芽、メントー ル、ピート、黒鉛の香り。ワインは艶や かかつ凝縮した果実味に上品なコクが あり、重心の低い酸、鉱物的なミネラ ル、ほんのりビターなタンニンが骨格を 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 ノグリ100%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 ₂ 無添加！ 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 量は霜の被害により20 hL/haと減収！ 清涼感を出すためにガメイの30%はマ セラシオンせず直接プレスした！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 ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月25日、10月20日。収量は 30 hL/ha。2017年は霜の影響によりピ ノノワールが少なかったため、代わりに カベルネフランをアッサンブラージュし 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！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2017 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2017 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	50%ピノノワール、50%ピノムニエ	品種	50%カベルネフラン、コー、 30%ピノノワール、ピノムニエ、 20%ガメイ、ピノグリ、ガスコン
樹齡	37年平均	樹齡	33年
土壌	シリス混じりの 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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間
熟成	古樽600L、228Lで30ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽600L、228Lで30ヶ月 ファイバータンクで2ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨とフォアグラのパテアンクルート、 骨付き仔羊のロースト、 トリュフ入りブリーチーズ	マリアーージュ (生産者)	セツプ茸のオムレツ、 ロニョンドヴォー、 野ウサギのシヴエ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ミュール、グリオット、バラの花弁、甘 草、ブラックチョコレート、タバコの葉の 香り。ワインはスマートでストラクチャー があり、コクのある艶やかな果実味に骨 格のある酸、塩気のある筋肉質なミネラ ル、キメの細かいタンニンが優しく引き 締める！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、バラの花弁、 クローブ、ブラウンカルダモン、タバコの 葉の香り。ワインは滑らかかつ艶のある コクとフィネスがあり、凝縮した果実味に 骨格のある酸、洗練されたミネラル、キ メの細かいタンニンがきれいに溶け込 む！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は45 hL/ha。 2017年は左岸が霜に遭ったが右岸は ほとんど被害がなかった！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 ₂ 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。 収量は霜の被害により25 hL/haと減 収！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 ₂ 無 添加！ノンフィルター！

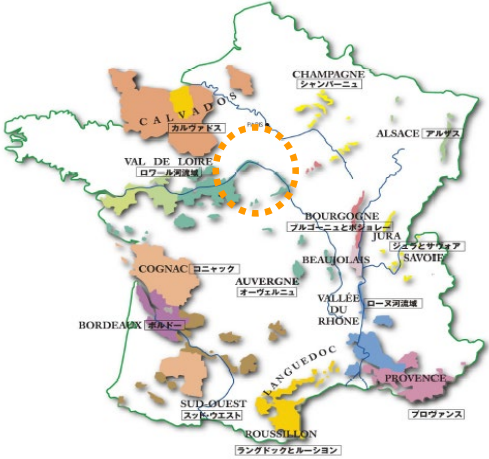

VCN° 55			「Version.December-2019」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>			生産者	Reynald HÉAULÉ
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞クレリ・サン・タンドレ
			AOC	VdT
			歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオン・BTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュー・サン・ジョルジュ・ドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った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。 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 Pétillant Naturel 2016 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2016 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2016 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)	
品種	ピノノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコ、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(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	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 ファイバータンクで3ヶ月 & 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 添加後瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	ゲージェール、 鴨のリエット	マリアージュ (生産者)	タケノコのホイル焼き、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	スズキの塩釜焼き、 クロタンドシャビニールチーズ
マリアージュ (日本向け)	タラモサラダのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	カリフラワーとジャガイモのソテー コリアンダー風味	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイasting コメント	イチゴ、リュバブのジャム、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 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 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ュ糖を使わず、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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-9. VdF “O” 2018 オー(マセラシオン)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2018 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2016 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、 ピノムニエ、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	15年	樹齢	17年～35年	樹齢	14年～19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 ファイバータンクで3週間	醱酵	自然酵母 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 古樽で3ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	ポークジンジャー、 カナルラケ	マリアージュ (生産者)	豚のグラトン、 豚バラ肉のコンフィ	マリアージュ (生産者)	ジビエのパティアンクルート、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	干し柿のタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	芽キャベツの素揚げ	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとアンディーブのグラタン
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16℃
テイスティング 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、ペッコウ飴、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 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 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OI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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2016 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2016 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、 カベルネフラン、コー、 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 石灰質・粘土質	土壌	シリス(硅砂、硅石)		
マセラシオン	スミマセラシオン 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 (生産者)	鴨のムース、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレ、 リードヴォーとセップ茸のフリカッセ		
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト		
ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:16℃		
テイスティング 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 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している。SO ₂ 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、反抗的な人間」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 ₂ 無添加！ノンフィルター！		

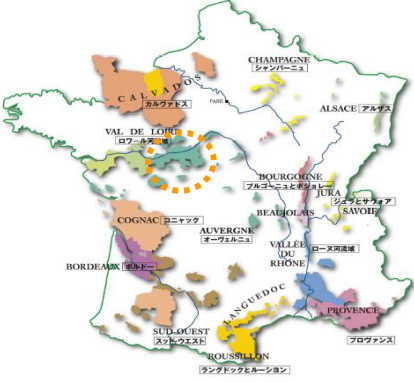

VCN° 55

「Version.December-2018」
レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞オルレアン ＞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	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。 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。

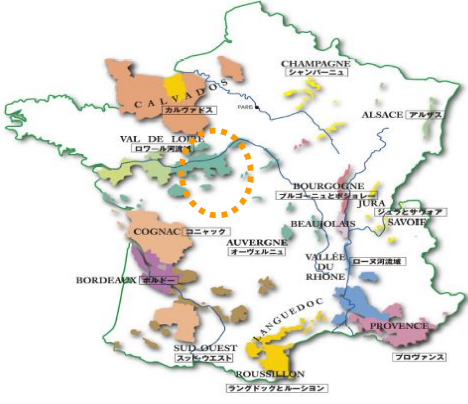

55.-8. VdF Petillant Naturel 2015 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2015 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2015 テール・ド・シリス(白)	
品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン、ガメイ、ピノグリ、ムニュピノ	品種	シャルドネ	品種	ムニュピノ、ソーヴィニオン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン
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 ファイバータンクで6ヶ月 & 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年の発酵中のムニュピノを 添加後瓶内で13ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	蟹とホタテのタンパル仕立て、 パテアンクルート	マリアージュ (生産者)	ホタテのカルパッチョ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	アサリとキノコの白ワイン蒸し、 ブイヤベース
マリアージュ (日本向け)	アボガドとトマトのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鯛のアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	イカのソテー カルダモンとレモンのアクセント
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	アセロラ、ザクロ、リュパープ、スイカズラ、ユーカリ、鉾石の香り。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鉾物的なミネラルが上品に引き締める！	テイスティング コメント	黄リンゴ、シトラス、ニワトコの花、ミスク、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스가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！	テイスティング 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ュピノが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ョ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 ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は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 ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

55.-4. VdF Atypique Rouge 2017 アティピック(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2015 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワ クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2015 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ガメイ、ピノワール、 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、 カベルネフラン、コー、 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(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)
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	スマセラシオン 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
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで4ヶ月 古樽で4ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月	熟成	古樽で30ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 豚足のグリエ	マリアージュ (生産者)	鹿のパテドカンパーニュ、 ルブションチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のポワレボルドー風、 ベキヤスのロティトリュフソース
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ エスニック風味	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	アンディーブとハムのグラタン
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	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스가優しく口の中に染み入る！	テイステイング 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 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 55		「Version.December-2017」 レイナルド・エオレ(Réynald HEAULÉ)	
 <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＞オルレアン ＞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(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	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。 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 Pétillant Naturel 2015 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(白泡)		55.-8. VdF Pétillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rosé ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2014 Clos Belle-Croix 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、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコ、ガメイ、ピノグリ、ムニユピノ	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(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	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 ファイバータンクで3ヶ月 &古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 &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 添加後瓶内で6ヶ月	二次発酵・熟成	2014年の発酵中のムニユピノを添加後瓶内 で18ヶ月	醗酵	自然酵母 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
マリアーージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し、 ホタテのカルパッチョ	マリアーージュ (生産者)	スモークサーモン、 蟹のトマトファルシ	マリアーージュ (生産者)	牡蠣のコンソメジュレ添え、 タラのポワレきのこバターソース
マリアーージュ (日本向け)	アンチョビとシェーヴルチーズの タルティーヌ	マリアーージュ (日本向け)	海老のベニエ	マリアーージュ (日本向け)	芽キャベツと帆立のコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃
テイスティング 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を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！	テイスティング 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！	テイスティング 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、の香り。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をスレンダーな酸、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 ₂ 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ユピノが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 ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！

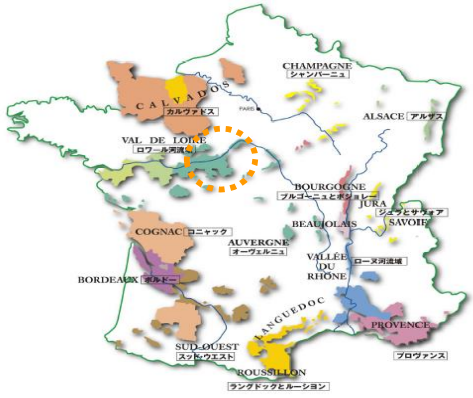

55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2014 テール・ド・シリス(白)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2016 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant 2015 ア・コントル・クーラン(赤)	
品種	ムニユピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノ グリ、ロモランタン	品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー
樹齢	19年	樹齢	15年～20年	樹齢	14年～19年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)
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 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 (生産者)	アウビのバターソーテ、 ホロホロ鳥の栗入りファルシ	マリアージュ (生産者)	グジェール、 リエット	マリアージュ (生産者)	若鶏とセップ茸のパロティース、 豚フィレ肉のアルロネーズ風
マリアージュ (日本向け)	マッシュルームと胡桃のサラダ	マリアージュ (日本向け)	カブと生ハムのバルサミコ和え	マリアージュ (日本向け)	エリンギのエスカルゴバター焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	黄桃、アブリコット、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を線の細い酸、繊 細でキメの細いミネラルがきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	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스가優しく口の中に染 み入る！	テイスティング 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無 添加！ノンフィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2014 Clos Belle-Croix リヴ・ドロットワ クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2014 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、ガスコン		
樹齢	34年平均	樹齢	30年		
土壌	シリス混じりの 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 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 (生産者)	ウサギのトマト煮込み、 仔牛のロティ黒ラッパ茸ソース	マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのパイ包み、 ベキヤスのロティサルミソース		
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ	マリアージュ (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 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15℃		
テイスティング コメント	グロゼイユ、リュバーク、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！	テイスティング コメント	グリオット、ブルーノ、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 名前前で白に隣接する。SO ₂ 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 ₂ 無添加！ノンフィルター！		

「Version.December.2016」 レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)		
 <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 ＞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・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	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。 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.-2. VdF Rive Droite Blanc 2012 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)		55.-3. VdF Terre de Silice 2012 テール・ド・シリス(白)		55.-4. VdF Atypique 2015 アティピック(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ムニユ ピノ、ロモランタン	品種	ピノノワール、ピノムニエ、 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	シリス混じりの 石灰質・粘土質	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	なし	マセラシオン	ファイバータンクで1週間
醗酵	自然醗母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然醗母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然醗母で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 (生産者)	スズキのバイ包み焼き、 シャウルスチーズ	マリージュ (生産者)	真鯛のボワレレモンバターソース、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリージュ (生産者)	プレス鶏のパロティース、 リードヴォーのソテー
マリージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース	マリージュ (日本向け)	甘エビとデコボンのマリネ ディル風味	マリージュ (日本向け)	パクチーとエシャロットの肉餃子
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、シトラス、西洋ニトコ、 ピスタチオ、ハチミツの香り。ワインはふくよ かかつ旨味がたっぷり詰まっていて、細く伸 びのある酸と塩辛い洗練されたミネラルが 味わいにメリハリを与える！	テイスティング コメント	クエッチ、白桃、梨、アーモンドの花、シトラ ス、キャラメル、粘土の香り。ワインはピュア かつ上品で、塩辛く感じるくらいの旨味エキ スと線の細い酸、キメの細かくチョーキーな ミネラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	フランボワーズ、ザクロ、オレンジ、シャクヤ クの花、甘草、レモングラス、メントールの香 り。ワインはピュアかつエキスを透明感があり、 ダシのような旨味と繊細なミネラルが優し 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 18 hL/haと例年の40%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。ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月20日、10月20日、21日。収量 は霜の被害により15 hL/haと例年の50% 減！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！ノンフィルター！SO ₂ 無 添加！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日、28日。収量は40 hL/ha。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 ことから命名した！ノンフィルター！SO ₂ 無添 加！

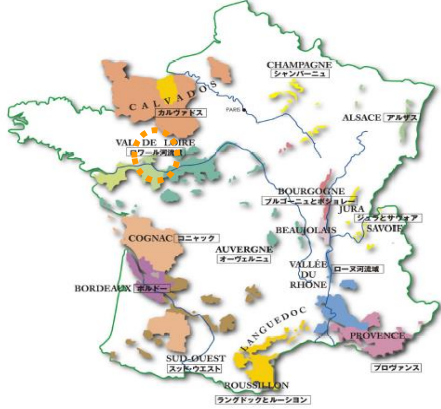

55.-5. VdF A Contre Courant 2014 ア・コントロール・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2012 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2011 ランスミ・デュ・ヴィラージュ(赤)	
品種	ピノワール、ピノムニエ、ガメイ、コー	品種	ピノワール、ピノムニエ	品種	ピノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガメイ、ピノグリ、ガスコン
樹齢	13年～18年	樹齢	32年平均	樹齢	27年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	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	スミマセラシオン 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2週間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	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 (生産者)	アーティチョーク、 ウズラのハーブロースト	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のロースト、 エボフステーキズ	マリアージュ (生産者)	ビーツのロースト、 兎とフォアグラのガランティース
マリアージュ (日本向け)	牛肉と青梗菜の山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と大根の 軽い赤ワインヴィネガー煮	マリアージュ (日本向け)	サバのスモークとレンズ豆のサラダ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイステイング 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を洗練されたミネラルに一体感がある！	テイステイング 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 コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 無添加！

55.-1. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル 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、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
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 ファイバータンクで4週間 & 古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 & 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 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 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 (生産者)	アサリの白ワイン蒸し マトウ鯛のボワレ	マリアージュ (生産者)	アボガドとサーモンのマリネ、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	イカのフリット レモンガラスとナンブラーソース	マリアージュ (日本向け)	赤ピーマンの海老ファルシ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃
テイステイング 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 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、ローズベッツパーの香り。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 ₂ 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 ₂ 無添加！

VCN° 55			「Version.October-2015」 レイナルド・エオレ(Reynald HEAULE)	
 <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 ＞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・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。 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させる。

55.-1. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(白泡)		55.-8. VdF Petillant Naturel 2013 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ピュル(ロゼ泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2011 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット 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 石灰質・粘土質
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &古樽で1年熟成	一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで4週間 &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 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 添加後瓶内で6ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	小魚のフリット、 マトウ鯛のボワレ	マリアージュ (生産者)	アボガドと海老のサラダ、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	カワカマスのブルブランソース、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	アンディーヴのグラタン	マリアージュ (日本向け)	スモークサーモンのマリネ	マリアージュ (日本向け)	ホタテとネギのソテー
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:10℃
テイasting 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asting コメント	とれたてのイチゴ、リウバブ、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！	テイasting 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、旨味のぎゅー詰まっ 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 ₂ 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 ₂ 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 ₂ 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 テール・ド・シリス(白)		55.-4. VdF Atypique Rouge 2014 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2012 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 ピノ、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	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	スミカルボニック ファイバータンクで5日間	マセラシオン	スミカルボニック 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 (生産者)	芽キャベツのベニエ、 クロタンドシャヴィニオルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 ズッキーニの花のベニエ	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	ボトフ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	メロン、スイカの皮、西洋ニワトコ、パニラ ビーンズ、焼き栗、ウイスキー、火打石の香 り。ワインはピュアかつミネラリーで、ダシの ように透き通ったエキースと緻密で塩辛いくら 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 コメント	ネクタリン、ジュニパーベリー、ハイビスカ ス、バラ、ジンジャーの香り。ワインはピュア かつ艶やかで、透明感のあるフレッシュな果 実味とチャーミングな酸とのバランスが良く、 バラのようなフレーバーが細かいミネラルの 旨味に溶け込む！	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、スミレ、ジャズミン ティー、ピーツ、キャラメルの香り。ワインは ピュアで輝きと透明感があり、みずみずしく 澄んだ果実味にチャーミングな酸と洗練され 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 は30 hL/ha。100%シリスの土壌から出来上 がるワインはピュアな味わいが特徴！醸造 は早熟なブドウ、晩熟なブドウとに分けて仕 込み、熟成途中でブレンドしている！SO ₂ は マロ後、スーティラーージュ後、瓶詰め後で計 20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日、26日、10月24日、25 日。収量は40 hL/ha。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 ₂ 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 は20 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！アティピックとの違いは、長期熟成であ り、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！SO ₂ はマロ後 に計5 mg/L。ノンフィルター！
55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2011 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2010 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、ガスコン		
樹齢	31年平均	樹齢	26年		
土壌	シリス混じりの 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 (生産者)	フォアグラのソーテ、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ジゴダニョー		
マリアージュ (日本向け)	鴨のラズベリーソース	マリアージュ (日本向け)	レバーとキノコのバターソーテ		
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃		
テイステイング コメント	ダークチェリー、グレープフルーツ、スミレ、メ ントール、カカオ、甘草、マッシュルームの香 り。ワインは女性的で上品な輪郭とフィネス があり、滑らかな果実味とじわつと染み入る 艶やかな酸、洗練されたミネラルとのバラン スが絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、桜桃、スミレ、アロ エ、タバコの葉、シナモン、コーヒー豆の香 り。ワインはスマートかつ骨格が整ってい て、旨味の詰まった艶やかな果実味を上品 な酸と緻密なミネラル、優しいタンニンがバ 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 畑名。SO ₂ はマロ後、スーティラーージュ後、瓶 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 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。 エチケットの黒い羊は英語の慣用句で「(村 の中の)厄介者」、ランスミのメタファーであ る！SO ₂ はマロ後、スーティラーージュ後、瓶 詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター！		

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Reynald HEAULE
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン >クレリ・サン・タンドレ
	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 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・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。 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 Silice en Bulles ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(白泡)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2010 Clos Belle-Croix リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(白)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2010 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、 ピノムニエ、ピノワール、コー	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ、ロモランタン、ソーヴィニヨンブラン、 ムニユピノ、ピノグリ
樹齢	15年	樹齢	25年	樹齢	15年
土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壌	シリス(珪砂、珪石)
一次発酵・熟成	自然酵母 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 添加後瓶内で29ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 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 (生産者)	アンドウイェットのグリエ、 カマンベール	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 クロタンドシャビニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	ウナギの燻製エストラゴンソース、 ヴァランセチーズ
マリアージュ (日本向け)	ズッキーニのグリルと生ハム	マリアージュ (日本向け)	イカとアスパラの炒め物	マリアージュ (日本向け)	生牡蠣
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	スモモ、青梅、ハチミツの香り。ワインはタイト かつドライで、繊細な泡立ちとキレのある 硬質なミネラルとのバランスが良く、アフター にオレンジピールのような心地よい苦みが 残る！	テイスティング コメント	ドライアプリコット、パイナップルの汁、シトラ ス、杉の木の香り。ワインはピュアかつふく よかでフィネスがあり、細く伸びやかな酸と しよっぱいくらいのミネラル、ぎゅっしり詰まった エキ스가きれいに同調する！	テイスティング コメント	レモン、リュパープ、レーズンパンの香り。ワ インは上品で洗練感があり、ピュアなエキ スと細く伸びのある酸とのバランスが良く、後 からチョークのような緻密なミネラルがゆっく 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 35hl/ha。残糖は0g！一度完全発酵を終えた 2010年のワインに、発酵中の2011年のブド ウジュースを加えて泡を作った。瓶内2次発 酵のペティアンナチュレル！ノンフィルター、 SO2無添加！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25hl/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。 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 15hl/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！ノンフィルター！

55.-4. VdF Atypique Rouge 2011 アティピック(赤)		55.-5. VdF A Contre Courant Rouge 2011 ア・コントル・クーラン(赤)		55.-6. VdF Rive Droite Rouge 2010 Clos Belle-Croix VdF リヴ・ドロワット クロ・ベル・クロワ(赤)	
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	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(珪砂、珪石)	土壌	シリス(珪砂、珪石)	土壌	シリス混じりの 石灰質・粘土質
マセラシオン	スマカルボニック 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 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 (生産者)	牛肉のプロシェット、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エボワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚の角煮	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン	マリアージュ (日本向け)	ボーチドエッグとキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、梅、ペッコウ飴の 香り。ワインはスマートで、柔らかな果実味 に緻密なミネラルとチャーマーミングな酸、やさし いタンニンの収斂味が同調し、そのままきれ いに喉を通り抜ける！	テイスティング コメント	グリオット、フランボワーズ、バラの花弁、 セージ、ブラリーヌの香り。果実味がピュア かつエレガントで、チャーマーミングな酸と細かい ミネラルの収斂味とのバランスが良く、やさし い旨味エキ스가口に染み入る！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、カカオ、甘 草、メントールの香り。ワインはエレガントか つフィネスがあり、ピュアで艶やかな果実味 にチャーマーミングな酸、旨味の集約されたミネ 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 30hl/ha。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！ 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 30hl/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、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！	ちなみに！	収穫日は9月17日、20日。収量は20hl/ha！ 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！
55.-7. VdF L'Insoumis du Village Rouge 2009 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、 ガメイ、カベルネフラン、コー、 ピノグリ、ガスコン				
樹齢	25年				
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				
醱酵	自然酵母で1ヶ月				
熟成	古樽で30ヶ月				
マリアージュ (生産者)	鹿と黒トリュフのパテ、 牛のタルタルステーキ				
マリアージュ (日本向け)	鶏砂肝と黒オリーブのソテー				
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:17℃				
テイスティング コメント	グリオット、ミュール、カカオ、コーヒー豆、微 かに柑橘系の香りもある。ワインはミネラ リーで筋肉質かつ洗練された感があり、細 かく繊細なタンニンと伸びのある酸が味わい 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 30hl/ha。ワイン名L'Insoumisは「権力などに 従わない人間」という意味があり、エチケッ トの白羊の中の黒羊は「変わり者で群れない」 自身のある種の信念を表している！ ノンフィルター！				