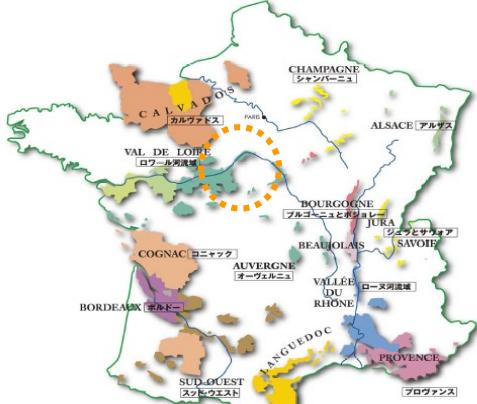
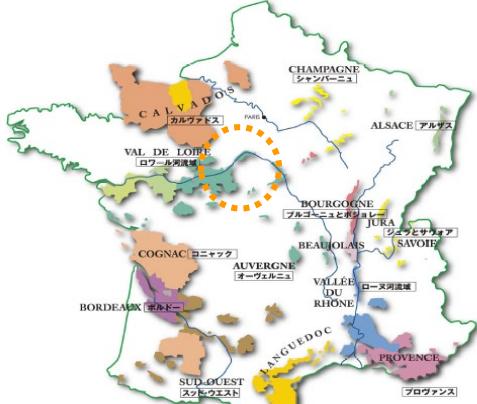


「Version.January-2026」
レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)



地図提供:フランス食品振興会

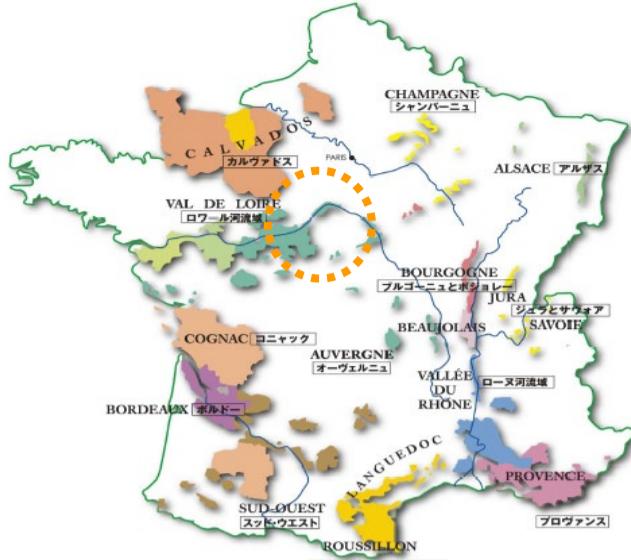


 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	生産者 Reynald HÉAULÉ 国>地域>村 フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ AOC VdT
	歴史 オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
	気候 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のが特徴。
	畠総面積 4ha 農法 ビオロジック 収穫方法 100%手摘み、畠で選果 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。 ブドウのもみ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・ビュル(白泡)		55.-8. VdF Silice en Bulles Rose 2022 シリス・アン・ビュル(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、ムニュピノ、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15%、ムニュピノ15%、ソービニヨンブラン30%、シャルドネ20%、残り20%:シャン、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(硅砂、珪石)	土壌	シリス(硅砂、珪石)	土壌	シリス(硅砂、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 アッサンブランジュ	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	醸酵	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、スマーカ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°C	ワインの 飲み頃	2026年~2031年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	透明感のある濃い黄金色。カリン、ベックウ館、タルトタタン、カシューなツツの香り。ワインはタイトかつ泡立ちに勢いとケレがあり、熟成風味のある凝縮したエキスを塩気のある鋭敏的なミネラル、シャープな酸が引き締める！	テイスティング コメント	透明感のある黄金がかったサーモンピンク色。ビワ、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。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！	テイスティング 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ョ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！キュヴェ名通り、100%シリスの土壤のブドウをアッサンブラン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、晚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ンジュしている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日~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%シリスの土壤のブドウをアッサンブラン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、晚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ンジュしている！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-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%
樹齢	36年	樹齢	20年	樹齢	20年~39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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで21日間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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°C	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:16°C
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、ブリオッシュ、キャラメルの香り。ワインはピュアかつ透明感のある凝縮した昆布だしのようなエキスが染み入るよう滑らかでフルーティがあり、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カ。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。ワインはピ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カ。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！畠の区画名はクロ・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・ヴィラージュ(赤)	
品種	ガメイ30%、カベルネフラン20%、 コ-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-、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%
樹齢	21年~39年	樹齢	42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 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14日~21日間	マセラシオン	ス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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間平均	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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)	黒ラッパ茸とジロール茸のソテー、 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)	牛肉のカルバッチョ、 牛フィレ肉のロッシニ風
ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2026年~2041年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2026年~2041年 供出温度:18°C
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、シソの香り。ミディアムボディ。ワインはしなやかかつピ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、ブラン、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レイスクがあり、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、ローズペッパー、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、ほんのリ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、レイナルドの赤の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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！



地図提供:フランス食品振興会

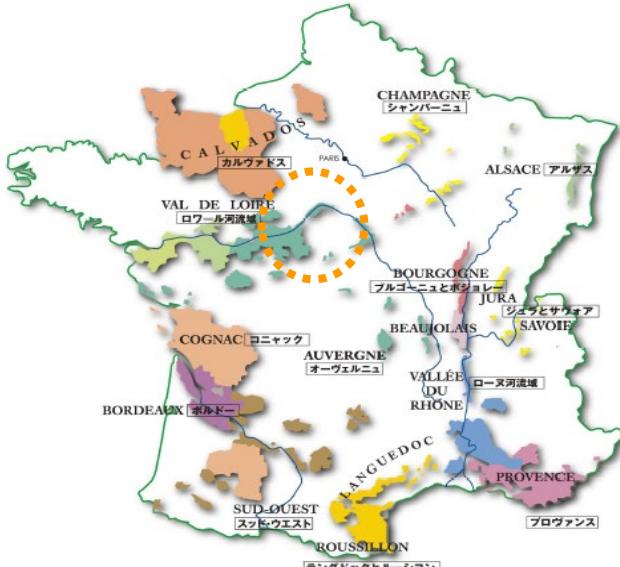


	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ
	AOC	VdT
	歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
	気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。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。
	畠総面積	4ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	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.-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、ムニュピノ、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%、ムニュピノ25%、ソーヴィニヨンブラン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 アッサンブランジュ	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	醸酵	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、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	タケノコの素焼き、 サーモンのソテー・ディルソース	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ヨルチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:10°C
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、カシーナツ、ベックウ 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に塩気のある 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、キリっと引き締まった塩味ある エキスにシャープな酸、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っしり詰 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つ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 ショ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ョ糖を使わず、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ンジュして 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、 晚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ンジュしてい 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%
樹齢	35年	樹齢	19年	樹齢	22年～40年
土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月	醸酵	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°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C
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、 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、塩気のあるチョーキーなミネ ラルが上品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるオレンジがかったル 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！	テイスティング 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、ほんのリ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日と晚熟だった！収量 は霜とミルデューにより20hL/haと減収 だった！畠の区画名はクロ・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%
樹齢	20年～38年	樹齢	41年平均	樹齢	8年～38年
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間平均	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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)	ウッフルレット、 オックスステールシチュー	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°C	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある紫がかったガ ーネット色。カシス、バラの花弁、プラウン 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！	テイスティング 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 デー漬け、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 細なタンニンの收敛味がきれいに溶け込 む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。グ ロゼイユ、バラの花弁、ローズベッ 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、ほんのリ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 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 Droiteは「右岸」という意味で、レイ ナルドの赤の畠で唯一ロワール川の右岸に あることから命名された！畠の区画名はク 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'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！



地図提供:フランス食品振興会



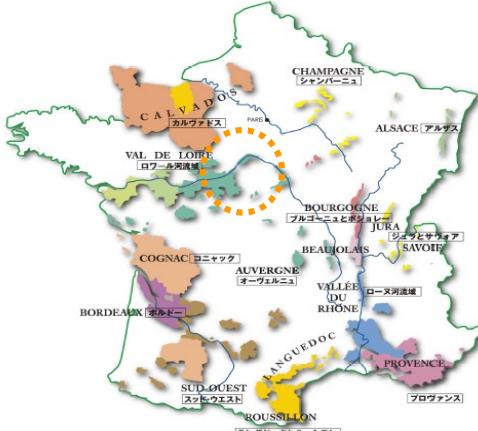
	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ
	AOC	VdT
	歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
	気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。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のが特徴。
	畠総面積	5 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	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
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1~6ヶ月	醸酵	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、アンコウのメダイヨン、カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	アワビのステーキ、若鶏のシーブレームソース、シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:10°C
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つた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、キャラメルの香り。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 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%シリスの土壤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、レイナルドの白の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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%
樹齢	18年	樹齢	21年~39年	樹齢	19年~37年
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間	醸酵	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、 ホロホロ鳥とブ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、 ブッフルギニヨン	マリアージュ (生産者)	鹿のパテアンクルート、 ジゴダニヨー、 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°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:16°C
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ッ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、若いタンニンの收敛味が残る！	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ビ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マ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 ランスマ・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
樹齢	40年平均	樹齢	7年~37年
土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間	醸酵	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°C	ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:16°C
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、フュメ、タバコの葉の香り。ワインはチャー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、繊細なタンニンの收敛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、繊細なタンニンの收敛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、レイナルドの赤の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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！

「Version.January-2023」
レイナルド・エオレ(Reynald HÉAULÉ)



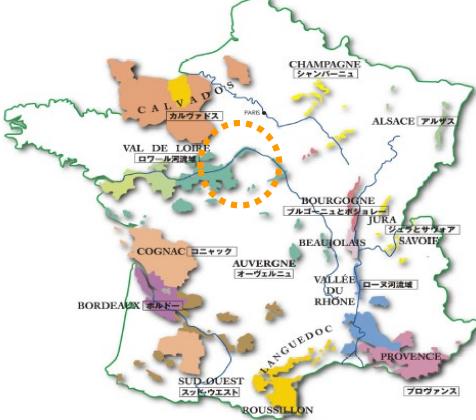
地図提供:フランス食品振興会



	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・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・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。
	畠総面積	5 ha
	農法	オーガニック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	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。

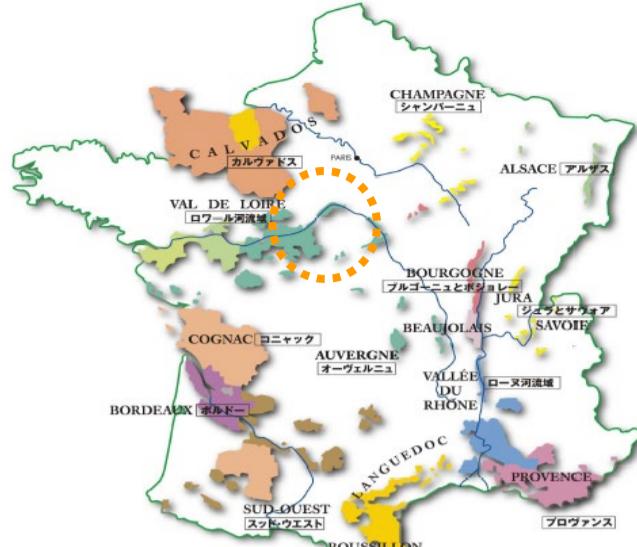
55.-8. VdF Pétillant Naturel 2019 Silice en Bulles Rose ペティアン・ナチュレル シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)		55.-3. VdF Terre de Silice Blanc 2019 テール・ド・シリス(白)		55.-2. VdF Rive Droite Blanc 2019 リヴ・ドロワット(白)	
品種	ピノノワール、ガメイ、ピノムニエ、カベルネフラン、ガスコン	品種	ムニユピノ40%、シャルドネ20%、ロモランタン10%、ソーヴィニヨンブラン10% 残り20%: シュナン、リースリング、ソーヴィニヨンロゼ	品種	シャルドネ
樹齢	24年~37年	樹齢	5年~24年	樹齢	33年
土壌	シリス(珪砂、硅石)	土壌	シリス(珪砂、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	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3~5週間	醸酵	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、サーモンのミキュイ、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、ホタテのポワレ、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°C	ワインの飲み頃	2023年~2033年 供出温度:9°C	ワインの飲み頃	2023年~2038年 供出温度:10°C
テイスティングコメント	フレッシュなイチゴやリュバーブの香りやドライイチジク、カシューナ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に鉱物的で滋味深いミネラルと繊細な泡立ちがきれいに溶け込む！	テイスティングコメント	洋ナシの熟した白い果実やアカシアの甘い香りにウイ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に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	カリん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があり、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ョ糖を使わず、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、晚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、晚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プサンブレージュしている！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20hL/haと30%減！ワイン名のRive Droiteは「右岸」という意味で、レイナルドの白の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・ペル・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%、ピノノワール20%、カベルネフラン10%	品種	ピノノワール50%、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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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)	ウサギのパテアンクルート、三枚肉のポシェレンズマメ添え、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°C	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:16°C
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ビターで滋味深いミネラル、若いタンニンの收敛味が引き締める！	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弁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、ほんのりビターなタンニンの收敛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收敛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日と前年と同じ！収量は春の遅霜と日照りにより30hL/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マ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、レイナルドの赤の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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 ランスマ・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、ピノドニス、シラー、ピノグリ、10%ピノノワール、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				
醸酵	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°C				
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マレヤバラの花弁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、繊細なタンニンの收敛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日と前年よりも晚熟ブドウの収穫は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！				

 <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・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・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のが特徴。
	畠総面積	5 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	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 2018 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 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、硅石)	土壌	シリス(珪砂、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	2019年の発酵中のガメイを添加後瓶内で15ヶ月	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3~5週間	醸酵	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)	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°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10°C
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に潮の風味があり、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で溶け込む！	テイスティング 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に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！	テイスティング 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、透明感のあるふくよ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ョ糖を使わず、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、左岸の畠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、レイナルドの白の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・ペル・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%、 ピノノワール10%、 ピノムニエ10%、コー10%	品種	ピノムニエ30%、ピノノワール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(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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	醸酵	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)	ラタト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°C	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2022年~2032年 供出温度:16°C
テイスティング 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！	テイスティング 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。ワインはピ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！	テイスティング 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、ほんのりビ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マ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 2018 リヴ・ドロワット(赤)		55.-7. VdF L'Insoumis du Village 2018 ランスマ・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	50%カベルネフラン、コー、 20%ピノノワール、ピノムニエ、 30%ガメイ、ガスコン、シラー、 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 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		
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	醸酵	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ブ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°C	ワインの 飲み頃	2022年~2037年 供出温度:16°C		
テイスティング 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。ワインはピ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マ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年はドメー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・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ドニスがアッサンブレージュされている！ワイン名L'Insoumisは「権力などに従わない人、反抗の人間」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！		



地図提供:フランス食品振興会

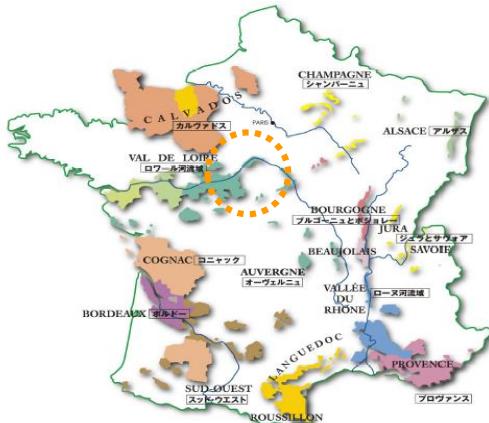


	生産者	Reynald HÉAULÉ
	国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ
	AOC	VdT
	歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。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。	
畠総面積	5 ha	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
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 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%ソーヴィニヨン、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
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10°C
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に潮の風味があり、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に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25hL/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25hL/haと減収！ワイン名通り、100%シリスの土壤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、晚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30hL/ha。2017年は一部霜に当たったが、左岸の畠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、レイナルドの白の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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	マリアージュ (生産者)	ウツファンムレット、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°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C
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、ポンポン、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スが染み入るよう優しく、後から心地よいスパイシーナ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、ブルーン、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ル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ルージュした！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 ランスマ・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
樹齢	37年平均	樹齢	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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	マリアージュ (生産者)	セップ茸のオムレツ、ロニヨンドヴォー、野ウサギのシヴェ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:16°C
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、レイナルドの赤の畠で唯一ロワール川の右岸にあることから命名された！畠の区画名はクロ・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！



地図提供:フランス食品振興会

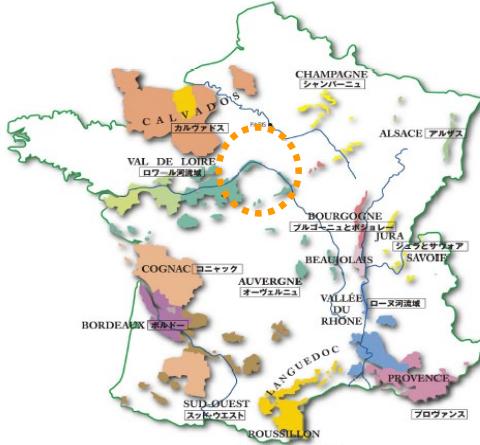


生産者	Reynald HÉAULÉ
国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ
AOC	VdT
歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・パラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、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のが特徴。
畠総面積	5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
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、ガスコン、ガメイ	品種	ムニュピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン	品種	シャルドネ
樹齢	21年～34年	樹齢	21年	樹齢	31年
土壤	シリス(珪砂、硅石)	土壤	シリス(珪砂、硅石)	土壤	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	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醸酵	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)	グージュール、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、カサゴのボワレ	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ヨルチーズ
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°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング 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に引き締める！	テイスティング 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！	テイスティング 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 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%シリスの土壤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、晚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、レイナルドの白の畠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は畠の名前。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、ピノノワール、ムニュピノ、ピノムニエ、カベルネフラン	品種	ピノノワール、ピノムニエ、ガメイ、コ
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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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、 カナールラケ	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)	ジビエのバテアンクルート、 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°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16°C
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、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 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、クローズ、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ブ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ュピノを加えた！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ル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 ランスマ・デュ・ヴィラージュ(赤)			
品種	ピノノワール70%、ピノムニエ30%	品種	ピノノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コ、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		
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのボワレ、 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°C	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:16°C		
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っしりと詰まった筋肉質なミネラル、キメの細かいタンニンの收敛味が引き締める！	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ビ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、ほんのリビ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、反抗の人間」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！		

「Version.December-2018」
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年ニュイ・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のが特徴。
	畠総面積	5 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	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 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)

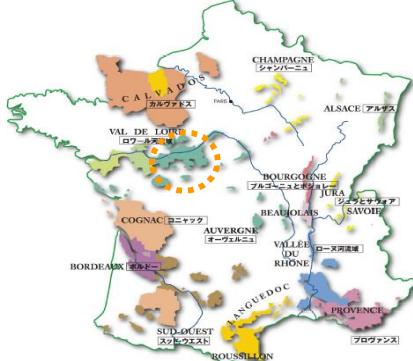
品種	ピノノワール、ピノムニエ、カベルネフラン、コー、ガスコン、ガメイ、ピノグリ、ムニュピノ	品種	シャルドネ	品種	ムニュピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン
樹齢	20年~31年	樹齢	30年	樹齢	20年
土壌	シリス(硅砂、硅石)	土壌	シリス混じりの石灰質・粘土質	土壌	シリス(硅砂、硅石)
一次発酵・熟成	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 & 古樽で1年熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	2016年の発酵中のムニュピノを添加後瓶内で13ヶ月	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
デゴルジュマン	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)	蟹とホタテのタンバル仕立て、パテアンクルート	マリアージュ (生産者)	ホタテのカルバッチョ、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)	鯛のアクアパッツア	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°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	アセロラ、ザクロ、リュバーブ、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、まったくとしたピュアな旨味エキスを真っすぐな酸と塩辛く鉱物的なミネラルが上品に引き締める！	テイスティング 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、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・ナチュラル方式で、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、レイナルドの白の畠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は畠の名前。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、晚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、ピノノワール、 ピノムニエ、カベルネフラン	品種	ピノノワール、ピノムニエ	品種	ピノノワール、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
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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)	鹿のパテドカンパニュ、 ルプロションチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のポワレボルドー風、 ベキャ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°C	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18°C
テイスティング 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！	テイスティング 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 いタンニンの收敛味が引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ブルーン、バラの花弁、ブラン 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、しつ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ガメイの畠を 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ルージュしたユ 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 の畠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は畠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！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2017」
レイナルド・エオレ(Réynald HEAULÉ)



地図提供:フランス食品振興会



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・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・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のが特徴。
畠総面積	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.-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)

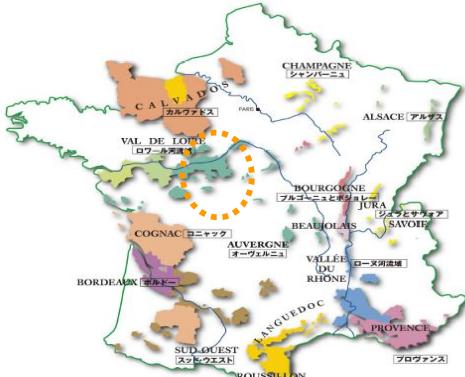
55.-8. VdF Pétillant Naturel 2013
Silice en Bulles Rosé
ペティアン・ナチュレル
シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)

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	ソーヴィニヨン、ムニュピノ、ピノグリ、シャルドネ、ロモランタン	品種	ピノノワール、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
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 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年の発酵中のムニュピノを添加後瓶内で18ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	牡蠣のシャンパン蒸し、 ホタテのカルパッチャ	マリアージュ (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ーナーソース
マリアージュ (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	マリアージュ (日本向け)	海老のペニエ	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10°C
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、フェンネル、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、テイ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！	収穫日はテイラージュを使ったムニュピノが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、テイ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	ムニュピノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノグリ、ロモランタン	品種	ピノノワール、ピノムニエ、ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノノワール、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
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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2週間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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)	アワビのバターソテー、 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°C	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15°C
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に線の細い酸、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スが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%シリスの土壤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、晚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ル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	ピノノワール、ピノムニエ	品種	ピノノワール、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		
土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	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1週間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間		
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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、 仔牛のロティ黒ラバ茸ソース	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ブン焼き		
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:15°C		
テイスティング コメント	グロゼイユ、リュバーブ、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、ブルーン、ブラン、甘草、ナツメの香り。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 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)



地図提供:フランス食品振興会

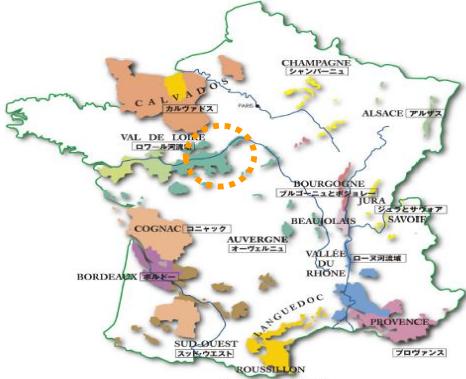


生産者	Reynald HÉAULÉ
国>地域>村	フランス>ロワール>オルレアン>クレリ・サン・タンドレ
AOC	VdT
歴史	オーナーのレイナルドは1997年、会計学校を卒業後、サン・テミリオンのBTSで2年間栽培と醸造を学ぶ。そして、1999年ニュイ・サン・ジョルジュのドメーヌで従業員として働き、2000年、立上げの準備のために地元のクレリ・サン・タンドレに戻り、地元のワイン農協で働く。準備の整った2004年にドメーヌをスタートする。同時に、2005年からレ・カイユ・デュ・バラディの従業員として働き二足のわらじを履く。
気候	西から来る海洋性気候と東の半大陸性気候の両方の影響を受ける。また、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。
畠総面積	2 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
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.-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
土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス(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
醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	スズキのパイ包み焼き、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	真鯛のポワレモンバターソース、 クロタンドシャヴィニヨールチーズ	マリアージュ (生産者)	プレス鶏のパロティース、 リードヴォーのソテー
マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル レモンバターソース	マリアージュ (日本向け)	甘エビとデコボンのマリネ ディル風味	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	白桃のコンポート、シトラス、西洋ニワトコ、 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	クエッチャ、白桃、梨、アーモンドの花、シトラス、キヤラメル、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に透明感があり、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、レイナルドの白の畠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は畠の名前。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%シリスの土壤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、晚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ルージュしたユニークなワインをつい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	ピノノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー	品種	ピノノワール、ピノムニエ	品種	ピノノワール、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
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	シリス(硅砂、硅石)
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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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、 エボワスクチーズ	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 軽い赤ワインヴイネガーチーク	マリアージュ (日本向け)	サバのスマート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°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C
テイスティング 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と洗練さ れたミネラルに一体感がある！	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、シャク ヤクの花、クルミ、プラリネ、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！	テイスティング 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、レーナルドの 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・ビュル(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・ビュル(ロゼ泡)			
品種	シャルドネ、ロモランタン、ムニエ、 ピノグリ、ピノノワール、コー	品種	ピノノワール、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		
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	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 レモング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°C	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:8°C		
テイスティング 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！	テイスティング コメント	とれたてのイチゴ、リュバーブ、ポンポン、カ シスの芽、ジンジャー、ローズベッパーの香 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 ショ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 ショ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！		

「Version.October-2015」
レイナルド・エオレ(Reynald HEAULE)



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>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年ニュイ・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のが特徴。
畠総面積	2 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
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・ビュル(白泡)

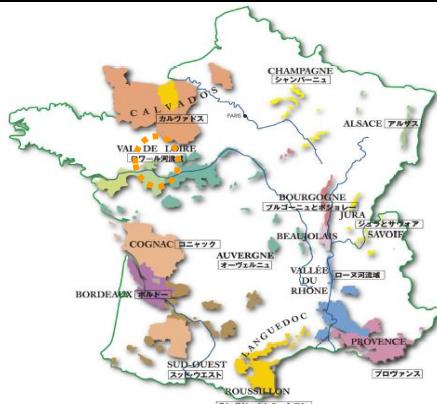
55.-8. VdF Petillant Naturel 2013
Silice en Bulles Rose
ペティアン・ナチュレル
シリス・アン・ビュル(ロゼ泡)

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、ロマランタン、ムニエ、ピノグリ、ピノノワール、コー	品種	ピノノワール、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	醸酵	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、フロマージュラン	マリアージュ (生産者)	カワカマスのブールブランソース、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°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10°C
テイスティング 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！	テイスティング コメント	とれたてのイチゴ、リュバーブ、ポンポン、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乗せイチゴのフレーバーが鼻を抜ける！	テイスティング 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に入る！
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ョ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ョ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、レイナルドの白の畠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は畠の名前。SO ₂ はマロ後、スティラージュ後、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	ピノノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノノワール、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
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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・シャヴィニヨルチーズ	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)	ポトフ	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°C	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	メロン、スイカの皮、西洋ニワトコ、バニラ 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で、ダシの ように通ったエキ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！	テイスティング 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！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、スマレ、ジャスミン ティー、ビーツ、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、晚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、ステイライジュー後、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ル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・ペル・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	ピノノワール、ピノムニエ	品種	ピノノワール、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		
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	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)	フォアグラのソテー、 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、 ジゴダニヨー		
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テー		
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C		
テイスティング コメント	ダークチェリー、グレープフルーツ、スマレ、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っと染み入る 艶やかな酸、洗練されたミネラルとのバランス が絶妙！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、桜桃、スマレ、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 ルドの赤の煙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 畠名。SO ₂ はマロ後、ステイライジュー後、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、反抗の人間」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、ステイライジュー後、瓶 詰め後で計20 mg/L。ノンフィルター！		

「Version September-2014」
レイナルド・エオレ(Reynald HEAULE)



地図提供:フランス食品振興会



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、コート	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、 ムニュビノ、ピノグリ
樹齢	15年	樹齢	25年	樹齢	15年
土壤	シリス(硅砂、硅石)	土壤	シリス混じりの 石灰質・粘土質	土壤	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	醸酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醸酵	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)	アンドウイエットのグリエ、 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ヨールチーズ	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°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	スマモ、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	ドライアブリコット、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くよかでフィネスがあり、細く伸びやかな酸としょっぱいくらいのミネラル、ぎっしり詰まったエキスがきれいに同調する！	テイスティング コメント	レモン、リュバーブ、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、レイナルドの白の畠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は畠の名前。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%シリスの土壤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・ペル・クロワ(赤)	
品種	ピノノワール、ピノムニエ、 ガメイ、カベルネフラン	品種	ピノノワール、ピノムニエ、 ガメイ、コー	品種	ピノノワール、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 石灰質・粘土質
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	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	マセラシオン	ファイバータンクで1週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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)	牛肉のプロシエット、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ポンレ・ヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エボワスクチーズ
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)	ポ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°C	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、梅、ベックウ鉢の香り。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ミングな酸、やさしいタンニンの收敛味が同調し、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、ブライヌの香り。果実味がピュアかつエレガントで、チャーミングな酸と細かいミネラルの收敛味とのバランスが良く、やさしい旨味エキスが口に染み入る！	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ニスがあり、ピュアで艶やかな果実味にチャーミングな酸、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ル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 ランスマ・デュ・ヴィラージュ(赤)					
品種	ピノノワール、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(硅砂、硅石)
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	醸酵	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°C
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！