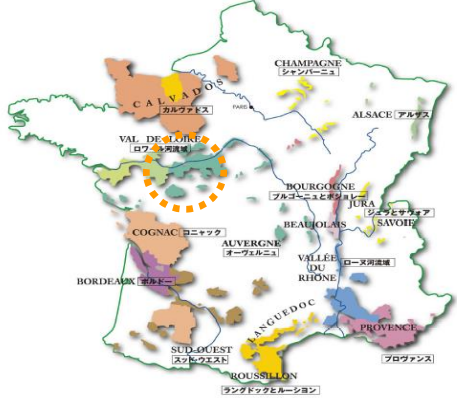
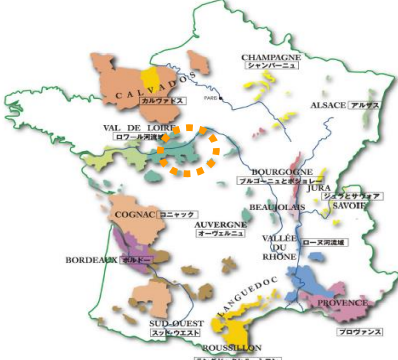
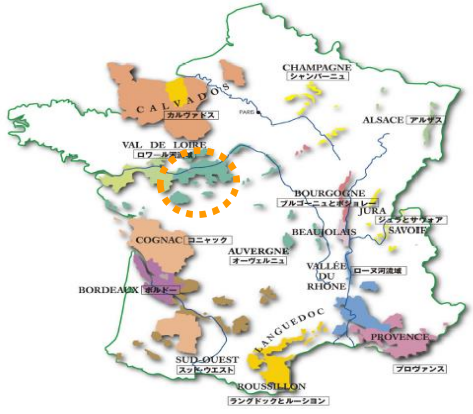


「Version.June-2017」 ドメヌ・ド・ベル・エール(Domaine de Bel Air)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Joel COURTAULT
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞トゥーレーヌ＞テゼ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	父の代からブドウ栽培農家であったジョエルは、2003年から一部自家醸造を試みる。2000年には、畑にバイオダイナミを取り入れ、2004年ミッシェル・オジェ、パスカル・ボテールのアドバイスの下自然派スタイルのワインを目指す。現在は、長期熟成を施した個性あるワインで独自の世界観を繰り広げる。
	気候	シェール川の北面、川岸に沿って緩急の起伏に富んだ丘が平行に連なる。気候は、寒暑夏の大陸性気候だが、シェール川の影響を受けるため夏も冬も比較的穏やか。
	畑総面積	6.8 ha (うち約2 ha分を醸造)
	農法	2001年AB 取得
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	音楽鑑賞、鉱石収集
	生産者のモットー	無駄を惜しまない。 テロワールに耳を傾ける。

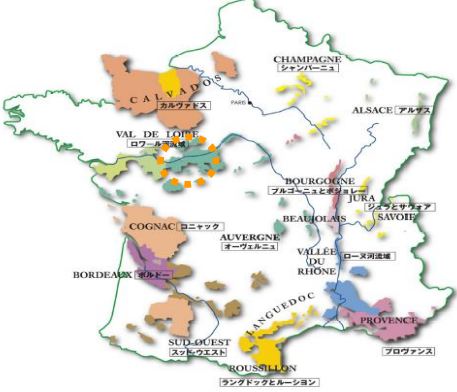
17.-7. VdF Epidote Blanc 2006 エピドット(白)		17.-8. VdF Peridote Blanc 2011 ペリドット(白)		17.-1. VdF Cuvee Onyx 2009 キュヴェ・オニクス(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	カベルネフラン80% カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	44年	樹齢	31年平均	樹齢	30年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・シレックス	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で2年	醗酵	自然酵母で2年	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で2年 ファイバータンクで1年	熟成	古樽で2年 ファイバータンクで1年	熟成	古樽で2年 ファイバータンクで1年
マリアージュ (生産者)	仔羊のローストカレー風味、 タルトタン	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマールエビのアメリケーヌソース	マリアージュ (生産者)	鴨のローストバルサミコソース、 仔牛のミラノ風カツレツ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉ときのこのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル サフランソース	マリアージュ (日本向け)	クミンをきかせたロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	焼きリンゴ、焼き栗、ハチミツ、ペッ コウ飴、フュメの香り。ワインはミネ ラルーかつスモーキーで上品にこ なれていて、野趣あふれる緻密な 旨味エキスと鉱物的なミネラルが 口の中で複雑に合い舞いながら溶 けていく！	テイステイング コメント	カリン、洋ナシ、メロン、スイカズ ラ、クルミ、プリオッシュ、カレー粉 の香り。ワインはピュアかつスパイ シーで凝縮した旨味エキスが詰 まっていて、クルミのような香ばし い風味と洗練されたミネラルが複 雑に合い舞う！	テイステイング コメント	グリオット、メロン、フェネル、ヘー ゼルナッツ、タバコの葉、シナモン の香り。ワインはピュアかつ口当 たり滑らかで、きれいにこなれた果 実のエキスをじわっと広がるしたた かな酸と鉱物的なミネラルが引き締 める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は15 hL/ha！デブルバージュに48時間 かけている！カーヴで8年の瓶 熟！エピドットは深緑の鉱石の名 称からとったもの。ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は20 hL/ha！デブルバージュに48時間 かけている！樽熟成の最後の6ヶ 月はウイヤーージュなし！ペリドット はオリーブ・グリーンと言われる黄 緑色の鉱石で、ワインの色が似て いることから命名された！ノンフ ィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は15 hL/ha！漆黒の鉱石オニクスとワ インの色が似ていることから命名 した！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

VCN° 17 「Version.January-2016」 ドメヌ・ド・ベル・エール(Domaine de Bel Air)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Joel COURTAULT
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞トゥーレーヌ＞テゼ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	父の代からブドウ栽培農家であったジョエルは、2003年から一部自家醸造を試みる。2000年には、畑にピオディナミを取り入れ、2004年ミッシェル・オジェ、パスカル・ボテルのアドバイスの下自然派スタイルのワインを目指す。現在は、長期熟成を施した個性あるワインで独自の世界観を繰り広げる。
	気候	シェール川の北面、川岸に沿って緩急の起伏に富んだ丘が平行に連なる。気候は、寒冬暑夏の大陸性気候だが、シェール川の影響を受けるため夏も冬も比較的穏やか。
	畑総面積	6.8 ha(うち約2 ha分を醸造)
	農法	2001年AB 取得
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	音楽鑑賞、鉱石収集
	生産者のモットー	無駄を惜しまない。 テロワールに耳を傾ける。

17.-5. VdT Pétillant Naturel Rosé2007 Rosé des Sables ペティアン・ナチュレル ロゼ・デ・サーブル (ロゼ泡)		17.-5. VdT Pétillant Naturel Rosé2011 Rosé des Sables ペティアン・ナチュレル ロゼ・デ・サーブル (ロゼ泡)		17.-8. VdF Blanc 2010 Péridote ペリドット (白)	
品種	カベルネフラン80% カベルネソービニオン20%	品種	カベルネフラン60%、ガメイ10% カベルネソービニオン30%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	35年平均	樹齢	30年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で7年8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で40ヶ月	醗酵	自然酵母で10ヶ月
デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	2015年9月	熟成	古樽で2年 ファイバータンクで1年
マリアージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 リュバールのタルト	マリアージュ (生産者)	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 ホタテのポワレバターソース	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァンジョーヌ、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	トマトと牡蠣の串焼き	マリアージュ (日本向け)	白菜とタラのレモンクリーム煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:12℃
テイスティング コメント	苺ジャム、リュバールのゼリー、 ユーカリ、タイム、酒粕の香り。ワインはスマートかつ泡立ちが繊細で優しく、イチゴジュースのようなほのかな甘みに滋味なミネラルエキス、線の細い酸がきれいに溶け込み味わいを引き締める！	テイスティング コメント	イチゴ、黄桃、ボタン、ビスケット、 杏仁豆腐、ミネラルの香り。ワインはミネラリーかつスレンダーで締りがあり、心地よい苦みのあるエキスと優しく繊細な泡立ち、タイトな酸が複雑なハーモニーを奏でる！余韻に苦みのあるミネラルが残る！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、メロン、スイカズラ、クルミ、プリオッシュ、煎じ茶の香り。ワインはピュアでエキスを凝縮感があり、クルミのような香ばしい風味と塩辛いくらい中身の詰まったミネラルの旨味が複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は10月5日～10月10日。収量は20 hL/ha！瓶熟は7年8ヶ月と長期に渡っている！残糖は8 g/L！ロゼ・デ・サーブルはサーモンピンク色の鉱石で、ワインの色が似ていることから命名された！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1日。収量は25 hL/ha！瓶熟40ヶ月！残糖分ゼロの辛口！ロゼ・デ・サーブルはサーモンピンク色の鉱石で、ワインの色が似ていることから命名された！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日、19日。収量は18 hL/ha！デブルバージュに48時間かけている！ワインの熟成は樽とタンクを合わせて3年！ペリドットはオリーブ・グリーンと言われる黄緑色の鉱石で、ワインの色が似ていることから命名された！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

VCN° 17			「Version.March-2015」 ドメヌ・ド・ベル・エール(Domaine de Bel Air)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Joel COURTAULT
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞トゥーレーヌ＞テゼ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	父の代からブドウ栽培農家であったジョエルは、2003年から一部自家醸造を試みる。2000年には、畑にピオディナミを取り入れ、2004年ミッシェル・オジェ、パスカル・ボテールのアドバイスの下自然派スタイルのワインを目指す。現在は、長期熟成を施した個性あるワインで独自の世界観を繰り広げる。
			気候	シェール川の北面、川岸に沿って緩急の起伏に富んだ丘が平行に連なる。気候は、寒暑夏の大陸性気候だが、シェール川の影響を受けるため夏も冬も比較的穏やか。
			畑総面積	6.8 ha (うち約2 ha分を醸造)
			農法	2001年AB取得
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	1人
			趣味	音楽鑑賞、鉱石収集
			生産者のモットー	無駄を惜しまない テロワールに耳を傾ける

17.-4. VdF Petillant Naturel Blanc (2009) Sodalite ペティアン・ナチュレル ソーダリット(白泡)		17.-5. VdF Petillant Naturel Rose (2011) Rose des Sables ペティアン・ナチュレル ロゼ・デ・サーブル(ロゼ泡)		17.-7. VdF Epidote (2010) エピドット(白)	
品種	ムニユピノ60%、 シュナンブラン40%	品種	カベルネフラン60%、ガメイ10%、 カベルネソービニオン30%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	35年平均	樹齢	48年
土壌	砂混じりのシレックス・粘土質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 古樽で6ヶ月	一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで7ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で57ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で32ヶ月	醗酵	自然酵母で1年
デゴルジュマン	2014年1月	デゴルジュマン	2014年1月	熟成	古樽で2年 ファイバータンクで1年
マリアージュ (生産者)	フォンダンショコラ、 食後酒	マリアージュ (生産者)	ウナギの燻製、 ペルドリの白ブドウ煮	マリアージュ (生産者)	仔羊のローストカレー風味、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	ドライフルーツのパウンドケーキ	マリアージュ (日本向け)	トマトとビーツのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏のマスタードクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:13℃
テイスティング コメント	パイナップル、ハチミツ、アニス、カルヴァドス、パネトーネの香り。ワインはクリスピーかつスパイシーで、ラム酒のような風味とアルコールのボリューム、硬質なミネラルが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	熟したバナナ、桜餅、白粉、ベッコウ飴、ラムケーキの香り。ワインはシャープでキレがあり、鉱物的なミネラルとダシのような旨味エキ스가タイトな泡立ちに乗り長く余韻に抜ける！	テイスティング コメント	ドライアプリコット、スイカズラ、プリオッシュの香り。ワインは繊細な酸をもち、ダシのような透明感のあるエキスを塩辛いくらい凝縮したミネラルが複雑に融合し長く余韻に続く！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月10日、15日。収量は10 hL/ha！瓶熟57ヶ月！残糖分は3 gあるが、味味的にはブリュットに仕上がっている！ソーダリットは群青色の鉱石の名称からとったもの。「開放」というメタファーが隠されている！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月30日～10月1日。収量は25 hL/ha！瓶熟32ヶ月！残糖分ゼロの完全エクストラブリュット！ロゼ・デ・サーブルはサーモンピンク色の鉱石で、色がロゼに似ていることから命名した！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は18 hL/ha！デブルバージュに48時間かけている！ワインの熟成は樽とタンクを合わせて3年！エピドットは深緑の鉱石の名称からとったもの。「解放」と「緑の魅惑」というメタファーが隠されている！ノンフィルター、SO ₂ 無添加！

VCN°17 「Version, February-2012」 ドメヌ・ド・ベル・エール(Domaine de Bel Air)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Joel COURTAULT
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞トゥーレーヌ＞テゼ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	父の代からブドウ栽培農家であったジョエルは、2003年から一部自家醸造を試みる。2000年には、畑にビオディナミを取り入れ、現在はミッシェル・オジェ、パスカル・ポテルのアドバイスの下自然派スタイルのワインを目指す。
	気候	シェール川の北面、川岸に沿って緩急の起伏に富んだ丘が平行に連なる。気候は、寒冬暑夏の大陸性気候だが、シェール川の影響を受けるため夏も冬も比較的穏やか。
	畑総面積	6. 8ヘクタール(うち約1ヘクタール分を醸造)
	農法	ビオロジック 2001年 AB(アグリカルチュール・ビオロジック)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	音楽鑑賞、鉱石収集
	生産者のモットー	無駄を惜しまない。 テロワールに耳を傾ける。

17.-1. VdF Cuvee Onyx (2008) VdF キュヴェ・オニクス		17.-7. VdF Cuvee Epidote (2008) キュヴェ・エピドット	
品種	カベルネフラン50%、ガメイ30%、 カベルネソービニオン20%	品種	ソービニオンブラン
樹齢	32年平均	樹齢	46年
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで20日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で1年
熟成	古樽で1年 ファイバータンク2年	熟成	古樽で2年 ファイバータンク15ヶ月
マリージュ (生産者)	イノシシのテリーヌ、 リヴァロチーズ	マリージュ (生産者)	ホタテのムニエル海草風味、 熟成シェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	鶏の幽庵焼	マリージュ (生産者)	牡蠣のどて鍋
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	スマレやカシス、唐辛子、朝鮮人参 の香り。果実味が滑らかで酸との バランスも良く、後から広がる心地 よいタンニンの収斂味が味わいに 深みを与える！	テイスティング コメント	洋ナシや黄リンゴ、フェネル、ミネ ラルの香り。味わいはビュアで透明 感があるが力強く、凝縮したミネ ラルのうまみがうまく溶け込んでい る！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。 収量は35hl/ha。熟成3年！ SO2無添加、ノンフィルター！オニ キスは漆黒の鉱石の名称からとつ たもの。「ZEN(禅)」というメタ ファーが隠されている！	ちなみに！	収穫日は9月20日。 収量は20hl/ha！ 熟成3年以上！SO2無添加、ノン フィルター！エピドットは深緑の鉱 石の名称。「解放」と「緑の魅惑」と いうメタファーが隠されている！