



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel & Arnaud Quenieux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェール・シュール・ビエール

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

22 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

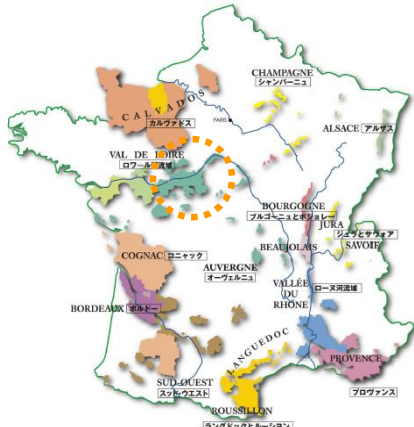
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-3. AC Crémant de Loire 2017 クレマン・ド・ロワール(白泡)

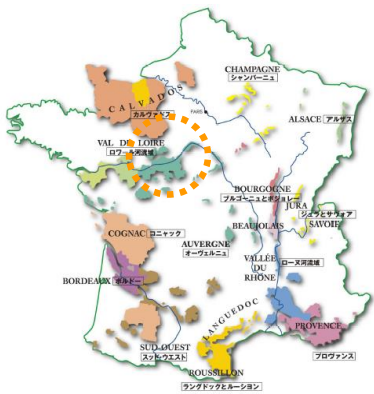
★new vintage★ 4.-2. AC Cheverny Blanc 2018 シュヴェルニー (白)

4.-2. AC Cheverny Rouge 2018 シュヴェルニー (赤)

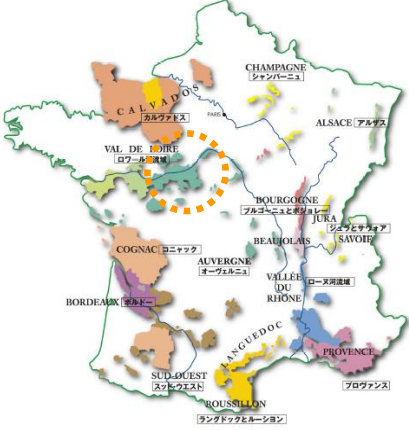
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニヨンブラン70%、ムニユピノ30%	品種	ピノワール65%、ガメイ30%、コエ5%
樹齢	11年~46年	樹齢	25年~49年	樹齢	29年~39年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で3週間、セメントタンクで5ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	ショ糖添加後、瓶内で20ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで20日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
デゴルジュマン	2019年10月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	セメントタンク70%、228Lの古樽30%で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、サーモンとアボカドのタルタル	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、クスクスとトマトのファルシ、ホタテのボワレバジルソース	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、野鳩のロティサルミソース
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	リンゴ、梨、ミラベル、シトラス、白い花、若いアーモンド、おから、粘土の香り。泡立ちは滑らかで口に入れた瞬間優しいムース感が広がり、その中に溶け込む塩気の詰まった滋味深いミネラルと線の細いシャープな酸が心地よい！	テイステイング コメント	白桃、青リンゴ、ライムの皮、レモングラス、白い花、みょうが、鉱石の香り。ワインはまろやかかつ透明感のあるエキスをボリュームがあり、きれいに溶け込んだスパイシーなミネラルがじわっと口の中に広がる！	テイステイング コメント	グリオット、グロゼイユ、アセロラ、スミレ、バラ、サンダルウッド、生肉の香り。ワインは芳醇でジューシーな果実味にコクがあり、ほんのりビターで滋味深いミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	2017年はブドウが早熟で、収穫日はシャルドネは9月12日、ムニユピノは9月25日、26日と例年よりも2週間早かった！収量はミルデューの被害により20hl/haと50%減！ドザージュは3.5g/L。収穫終了後、発酵終了後とティラージュ後に少量のSO ₂ を添加。ノンフィルター！	ちなみに！	2018年は前年同様にブドウが早熟で収穫日はソーヴィニヨンが9月12日、13日、ムニユピノが9月27日と例年よりも2週間早い！収量はミルデューの被害により28 hL/haと40%減。SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	2018年はブドウが早熟で、収穫日はピノが9月12日、ガメイが9月14日、コエが9月21日と例年よりも2週間早い！収量はミルデューの被害により22 hL/haと例年の50%減！SO ₂ は収穫後、マロラクティック発酵後、瓶詰め後に少量添加。ノンフィルター！

「Version.September-2020」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Michel & Arnaud Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	22 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

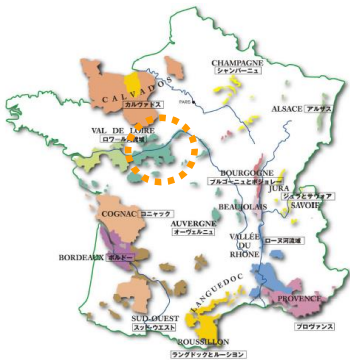
★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2017 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2017 ヴァル・ド・ロワール ソーヴィニオン(白)		★new vintage★ 4.-2. AC Cheverny Rouge 2018 シュヴェルニー (赤)	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール65%、ガメイ30%、 コエ5%
樹齢	11年～46年	樹齢	35年平均	樹齢	29年～39年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で3週間、 セメントタンクで5ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、 瓶内で20ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
デゴルジュマン	2019年10月	熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンク70%、 228Lの古樽30%で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 サーモンとアボカドのタルタル	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	海老の香草焼き	マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2020年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	リンゴ、梨、ミラベル、シトラス、白い 花、若いアーモンド、おから、粘土の 香り。泡立ちは滑らかで口に入れた 瞬間優しいムースが広がり、その中 に溶け込む塩気の詰まった滋味深い ミネラルと線の細いシャープな酸が心 地よい！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、スターフルーツ、 シトラス、白い花、ハーブ、森の香り。 ワインは上品かつフレッシュで清涼 感があり、みずみずしく静謐で透明 感のある旨味エキスを心地よい苦味 のある優しいミネラルとのハーモニー が絶妙！	テイスティング コメント	グリオット、グロゼイユ、アセロラ、ス ミレ、バラ、サンダルウッド、生肉の 香り。ワインは芳醇でジュシーな果 実味にコクがあり、ほんのりビターで 滋味深いミネラルと繊細なタンニン がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	2017年はブドウが早熟で、収穫日は シャルドネは9月12日、ムニユピノは9 月25日、26日と例年よりも2週間早 かった！収量はミルデューの被害に より20hl/haと50%減！ドザージュは 3.5g/L。収穫終了後、発酵終了後と ティラージュ後に少量のSO ₂ を添加。 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日と前年より も2週間早い！収量は40 hl/ha。 2017年は、春の遅霜に遭ったが、霜 対策を行ったおかげで被害は最小に 済んだ！前年同様に親戚のビオの ヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンで仕 込んでいる！SO ₂ はプレス後と発酵 後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィル ター有。	ちなみに！	2018年はブドウが早熟で、収穫日は ピノが9月12日、ガメイが9月14日、 コエが9月21日と例年よりも2週間早 い！収量はミルデューの被害により 22 hl/haと例年の50%減！SO ₂ は 収穫後、マロラクティック発酵後、瓶 詰後に少量添加。ノンフィルター！

「Version.October-2019」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Michel & Arnaud Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロ気候をつくり出す。
	畑総面積	22 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

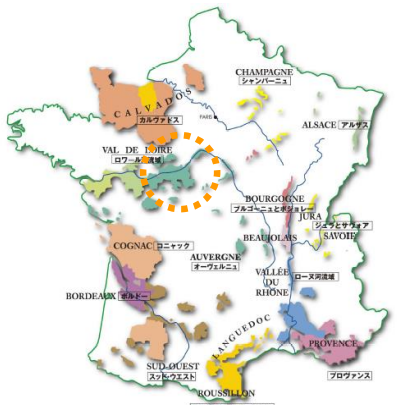
★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2016 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2017 ヴァル・ド・ロワール ソーヴィニオン(白)		★new vintage★ 4.-2. AC Cheverny Rouge 2017 シュヴェルニー (赤)	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノノワール60%、ガメイ40%
樹齢	10年～45年	樹齢	35年平均	樹齢	28年～38年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で3週間、セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	シュロ糖添加後、瓶内で20ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間	醗酵	自然酵母で15日間
デゴルジュマン	2018年11月	熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ホタテのカルパッチョ	マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のカルパッチョ、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	イカのソテー バジルソース	マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、カリン、メロン、白い花、麦、 カシューナッツ、フメ香の香り。 ワインはミネラリーかつクリスタルな 清涼感があり、塩気のある透明なエ キスとスレンダーな酸、洗練されたミ ネラルを滑らかな泡が包み込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、スターフルーツ、 シトラス、白い花、ハーブ、森の香り。 ワインは上品かつフレッシュで清涼 感があり、みずみずしく醇熟で透明 感のある旨味エキスと心地よい苦味 のある優しいミネラルとのハーモニー が絶妙！	テイスティング コメント	グリオット、ザクロ、スミレ、バラ、ラ ディッシュ、エシャロット、ジンジャー、 甘草、ブラウンカルダモンの香り。ワ インはピュアかつ艶やかで、照りの あるジューシーな果実味にチャーミン グな酸、繊細なタンニンがきれいに 溶け込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニユピノは10月11日。一部霜の被害に遭い収量は30hl/haと30%減！ドザージュは前年同様に2 g/Lに抑えブリュットに仕上げています！収穫終了後、発酵終了後とティラージュ後に少量のSO ₂ を添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日、14日と前年よりも2週間早い！収量は40 hL/ha。2017年は、春の遅霜に遭ったが、霜対策を行ったおかげで被害は最小に済んだ！前年同様に親戚のビオのヴァンド・ペイのソーヴィニオンで仕込んでいる！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月20日、ガメイが9月22日。春の遅霜の被害と夏の猛暑により収量は12 hL/haと例年の80%減！2017年は極端に収量が少なく樽に余裕があったので、100%樽熟を行っている！SO ₂ は収穫後、マロラクティック発酵後、瓶詰め後に少量添加。ノンフィルター！

VCN° 4		「Version.November-2018」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Michel & Arnaud Quenioux
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
		AOC	シュヴェルニー
		歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からビオディナミ農法に挑戦。息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せていたが2017年に他界。再びミッシェルがドメヌの指揮を執りさらなる品質の向上に臨む。
		気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	22 ha
		農法	ビオディナミ 98年エコセル
		収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
		ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
		趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
		生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

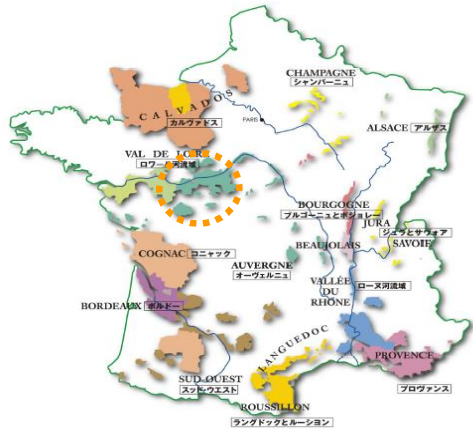
4.-3. AC Crémant de Loire 2015 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2016 ヴァル・ド・ロワール・ソーヴィニオン(白)		4.-2. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー (赤)	
品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール70%、 ガメイ25%、コル5%
樹齢	9年～44年	樹齢	35年平均	樹齢	26年～36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で4週間、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で29ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2018年6月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	マテ貝のガーリックパセリソース、 ホタテのポワレレモンバターソース	マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 豚のリエット	マリアーージュ (生産者)	ウナギのブレッセ、 グリュイエールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	小魚の南蛮漬	マリアーージュ (日本向け)	いかとアスパラの塩炒め	マリアーージュ (日本向け)	ごぼうと牛肉の山椒煮
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	レモン、青りんご、ヴェルヴェンヌ、シトラス、白い花、コリアンダーの香り。ワインはミネラリーかつ洗練された泡立ちがあり、芳醇でまったりとしたエキスをシャープな酸と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルがタイトに締める！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、青りんご、シトラス、アカシア、アンゼリカ、ミスク、メントールの香り。ワインはみずみずしく滑らかで透明感のある優しい旨味エキスを伴い、繊細な酸、ミネラルと一緒に口の中に溶けていく！	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、ジャクヤク、ジンジャー、タバコの葉、プラリネの香り。ワインはチャーミングかつジュシーで、柔らかな果実味をほのかに苦みのあるミネラルとキメ細やかなタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月4日、ムニピノは9月25日。今回入荷のロットは瓶熟期間29ヶ月！2015年は40hL/ha。ドザージュは2g/Lと前年よりもさらにブリュットに仕上がっている！発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日、29日。収量は35hL/ha。2016年は、遅霜の被害でシュヴェルニーはほぼ壊滅！代わりにシュヴェルニーに隣接する親戚のビオのヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンでドメヌのワインを仕込んだ！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月15日、16日で、ガメイが9月18日、コルが9月25日。収量は30hL/ha。果実味を活かすために100%セメントタンクで仕込んでいます！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後と瓶詰後に少量添加。ノンフィルター！

「Version.December-2017」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Michel & Arnaud Quenioux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	16 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4.-1. IGP Val de Loire Sauvignon 2016 ヴァル・ド・ロワール・ソーヴィニオン(白)		★new vintage★ 4.-2. AC Cheverny Rouge 2015 シュヴェルニー (赤)	
品種	ソーヴィニオンブラン100%	品種	ピノワール70%、 ガメイ25%、コエ5%
樹齢	35年平均	樹齢	26年～36年
土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 豚のリエット	マリアージュ (生産者)	ウナギのブレッセ、 グリュイエールチーズ
マリアージュ (日本向け)	いかとアスパラの塩炒め	マリアージュ (日本向け)	ごぼうと牛肉の山椒煮
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青りんご、シトラス、アカシア、アンゼリカ、ミスク、メントールの香り。ワインはみずみずしく滑らかで透明感のある優しい旨味エキスがあり、繊細な酸、ミネラルと一緒に口の中に溶けていく！	テイasting コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、シャクヤク、ジンジャー、タバコの葉、ブラリネの香り。ワインはチャミングかつジューシーで、柔らかな果実味をほのかに苦みのあるミネラルとキメ細やかなタンニンが引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。2016年は、遅霜の被害でシュヴェルニーはほぼ壊滅！代わりにシュヴェルニーに隣接する親戚のビオのヴァン・ド・ペイのソーヴィニオンでドメヌのワインを仕込んだ！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月15日、16日で、ガメイが9月18日、コエが9月25日。収量は30 hL/ha。果実味を活かすために100%セメントタンクで仕込んでいます！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後と瓶詰後に少量添加。ノンフィルター！

VCN° 4			「Version.July.2017」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
			生産者	Michel & Arnaud Quenioux
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。
			気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロ気候をつくり出す。
			畑総面積	16 ha
			農法	ビオディナミ 98年エコセル
			収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
			ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
			趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
			生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4.-3. AC Crémant de Loire 2015 クレマン・ド・ロワール(白泡)		4.-1. AC Cheverny 2015 シュヴェルニー(白)		4.-2. AC Cheverny 2014 シュヴェルニー(赤) ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成	
品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%	品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール60%、 ガメイ30%、コル10%
樹齢	9年～44年	樹齢	22年～46年	樹齢	25年～35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで3ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで15日間
二次発酵熟成	シロ糖添加後、 瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
デゴルジュマン	2017年3月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	鯖のリエット、 鶏レバーのムース	マリアージュ (生産者)	車エビのブランチャ、 ロースチキン	マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイasting コメント	ライム、青りんご、ヴェルヴェンヌ、シトラス、ジンジャーの香り。ワインはミネラルかつほのかにスパイシーで、ライムのような酸味と塩辛く苦みを伴った硬質なミネラルをわらかく広げるムースが包み込む！	テイasting コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、シトラス、カシスの芽、鉄分、潮の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しく爽やかな酸と白いフルーツのエキス、ミネラルのほのかな苦味とのバランスが絶妙！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまろやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月4日、ムニユピノが9月25日と前回に比べて約1ヶ月早い！収量は例年並みの50 hL/ha。ドザージュは2 g/L！プレス後、発酵終了後、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。	ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月28日～30日、ムニユピノが10月14日。収量は40 hL/ha。2015年は、水不足だったがブドウの房数が多く、近年では恵まれた収量となった！SO ₂ はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コルが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel & Arnaud Quenieux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェール・シュール・ビエヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年は息子のアルノーにドメヌの主な管理を任せ、さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。

畑総面積

16 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセール

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

4人、季節労働者数人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを創意工夫して造ること

★new vintage★

4.-1. AC Cheverny 2015
シュヴェルニー(白)

品種	ソーヴィニヨン85% ムニユピノ15%
樹齢	22年～46年
土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	車エビのプランチャ、 ローストチキン
マリアーージュ (日本向け)	白身魚とジャガイモのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:9℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、青りんご、白桃、 シトラス、カシスの芽、鉄分、潮の香り。 ワインはフレッシュで清涼感があり、 優しく爽やかな酸と白いフルーツの エキス、ミネラルのほのかな苦味 とのバランスが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)

★new vintage★

4.-3. AC Cremant de Loire 2014
クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ムニユピノ50% シャルドネ50%
樹齢	8年～43年
土壌	砂を含んだ粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で3週間、 セメントタンクで3ヶ月熟成
二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で14ヶ月
デゴルジュマン	2016年5月
マリアーージュ (生産者)	ポロネギのポターージュ、 クエッチのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ツブ貝のアイオリソース
ワインの 飲み頃	2016年～2020年 供出温度:7℃
テイasting コメント	リンゴ、クエッチ、ミラベル、白い花、 メントール、ハチミツ、ビスケットの香り。 ワインはタイトかつミネラリーで、 細かく繊細な泡立ちとライムのような 鋭い酸、ほろ苦いミネラルが味わいの 骨格を引き締める!
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)

4.-2. AC Cheverny 2014

シュヴェルニー(赤)

※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成

品種	ピノノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	25年～35年
土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアーージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17℃
テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、 キンモクセイ、カカオ、インクの香り。 ワインはピュアかつまろやかで、繊細な 酸と細かくしなやかなタンニン、柔ら かな果実味とのハーモニーが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)

ちなみに!

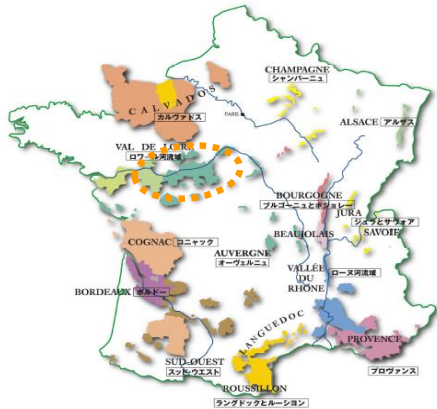
収穫日はソーヴィニヨンが9月28日～30日、ムニユピノが10月14日。収量は40 hL/ha。2015年は、水不足だったがブドウの房数が多く、近年では恵まれた収量となった! SO₂はプレス後と発酵後、瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。

ちなみに!

収穫日はシャルドネは9月22日、ムニユピノは10月6日。2014年は、2013年同様に花ぶるいのため収量は3割減の30 hL/ha! ドザージュは2.5 g/L! ノンフィルター! SO₂は収穫後と発酵終了後、デゴルジュマン後に少量添加。

ちなみに!

収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウは**バイオ認証取得中の畑**から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO₂はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenieux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェール・シュール・ビエール

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

25 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセル

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2014
Domaine de Veilloux blanc
 シュヴェルニー
 ドメヌ・ド・ヴェイユ(白)
 ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニユピノ20%
樹齢	21年~45年
土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 セメントタンクで4週間
熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	あさりの白ワイン煮、 甘鯛のポワレ
マリアージュ (日本向け)	鶏ささみときゅうりの中華風サラダ
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	青リンゴ、シトラス、アロエ、青竹、カシスの芽、森の香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、優しいフルーツの旨味と爽やかな酸、ミネラルのほのかな苦味が同調し、とてもバランスが良い!
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)

4-2.AC Cheverny 2014
Domaine de Veilloux rouge
 シュヴェルニー
 ドメヌ・ド・ヴェイユ(赤)
 ※樽熟成なし、100%セメントタンク熟成

品種	ピノノワール60%、 ガメイ30%、コー10%
樹齢	25年~35年
土壌	砂を含んだ粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで15日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 骨付き仔羊のロースト
マリアージュ (日本向け)	鯖のグリル 粒マスタードソース
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、ミュール、スミレ、キンモクセイ、カカオ、インクの香り。ワインはピュアかつまろやかで、繊細な酸と細かくしなやかなタンニン、柔らかな果実味とのハーモニーが絶妙!
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)

★new vintage★
4-3. AC Crémant de Loire 2013
Domaine de Veilloux
 クレマン・ド・ロワール
 ドメヌ・ド・ヴェイユ(白泡)

品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	7年~42年
土壌	砂を含んだ粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で4週間、 セメントタンクで4ヶ月熟成
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
デゴルジュマン	2015年5月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ プラムのタルト
マリアージュ (日本向け)	フグの唐揚げ
ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、青リンゴ、洋ナシ、白い花、フュメの香り。ワインはふくやかで、硬質な酸と塩辛く苦みを伴ったミネラルの旨味、口の中でやわらかく広がるムースが複雑に絡み合う!
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)

ちなみに!

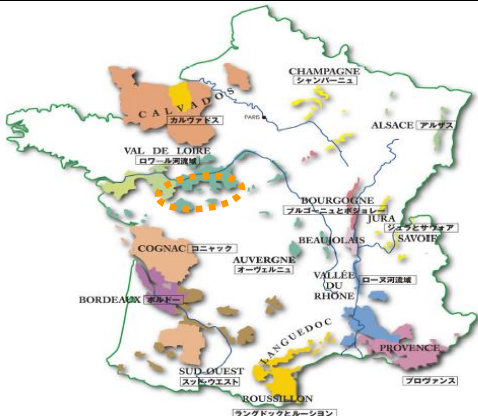
収穫日はソーヴィニヨンが10月6日、ムニユピノが10月15日。収量は35 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO₂は発酵後と瓶詰め後に少量添加。軽くフィルター有。

ちなみに!

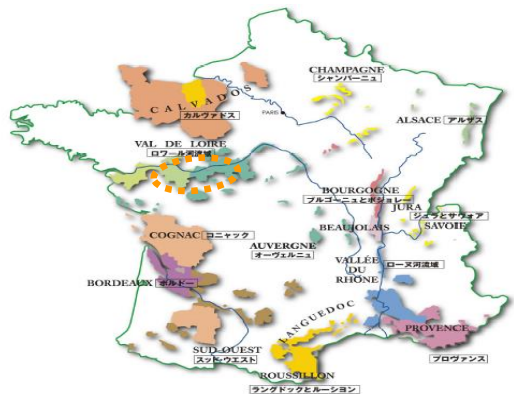
収穫日はピノが9月29、30日で、ガメイが10月3日、コーが10月13日。収量は10 hL/ha。ブドウはバイオ認証取得中の畑から。2014年は、果実味を活かすために100%タンクで仕込み、熟成期間も4ヶ月と短く抑えている! SO₂はマロラクティック発酵が終わった後に少量添加。ノンフィルター!

ちなみに!

収穫日はシャルドネは10月1日、ムニユピノは10月23日。2013年は花ぶるいのため収量は3割減の30 hL/ha! ドザージュは3 g/Lと以前の半分にまで減らした! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO₂を添加。

「Version.May-2015」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。近年はSemis Planteなる農法でさらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny blanc 2013 シュヴェルニー・ブラン(白) ※100%樽熟成		★new vintage★ 4-2. AC Cheverny 2012 Domaine de Veilloux rouge シュヴェルニー・ルージュ(赤)		4-3 .AC Cremant de Loire 2012 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニユピノ20%	品種	ピノノワール60%、ガメイ30%、 コ-5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年～60年	樹齢	12年～42年	樹齢	6年～41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリアージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのセップ風味、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	シューブルチーズとベーコンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牛ひき肉とナスのグラタン	マリアージュ (日本向け)	イカのフリット
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～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの 香り。ワインはフルーティかつ上品な ミネラルが詰まっいて、優しい酸と 甘味にさえ感じる豊かな旨味、心地 よい苦みが絶妙なバランスのまま余 韻にまで続く！	テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、スミレ、 白コショウ、ラディッシュの香り。ワイン はフレッシュかつミネラリーで、柔ら かくしなやかな果実味をチャーマーミ ン酸と緻密でやさしいタンニンが支 える！	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアー モンド、焼き立てのパン、潮の香り。 ワインはフレッシュかつミネラリーで、 張りのある真っ直ぐな酸と繊細なミネ ラルをキメの細かいムースがきれいに 包み込む！
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンブランが10月1日、ムニユピノが10月13日。収量は30 hL/ha。2013年の100%樽熟成バージョン！樽発酵が遅れたため、タンクのワインと樽のワインを別々に分けてリリースした！トッパキュヴェのアルジロとヴェイユールのブドウが入っている！	ちなみに！	収穫日は9月8日、コ-が25日で例年よりも2週間早い！収量は35 hL/ha。2012年はブドウが熟した年でタンニンの抽出も強く、ワインの熟成はタンクではなく丸みを与えるために100%樽を使用している！SO ₂ は瓶詰め時に少々。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニユピノは10月16日。2012年は霜の影響で収量が20 hL/haと6割減。ドザージュは2011年の半分の3 g/L！発酵終了後とティラージュ、デゴルジュマン後に少量のSO ₂ を添加。



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Michel Quenieux

国>地域>村

フランス>ロワール
>フジェール・シュール・ビエール

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

25 ha

農法

ビオディナミ 98年エコセル

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new lot★

4.-1 AC Cheverny blanc 2013

シュヴェルニー・ブラン(白)

※100%タンク熟成から、100%樽熟成に移行

★new vintage★

4.-2.AC Cheverny Rouge 2011

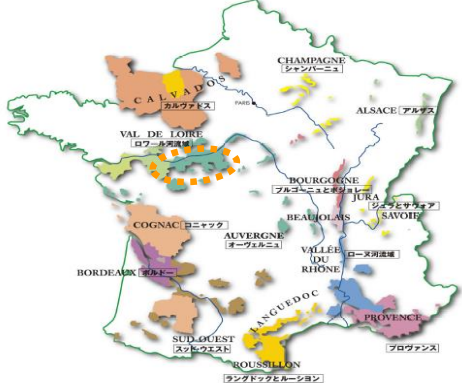
シュヴェルニー・ルージュ(赤)

★new vintage★

4.-3 .AC Cremant de Loire 2012

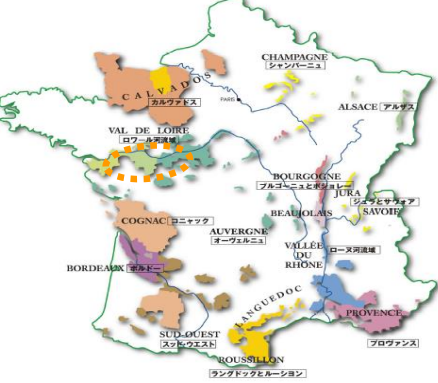
クレマン・ド・ロワール(白泡)

品種	ソーヴィニヨンブラン80% ムニピノ20%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	25年~60年	樹齢	11年~41年	樹齢	6年~41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間	一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月、 セメントタンクで4ヶ月熟成
醗酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2014年6月
マリアージュ (生産者)	蟹のコキール、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 リンゴのタルト
マリアージュ (日本向け)	シェブルチーズとベーコンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	手羽先餃子	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とねぎのソテー
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年~2018年 供出温度:7℃
テイasting コメント	白桃、黄リンゴ、洋ナシ、アカシアの 香り。ワインはフルーティかつ上品な ミネラルが詰まっていた、優しい酸と 甘味にさえ感じる豊かな旨味、心地 よい苦みが絶妙なバランスのまま余 韻にまで続く!	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅 茶、マカダミアナッツの香り。ワインは やさしくかつ凝縮味もあり、しなやか な果実味とタンニンの上に繊細な酸 と落ち着いた旨味がきれいに乗って いる!	テイasting コメント	グレープフルーツ、白い花、若いアー モンド、焼き立てのパン、潮の香り。 ワインはフレッシュかつミネラリーで、 張りのある真っ直ぐな酸と繊細なミネ ラルをキメの細かいムースがきれいに 包み込む!
希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに!	収穫日はソーヴィニヨンブランが10月1 日、ムニピノが10月13日。収量は30 hl/ha。2013年の100%樽熟成バージョン! 樽発酵が遅れたため、タンクのワイ ンと樽のワインを別々に分けてリリース した! トップキュヴェのアルジロとヴェイ ユールのブドウが入っている!	ちなみに!	収穫日は9月8日、コーが25日で全体的 に例年よりも2週間早い! 収量は 35hl/ha。 ノンフィルター! SO2は瓶詰め時に少々 添加。	ちなみに!	収穫日はシャルドネは9月26日、ムニ ピノは10月16日。2012年は霜の影響で 収量が20 hl/haと6割減。ドザージュは 2011年の半分の3 g/L! 発酵終了後とティラージュ、デゴルジュ マン後に少量のSO2を添加。

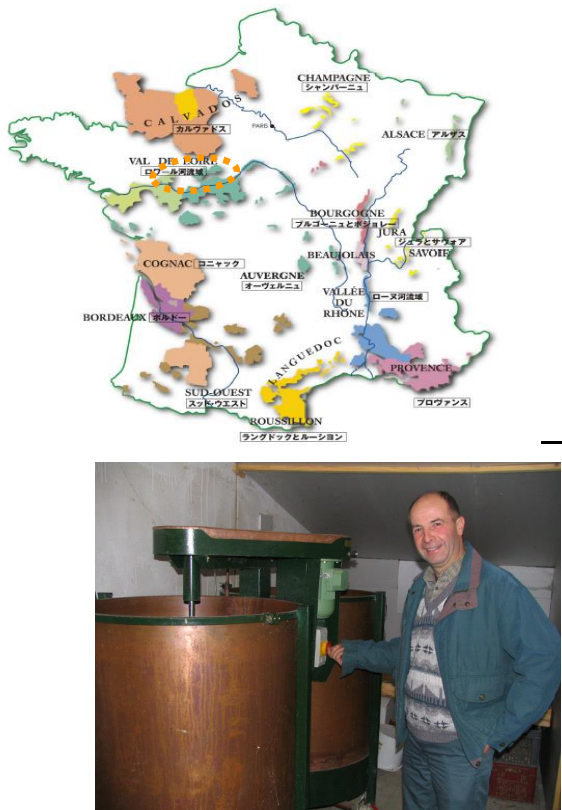
「Version.September-2014」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Michel Quenieux
	国>地域>村	フランス>ロワール >フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー		品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-6.AC Cheverny blanc Agape 2009 シュヴェルニー アガペ(白)		★new vintage ★ 4.-1 AC Cheverny blanc2013 シュヴェルニー・ブラン(白)		★new vintage ★ 4.-2.AC Cheverny Rouge2011 シュヴェルニー・ルージュ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨン85% ムニピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コエ5%、カベルネフラン5%
樹齢	50年平均	樹齢	13年～45年	樹齢	11年～41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで3週間
醗酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で20ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクと ホーロータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	マトウダイのグリエ、 熟成シェヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	小魚のフリット、 サバのソテーレモンソース	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアージュ (日本向け)	サーモンのハーブムニエル	マリアージュ (日本向け)	アンディーブとチーズのサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのマスタードクリーム煮
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～2019年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイasting コメント	若いパイナップル、カリン、西洋菩提樹、プリオッシュの香り。ワインはふくよかかつフルーティーでフィネスがあり、やさしい酸と洗練されたダシのようなミネラルエキスが余韻につれて徐々にせり上がる！	テイasting コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、シトラスなどの白い花、カスタードクリームなどの香り。ワインはフレッシュかつフルーティーで生き生きとした酸とミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よい苦みが残る！	テイasting コメント	グリオット、ラディッシュ、ナツメグ、紅茶、マカダミアナッツの香り。ワインはやさしくかつ凝縮味もあり、しなやかな果実味とタンニンの上に繊細な酸と落ち着いた旨味がきれいに乗っている！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は15hl/ha！樹齢平均50年の100%フランビエ(自根)のブドウで仕込んだヴェイユのトップキュヴェ！この2009年が最後のミレジム！（収量がとれないため全て若木に植え替えられてしまった）ノンフィルター！So2は瓶詰め時に少量添加。	ちなみに！	ムニピノが10月13日。収量は35hl/ha。2013年はブレンドすべき樽の発酵がまだ終わっておらず、急ぎよタンクのワインのみで瓶詰めした！SO2はアルコール発酵終了後、そして瓶詰め時に少々。フィルター有。 ※2013年は2ロットあり、タンク熟成100%が完売した後、タンクと樽熟成ブレンドに移行します！それぞれ異なる味わいですので、移行の際ご注意ください！！	ちなみに！	収穫日は9月8日、コエが25日で全体的に例年よりも2週間早い！収量は35hl/ha。ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に少々。

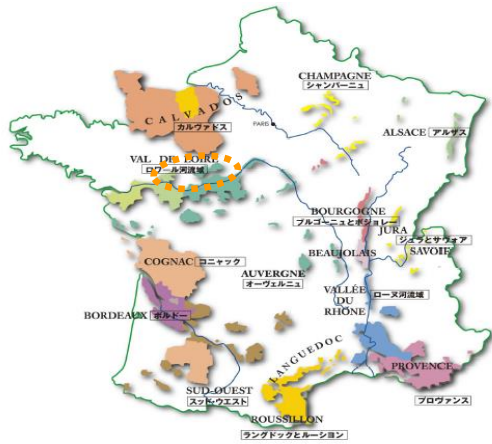
★new vintage★ 4.-3 .AC Cremant de Loire 2011 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品 種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹 齢	6年～41年
土 壌	細かい砂の混じった粘土質
一次発酵熟成	自然酵母で14日間、セメントタンクで5ヶ月熟成
二次発酵熟成	シヨ糖添加後、瓶内で18ヶ月
デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	アベリティブ、帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	小エビのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポート、西洋ニワトコの香り。ワインはフルーティでフレッシュな酸とのバランスも良く、まろやかな旨味と繊細なミネラルを優しくキメの細かいムースが包み込む！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネは8月31日、ムニユピノは9月15日と例年よりも2週間早い！収量は45hl/ha。ドザージュは6g/l。発酵終了後とデゴルジュマン後に少量のSO2を添加。

VCN° 4			「Version.July-2014」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Michel Quenieux
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ピエール
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
			気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	25ヘクタール
			農法	ビオダイナミ 98年エコセール
			収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
			生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4.-1 AC Cheverny blanc2012 シュヴェルニー・ブラン(白)		4.-2.AC Cheverny Rouge2010 シュヴェルニー・ブラン(赤)		★new vintage★ 4.-3 .AC Cremant de Loire 2011 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン80%、 ムニユピノ20%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 ソー5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	12年～44年	樹齢	10年～40年	樹齢	6年～41年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで 5～6週間	一次発酵熟成	自然酵母で14日間、 セメントタンクで5ヶ月熟成
醱酵	自然酵母 セメントタンクで23日間	醱酵	自然酵母で15日間	二次発酵熟成	シュ糖添加後、 瓶内で18ヶ月
熟成	50%セメントタンク、50%古樽で13ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2013年9月
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸と鶏肉のクリーム煮、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 帆立のソテーレモンバターソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンのタルタル	マリアージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	小エビのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:8℃
テイasting コメント	ミカン、洋ナシ、ヴェルヴェンヌ、西洋 ニワトコ、サブレの香り。ワインは スパイシーで横に広がるボリューム があり、落ち着いた酸と塩気のある 凝縮した旨味エキス、心地よい苦み が長く余韻に残る！	テイasting コメント	スミレ、ミュール、クローブ、朝鮮人参 の香り。ワインはフレッシュで果実と 酸がみずみずしく、あとから優しいタ ンニンと繊細で旨味のあるミネラル が味わいのバランスを支える！	テイasting コメント	グレープフルーツ、リンゴのコンポー ト、西洋ニワトコの香り。ワインはフ ルーティでフレッシュな酸とのバラ ンスも良く、まろやかな旨味と繊細なミ ネラルを優しくキメの細かいムースが 包み込む！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニオンが10月3日、4日、 ムニユピノが10月16日。収量は25hl/ha と50%減だったため、樽熟されたひとつ 上のキュヴェ・ヴェイユールのワインが ブレンドされている！SO2はアルコール 発酵後、そして瓶詰め時に少々。フィル ター有。	ちなみに！	収穫日は収穫9月20日。収量は 48hl/ha。ノンフィルター！2010年は ワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドア シェット」他、新聞Le Parisien、RVF の4月号でも取り上げられた！	ちなみに！	収穫日はシャルドネは8月31日、ムニ ユピノは9月15日と例年よりも2週間早い！ 収量は45hl/ha。ドザージュは6g/l。発酵 終了後とデゴルジュマン後に少量の SO2を添加。

VCN° 4 「Version.December-2013」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

★new vintage★ 4.-1 AC Cheverny 2011 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ(白)		4.-2.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ(赤)		4.-3 .AC Cremant de Loire 2010 クレマン・ド・ロワール(白泡)	
品種	ソーヴィニヨンブラン85% ムニユピノ15%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ-5%、カベルネフラン5%	品種	ムニユピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	11年～26年	樹齢	10年～40年	樹齢	5年～40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵&熟成	一次醗酵はセメントタンクで5ヶ月、 ショ糖添加後瓶内二次醗酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで16ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリアージュ (生産者)	手長エビの香草焼き、 シェールチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ
マリアージュ (日本向け)	チコリのサラダ	マリアージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	ホタテのスマーク
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白桃、シトラス、フュメ香、フェネル などのハーブの香り。ワインはフルー ティかつふくよかで厚みがあり、フ レッシュな酸と溶けこんだミネラルと のバランスが良く、余韻に青草と潮 の風味が残る！	テイasting コメント	スミレ、ミュール、クローブ、朝鮮人参 の香り。ワインはフレッシュで果実と 酸がみずみずしく、あとから優しいタ ンニンと繊細で旨味のあるミネラル が味わいのバランスを支える！	テイasting コメント	レモンの皮のコンフィ、ユーカリ、ミネ ラル、潮の香り。ワインはブリュットか つ泡立に勢いがあり、互いに主張し 合うほろ苦いミネラルとキレのある酸 をまったりとした旨味とムースが優し く包み込む！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,700円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンブランが9月3 日、4日、ムニユピノが10月2日。収 量は45hl/ha。残糖2g。SO2はマロラ クティック醗酵後、そして瓶詰め時に 少量添加。フィルター有。 16ヶ月の熟成！	ちなみに！	収穫日は収穫9月20日。収量は 48hl/ha。ノンフィルター！2010年は ワインガイド「ゴーミヨ」と「ギド アシェット」他、新聞Le Parisien、RVF の4月号でも取り上げられた！	ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月21日、ム ニユピノは10月11日。収量は 45hl/ha。09年にシュナン畑を閉鎖 したため、10年にはシュナンがブレ ンドされていない！10年のクレマン は一次醗酵の途中にリキュール・ド・ ティラージュを加えているので、ド サーージュは今までより少なく4g！



生産者

Michel Quenieux

国＞地域＞村

フランス＞ロワール
＞フジェール・シュール・ビエヴル

AOC

シュヴェルニー

歴史

6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。

気候

海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

25ヘクタール

農法

ビオディナミ 98年エコセル

収穫方法

80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

5人

趣味

他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り

生産者のモットー

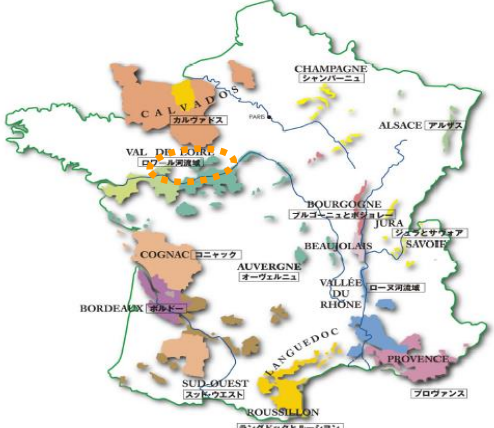
品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン

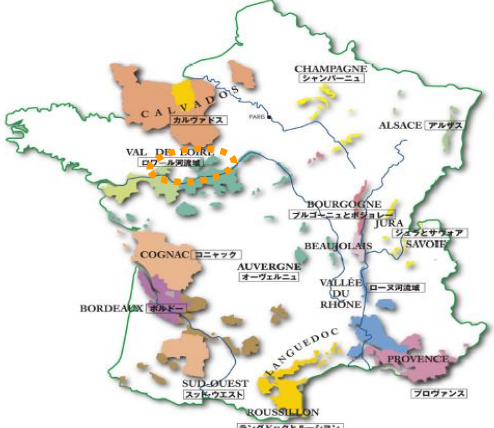
★new lot★ 4-2.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ

★new vintage★ 4-3 .AC Cremant de Loire 2010 クレマン・ド・ロワール

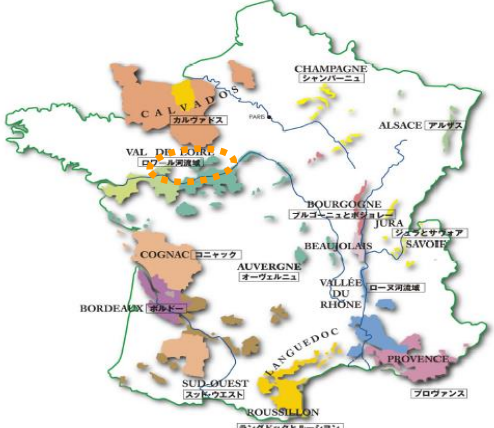
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40%、 コ5%、カベルネフラン5%	品種	ムニピノ50%、シャルドネ50%
樹齢	10年～25年	樹齢	10年～40年	樹齢	5年～40年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクとホーロータンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵&熟成	一次醗酵はセメントタンクで5ヶ月、 シュ糖添加後瓶内二次発酵熟成16ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクと ファイバータンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2012年6月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 鯛とアサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ
マリアージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアージュ (日本向け)	椎茸とベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	ホタテのスマーク
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	青リンゴやレモングラス、ダーツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのボリューム、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る！	テイステイング コメント	スミレやミュール、クローブ、朝鮮人参の香り。ワインはフレッシュで果実と酸がみずみずしく、あとから優しいタンニンと繊細で旨味のあるミネラルが味わいのバランスを支える！	テイステイング コメント	レモンの皮のコンフィやユーカリ、ミネラル、潮の香り。ワインはプリュットかつ泡立に勢いがあり、互いに主張し合うほろ苦いミネラルとキレのある酸をまったりとした旨味とムースが優しく包み込む！
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが9月18日、ムニピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された！	ちなみに！	収穫日は収穫9月20日。収量は48hl/ha。ノンフィルター！2010年はワインガイド「ゴーミヨ」と「ギドアシェット」他、新聞Le Parisien、RVFの4月号でも取り上げられた！ ※※ビオ農法転換中のブドウで造られていたロットから、「完全ビオブドウ」のロットになりました。 バックラベルに「エコセル」「AB」の認証団体が記載されています。	ちなみに！	収穫日はシャルドネは9月21日、ムニピノは10月11日。収量は45hl/ha。09年にシュナンの畑を閉鎖したため、10年にはシュナンがブレンドされていない！10年のクレマンは一次発酵の途中のワインにリキュール・ド・ティラージュを加えているのでシュ糖は今までの半分！ドザージュは4g！

VCN° 4 「Version.March-2012」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー		品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

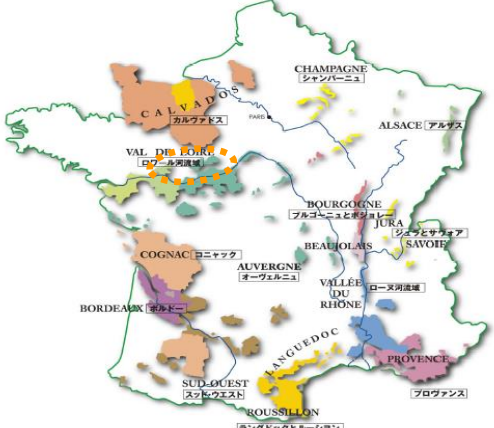
★new vintage★ 4.-1.AC Cheverny 2010 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4.-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4.-3 .AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ5%	品種	ムニユピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	10年～25年	樹齢	9年～39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で13日間	醗酵&熟成	一次醗酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 シュ糖添加後瓶内二次発酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 セップ茸のソテー	マリアーージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 サバの香草グリル
マリアーージュ (日本向け)	かぶら蒸し	マリアーージュ (日本向け)	ネギ味噌油揚げ	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴやレモングラス、ドイツ、ミネラルの香り。豊かな酸とフルーツのボリューム、溶け込んだミネラルの旨味とのバランスが良く、余韻にハーブの風味とミネラルが残る！	テイasting コメント	赤いバラ、スマイル、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなどのハーブの香り。ワインはスマートかつミネラリーで、キリッと締まる酸と心地よい苦味をふわっとはじけ消える泡が優しく包み込む！
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日はソーヴィニオンが9月18日、ムニユピノが10月1日。収量は50hl/ha。2010年も「ゴーミヨ」に掲載された！	ちなみに！	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセール等の認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに！	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ月の熟成を経ている！ドザージュは6g。(07年はシャルドネが50%でムニユピ、シュナンが各25%)

VCN° 4 「Version.December-2011」 ドメヌ・ド・ヴェイユ（Domaine de Veilloux）		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
生産者のモットー		品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

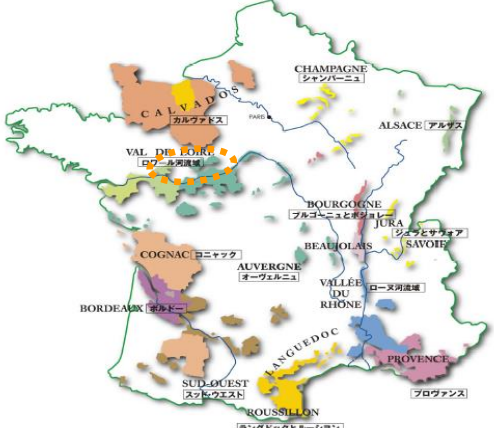
4.-1.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4.-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		★new vintage★ 4.-3 .AC Cremant de Loire 2008 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ5%	品種	ムニピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	9年～24年	樹齢	9年～39年	樹齢	23年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	一次醱酵はセメントタンクで14日間、 熟成3ヶ月。 ショ糖添加後瓶内二次発酵熟成25ヶ月
熟成	セメントタンクで9ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月
マリアーージュ (生産者)	ルージュの香草焼き、 シェブルチーズ	マリアーージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 サバの香草グリル
マリアーージュ (日本向け)	ホタテと青梗菜の油いため	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとブルーチーズのサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:8℃
テイasting コメント	青リンゴやライラック、ハーブ、ミネラルの香り。酸はフレッシュでワインにボリューム感とふくらみがあり、後からハーブを噛んだ時ような芳しい苦味が口に広がる！	テイasting コメント	赤いバラ、スミレ、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	レモンタルトやオレガノ、ベルガモットなどのハーブの香り。ワインはスマートかつミネラリーで、キリッと締まる酸と心地よい苦味をふわっとはじけ消える泡が優しく包み込む！
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日はソービニオンが9月23日、ムニピノが10月3日。2009年はワインガイド「ギドアシェット」と「ゴーミヨ」に掲載された！	ちなみに！	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセル等の認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに！	2008年は3品種のブレンドを均一にし28ヶ月の熟成を経ている！ドザージュは6g。 (07年はシャルドネが50%でムニピノ、シュナンが各25%)

VCN° 4 「Version.November-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

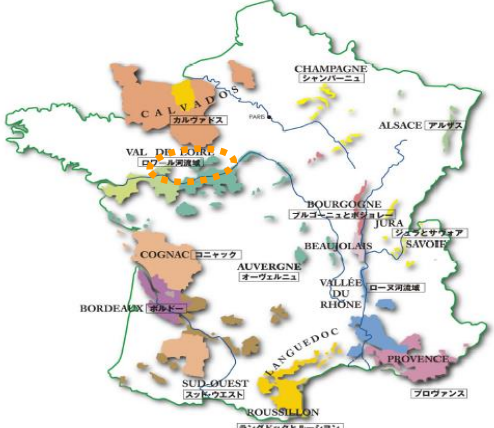
4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2009 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、 ガメイ45%、コ5%	品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年～22年	樹齢	9年～39年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで5～6週間	製法	シャンパン方式
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で13日間	醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリアージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	ブッフブルギニオン、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリアージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のタルタルステーキ	マリアージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモンガラスの香り。フルーティかつ味わいに締りがあり酸とのバランスも良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	赤いバラ、スミレ、クローブや木の皮の香り。ワインは肉付きが良く滑らかで、凝縮した果実の味わいの中にタンニンの収斂味をしっかりと感じる！余韻にタンニンが残る。	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッと締まった柑橘系の味わいがミゼジムの特徴に表れている！(06年はボリュームが前面に出ていた)	ちなみに！	2009年ヴィンテージは畑を拡張した関係で、「ビオ農法転換中のブドウ」で造られたワインとなります。実際は2009年からビオ農法を実践しておりますが、エコセールの認証団体の認可を受けるまで、3年の期間を要します。	ちなみに！	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！

VCN° 4 「Version.September-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

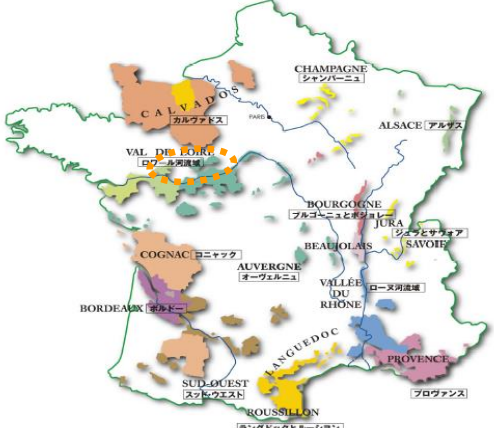
4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2008 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ピノワール50%、ガメイ40% カベルネフラン5%、コ5%	品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年～22年	樹齢	8年～38年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで6～8週間	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵&熟成	醗酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリアージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	生ハム・リエット、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリアージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリアージュ (日本向け)	和風ハンバーグきのこソース	マリアージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモンガラスの香り。フルーティかつ味わいに締りがあり酸とのバランスも良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイasting コメント	グルナディンや赤い果実の香りが華やか。ワインはピュアで、新鮮でやさしい果実味と繊細な酸とのバランスがみごと！余韻にタンニンの収斂味とミネラルを感じる！	テイasting コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッと締まった柑橘系の味わいがミレジムの特徴に表れている！(06年はポリウムが前面に出ていた)	ちなみに！	収穫日は9月22日～10月1日。2008年はワインガイド「ギドアシェット」で coup de coeur(ひとめぼれ)に選ばれた！ ※2008年からラベルデザインが変りました。	ちなみに！	しっかりと泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！

VCN° 4		「Version.May-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
		生産者	Michel Quenieux
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
		AOC	シュヴェルニー
		歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
		気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	25ヘクタール
		農法	ビオダイナミ 98年エコセル
		収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
		ドメヌのスタッフ	5人
		趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
		生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

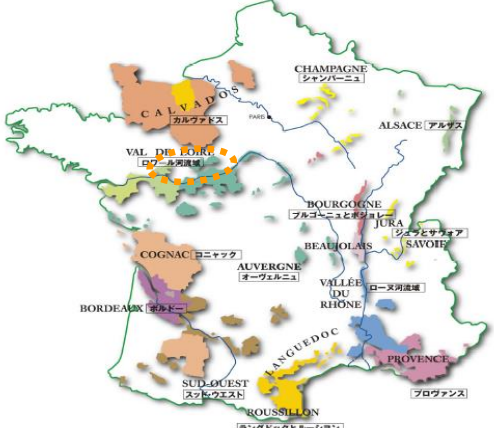
4.-5 .Methode traditionnelle (2006) メソッド・トラディショナル	
品種	ムニピノ、シャルドネ、 シュナンブラン各1/3
樹齢	20年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醗酵&熟成	一次醗酵は セメントタンクで20日間、 ショ糖添加後 瓶内二次発酵熟成24ヶ月
デゴルジュマン	2009年10月
マリアージュ (生産者)	エビのカクテル、 ホタテとキノコのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	新じゃがのそぼろあんかけ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃
テイasting コメント	焼きたてのパンやカスタードレモン、 ミネラルの香りもある。泡はやわらかく、 ほんのりまろやかな口当たりで、 ワインに奥行きがあり酸とのバランスも良い。 アフターにうま味が残る。
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)
ちなみに！	これが最後のミレジム！残糖は 8g/l。発酵途中のワインにショ糖を加えて ムースを作り、最後に味味の バランス調整で4gのドザージュを加えた！

「Version.March-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ（Domaine de Veilloux）		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なマイクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1.AC Cheverny 2007 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire 2007 クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー	品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	7年～22年	樹齢	6～36年	樹齢	35年平均
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	細かい砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	製法	シャンパン方式
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵&熟成	醗酵はセメントタンクで3ヶ月、 シヨ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	デゴルジュマン	2009年5月
マリアーージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリアーージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ	マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 白身魚とエビのムース
マリアーージュ (日本向け)	菜の花としらすのオムレツ	マリアーージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテトグラタン	マリアーージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
テイस्टینگ コメント	熟したグレープフルーツ、リンゴ、レモンガラスの香り。フルーティかつ味わいに締りがあり酸とのバランスも良い。アフターにほのかな苦みが残る。	テイस्टینگ コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなどフローラルな香り。ピュアな果実味のなかに、タンニンと酸から来る収斂味がうまくまとまってとてもバランスが良い。	テイस्टینگ コメント	白い花の香りやアプリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	2007年はロワールワインらしい、キリッと締まった柑橘系の味わいがミレジムの特徴に表れている！（06年はポリウムが前面に出ていた）	ちなみに！	2006年のブレンド比率は、ピノ40%、ガメイ45%、その他コー・カベルネ15%。ガメイの樹齢は31～36年と古い！	ちなみに！	しっかりと泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！

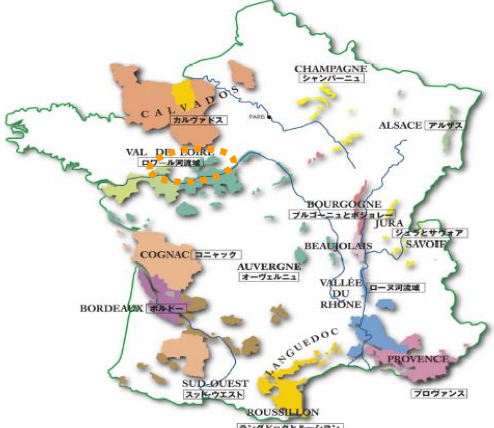
「Version.January-2010」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-1.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4.-2.AC Cheverny 2006 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニピノ25%	品種	ガメイ、ピノノワール カベルネ、コー
樹齢	6年～21年	樹齢	6～36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリアーージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛赤肉のステーキ
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	チーズとクミンの ポテトグラタン
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。ア タックにボリューム感がありフルー ティでふくやかな味わい。後味に心地 よい苦味が残る辛口白。	テイasting コメント	チェリー、ミネラル、スミレやバラなど フローラルな香り。ピュアな果実味の なかに、タンニンと酸から来る収斂味 がうまくまとまってとてもバランス が良い。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)
ちなみに！	2006年は例年に比べブドウの熟し が早く、ワインのアルコールが乗った 年。ミレジムの特徴が良く表れてい る。	ちなみに！	2006年のブレンド比率は、ピノ 40%、ガメイ45%、その他コー・カベ ルネ15%。ガメイの樹齢は31～36年 と古い！

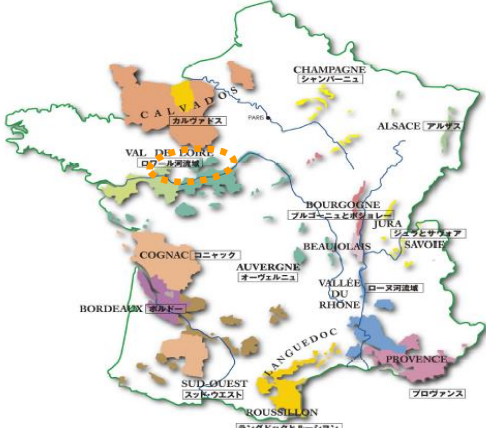
VCN° 4 「Version.July-2009」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のバイオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いバイオワインを合理的につくり出すこと。

4.-3 .AC Cremant de Loire (2007) クレマン・ド・ロワール

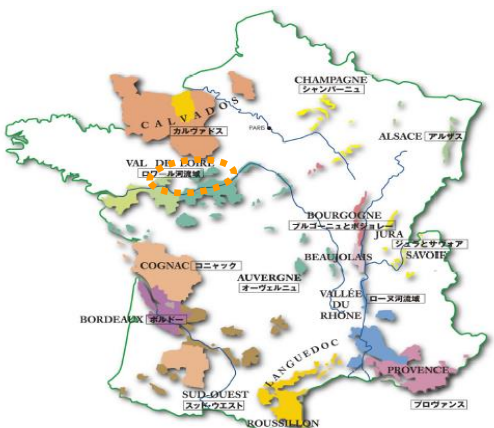
品種	ムニユピノ25%、シャルドネ50%、シュナンブラン25%
樹齢	35年平均
土壌	細かい砂の混じった粘土質
製法	シャンパン方式
醱酵&熟成	醱酵はセメントタンクで3ヶ月、 シュ糖添加後瓶内熟成13ヶ月
デゴルジュマン	2009年5月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 白身魚とエビのムース
マリアージュ (日本向け)	するめイカの天ぷら
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:8℃
テイasting コメント	白い花の香りやアブリコットタルト、カスタードクリームのような香りもある。 泡はやわらかく味わいセックで、キレのある酸と苦味、潮のフレーバーが口の中で複雑に絡み合う。
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	しっかりとした泡と、味わいにフレッシュ感を出すために、ビン内熟成を3年から1年に縮め、デゴルジュマンは出荷の直前にするように努めたとのこと！

VCN° 4			「Version.January-2009」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)	
			生産者	Michel Quenieux
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエヴル
			AOC	シュヴェルニー
			歴史	6代目に当たるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
			気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シェール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	25ヘクタール
			農法	ビオディナミ 98年エコセール
			収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
			ドメヌのスタッフ	5人
			趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
			生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

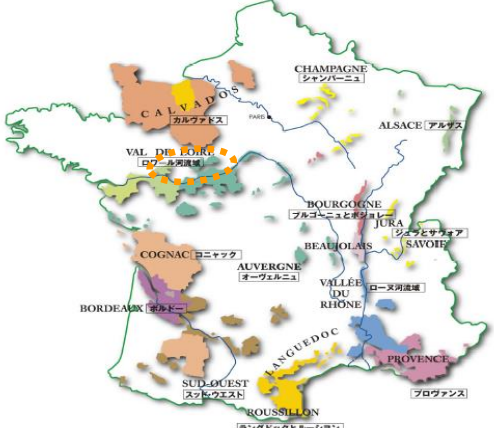
4-1.AC Cheverny 2005 Domaine de Veilloux blanc ドメヌ・ド・ヴェイユ・ブラン		4-2.AC Cheverny 2005 Domaine de Veilloux rouge ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-4.VdP du Jardin de la France Le Gamay de Veilloux 2005 ル・ガメイ・ド・ヴェイユ	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コー	品種	ガメイ
樹齢	6年～21年	樹齢	5～35年	樹齢	6～36年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	セメントタンクで シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で約3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	ホーロータンクで24ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のクリームソース、 フロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (生産者)	牛のパヴェステーキ、 黒ブーダン、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ホタテのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鳥の水炊き	マリアージュ (日本向け)	砂肝グリル(カレー風味)
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2011年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	洋ナシやアーモンドの花の香り。ア タックにボリューム感がありフルー ティでふくよかな味わい。後味に心地 よい苦味が残る辛口白。	テイステイング コメント	レッドカラントやスミレ、キルツシュの 香り。果実味が豊かで、アフターに旨 味を含んだしめりのあるフィニッシュ を伴う！う～んさすがは2005年！	テイステイング コメント	牛の赤肉、グルナディンや香ばしい 香りもある。果実味が豊かで、後から ジワっと鋭い酸が口に広がる。余韻 に収斂味が残る。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)
ちなみに！	2006年は例年に比べドウの熟し が早く、ワインのアルコールが乗った 年。ミレジムの特徴が良く表れてい る。	ちなみに！	2005年のブレンド比率は、ピノ 35%、ガメイ50%、その他コー・カ ベルネ15%。ガメイの樹齢は30～35年 と古い！	ちなみに！	ホーロータンクで2年間、長期で寝か せた分、前回輸入したガメイよりもワ インにまろやかさがある！

VCN° 4 「Version.November-2008」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からバイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1. Domaine de Veilloux blanc 2005 ヴェイユ・ブラン2005		4-2. AC Cheverny Domaine de Veilloux Rouge 2005 ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ガメイ、ピノワール カベルネ、コー
樹齢	5年～20年	樹齢	5～35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2～3週間	醗酵	自然酵母で約3週間
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリアージュ (生産者)	生ハム・リエット、 牛肉の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	鳥の水炊き
ワインの 飲み頃	2006年～2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:14℃
テイasting コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香りもある。ボリュームがありフレッシュな酸とほのかな甘みとのバランスが良い。	テイasting コメント	レッドカラントやスミレ、キルツシュの香り。果実味が豊かで、アフターに旨味を含んだしめりのあるフィニッシュを伴う！う～んさすがは2005年！
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)
ちなみに！	ヴァンクールが誇る最強のうまや すワイン♪ ※来年1月にヴィンテージが2006年 に変わります。	ちなみに！	2005年のブレンド比率は、ピノ 35%、ガメイ50%、その他コー・カベ ルネ15%。ガメイの樹齢は30～35年 と古い！ ※ヴィンテージが2005年になりました。

「Version.October-2007」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
 	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセル
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4-1 .Domaine de Veilloux blanc 2005 ヴェイユ・ブラン2005		4-2 .AC Cheverny Domaine de Veilloux Rouge 2004 ドメヌ・ド・ヴェイユ・ルージュ		4-3 .AC Cremant de Loire (2000) クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン75% ムニユピノ25%	品種	ガメイ、コー ピノワール	品種	ムニユピノ、シュナンブラン、シャルド ネ
樹齢	5年～20年	樹齢	30～35年	樹齢	7年～37年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂の混じった粘土質	土壌	アルジロ・サブルー、 アルジロ・リヌー
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リー3ヶ月
醗酵	自然酵母で2～3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	80%セメントタンクで10ヶ月 20%古樽で10ヶ月	熟成	瓶内で4年間
マリアージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリアージュ (生産者)	ハム、ソーセージ、 鴨のコンフィ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ホワイトアスパラ
マリアージュ (日本向け)	タイのカルパッチョ	マリアージュ (日本向け)	ミートボール	マリアージュ (日本向け)	焼きとうもろこし
ワインの 飲み頃	2006年～2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年～2014年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8℃
テイステイング コメント	洋ナシやミネラル、お香のような香り もある。ボリュームがありフレッシュな 酸とほのかな甘みとのバランスが良 い。	テイステイング コメント	ブルーベリーやブルー、香ばしい 香りもほのかにする。口当たりが良 く、しなやか果実味と酸がこじんまり まとまったミディアムボディの赤。	テイステイング コメント	ミネラルやライム、かすかにドライ プリコットの香りもある。やさしいム ースが口の中に広がりキレのある酸と アフターの苦味が絶妙な辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに!	ヴァンクールが誇る最強のうまや すワイン♪	ちなみに!	ヴァンクールが誇る最強のうまや すワイン♪	ちなみに!	ヴァンテージは2000年で、デゴル ジュマンは2005年。1年間ビンで寝 かせて出荷。手が込んでいます!

VCN° 4 「Version.2006」 ドメヌ・ド・ヴェイユ (Domaine de Veilloux)		
	生産者	Michel Quenieux
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール ＞フジェール・シュール・ビエール
	AOC	シュヴェルニー
	歴史	6代目にあたるミッシェル・ケニオが、95年からパイオダイナミック農法に挑戦。さらなる品質の向上に臨む。
	気候	海洋性気候と大陸性気候の影響を受け、地域を横断するロワール川、シュール川が最適なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	25ヘクタール
	農法	ビオダイナミ 98年エコセール
	収穫方法	80%機械、20%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	5人
	趣味	他のビオワイン生産者訪問、レストラン巡り
	生産者のモットー	品質のすぐれた、コストパフォーマンスの高いビオワインを合理的につくり出すこと。

4.-1.Domaine de Veilloux blanc 2004 ヴェイユ・ブラン2004		4.-2.Domaine de Veilloux rouge 2003 ヴェイユ・ルージュ2003		4.-3.Cremant de Loire クレマン・ド・ロワール	
品種	ソーヴィニヨン、 ムニピノ	品種	ガメイ、ピノワール、 カベルネフラン、コー	品種	ムニピノ、シュナンブラン、シャルドネ
樹齢	5年～20年	樹齢	5年～20年	樹齢	5年～35年
土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質	土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	シュール・リー3ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	シュール・リー3ヶ月
醗酵	自然酵母で2～3週間	醗酵	自然酵母で3週間～1ヶ月	製法	シャンパン方式
熟成	セメントタンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月	熟成	瓶内で3年間
マリアージュ (生産者)	魚介類、冷製の前菜	マリアージュ (生産者)	軽いソースを使った 鶏や豚の料理	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、冷製の前菜、デザート
マリアージュ (日本向け)	フレッシュチーズ	マリアージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰	マリアージュ (日本向け)	筍の素揚げ
ワインの 飲み頃	2006年～2009年以内 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年以内 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年以内 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白桃やマロンクリーム の香りが豊かでフレッシュ & フルーティな辛口。	テイスティング コメント	チェリーやフランボワーズ がほのかに香るミディアムボディの赤。	テイスティング コメント	パイナップルなどのトロピカルな 香りと、やわらかくとろけるような ムースが口の中に広がる辛口。
希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	1,700円(税込1,870円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

4.-4.VdP Rouge Gamay 2005 ヴァン・ド・ペイ・ルージュ ガメイ 2005	
品種	ガメイ
樹齡	約50年
土壌	アルジロ・サブルー
マセラシオン	ホーロタンクで2週間
醱酵	自然酵母で3週間
熟成	ホーロタンクで11ヶ月
マリアーージュ (生産者)	子羊の香草焼き、ブーダン
マリアーージュ (日本向け)	里芋の煮物
ワインの 飲み頃	2006年から2011年以内 供出温度:15℃
テイスティング コメント	青っぽいカシスやクローブの香り。味 わいはフレッシュ&フルーティーでス パイスとハーブのフレーバーを感じる 赤。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)