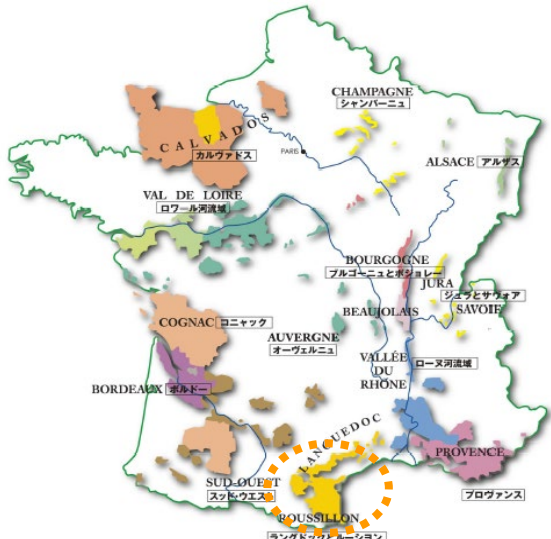



VCN° 5

「Version.November-2023」

## ル・プチ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない! ボルドー液ゼロ! SO <sub>2</sub> もゼロ! 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

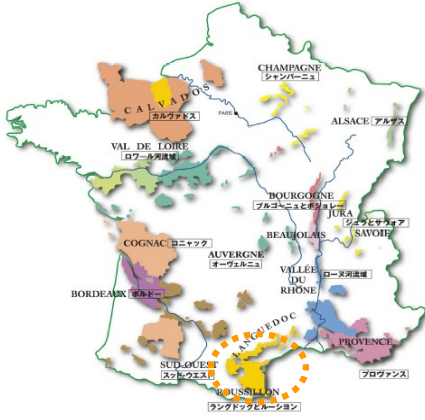

5.-9. VdF Muscat Sec Des Roumanis Pét-Nat 2022 ミュスカ・セック・デルマニス ペティアン・ナチュラル(白中甘口泡)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2022 ミュスカ・セック・デルマニス(白中辛口)		5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2022 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、 アlicant、アラモン、グルナッシュ、 カリニャン、テレット、 リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	25年	樹齢	25年~100年以上	樹齢	25年~162年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質
一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで15日間 (瓶詰前にワインを5°Cまで冷やし スーティラージュ)	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶熟で4ヶ月	醗酵	自然発酵で10ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで10ヶ月
デゴルジュマン	2023年1月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	2022年の白に2021年のルージュ・ド・ コースをアッサンブラージュし ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 鱧のベニエ、 フルーツカクテル	マリアージュ (生産者)	タケノコの炭火焼き、 手長エビのエチュベ、 オソイラティチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 サーモンのミキューイ、 豚肩ロースのロティ
ワインの 飲み頃	2023年~2033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~2033年 供出温度:11°C
テイステイング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。 レモン、シトラス、ヴェルヴェンヌ、昆布 ダシの香り。泡立ちは爽やかかつ繊細 で、白い花のような涼しいフレーバーが あり、ハチミツのようにほんのり甘くスパ イシーなエキスに塩気のある凝縮したミ ネラルがきれいに溶け込む!	テイステイング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。 レモン、シトラス、フェネル、昆布ダシ の香り。ワインはふくよかかつ白い花の 官能的なフレーバーがあり、ほんのり甘 みのある澄んだネクターのようなエキス に、チョーキーなミネラルが立体的に重 なる!	テイステイング コメント	色合いは透明感のある赤みがかった サーモンピンク色。ザクロ、ヴェルヴェン ヌ、フェネル、昆布ダシの香り。ワイン はピュアかつジューシーではっきりとし た輪郭があり、ほんのりと甘みのあるエ キスに溶け込むチョーキーなミネラルが 上品な骨格を形成する!
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,000円(税込6,600円)
ちなみに	収穫日は8月11日とドメヌ史上一番早 い収穫だった! 収量は日照りにより 18hL/haと少なかった! ミュスカ・セック のペティアンはデルマニスの畑の若樹 のブドウだけで仕込んでいる! 残糖は 19.8g/L。ガス圧は2.6気圧と優しい! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに	収穫日は8月9日とドメヌ史上一番早 かった! 収量は日照りにより18hL/haと 少なかった! 残糖は発酵が完全に終わ らず14.5g/L残った! ワイン名のデル マニスは畑の名前。SO <sub>2</sub> 無添加! ノ ンフィルター!	ちなみに	ミュスカ・セック90%にルージュ・ド・コー ス10%アッサンブラージュ! セニエでは なく、ミュスカのフルーティさに若干の赤 を加えて引き締まりのあるエレガントな ロゼに仕上げている! 残糖分は 5.1g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター!

5.-4. VdF Rouge Fruit 2022 ルージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2022 ルージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミスカ・プティ・グレン、 テレット、サンソー、カリニャン、 グルナッシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、 カリニャン、テレット、リヴラン、 ギュイサスなど
樹齢	110年以上	樹齢	162年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで13日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・チョリソー、 鴨とフォアグラのパイ包み、 フルムダンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛フィレ肉のパヴェステーキ、 カスレ
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、バラ、コショウ、山椒の香 り。ワインはフレッシュかつチャーミング で、みずみずしくジューシーな果実味に キュートな酸、鉱物的なミネラル、若いタ ンニンの収斂味が余韻を優しく引き締 める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。プ ルーン、バラの花弁、ブラリネ、ブラウ ンカルダモンの香り。ワインはビュアかつ 果実味がピロードのようになやかで上 品なコクがあり、洗練されたミネラル、繊 細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,000円 (税込6,600円)	希望小売価格	6,000円 (税込6,600円)
ちなみに	収穫日は8月24日とドメーヌ史上一番早 かった！収量は日照りにより15hL/ha少 なかった！ルージュ・フリユイの畑は 10%ほどミスカが混植されている！ SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月22日とドメーヌ史上一番早 かった！収量は日照りにより15hL/ha少 なかった！畑は樹齢が150年を優に超 えていて、3割近くが希少性の高い土着 品種！ルージュ・ド・コースのCausseは カルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添 加、ノンフィルター！

VCN° 5

「Version.November-2022」

ル・プチ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニユと呼ばれる強風によって、病気に強い類似希なブドウ生産地を堅持している。
		畑総面積
	農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロックライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ボルドー液ゼロ！SO <sub>2</sub> もゼロ！自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-9. VdF Muscat Sec Des Roumanis Pét-Nat 2021 ミュスカ・セック・デル・マニス ペティアン・ナチュラル(白中辛口泡)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2021 ミュスカ・セック・デル・マニス(白)		5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2021 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	24年	樹齢	24年~100年以上	樹齢	24年~161年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質
一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで8日間(瓶詰前にワインを5°Cまで冷やしスーティラージュ)	マセラシオン	なし	マセラシオン	白はなし、赤はステンレスタンクで2日間
二次発酵・熟成	瓶熟で4ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間~1ヶ月
デゴルジュマン	2021/12/1	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ(生産者)	アペリティブ、夏野菜のゼリー寄せ、鯉のカダイフ	マリアージュ(生産者)	タケノコの炭火焼、マテ貝の白ワイン蒸し、アワビのステーキ肝ソース	マリアージュ(生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、サーモンのミキユイ、ヴァランセチーズ
ワインの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:7°C	ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:9°C	ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:9°C
テイastingコメント	ライム、シトラスの柑橘系の香りやヴェルヴェンヌ、レモングラスのハーブの香り。泡立ちはほんのりクリスピーで優しく、鼻に抜ける上質なジンのような爽やかな香りが心地よく、塩気のあるみずみずしいエキスを柑橘の酸、チョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイastingコメント	ライムの柑橘系の香りにブドウの花、スイカズラ、ヴェルヴェンヌなどの爽やかな香りが重なる。ワインはフレッシュかつ透明感のあるエキスを潮を感じさせる磯のフレーバや塩気のある旨味があり、鉱物的なミネラルと線の細い酸が骨格を形成する！	テイastingコメント	アセロラの酸味のある赤い果実にブドウの花、白いバラの爽やかな香りが重なる。ワインは上品かつ静謐で、みずみずしく透明感のあるエキスを骨格のある酸、鉱物的で筋肉質なミネラルが溶け込み余韻を優しく引き締める！
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)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに	収穫日は8月17日と前年と同日！収量は20hL/ha。ミュスカ・セックのペティアンはデル・マニスの畑の若樹のブドウだけで仕込んでいます！残糖は6.7g/L。ガス圧は1.9気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月14日と前年よりも2日早くミュスカ・セック・デル・マニス史上一番早かった！収量は20hL/ha。ワイン名のデル・マニスは畑の名前。残糖分は1.5g/Lと今までで一番辛口に仕上がっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	ミュスカ・セック88%にルーージュ・ド・コース12%アッサンブラージュ！セニエではなく、ミュスカのフルティさに若干の赤を加えて引き締まりのあるエレガントなロゼに仕上げています！残糖分は1.5g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

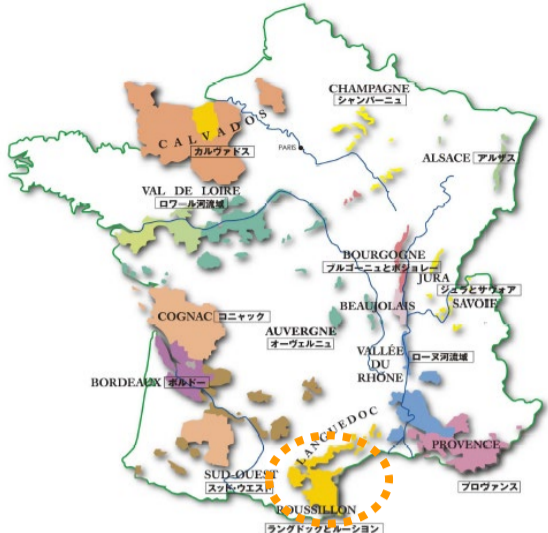

5.-4. VdF Rouge Fruit 2021 ルージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2021 ルージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミスカ・プティ・グレン、 テレット、サンソー、カリニャン、 グルナッシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、 カリニャン、テレット、リヴラン、 ギュイサスなど
樹齢	110年以上	樹齢	161年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで11日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで11日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 マグレドカナル、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	鹿のパテアンクルート、 鴨のコンフィ、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2037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	グロゼイユの赤い果実やバラの高貴な 香り、コショウ、山椒のスパイシーな香 りもある。ワインは艶やかかつジュー シーな果実味がチャーミングで明るく、 鉱物的なミネラルと優しいタンニンが上 品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	グリオットやクランベリーの赤い果実に スマイルの爽やかな香りや漢方薬の香り が重なる。ワインはピュアかつコクのある 艶やかな果実味がジューシーで、鉱 物的なミネラルとキメの細かいタンニン の収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに	収穫日は9月6日と早期収穫の記録を 作った前年よりも4日遅かった。収量は 春の遅霜の被害により15hL/haと40% 減！ルージュ・フリユイの畑は10%ほど ミスカが混植されている！SO <sub>2</sub> 無添 加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月5日と早期収穫の記録を 作った前年よりも2日遅かった。収量は 20hL/ha。畑は樹齢が150年を優に超え ていて、3割近くが希少性の高い土着品 種！ルージュ・ド・コースのCausseはカ ルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、 ノンフィルター！



VCN° 5

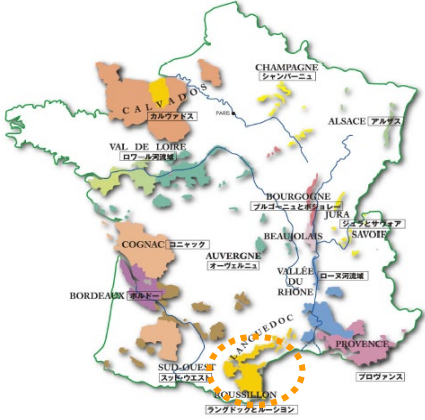

「Version.February-2022」

## ル・プティ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間バイオダイナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、バイオダイナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメーヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	バイオダイナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない! ボルドー液ゼロ! SO <sub>2</sub> もゼロ! 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

<b>5.-8. Vin de Liqueur</b> <b>Muscat Petits Grains 2018</b> <b>ヴァン・ド・リクール 500mL</b> <b>ミュスカ・プティ・グレン(甘口酒精強化)</b>	
品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	100年以上
土壌	石灰石・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで8日間 途中アルコール度数76%のミュスカの 蒸留酒を加え発酵を止める
熟成	ステンレスタンクで1年半
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌやロックフォール チーズ、食後酒など
ワインの 飲み頃	2022年~2042年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	レモンやヴェルヴェンヌ、ブドウの花などの爽やかな香りにハチミツの甘い香りが重なる。ワインは芳醇かつふくよかで、ねっとり蜂蜜のように甘いエキスと繊細な酸、ジンのようなスパイシーで爽やかなアルコールが複雑なハーモニーを奏でる!
希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに	収穫日は9月1日。収量は20 hL/ha。モワルー・ド・ミュスカと同じ区画のブドウで仕込んだ! 添加アルコールは2016年のミュスカ・プティ・グレンを蒸留したマールを使用! 100%ジミオのブドウ、100%ジミオのアルコールのエッセンスが詰まった至極の酒精強化ワイン! 残糖分110 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター!

## ル・プチ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ホルドー液ゼロ！SO <sub>2</sub> もゼロ！自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-9. VdF Muscat Sec Des Roumanis Pét-Nat 2020 ミュスカ・セック・デルマニス ペティアン・ナチュラル(白中辛口泡)		5.-10. VdF Le Petit Rosé de Gimios Pét-Nat 2020 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ ペティアン・ナチュラル(ロゼ中辛口泡)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2020 ミュスカ・セック・デルマニス(白)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン主体、アlicant、アラモン、グルナツシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	23年	樹齢	22年~160年	樹齢	23年~100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで17日間(瓶詰前にワインを5°Cまで冷やしスーティラーージュ)	一次発酵	自然発酵 最初にミュスカプティグレンをファイバータンクで21日間発酵、その後マセラシオン途中のルー・ジュードコースを10%添加(瓶詰前にワインを5°Cまで冷やしスーティラーージュ)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶熟で3ヶ月	二次発酵・熟成	瓶熟で4ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
デゴルジュマン	2020年12月	デゴルジュマン	2021年1月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ(生産者)	アペリティブ、手長エビとホタテのナーージュ仕立て、桃のコンポート・バスティス風味	マリアーージュ(生産者)	アペリティブ、蛤のエスカルゴバター焼き、鯛のヴァールグレープフルーツ風味	マリアーージュ(生産者)	ズッキーニのソテー、白身魚のカルパッチョ、カサゴのポワレ
ワインの飲み頃	2021年~2036年 供出温度:7°C	ワインの飲み頃	2021年~2036年 供出温度:7°C	ワインの飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C
テイastingコメント	スターフルーツ、シトラス、ヴェルヴェンヌ、ソーダー水、タルトの香り。泡立ちはクリスピーかつ軽快で鼻に抜けるアプリコットやアニスの官能的なフレーバーがあり、ほんのり甘味のあるピュアなエキスを線の細い酸、鉱物的で筋肉質なミネラルがタイトに引き締める！	テイastingコメント	白桃、ピンクグレープフルーツ、シトラス、桜餅、アニス、フェネルの香り。泡立ちはクリスピーかつ軽快で桃のようなフルーティーなフレーバーがあり、ほのかに甘くまろやかなエキスを線の細い酸、鉱物的で筋肉質なミネラルがタイトに引き締める！	テイastingコメント	ライム、ライチ、アプリコット、シトラス、ブドウの花、ヴェルヴェンヌ、シナモンの香り。ワインはフレッシュで口いっぱい白い花の爽やかなフレーバーが広がり、透明感のあるダシのようにピュアなエキスを線の細い酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに	収穫日は8月17日。収量は20hL/ha。ミュスカ・セックのペティアンはデルマニスの畑の若樹のブドウだけで仕込んでいます！残糖は10g/L。ガス圧は3.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日はミュスカが8月20日、ルー・ジュードコースが9月3日。ミュスカの収量は20hL/ha。発酵のほぼ終わったミュスカにマセラシオン途中のルー・ジュードコースを10%瓶内二次発酵のティラーージュとして添加しロゼに仕上げた！残糖分は10g/L！ガス圧は2.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月16日とミュスカ・セック・デルマニス史上一番早かった！収量は20hL/ha。ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分は2.3g/Lと今までで一番辛口に仕上がっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2020 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)		5.-4. VdF Rouge Fruit 2020 ルージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2020 ルージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミスカ・プチ・グレン主体、アlicant、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミスカ・プチ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アlicant	品種	アlicant、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	22年~160年	樹齢	110年以上	樹齢	160年
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで 12日~16日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで16日間
熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムール貝のブランチャ、 サーモンのポワレ、 サントモールチーズ	マリアージュ (生産者)	ラルド(背脂の生ハム)、 カナールラケ(北京ダック)、 トリップのトマト煮込み	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨のコンフィ、 シャウルステーキ
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年~2037年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2021年~2051年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	白桃、スモモ、ミント、ヴェルヴェンヌ、アニス、フェネル、森の香り。ワインはフレッシュかつ静謐でみずみずしいエキスが染み入るように優しく、鉱物的で筋肉質なミネラルと繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グリオット、グリオッティーンヌ、バラの花弁、ブラウンカルダモン、コショウ、山椒の香り。ワインは艶やかかつジューシーな果実味がチャーミングで明るく、滋味深くほんのりリビターなミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、ザクロ、コショウ、ブラックチョコレート、鉄分の香り。ワインはピュアかつチャーミンで明るく滑らかな果実味が染み入るように優しく、後からキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
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	4,850円(税込5,335円)
ちなみに	ミスカ・セック85%にルージュ・ド・コース15%アッサンブラージュ！セニエではなく、ミスカのフルーティさに若干の赤を加えて引き締めのあるエレガントなロゼに仕上げている！残糖分は2.9g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月2日とルージュ・フリユイ史上一番早かった！収量は開花時の天候が悪く花が流れたため15hL/haと40%減だった！ルージュ・フリユイの畑は10%ほどミスカが混植されている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月3日とルージュ・ド・コース史上一番早かった！収量は開花時の天候が悪く花が流れたため15hL/haと40%減だった！畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

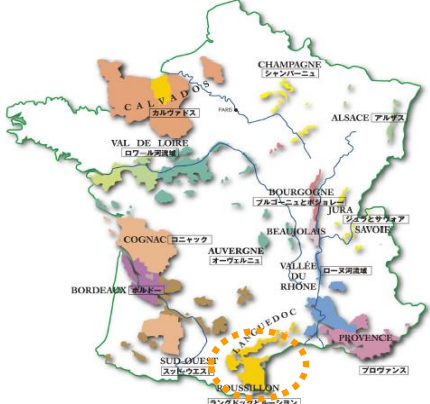

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	ピオディナミ 98年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ポルドー液ゼロ！SO <sub>2</sub> もゼロ！自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5-9. VdF Muscat Sec Des Roumanis Pét-Nat 2019 ミュスカ・セック・デルマニス ペット・ナット(白泡)		5-6. VdF Moëlleux de Muscat Pét-Nat 2019 モワルー・ド・ミュスカ ペット・ナット(白中甘口泡)		5-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2019 ミュスカ・セック・デルマニス(白)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	22年	樹齢	22年~100年以上	樹齢	22年~100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
一次発酵	自然発酵 15°Cの冷温に保ち ステンレスタンクで16日間 (途中スーティラージュ有り)	マセラシオン	自然発酵 15°Cの冷温に保ち、 ステンレスタンクで10日間 (途中スーティラージュ有り)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶熟で4ヶ月	醗酵	瓶熟で6ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで18日間
デゴルジュマン	2020年1月	熟成	2020年3月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	グジェル、 小エビのカクテル	マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 チコリとブルーチーズのサラダ	マリアーージュ (生産者)	ピストゥスープ、 タラのポワレディルソース
マリアーージュ (日本向け)	桃とブラータチーズのカプレーゼ	マリアーージュ (日本向け)	バナナと胡桃のパウンドケーキ	マリアーージュ (日本向け)	サーモンのムニエル 香草バターソース
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9°C
テイasting コメント	ライム、グレープフルーツ、シトラス、ブドウの花、白いバラ、緑茶の香り。泡立ち優しくクリスピーかつ鼻に抜ける白い花のフレーバーが香水のように華やかで、まったりと透明感のあるまろやかなエキスをシャープな酸がタイトに引き締める！	テイasting コメント	白桃、マンゴスチン、シトラス、ジャスミン、ヴェルヴェンヌ、フェネルの香り。ワインはフルーティーで上品なストラクチャーがあり、ネクターのようなまろやかなエキスの甘みに線の細い酸、鉱物的なミネラル、繊細な泡がきれいに溶け込む！	テイasting コメント	白桃、クエッチ、レモン、グレープフルーツ、カモミュー、ヴェルヴェンヌ、フェネルの香り。ワインはピュアでみずみずしく透明感のあるエキスを塩気のある旨味と塩気のある洗練されたミネラル、線の細い酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500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、27日。収量は25hL/ha。ミュスカ・セックのペティアンはデルマニスの畑の樹齢の若い樹のブドウだけで仕込んでいる！残糖分9g/Lのプリュット！ガス圧は2.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月28日、29日。収量は25hL/ha。2017年に次ぎ2回目のリリースとなるが、製造に手間がかかり採算が合わないため2019年が最後のリリースとなる！ブドウはデルマニスは畑から！残糖分は29.7g/L！ガス圧は2.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月21日~23日。2019年はミュスカが豊作だった当たり年！収量30hL/haは1999年以来のこと！ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分は9.6g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！



5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2017 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2019 ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)		5.-4. VdF Rouge Fruit 2019 ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン主体、アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギユイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	20年~100年以上	樹齢	21年~159年	樹齢	100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	白なし、赤ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで16日間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日~18日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで16日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 クスクスと蟹のガレット仕立て	マリアージュ (生産者)	カジキマグロのソテー、 仔牛のカツレツミラノ風	マリアージュ (生産者)	兎肉ラガーのラビオリ、 豚の香草ロースト
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	焼きシェーヴルとマッシュルームのサラタ	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィとインゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:16℃
テイasting コメント	白桃、クエッチ、マンゴスチン、ブドウの花、ニフトコの花、フェネルの香り。ワインはクリスピーかつフルーティーで透明感のあるまったりとした滑らかなエキスがあり、線の細い強かな酸と塩気のある滋味豊かなミネラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	白桃、アセロラ、ネクタリン、プラム、金木犀、シャクヤクの香り。ワインはほんのりクリスピーかつフルーティーでストラクチャーがあり、桃のようなエキスを線の細い強かな酸と筋肉質でタイトなミネラル、繊細なタンニンの収斂味が引き締める！	テイasting コメント	グロゼイユ、クランベリー、ザクロ、シャクヤク、ローズヒップ、バラ、コショウ、ガリゲの香り。ワインは艶やかかつジューシーな果実味がチャーミングで明るく、滋味深いミネラルとキメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170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29日。2017年の収量は24hL/haと比較的収量に恵まれた！ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分は12.50g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	ミュスカ・セック85%にルージュ・ド・コース15%アッサンブラージュ！セニエではなく、ミュスカのフルーティさに若干の赤を加えて引き締めりのあるエレガントなロゼに仕上げている！残糖分は8.1g/L。SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月13日、14日。収量は20hL/ha。ルージュ・フリユイの畑は10%ほどミュスカが混植されている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

5.-1. VdF Rouge de Causse 2019 ルージュ・ド・コース(赤)	
品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギユイサスなど
樹齢	159年
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで15日間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ブーダンノワール
マリアージュ (日本向け)	牛モモ肉の薄切りステーキ
ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、ブルーベリー、プラム、オレガノ、バジル、シソ、お香の香り。ワインはジューシーかつコクのある果実味が染み入るようにまろやかで、チャーミングな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが味わいにメリハリを与える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに	収穫日は9月14日。収量は25hL/ha。畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

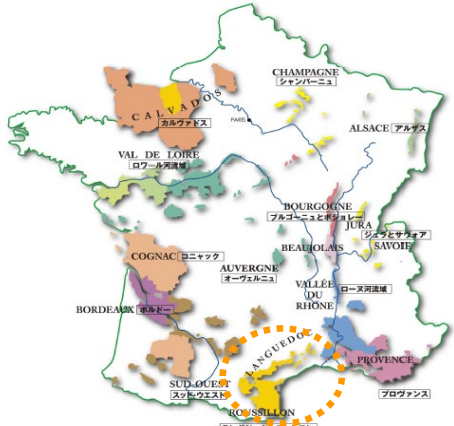

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。	
	畑総面積	5 ha
	農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ポルドー液ゼロ！SO <sub>2</sub> もゼロ！自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-9. VdF Muscat Sec Des Roumanis Pét-Nat 2018 ミュスカ・セック・デルマニス ペット・ナット(白泡)		5.-6. VdF Moëlleux de Muscat Pét-Nat 2017 モフルー・ド・ミュスカ ペット・ナット(白中甘口泡)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2018 ミュスカ・セック・デルマニス(白)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	21年	樹齢	20年~100年以上	樹齢	21年~100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
一次発酵	自然発酵 15°Cの冷温に保ち ステンレスタンクで 26日間 (途中スーテラージュ有り)	マセラシオン	自然発酵 15°Cの冷温に保ち、ステンレスタンク で10日間 (途中スーテラージュ有り)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶熟で3ヶ月半	醱酵	瓶熟で4ヶ月	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
デゴルジュマン	2018年1月	熟成	2018年1月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティフ、 白桃とプラーターチーズ	マリアーージュ (生産者)	フルーツマトのピストソース、 キャビアのカナッペ	マリアーージュ (生産者)	鯛の香草焼き、 鶏手羽先の八角煮
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	マリアーージュ (日本向け)	かに肉とアボカドのクスクス	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のカシューナッツ炒め レモングラス風味
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9°C
テイasting コメント	青リンゴ、クエッチ、白桃のコンポート、 シトラス、ミュスク、杏仁豆腐の香り。泡 立ちは繊細かつ鼻に抜けるアニスのフ レーパーが華やかで、ほんのりビターで 滋味深いミネラルをネクターのよう なまったりとしたエキスが優しく包み込 む！	テイasting コメント	ライチ、ミラベル、シトラス、ヴェルヴェン ヌ、ブドウの花、アニス、ソーダー水、海 藻の香り。ワインはスマートかつ上品な 骨格があり、清涼感のある繊細な泡立 ちと鉱物的なミネラル、タイトな酸がほ んのりと甘く滑らかなエキスを支える！	テイasting コメント	白桃、パッションフルーツ、シトラス、 ヴェルヴェンヌ、アカシア、ブドウの花、 ジンジャーの香り。ワインはピュアかつ フルーティーで、透明感のあるまったり と滑らかな白い果実のエキスにほんの り苦みのある滋味深いミネラルがきれ いに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500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23日。2018年は3月の雪 と4月の霜の被害により収量は15hL/ha と25%減！ジミオが初めて仕込むミュ スカ・セックのペティアンはデルマニ スの畑の若樹のブドウだけで仕込んだ！ 残糖分6.9 g/Lのブリュット！ガス圧は 5.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに	収穫日は8月29日。収量は24 hL/ha。 前年のモフルー・ド・ミュスカ・スティ ルワインが軽く微発泡で高評価だったこ から、今回改めて正式にペティアン・ナ チュレルとして仕込んだ！ブドウはデ ルマニスは畑から！残糖分は 31.15g/L！ガス圧は4気圧！SO <sub>2</sub> 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月20日。2018年は雪と霜の 被害により収量は15hL/haと25%減！ ワイン名のデルマニスは畑の名前。残 糖分は1.66g/Lと完全辛口に仕上がっ ているが、味わいにほんのりと甘さ感 じる！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！

5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2018 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)		5.-4. VdF Rouge Fruit 2018 ルージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2018 ルージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミスカ・プチ・グレン主体、アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミスカ・プチ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	20年～158年	樹齢	100年以上	樹齢	158年
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	白はなし、赤ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 12日～18日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで18日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・サラミ、 モルトソーセージ	マリアーージュ (生産者)	ウサギとフォアグラのガランティーヌ、 ホロホロ鳥のロティ	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン、 仔羊のナヴァラン
マリアーージュ (日本向け)	海老のすり身揚げ	マリアーージュ (日本向け)	豚肉のロースト	マリアーージュ (日本向け)	鴨挽肉とマッシュポテトのオープン焼き
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:18℃
テイasting コメント	イチゴ、クランベリー、アセロラ、白い花、ボンボン、白コショウ、フメの香り。ワインはピュアかつフルーティーで明るくチャーミングな果実味があり、透明感のあるタンのような旨味と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	グロゼイユ、プラム、ザクロ、グァバ、シャクヤク、ローズヒップ、バラの花弁、タイムの香り。ワインはジューシーかつ艶やかな果実味に落ち着きがあり、ピュアな旨味エキスをチャーミングな酸と緻密なミネラル、繊細なタンニンが支える！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリー、ダークチェリー、オレガノ、バジル、甘草、モミの木、鉱石の香り。ワインは上品かつスマートで、艶とコクのある滑らかな果実味に洗練されたミネラル、ほんのりピターなタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	ミスカ・セック85%にルージュ・ド・コース15%をアッサンブラージュ！2018年は収量が少なかったためルージュ・フリユイはアッサンブラージュされていない！残糖分は1.31 g/Lと完全辛口に仕上がっている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月13日。2018年は雹と霜の被害により収量は10hL/haと30%減！ルージュ・フリユイの畑は10%ほどミスカが混植されている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月14日。2018年は雹と霜の被害により収量は10hL/haと50%減！畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

5.-8. Vin de Liqueur Muscat Petits Grains 2016 ヴァン・ド・リケール 500mL ミスカ・プチ・グレン(甘口酒精強化)	
品種	ミスカ・プチ・グレン
樹齢	100年以上
土壌	石灰石・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで9日間 途中アルコール度数96%のミスカの 蒸留酒を加え発酵を止める
熟成	ステンレスタンクで2年
マリアーージュ (生産者)	食後酒、 ロックフォールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	レモンのタルト
ワインの 飲み頃	2018年～2048年 供出温度:9℃
テイasting コメント	ハイナップル、カリン、アカンア、ハチミツ、焼き立てのパン、ヨーグルト、キャラメル、の香り。ワインはふくよかでエキスを優しい粘性と透明感があり、シロップのような上品なブドウの甘味に繊細なアルコールがきれいに溶け込んでいる！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに	収穫日は9月1日。収量は20 hL/ha。モワルー・ド・ミスカと同じ区画のブドウで仕込んだ！添加アルコールは2015年のミスカ・プチ・グレンのマールを蒸留！100%ジミオのブドウ、100%ジミオのアルコールのエッセンスが詰まった至極の酒精強化ワイン！残糖分120 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

## ル・プチ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

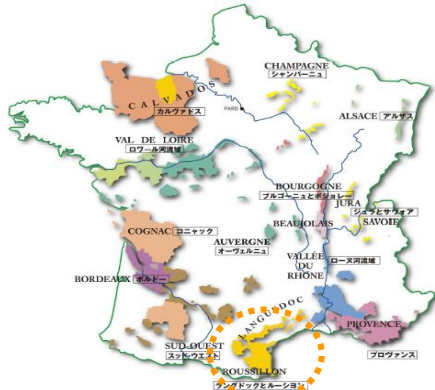
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類似希なブドウ生産地を堅持している。	
	畑総面積	5 ha
	農法	ピオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人(季節労働者2人)
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない! ボルドー液ゼロ! SO <sub>2</sub> もゼロ! 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2. VdT Muscat Sec Des Roumanis 2016 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-3. VdT Moelleux de Muscat 2016 モフルー・ド・ミュスカ(白中甘口)		5.-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2017 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン主体、アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	18年~100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	19年~157年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・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	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで14日間 (発酵途中にワインを5°Cまで冷やし フィルターで発酵を止める)	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 14日~18日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカとバジルのソテー 鶏のササミとキノコのレモンソース	マリアージュ (生産者)	ホタテとキウイのカクテルサラダ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 スモークサーモンのカナッペ
マリアージュ (日本向け)	生ハムと洋梨のサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のカシューナッツ炒め	マリアージュ (日本向け)	イチゴのクラフティ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:9°C
テイasting コメント	黄桃、ミラベル、ドライアプリコット、アカシア、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフルーティーかつスパイシーでまったりと滑らかな白い果実のエキスがあり、滋味で複雑なミネラルの苦みが味わいに深みを与える!	テイasting コメント	カリン、黄桃、パッションフルーツ、ピーナッツ、杏仁豆腐の香り。ワインはフルーティーかつほのかにクリスピーで、上品なネクターの甘味と線の細い強かな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙!	テイasting コメント	クランベリー、アセロラ、バラ、ラベンダー、ジンジャー、ボンボンの香り。ワインはクリスピーかつフルーティーで染み入るように優しく、ほんのりと甘みのあるまろやかな旨味エキスに洗練されたミネラルがきれいに溶け込む!
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500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25日。収量は20 hL/haと例年並み! ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分6.61 g/Lと前年の約半分! SO <sub>2</sub> 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月5日。収量は20 hL/haと例年並み! 樹齢100年を超えたミュスカだけで仕込んだ極上のモフルー! 残糖分59 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加! 再発酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。 ※王冠形状ですが、発泡はありません	ちなみに!	ミュスカ・セック75%に、ルージュ・フリユイ15%、ルージュ・ド・コース10%をアッサンブラージュ! 2017年は香りを引き立てるためにルージュ・フリユイを加えている! 残糖分は3 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター!



5.-4. VdT Rouge Fruit 2017 ルーージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdT Rouge de Causse 2017 ルーージュ・ド・コース(赤)		5.-8. Vin de Liqueur Muscat Petits Grains 2016 ヴァンド・リケール ミュスカ・プティ・グレン(甘口酒精強化)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン、 テレット、サンソー、カリニャン、 グルナツシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナツシュ、 カリニャン、テレット、リヴラン、 ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	100年以上	樹齢	157年	樹齢	100年以上
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	石灰石・粘土質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで6日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで14日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで19日間	醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで9日間 途中アルコール度数96%のミュスカ の蒸留酒を加え発酵を止める
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで2年
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ブーダン・ノワール	マリアージュ (生産者)	鹿のフィレ肉赤ワインソース、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	食後酒、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白いんげん豆の 赤ワインヴィネガー煮	マリアージュ (日本向け)	仔羊のロースト バルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	レモンのタルト
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2048年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白桃、アセロラ、梅、ヴェルヴェンヌ、 ラベンダー、コアントロー、ジン ジャー、海藻の香り。ワインは艶や かかつ照りのある果実味にフィネス があり、凝縮したピュアな旨味エキス にチャーミングな酸と洗練されたミネ ラル、繊細なタンニンがきれいに溶 け込む！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、ドライブルー、甘 草、メントール、黒コショウ、ブラック チョコレート、漢方薬の香り。ワインは 芳醇かつ滑らかで野趣味溢れる豊か なコクがあり、甘みのある凝縮した果 実味に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！	テイスティング コメント	パイナップル、カリン、アカシア、ハチ ミツ、焼き立てのパン、ヨーグルト、 キャラメル、の香り。ワインはふくよか でエキスに優しい粘性と透明感があ り、シロップのような上品なブドウの 甘味に繊細なアルコールがきれいに 溶け込んでいる！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに	収穫日は9月14日。100年を超える 古樹で歯抜けが多い中収量は15 hL/haと満足の行く収量だった！ ルーージュ・フリユイの畑は10%ほど ミュスカが混植されている！SO <sub>2</sub> 無 添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月18日。2016年は花ぶる いにより収量は15 hL/haと20%減！ 畑は樹齢が150年を優に超えてい て、3割近くが希少性の高い土着品 種！ルーージュ・ド・コースのCausseは カルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添 加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月1日。収量は20 hL/ha。 モワルー・ド・ミュスカと同じ区画のブ ドウで仕込んだ！添加アルコールは 2015年のミュスカ・プティ・グレンの マールを蒸留！100%ジミオのブド ウ、100%ジミオのアルコールのエッ センスが詰まった至極の酒精強化ワ イン！残糖分120 g/L。SO <sub>2</sub> 無添加、 ノンフィルター！

ル・プティ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)



地図提供: フランス食品振興会

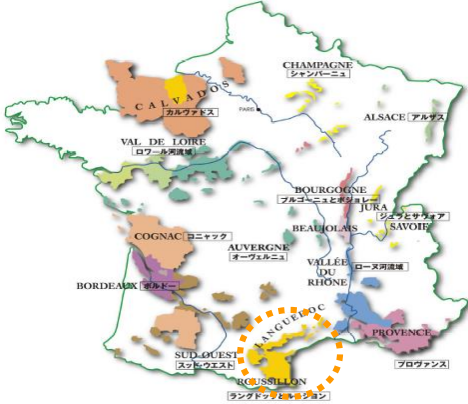



生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse
国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ビオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	5 ha
農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	2人
趣味	ロッククライミング、読書
生産者のモットー	農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-6. VdF Moelleux de Muscat 2016 Pétillant Naturel モワルー・ド・ミュスカ ペティアン・ナチュレル(白中辛口)		5.-7. VdF Le Petit Rosé de Gimios 2016 Pétillant Naturel ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ ペティアン・ナチュレル(ロゼ中辛口)		5.-2. VdF Muscat Sec Des Roumanis 2015 ミュスカ・セック・デルマニス(白)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	ミュスカ・プティ・グレン50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ミュスカ・プティ・グレン
樹齢	100年以上	樹齢	17年~100年以上	樹齢	17年~100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質 玄武岩の混ざった石灰質・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
一次発酵	自然発酵 15°Cの冷温に保ち ステンレスタンクで10日間 (途中スーティラーージュ有り)	一次発酵	自然発酵 ファイバータンクで3週間 (瓶詰前にワインを5°Cまで冷やし スーティラーージュ)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
デゴルジュマン	2017年1月	デゴルジュマン	2017年3月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 リュバープのタルト	マリアーージュ (生産者)	生ハムメロン ケーキ・サレ	マリアーージュ (生産者)	牡蠣のムニエル、 コトリヤード
マリアーージュ (日本向け)	洋梨とブルーチーズの和え物	マリアーージュ (日本向け)	いちごのクラフティ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとりんごのソテー
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C
テイasting コメント	ライム、洋ナシ、カリン、シトラス、ブドウの花の香り。ワインはタイトかつ鼻に抜けるシトラスのフレーバーが華やかで、ほんのり甘いネクターのようなエキスを鋭くキレのある酸と細かく洗練された泡が引き締める！	テイasting コメント	赤スグリ、スウィーティー、グレナデン、タイム、アニス、甘草の香り。泡立ちは柔らかく、液体に良くなじんでおり、チャーミングな果実味と甘みと酸のバランスが絶妙。アフターがほのかにピターで、鉱物的なニュアンスがあり、全体を引き締める！	テイasting コメント	青リンゴ、ライム、シトラス、スズラン、ミモザ、アニスの香り。ワインは爽やかかつクリスピーでキリッとした輪郭があり、柔らかいエキスの旨味を鋭くキレのある鉱物的なミネラルが引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに	収穫日は9月5日。2016年は乾燥していたが収量は20 hL/haと例年並みだった。残糖分35.5 g/L！(デゴルジュマンをしているがその後再発酵が続いているのでこれよりも残糖分は若干少なく、ワインも若干濁っている)。ガス圧は4.5気圧！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日はミュスカが9月5日、ガメイは9月20日。収量は25 hL/ha。残糖分23.8 g/L！ジミオのミュスカとラボエムガメイをアッサンブラージュしてつくったコラボペティアン！ガス圧は3.6気圧！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は8月25日。収量は黒痘病の被害により12 hL/haと40%減！ワイン名のデルマニスは畑の名前。残糖分14 g/L！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

5.-5. VdF Le Petit Rosé de Gimios 2016 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)		5.-1. VdF Rouge de Causse 2016 ルージュ・ド・コース(赤)		5.-4. VdF Rouge Fruit 2016 ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン主体、アlicant、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	アlicant、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アlicant
樹齢	18年～156年	樹齢	156年	樹齢	100年以上
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 15日～19日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで19日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 蛙の腿肉のソテー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 仔羊のローストバルサミソース
マリアージュ (日本向け)	パン・コントマテ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーと蓮根のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロとパプリカの煮込み
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:19℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	クランベリー、リュバーク、スミレ、タイム、ローリエ、ボンボンの香り。ワインはピュアかつクリスピーで上品な清涼感があり、エレガントな果実味に鉱物的なミネラルと線の細いシャープな酸がきれいに溶け込む！	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリージャム、シソの葉、甘草、カカオの香り。ワインは滑らかかつ濃厚で淑やかな果実の凝縮味があり、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、梅、アーモンドの花、ラベンダー、黒オリーブ、キャラメルなどの香り。ワインは滑らかかつ芳醇で艶やかな照りのある上品な果実味があり、洗練されたミネラルと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	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	ルージュ・ド・コース2016年15%とミュスカ・セック2016年85%のアッサンブラージュ！残糖分は6.6 g/Lと前年の約半分！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月16日。収量は20 hL/ha！2015年は病気がほとんどなかった当たり年！畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月15日。100年を超える古樹で歯抜けが多いため収量は9 hL/haと常に少ない！ルージュ・フリユイの畑は10%ほどミュスカが混植されている！2016年は、前年同様長熟が期待される当たり年！SO2無添加、ノンフィルター！

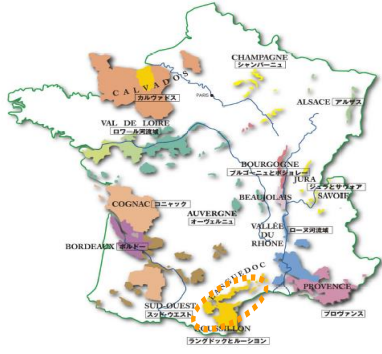

ル・プチ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie&Pierre Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ビオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5-2. VdT Muscat Sec Des Roumanis 2014 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5-3. VdT Moelleux de Muscat 2015 モワルー・ド・ミュスカ(白中甘口) ※軽い微発泡有		5-5. VdT Le Petit Rosé de Gimios 2015 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ) ※軽い微発泡有	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、 アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレ、リヴラン、ギユイサスなど
樹齢	16年~100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	17年~155年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	一次発酵	自然発酵 15°Cの冷温に保ち ステンレスタンクで32日間 (途中スーティラーージュ有り)	マセラシオン	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月+α	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで 15日~21日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	デゴルジュマン	なし	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	つぶ貝のアイオリソース、 オマールエビのブランチャ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのムース仕立て、 洋ナンのタルト	マリアーージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 リュバープのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのソテー カルダモン風味	マリアーージュ (日本向け)	豚肉とキャベツのマスタード煮	マリアーージュ (日本向け)	リンゴとレーズンのタルト
ワインの 飲み頃	2016年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:12°C
テイasting コメント	リンゴのコンポート、黄桃、パイナップル、ミモザ、ヨーグルト、杏仁豆腐の香り。ワインは滑らかで清涼感の中に粘着性とボリューム感があり、きれいに溶け込んだ緻密なミネラルの旨味が同調する！	テイasting コメント	カリン、ドライアプリコット、アニス、ミュスク、蜜蝋、杏仁豆腐の香り。ワインはピュアかつほのかにクリスピーで、上品なネクターの甘味に洗練されたキメの細かいミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、アニス、ボンボン、メントール、クラッカー、シャンピニオンの香り。ワインは軽快にクリスピーで、ピュアな果実味に染み入るような旨味エキス、鉱物的なミネラル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	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに	収穫日は8月28日。収量は7 hL/ha！ワイン名のデルマニスは畑の名前。2014年は黒痘病が蔓延した年で収量は80%減と非常に厳しかった。残糖分2.6 g/L。ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	収穫日は8月23日。収量は黒痘病の被害により15 hL/haと30%減！今回はベティアンナチュラルとして仕込んだが、現時点ではまだ泡がほとんどできていない。残糖分は20 g/L。ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！	ちなみに！	ミュスカ・セック2015年85%とルー ジュ・ド・コース2015年15%のアッサン ブラージュ！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添 加！

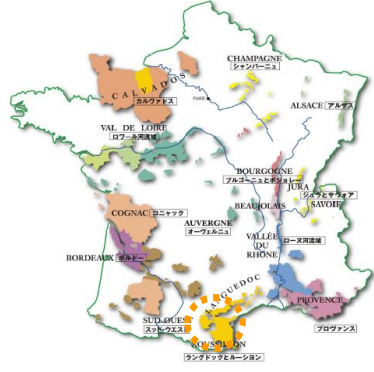



5.-4. VdT Rouge Fruit 2015 ルーージュ・フリユイ(赤)		5.-1. VdT Rouge de Causse 2015 ルーージュ・ド・コース(赤)	
品種	ミユスカ・プティ・グレン、 テレ、サンソー、カリニャン、 グルナツシュ、アリカント	品種	アリカント、アラモン、グルナツシュ、カ リニャン、テレ、リヴラン、 ギュイサスなど
樹齢	100年以上	樹齢	155年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土
マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	スママセラシオン ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 鹿のローストグランヴヌール風	マリアージュ (生産者)	野鳩のロティバルサミコース、 骨付き仔羊肉の香草ロースト
マリアージュ (日本向け)	鴨肉と白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛ハツとゴボウのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、バラの花弁、タイム、 ジンジャー、お香の香り。ワインは上 品かつスパイシーで力強く濃厚な果 実の凝縮味があり、洗練されたミネラ ルとキメの細かいタンニンが骨格を支 える！	テイステイング コメント	ミュール、グリオット、甘草、シソの 葉、オレンジピール、ガリーグの香り。 ワインは艶やかかつしなやかでフィネ スがあり、洗練された鉱物的なミネラ ルを染み入るような果実味が優しく包 み込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950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9 hL/ha！ルーージュ・フリユイの畑は 10%ほどミユスカが混植されている！ 2015年は、すべての要素が凝縮した 2005年以來の長熟が期待される当 たり年！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添 加！	ちなみに	収穫日は9月20日。収量は20 hL/ha！2015年は病気がほとんどな かった当たり年！畑は樹齢が150年 を優に超えていて、3割近くが希少性 の高い土着品種！ルーージュ・ド・コー スのCausseはカルスト台地のことを 指す！ノンフィルター、SO <sub>2</sub> 無添加！

VCN° 5	<b>「Version.January-2016」</b> <b>ル・プティ・ドメヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)</b>												
	 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	<table border="1"> <tr> <td>生産者</td> <td>Pierre &amp; Anne-Marie Lavaysse</td> </tr> <tr> <td>国&gt;地域&gt;村</td> <td>フランス&gt;ラングドック &gt;サンジャン・ド・ミネルヴォワ</td> </tr> <tr> <td>AOC</td> <td>ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ</td> </tr> <tr> <td>歴史</td> <td>1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。</td> </tr> <tr> <td>気候</td> <td>グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。</td> </tr> </table>	生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。	
生産者	Pierre & Anne-Marie Lavaysse												
国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ												
AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ												
歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ピオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ピオディナミワイン農家一本に転向。2008年から息子のピエールが本格的にドメヌに入り現在に至る。												
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。												
	<table border="1"> <tr> <td>畑総面積</td> <td>5 ha</td> </tr> <tr> <td>農法</td> <td>ピオディナミ 98年エコセル、デメテール</td> </tr> <tr> <td>収穫方法</td> <td>100%手摘み、畑で選果</td> </tr> <tr> <td>ドメヌのスタッフ</td> <td>2人</td> </tr> <tr> <td>趣味</td> <td>ロッククライミング、読書</td> </tr> <tr> <td>生産者のモットー</td> <td>農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO<sub>2</sub>もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。</td> </tr> </table>	畑総面積	5 ha	農法	ピオディナミ 98年エコセル、デメテール	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	ドメヌのスタッフ	2人	趣味	ロッククライミング、読書	生産者のモットー	農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。
畑総面積	5 ha												
農法	ピオディナミ 98年エコセル、デメテール												
収穫方法	100%手摘み、畑で選果												
ドメヌのスタッフ	2人												
趣味	ロッククライミング、読書												
生産者のモットー	農業は一切使わない！ ボルドー液ゼロ！ SO <sub>2</sub> もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。												

5-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis 2012 ミュスカ・セック・デルマニス (白)		5-1.VdF Rouge de Causse 2014 ルージュ・ド・コース (赤)		5-4.VdF Rouge Fruit 2014 ルージュ・フリユイ (赤)	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	14年~100年以上	樹齢	154年	樹齢	100年以上
土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオン ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオン ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで25日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イカとドライトマトのソーテ、カワメンタイのサフラン風味	マリアージュ (生産者)	フォアグラのグリオットソース、熟成カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブルーチーズと洋ナシのサラダ	マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	鴨のオレンジ煮
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年~2035年 供出温度:15℃
テイasting コメント	黄桃、パイナップル、オレンジの皮、ムスク、クグロフの香り。ワインは粘着性がありスパイシーで、まったりと横に広がるエキスと心地よい苦み、きれいに溶け込んだミネラルが複雑に融合する！	テイasting コメント	グリオット、ブルー、スミレ、セージ、カカオの香り。ワインはしなやかで果実がピロードのように滑らかで、繊細な酸と緻密なミネラル、細かく優しいタンニンがきれいに溶け合い絶妙なハーモニーを奏でる！	テイasting コメント	ダークチェリー、白桃、干しブドウ、タイム、お香、海藻の香り。ワインはピュアかつミネラリーで、果実味が明るく清涼感があり、桃や紅茶のフレーバーに乗って染み入るようなエキスと細かく優しいタンニンが長く余韻に残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに	収穫日は9月5日。収量は20 hL/ha！ワイン名のデルマニスは畑の名前。2012年は、ブドウがほぼ完ぺきでフェノールの熟しも良く、収量は2007年以来久々の豊作だった！残糖分10 g/L！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月21日。収量は20 hL/ha！2014年は夏が暑く病気がほとんどなかった当たり年！畑は樹齢が150年を優に超えていて、3割近くが希少性の高い土着品種！ルージュ・ド・コースのCausseはカルスト台地のことを指す！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！	ちなみに	収穫日は9月20日。収量は10 hL/ha！ルージュ・フリユイの畑はミュスカが10%ほど混植されている！2014年は夏が暑く病気がほとんどなかった当たり年！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

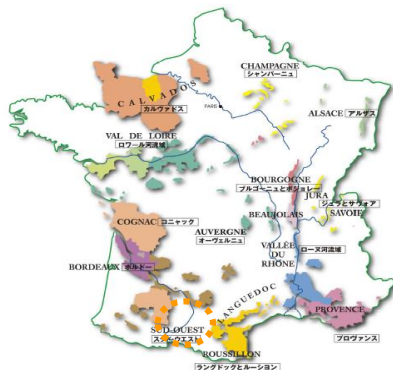
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis 2011 ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-3.VdF Muscat Moelleux 2010 ミュスカ・モワルー白(中甘口)		5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios 2013 ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン主体、 アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど
樹齢	100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	15年~153年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土 石灰質・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	白はなし、 赤ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵 15°Cの冷温で1ヶ月 (途中スータイラージュ有)	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで2週間前後
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 コック貝とタラの白ワイン煮	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース仕立て、 豚フィレ肉のマスタードソース	マリアージュ (生産者)	クリーンアスパラのバターソース、 リードヴォー
マリアージュ (日本向け)	イカのと白身魚のサフラン煮込み	マリアージュ (日本向け)	洋ナシのタルト	マリアージュ (日本向け)	サバの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:12°C
テイasting コメント	洋ナシ、イエロープラム、ヴェルヴェンヌ、ヨモギ、ミネラルの香り。ワインはピュアかつアロマティックで、ハーブのフレーバーが繊細なミネラルとダシのようなやさしいまみを引き立てる！	テイasting コメント	ライチ、洋ナシのコンポート、シトラス、ドライマト、黒糖、昆布の香り。ワインは爽やかかつクリスピーで、細く繊細な酸と緻密で洗練されたミネラルをネクターのようやさしい甘味が包み込む！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、タイム、バラの花弁の香り。ワインはピュアかつ軽快にクリスピーで、上品で透明感のある果実味を強かな酸とタイトに収斂されたミネラルが引き締める！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに	収穫日は8月23日。収量は9hl/ha！ ワイン名のデルマニスは畑の名前。 2011年はブドウの成長が早かった年！ 水不足で収量は厳しかった。ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は15hl/ha！ 2010年はジミオにとって当たり年！ ブドウの粒が小さくエキスがぎっしり詰まっている！ 残糖は30g/l。フィルター有、SO2無添加！	ちなみに！	ルーージュド・コース2013年15%とミュスカ・セック2013年85%のアッサンブラージュ！ ノンフィルター、SO2無添加！

5.-1.VdF Rouge de Causse 2013 ルージュ・ド・コース(赤)		5.-4.VdF Rouge Fruit 2013 ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	アリカント、アラモン、グルナッシュ、カリニャン、テレット、リヴラン、ギュイサスなど	品種	ミュスカ・プティ・グレン、テレット、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、アリカント
樹齢	153年	樹齢	100年以上
土壌	砂岩混じりの灰色泥灰土	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオン ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオン ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	牛肉のプロシェット、 トム・ド・ブルビ チーズ	マリアーージュ (生産者)	半熟卵のトリュフ添え、 フォアグラのソテー
マリアーージュ (日本向け)	香草ソーセージとトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ポタン、カカオ、胡椒の香り。ワインはフレッシュかつ素朴で、みずみずしい果実味をキメの細かいタンニンの収斂味と張りのある酸、凝縮したミネラルが引き締める！	テイステイング コメント	ダークチェリー、若いイチジク、プラリーヌ、クローブの香り。ワインはフレッシュかつ艶やかで、ピュアな果実味に凝縮したミネラルとチャーミングな酸、収斂された細かいタンニンが融合する！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに	収穫日は9月25日、10月8、9日。収量は18hl/ha！2012年の終わりに今までのルージュ・ド・コースの畑と交換し新たに樹齢153年の畑を手に入れた！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は10月10日～13日。収量は5hl/ha！2013年は夏が涼しく全体を通して天候が不安定だったため、ドウの成熟が例年よりも3週間遅かった！ノンフィルター、SO2無添加！



ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)



地図提供: フランス食品振興会

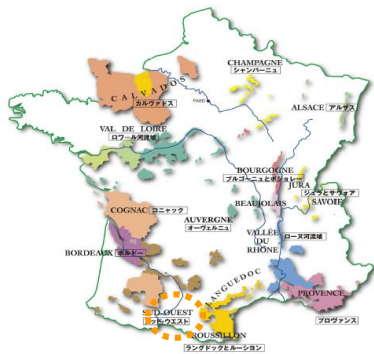


生産者	Anne-Marie Lavaysse
国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	ロッククライミング、読書
生産者のモットー	農業は一切使わない！ポルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-2.VdF Muscat Sec Des Roumanis (2010) ミュスカ・セック・デルマニス(白)		5.-3.VdF Muscat Moelleux (2009) ミュスカ・モフルー(白 中甘口)		5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios (2011) VdF ル・プチ・ド・ロゼ・ド・ジミオ(ロゼ)	
品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン85%、 グルナツシュ15%
樹齢	100年以上	樹齢	100年以上	樹齢	12年~65年
土壌	石灰石・粘土質	土壌	石灰石・粘土質	土壌	小石混じりの 石灰質・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	白はなし、 赤はステンレスタンクで2週間
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然発酵 15℃の冷温で2ヶ月 (途中スーティラーージュ有)	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで10日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	赤と白をアッサンブラージュ ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	スモークサーモンマリネ、 鯛のグレープフルーツソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのプリン仕立て、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	芽キャベツのグラタン、 シュークルート
マリアージュ (日本向け)	ラクレット	マリアージュ (日本向け)	ライチのシャーベット	マリアージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハム
ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:12℃
テイasting コメント	ヴェルヴェンヌ、カリン、ミント、モミの木、ガリーグの香り。ワインは複雑かつ果実味豊かでボリュームがあり、優しい酸と昆布だしのような旨味たっぷりのミネラルがうまく溶け込んでいる！	テイasting コメント	シトラス、アニス、タイム、ヴェルヴェンヌ、フェネルの香り。ワインにボリューム感と清涼感があり、控えめな甘さの中に凝縮した旨味、鉱物的なミネラル、海藻の風味などが各々主張し合う！	テイasting コメント	桃、タイム、セージ、桜の花、昆布、ミネラルの香り。ワインはクリスピーかつ旨味エキス分が豊富で、グレープフルーツのような苦みを伴った硬質なミネラルに桃と海藻のフレーバーが複雑に合い舞う！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに	収穫日は8月29日。収量は12hl/ha！ ワイン名の「デルマニス」は畑の名前。2010年はジミオにとって当たり年！ブドウの粒が小さくエキ스가ぎっしり詰まっている！SO2無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は8月23日。収量は9hl/ha！ 区画はコスネルという、粘土質が強くブドウがロマニスよりも早熟なのが特徴。2009年は水不足で収量的には厳しかった。残糖は23g/hl。 SO2無添加！フィルター有。	ちなみに！	収穫日はミュスカが8月24日、グルナツシュが9月4日。2011年は樹齢12年のミュスカ・セック85%と樹齢65年のグルナツシュ15%をアッサンブラージュ！ SO2無添加！フィルターなし！

5-4. VdF Rouge Fruit (2012) VdT ルージュ・フリユイ(赤)	
品種	テレット主体、 ミスカ・プティ・グレン、 サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	100年以上
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで3週間
醱酵	自然発酵 ステンレスタンクで3週間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 サーロインステーキ
マリアージュ (日本向け)	ボルシチ
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	フランボワーズ、クロゼイユ、海藻、 紅茶の葉の香り。果実味がピュアで 繊細な酸とのバランスが良く、凝縮し た旨味エキスを引き上げるようにキメ の細かいタンニンの収斂味が余韻に 続く！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに	収穫日は9月15日。収量は8hl/ha！2012 年のブドウは果皮が厚く果汁は少なかつ たが、酸もありブドウ全体のバランスがと ても良かった！ SO2無添加！フィルターなし！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)



地図提供: フランス食品振興会

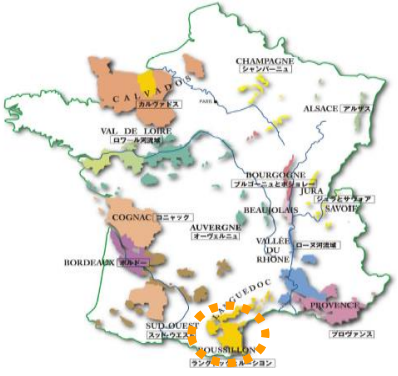



生産者	Anne-Marie Lavaysse
国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール
農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテール
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	ロッククライミング、読書
生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1. VdF Rouge de Causse (2010) VdF ルージュ・ド・コース赤		5.-4. VdT Rouge Fruit (2010) VdT ルージュ・フリユイ赤		5.-3. VdT Muscat Sec (2009) ミュスカ・セック白	
品種	カリニヤンが若干多い、サンソー、テレット、アラモン、グルナッシュ、アリカント	品種	テレット主体、ミュスカ有り、サンソー、アラモン、グルナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	小石混じりの石灰質・粘土質	土壌	石灰石・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ブドウの半分を収穫ケースの中で2日間冷温放置
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで13日間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで2週間
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	シェーヴルショール、 子羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 ウサギのオリーブ煮込み	マリアージュ (生産者)	サーモンブルサンチーズ添え、 ロックフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のロースト、バルサミコソース	マリアージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	エビのオリーブオイル煮
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	カシスやローリエ、お香などのオリエンタルな香りもある。口当たり滑らかで凝縮した果実味とミネラルが口に広がると同時に心地よく繊細なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイステイング コメント	フランボワーズやバラ、昆布だし、香草の香り。アタックにあふれんばかりの果実のうま味があり、後から繊細な酸とタンニンの収斂味がワインの骨格をスマートに整える！	テイステイング コメント	ミモザやクレモンティーヌ、昆布、ヴェルヴェンヌ、香草の香りが華やか！ワインはピュアかつフレッシュ感があり、横に広がる繊細な旨味がぎゅーと詰まっている！余韻に心地よい苦みが残る！
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)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに	収穫日は9月7日。収量は5hl/ha！ 2010年は日照りの影響で収量が激減！そのかわりブドウのエキスがぎゅー凝縮している！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は9月8日。収量は6hl/ha！ 2010年は日照りの影響で収量が激減！そのかわりブドウのエキスがぎゅー凝縮している！ノンフィルター、SO2無添加！	ちなみに	収穫日は9月2日。収量は12hl/ha！ 収穫したブドウの半分をすぐにプレスし、残りの半分はケースの中で48時間スキムコンタクト後プレス！ノンフィルター、SO2無添加！

<b>5.-5. VdF Le Petit Rose de Gimios (2010) VdF ル・プチ・ロゼ・ド・ジミオ</b>	
品種	ミスカ主体、テレット、サンソー、アラモン、グルナッシュ、アlicant
樹齡	12年～100年以上
土壌	石灰石・粘土質 小石混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	白はなし、 赤はインクスタックで2週間
醱酵	自然発酵 ステンレスタックで2週間
熟成	ステンレスタックで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトファルシ、 フォアグラソテー
マリアージュ (日本向け)	ひよこ豆のスパイスコロッケ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:12℃
テイステイング コメント	ブドウの花やレモンティーヌ、タイム、潮の香りもある。口当たりピュアかつ清涼感があり、繊細なミネラルの旨味や収斂味をほんのりとした甘みがやさしく包み込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	ルージュ・フリユイ2010年15%と樹齡12年のミスカ・セック2010年85%をアッサンブラージュしたジミオ初リリースのロゼ！フィルター有り！残糖4g/l！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

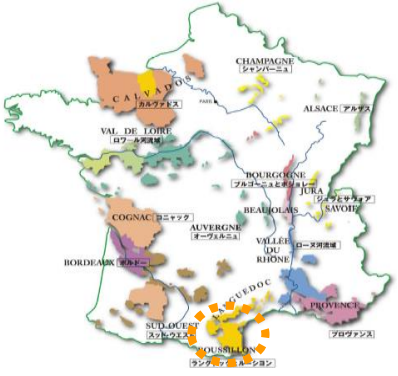

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	4, 5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わな！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1. Vin de Table Rouge (2007) Cuvée Rouge de Causse VdT ルージュ・ド・コース (赤)		5.-2. Vin de Table Blanc (2008) Cuvée Muscat Sec VdT ミュスカ・セック (白辛口)		5.-3. Vin de Table Blanc (2007) Cuvée Muscat Moelleux VdT ミュスカ・モワフルー (白中甘)	
品種	カリニャンが若干多い サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石の多い粘土質・石灰質	土壌	小石の多い粘土質・石灰質	土壌	小石の多い粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタックで12日間	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)
醱酵	自然発酵 イノックスタックで12日間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで10日間	醱酵	自然発酵 イノックスタックで3ヶ月
熟成	イノックスタックで8ヶ月	熟成	イノックスタックで6ヶ月	熟成	イノックスタックで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛肉のパヴェステーキ	マリアーージュ (生産者)	エビのカクテル、 川アンコウのクリームソース	マリアーージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、 ロックフォール
マリアーージュ (日本向け)	牛レバーのソテー	マリアーージュ (日本向け)	キャベツのクリーム煮	マリアーージュ (日本向け)	エビマヨ
ワインの 飲み頃	2009年~2024年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度: 10°C
テイasting コメント	ダークチェリー、海苔、プラムの香り。 口当たりスパイシーで、豊かな酸と果 実味の中に、凝縮された若いタンニン の収斂味が口を満たす。余韻にタン ニンの収斂味が残る。	テイasting コメント	鉄分、メロンの皮、ミネラルと香りは少 し控えめ。やさしい口当たりで、ほの かな甘みを伴いながらミネラルがすっ と口に染みわたる！余韻に香ばしい フレーバーが残る。	テイasting コメント	ベッコウ飴、干しイチジク、焼きパイ ナップル、ジンジャー、海藻等香りが 複雑！アクセントのある酸とほのかな 甘みとのバランスが絶妙で、余韻にミ ネラルの苦味が長く残る。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	2007年はジミオの当たり年で、収穫 量も8hl/haと少なくとも中身が凝縮 している！	ちなみに！	2006年から、香り味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる！	ちなみに！	2007年はジミオの当たり年！香り味の 厚みをアップするために、压榨前に 低温スキンコンタクトしている！



<b>5.-4. Vin de Table Rouge (2007)</b> <b>Cuvee Rouge Fruit</b> <b>VdT ルージュ・フリユイ(赤)</b>	
品種	テレット主体、ミスカカ有リ サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	約100年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタックで12日間
醱酵	自然発酵 イノックスタックで12日間
熟成	イノックスタックで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨脂のフリット、 豚肉のスペアリブ
マリアージュ (日本向け)	豚の香草ソーセージ
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやハーブ、海藻、ペッ パーの香り。口当たり軽快で、後から 芳醇でまろやかな果実味とミネラル の凝縮味がやさしく口を潤おす！余 韻にミネラルが長く残る。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫量は10hl/ha！SO2無添加。酸化 を防ぐために若干ガスが残っている が、ガスが抜けると…更にメチャメ チャ美味しい！

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴオワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い類い希なブドウ生産地を堅持している。
畑総面積	4, 5ヘクタール	
	農法	ビオディナミ 98年エコセール、デメテル
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農薬は一切使わな！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

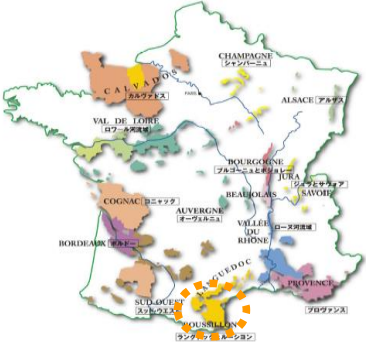

5.-1. Vin de Table Rouge (2006) Cuvée Rouge de Causse VdT ルージュ・ド・コース (赤)		5.-2. Vin de Table Blanc (2006) Cuvée Muscat Sec VdT ミュスカ・セック (白辛口)		5.-3. Vin de Table Blanc (2006) Cuvée Muscat Moelleux VdT ミュスカ・モワルー (白中甘)	
品種	カリニャンが若干多い サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	小石の多い粘土質、 石灰質	土壌	小石の多い粘土質、 石灰質	土壌	小石の多い粘土質、 石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックタンクで8日間	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)	マセラシオン	収穫ケースの中で2日間 (温度を6°Cまで下げる)
醗酵	自然発酵 イノックタンクで8日間	醗酵	自然発酵 イノックタンクで2週間	醗酵	自然発酵 イノックタンクで2週間
熟成	イノックタンクで6ヶ月	熟成	イノックタンクで6ヶ月	熟成	イノックタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 テールシチュー	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 オマール鉄板焼き
マリアージュ (日本向け)	ラタトゥイユ&ソーセージ	マリアージュ (日本向け)	桃とマンゴーのサラダ	マリアージュ (日本向け)	ゴルゴンゾーラのピザ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度: 10°C
テイステイング コメント	プルーン、プロヴァンスのハーブや紅 茶の香り。果実味豊かで凝縮味があ りながら口あたりはとてもピュアで上 品。後からミネラルと細かいタンニン からくる収斂味が広がる。	テイステイング コメント	オレンジピール、ヴェルヴェンヌ、柑 橘系の香水の香り。口当たりクリス ピーでフレッシュ。ワインのボリューム 感と果実の旨みがぎゅっ詰まっている ！	テイステイング コメント	ハチミツやフェネル、白桃の香り。エ キス分の凝縮された清涼感あるミネラ ルエネクターを口にしたような、やさ しい甘さと酸が口に全体に広がる。
希望小売価格	4,700円 (税込5,170円)	希望小売価格	4,700円 (税込5,170円)	希望小売価格	4,900円 (税込5,390円)
ちなみに！	収穫量は10hl/ha！ 2006年は全てタンクで仕込む。(樽熟 していない)	ちなみに！	2006年から、香りと味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる！	ちなみに！	2006年から、香りと味の厚みをアップ するために、压榨前に低温スキンコン タクトを取り入れる！

<b>5.-4. Vin de Table Rouge (2006)</b> <b>Cuvee Rouge Fruit</b> <b>VdT ルージュ・フリユイ(赤)</b>	
品種	テレット主体、ミスカカ有リ サンソー、アラモン、 グルナッシュ、アリカント
樹齢	約100年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・マセラシオン イノックスタンクで8日間
醱酵	自然発酵 イノックスタンクで8日間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 テット・ド・ポー
マリアージュ (日本向け)	黒酢の酢豚
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	プロヴァンスのハーブやバラ、ブラックチェリーの香り。果実味が前面に出て、エレガントかつ口当たりが滑らか。後からくるミネラルの凝縮味がワインの骨格を引き締める。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫量は10hl/ha！ ミスカカのアッサンブラージュが絶妙なアクセント！

「Version, 2006」

VCN° 5

ル・プチ・ドメーヌ・ド・ジミオ (Le Petit Domaine de Gimios)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Anne-Marie Lavaysse
	国>地域>村	フランス>ラングドック >サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	AOC	ミュスカ・ド・サンジャン・ド・ミネルヴォワ
	歴史	1995年に古樹の畑を購入しワイナリーを始める。以前は、30年間ビオディナミを取り入れたフルーツ菜園農家を営んでいたが、1993年山火事で全焼。以降、ワイン農家に転向。
	気候	グランドキャニオンを彷彿させるような入り組んだ台地、地中海性気候、タラモンターニュと呼ばれる強風によって、病気に強い珍しい希なブドウ生産地を堅持している。
	畑総面積	4, 5ヘクタール
	農法	ビオディナミ 98年エコセル、デメテール
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	ロッククライミング、読書
	生産者のモットー	農業は一切使わない！ボルドー液もゼロ！ 自然にあるものだけを利用し、よりナチュラルなワインを実現する。

5.-1.Vin de Table Rouge de Causse 200 ヴァン・ド・ターブル ルージュ・ド・コース2004		5.-2. Muscat sec 2003 ミュスカ・セック2003		5.-3.Muscat Moelleux 2002 ミュスカ・モワルー2002	
品種	サンソー、テレット、アラモン、グルナッシュ、アリカント	品種	ミュスカ・プチ・グレン	品種	ミュスカ・プチ・グレン
樹齢	約100年	樹齢	約100年	樹齢	約100年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で3週間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで3週間	醗酵	自然発酵 イノックスタンクで1ヶ月
熟成	樽で16ヶ月 イノックスタンクで1ヶ月	熟成	樽で16ヶ月 イノックスタンクで1ヶ月	熟成	樽で16ヶ月 イノックスタンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	子羊のグリエ、カナッパ ロックフォール	マリアーージュ (生産者)	アスパラ、アーティチョーク、 魚介類	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォール
マリアーージュ (日本向け)	ブルコギ	マリアーージュ (日本向け)	帆立のバター焼き	マリアーージュ (日本向け)	洋ナシのタルト
ワインの 飲み頃	2006年~2016年+α 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2006年~2013年+α 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年~2026年+α 供出温度:15℃
テイasting コメント	プロヴァンスハーブの芳醇な香り、柔らかな果実味と滑らかな口当たりが心地よいフルボディの赤	テイasting コメント	ハーブ、潮の香りが複雑に混ざり合い、魅惑的な芳香を放つ。ボリューム豊かで、すぐれて輪郭の整った白の辛口。	テイasting コメント	タイム、ライチ、クレモンティーヌなどの香り。控えめな甘さとキリッとした酸のバランスが良く、口当たりがやさしい白。
希望小売価格	4,180円(税込4,598円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)
ちなみに!	亜硫酸添加ゼロ!				

Copyright©VinsCœur & Co.

5.-4. Vin de Table de Rouge 2002-2004 RougeFruit VdT ルージュ・フリユイ	
品種	サンソー、テレット、アラモン、グル ナッシュ、アリカント、ミスカ
樹齡	約100年
土壌	アルジロ・カリケール
マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醱酵	自然発酵で3週間
熟成	樽で16ヶ月、イノックスタンクで1ヶ 月、2002年のワインはイノックスタン クで24ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚のスペアリブ香草焼き、 ロックフォール
マリアージュ (日本向け)	きのご鍋
ワインの 飲み頃	2006年～2016年+α 供出温度:17°C
テイスティング コメント	プロヴァンスハーブの香りに、隠し味 のミスカの香りが複雑に混ざり、な んとも言えぬ高貴な芳香と味わいを 醸し出す。
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに!	ミスカのアッサンブラージュが絶妙 なアクセント!