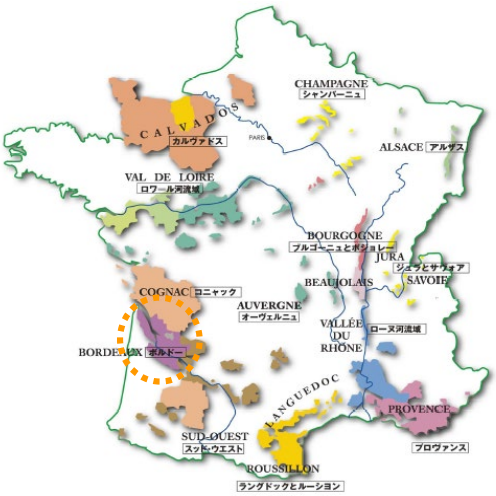
VCN° 15	「Version.May-2026」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard DESCRAMBE & Séverine et Laurent
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

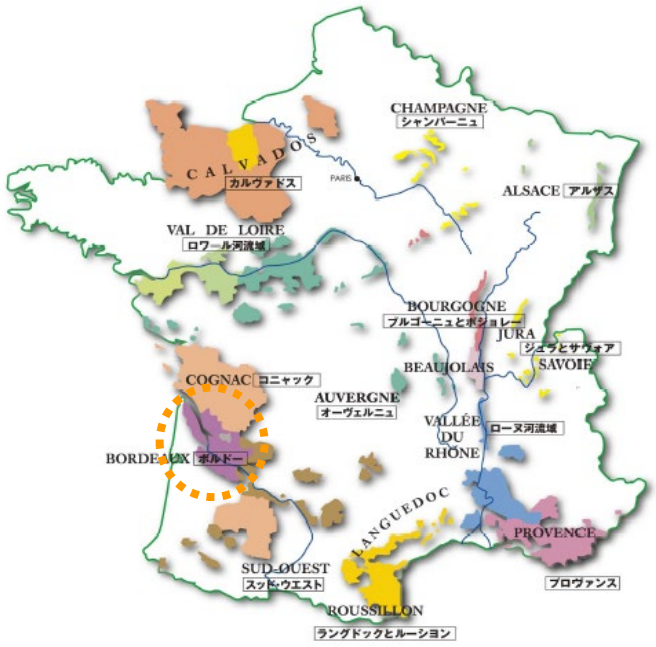
【再入荷】
※2026年5月より価格改定がされております

15.-1. AC Bordeaux Supérieur
Château Renaissance 2020
AC ボルドー・シュペリウール
シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	セメントタンクで23ヶ月
マリアージュ （生産者）	オスアモワル（牛の骨髄）、 ロニョンドヴォー、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深い赤。カシス、スミレ、黒豆、ヨードの香り。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	2,950円（税込3,245円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネソーヴィニヨンが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.June-2025」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard DESCRAMBE & Séverine et Laurent
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

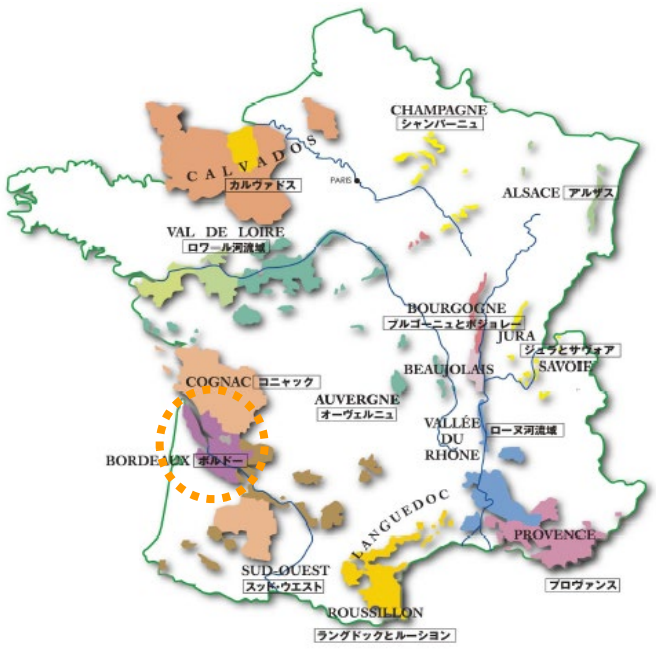
【再入荷】
※2025年6月より価格改定がされております

15.-1. AC Bordeaux Supérieur
Château Renaissance 2020
AC ボルドー・シュペリウール
シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	セメントタンクで23ヶ月
マリアージュ （生産者）	オスアモワル（牛の骨髄）、 ロニョンドヴォー、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深い赤。カシス、スミレ、黒豆、ヨードの香り。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	2,750円（税込3,025円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネソーヴィニヨンが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.November-2024」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

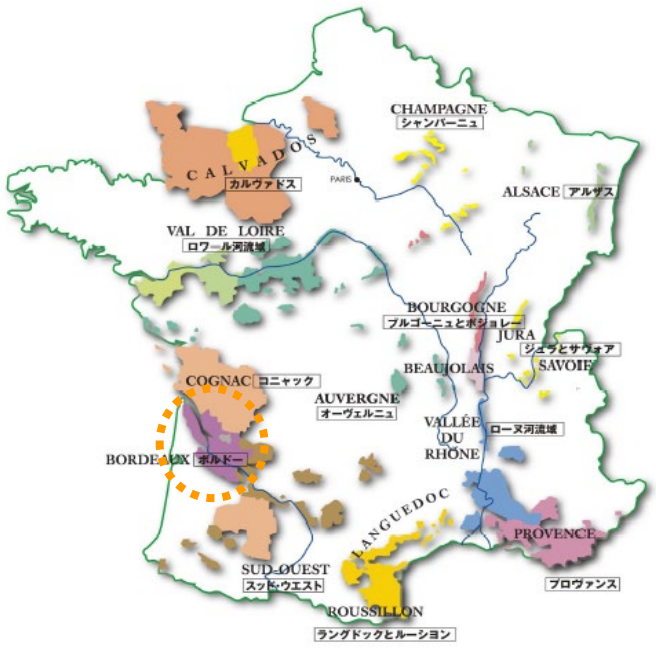
生産者	Gérard DESCRAMBE & Séverine et Laurent
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1. AC Bordeaux Supérieur Château Renaissance 2020 AC ボルドー・シュペリウール シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	セメントタンクで23ヶ月
マリアージュ （生産者）	オスアモワル（牛の骨髄）、 ロニョンドヴォー、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深い赤。カシス、スミレ、黒豆、ヨードの香り。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	2,600円（税込2,860円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネソーヴィニヨンが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

15.-2. AC Bordeaux Superieur Chateau Renaissance Cuvée Vingt/Vin 2020 AC ボルドー・シュペリウール シャトー・ルネッサンス キュヴェ ヴァン・シュール・ヴァン（樽熟）（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽500Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	砂肝のコンフィ、 フォアグラのソテー、 牛肉のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは縁が赤みがかったガーネット。カシス、バラの花弁、甘草、ブラックチョコレートの香り。ワインはしなやかでコクのある果実味に清涼感と染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！キュヴェ名は20点中20点＝満点（Vingt sur vingt）のVingtを同じ発音のVin「ワイン」に掛け、また2020年のミレジムにも掛けている！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.January-2024」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard DESCRAMBE & Séverine et Laurent
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

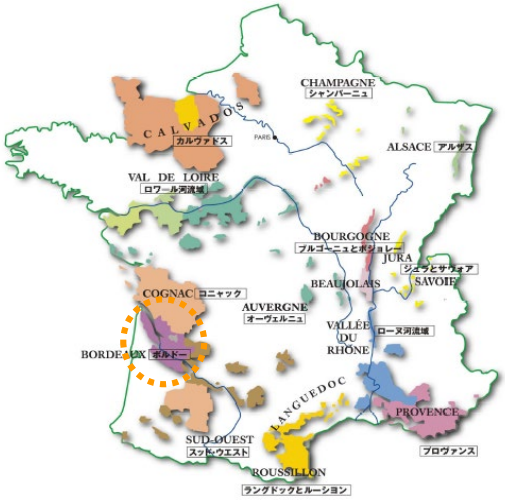
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

☆定番☆ 15.-1. AC Bordeaux Supérieur Château Renaissance 2020 AC ボルドー・シュペリウール シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	セメントタンクで23ヶ月
マリアージュ （生産者）	オスアモワル（牛の骨髄）、 ロニョンドヴォー、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深い赤。カシス、スミレ、黒豆、ヨードの香り。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	2,600円（税込2,860円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネソーヴィニヨンが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

15.-2. AC Bordeaux Superieur Chateau Renaissance Cuvée Vingt/Vin 2020 AC ボルドー・シュペリウール シャトー・ルネッサンス キュヴェ ヴァン・シュール・ヴァン（樽熟）（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽500Lで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	砂肝のコンフィ、 フォアグラのソテー、 牛肉のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは縁が赤みがかったガーネット。カシス、バラの花弁、甘草、ブラックチョコレートの香り。ワインはしなやかでコクのある果実味に清涼感と染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！キュヴェ名は20点中20点＝満点（Vingt sur vingt）のVingtを同じ発音のVin「ワイン」に掛け、また2020年のミレジムにも掛けている！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.April-2023」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

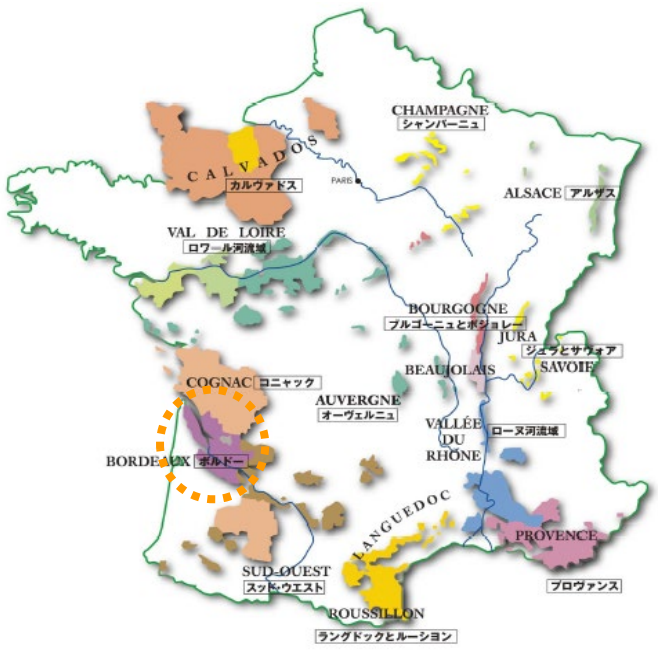
生産者	Gérard DESCRAMBE & Séverine et Laurent
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★
15.-1. AC Bordeaux Supérieur
Château Renaissance 2020
AC ボルドー・シュペリウール
シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	35年～49年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	セメントタンクで23ヶ月
マリアージュ （生産者）	オスアモワル（牛の骨髄）、 ロニョンドヴォー、 牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかった深い赤。カシス、スミレ、黒豆、ヨードの香り。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸があり、塩気のあるミネラル、ほんのりビターで収斂味の効いたタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	2,600円（税込2,860円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月16日、カベルネソーヴィニヨンが9月23日と例年よりも2～3週間早い！収量は45hL/ha。2020年は共同オーナーでCh.オーゾンヌの栽培責任者であるローラン・ヴァレットが仕込んだファーストヴィンテージ！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.March-2022」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard DESCRAMBE &
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理を全て任せたが、オリヴィエが2020年に辞職。再びジェラールがオーナーに戻り、新しくシャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットと妻のセヴリーヌ・グリマルが共同経営者となり現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

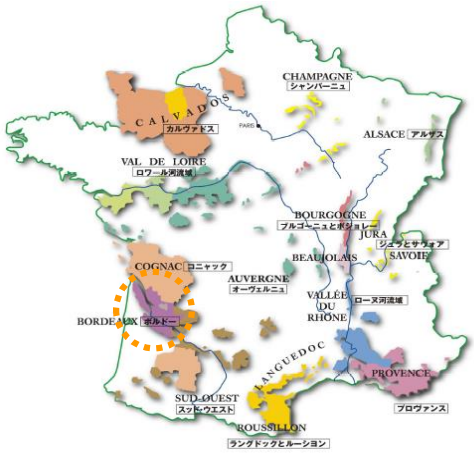
★new vintage★

15.-1. AC Bordeaux Supérieur
Château Renaissance 2019
AC ボルドー・シュペリウール
シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	34年～48年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで5～6週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で14日間
熟成	セメントタンクで15ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシなどのジビエのパテや牛肉のステーキなど
ワインの 飲み頃	2022年～2030年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやイチジクの熟した果実の香りに、プラリネや甘草などの甘い香りが重なる。ワインはしっとりとしなやかでコクのある果実味に染み入るような酸と艶やかさがあり、滋味深いミネラル、優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,600円（税込2,860円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月30日、カベルネが10月7日。収量は50hL/haと豊作だった！ 2019年はジェラールの息子オリヴィエが単独で仕込んだ最後のヴィンテージ！ SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.December-2020」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

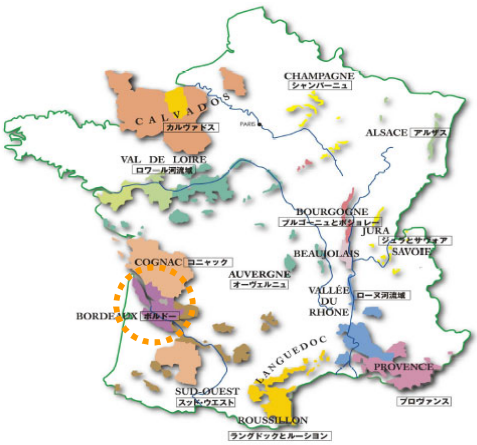
生産者	Gérard & Olivier DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

15.-2. AC Bordeaux Rouge Chateau Renaissance Eleve en Barrique 2014 シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（樽熟）（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	29年～43年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で14日間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシのパテ、 野兎のシヴェ
マリアージュ （日本向け）	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2020年～2027年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、デイツ、ビーツ、ユーカリ、杉、甘草、タバコの葉、血肉、鉛の香り。ワインはしっとりとしなやかで、角の取れたコクのある果実の凝縮味に染み入るような酸、滋味豊かなミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月1日、カベルネが10月6日。2017年に一度リリースしたものを蔵で3年熟成させて再リリース！ 2014年は、2013年に雹のダメージを受けたブドウ樹の回復のため、剪定を短くしたところ、収量は30 hL/haと50%減！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.April-2020」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard & Olivier DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー・シュペリュール
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

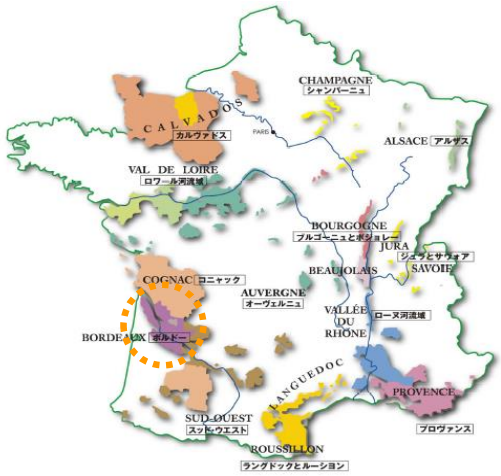
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★
15.-1. AC Bordeaux Supérieur
Château Renaissance 2017
AC ボルドー・シュペリウール
シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー85%、 カベルネソービニヨン15%
樹齢	32年～46年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで1週間
醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で14日間
熟成	セメントタンクで24ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛肉のブロシェット、 ブリーチーズ
マリアージュ （日本向け）	ミートボールのトマト煮
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ミュール、カシス、スミレ、バラの花弁、甘草、黒胡椒、コーヒー、クラッカーの香り。ワインは艶やかかつフレッシュでジューシーな果実味がみずみずしく、繊細なタンニンとスパイシーで心地よい苦みが味わいにアクセントを与える！
希望小売価格	2,250円（税込2,475円）
ちなみに！	収穫日はメルロー、カベルネともに9月15日。収量は春の遅霜の被害により25hL/haと50%減！前年同様にルモンタージュにミクロオキシジェナション、そして2017年からワインを密閉し一切触らず発酵のCO_2で酸化を防止する熟成方法を施行！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。 **※2017VTから「ACボルドー」ではなく、「ACボルドー・シュペリウール」でのリリースになりますが、畑の場所、樹齢などについての変更点はございません**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.November-2019」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard & Olivier DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

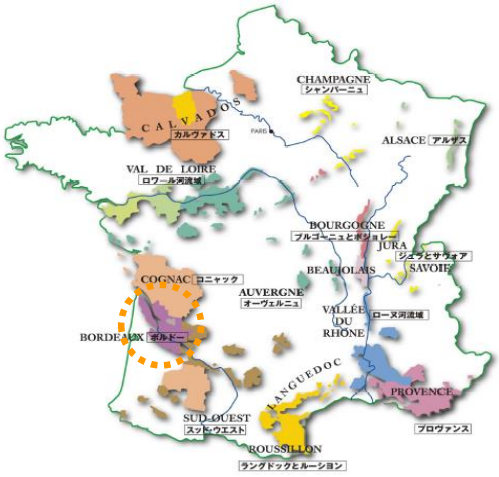
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

15.-2. AC Bordeaux Rouge 2012 Château Renaissance Elevé en Barrique AC ボルドー・シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	27年～42年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で2週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿のロティグランヴヌールソース、 マロワールチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛肉と舞茸の豆鼓炒め
ワインの 飲み頃	2019年～2030年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、スミレ、黒オリーブ、クローブ、ナツメグ、モミの木、メントール、ミュスクの香り。ワインは柔らかくビロードのように滑らかで、凝縮した深い果実のコクにキメの細かい上品なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月3日、4日、カベルネが10月11日。ブドウの収量は35hl/ha。2012年は収量が少ない分、緻密で凝縮感の非常にバランスの良いワインが出来上がった！SO2は収穫時と瓶詰め時に10mg/L添加。軽くフィルター有。

15.-1. AC Bordeaux Château Renaissance 2016 AC ボルドー・シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー85%、 カベルネソービニヨン15%
樹齢	31年～45年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で9日間
熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 鴨のコンフィ
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	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、ドライイチジク、スミレ、甘草、オランジェット、キャラメルの香り。ワインは柔らかく芳醇かつコクがあり、凝縮した果実味に洗練されたミネラルとしなやかなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月23日、カベルネが10月1日。収量は58 hL/ha！2016年は、2015年を超えると言われる質量共に恵まれた当たり年！この年からルモンタージュにセラミックのノズルを使用しミクロオキシジェナションを施行！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.November-2018」 ジェラール・デスクランブ（Château Renaissance）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gérard & Olivier DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

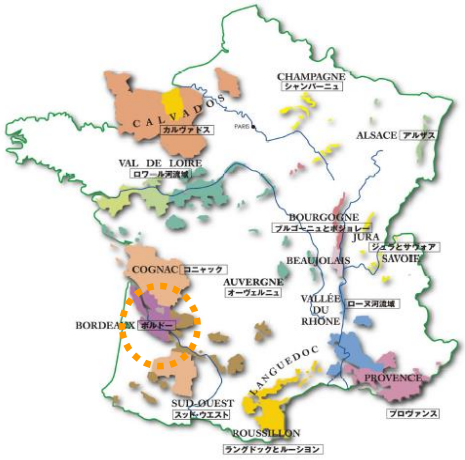
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1. AC Bordeaux Château Renaissance 2016 ボルドー　シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー85%、 カベルネソービニヨン15%
樹齢	31年～45年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで4週間
醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で9日間
熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 鴨のコンフィ
マリアージュ （日本向け）	牛肉とごぼうの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、ドライイチジク、スミレ、甘草、オランジェット、キャラメルの香り。ワインは柔らかく芳醇かつコクがあり、凝縮した果実味に洗練されたミネラルとしなやかなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月23日、カベルネが10月1日。収量は58 hL/ha！ 2016年は、2015年を超えると言われる質量共に恵まれた当たり年！この年からルモンタージュにセラミックのノズルを使用しミクロオキシジェナションを施行！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

15.-2. AC Bordeaux Rouge 2015 Château Renaissance Elevé en Barrique ボルドー　シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（赤）	
品種	メルロー50%、 カベルネソービニヨン50%
樹齢	30年～44年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で10日間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 鴨のパイ包み、
マリアージュ （日本向け）	鶏肉と白いんげん豆の オイル煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、甘草、アーモンド、タバコの葉、燻製の香り。ワインはしなやかかつきれいにこなれていて、ほのかな甘みを伴った染み入るような果実の旨味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが支える！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月20日、カベルネが9月29日。収量は56 hL/ha！2015年は、2010年の再来と言われる質量共に恵まれた当たり年！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.November-2017」 ジェラール・デスクランブ（Château Renaissance）



地図提供：フランス食品振興会

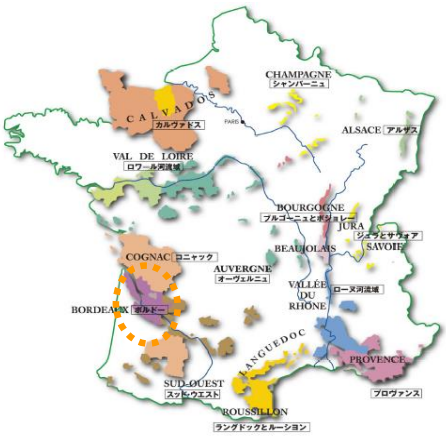
生産者	Gérard & Olivier DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	サイクリング、ワイナリー巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

15.-2. AC Bordeaux Rouge Chateau Renaissance Eleve en Barrique 2014 シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（樽熟）（赤）		15.-1. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance 2015 ボルドー・シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%	品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	29年～43年	樹齢	30年～44年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで10日間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で2週間	醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で2週間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	セメントタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシのパテ、 牛のハラミステーキ	マリアージュ （生産者）	ヤツメウナギのマトロート、 ガチョウのコンフィ
マリアージュ （日本向け）	鶏レバーと牛蒡の味噌煮	マリアージュ （日本向け）	牛モツのトマトとセロリのクミン炒め
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、ミント、甘草、シナモン、クローブ、蜜蝋の香り。ワインは柔らかく、野趣味溢れた果実の凝縮したコクがあり、繊細で線の長い酸と細かくしなやかなタンニンがきれいに融合する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ドライプルーン、バラの花弁、黒オリーブ、メントール、黒糖の香り。ワインのタッチは滑らかかつ上品で果実味に凝縮感があり、繊細な酸とキメの細かいタンニンが絶妙なバランスで調和している！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）	希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月1日、カベルネが10月6日。2014年は、2013年に雹のダメージを受けたブドウの木の体力回復のため、剪定を短くしたことで収量は30 hL/haと50%減に落ちた！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日はメルローが9月21日、カベルネが9月28日。2015年は、良・質共に素晴らしいブドウを収穫することができた！収量は45 hL/ha！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.April-2016」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

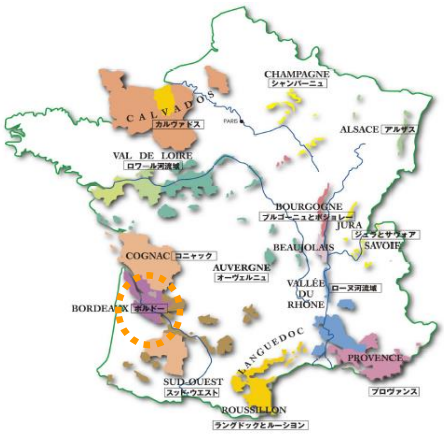
★*new vintage*★

15.-1. AC Bordeaux Rouge
Château Renaissance 2015
ボルドー・シャトー・ルネッサンス（赤）

品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	30年～44年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで10日間
醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で2週間
熟成	セメントタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ヤツメウナギのマトロート、 ガチョウのコンフィ
マリアージュ （日本向け）	仔羊の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ドライプルーン、バラの花弁、黒オリーブ、メントール、黒糖の香り。ワインのタッチは滑らかかつ上品で果実味に凝縮感があり、繊細な酸とキメの細かいタンニンが絶妙なバランスで調和している！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月21日、カベルネが9月28日。2015年は、良・質共に素晴らしいブドウを収穫することができた！収量は45 hL/ha！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.December-2015」 ジェラール・デスクランブ（Gérard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。2015年から息子のオリヴィエにドメーヌの管理全てを任せ現在に至る。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

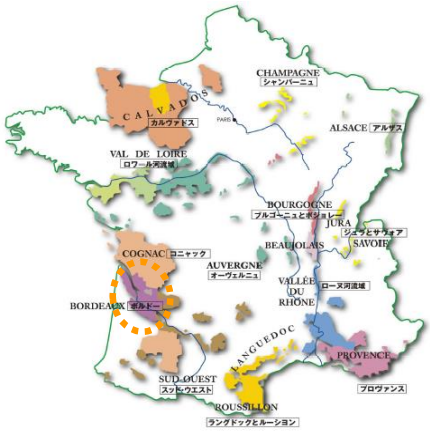
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★ 15.-1. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance 2014 ボルドー・シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	29年～43年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度24℃で2週間
熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 黒ラッパ茸のスフレ
マリアージュ （日本向け）	しいたけの肉詰め
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、メントール、甘草、漢方薬、クローブの香り。ワインはスレンダーかつみずみずしい果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からキメの細かいタンニンが味わいを引き締める！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月1日、カベルネが10月6日。2014年は、2013年に雹のダメージを受けたブドウの木の体力回復のため、剪定を短くしたことで収量は30 hL/haと50%減に落ちた！SO_2は瓶詰め時に20 mg/L添加。フィルター有。

15.-2. AC Bordeaux Rouge Château Renaissance Cuvée de l'an Neuf 2011 ボルドー・シャトー・ルネッサンス キュヴェ・ド・ラン・ヌフ（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	26年～41年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で2週間
熟成	225 Lの2年樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのバルサミコソース、 ジゴダニョーのロースト
マリアージュ （日本向け）	牛肉とかぶの赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ディツ、甘草、メントール、キャラメル、マッシュルームの香り。ワインはスマートかつ果実味が滑らかで、繊細で線の長い酸、細かくしなやかなタンニン、ミネラルの旨味がきれいに融合する！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月13日、カベルネが9月28日。ブドウの収量は収穫直前に雹の被害に遭い35 hL/haと40%減！2011年は雑味が出ないよう抽出を抑えて仕込んだ結果、非常に上品でバランスの良いワインに仕上がった！SO_2は瓶詰め時に10 mg/L添加。フィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 15	「Version.May-2015」 ジェラール・デスクランブ（Chateau Renaissance）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年に弟が亡くなって以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。気候は温暖な海洋性気候だが、いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

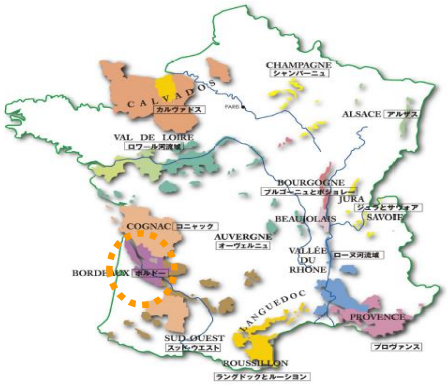
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！ 明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★ 15.-1. Ch.Renaissance AC Bordeaux Rouge 2013 ボルドー シャトー・ルネッサンス（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	28～43年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で10日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製ローストビーフ、 ウナギの燻製
マリアージュ （日本向け）	ソーセージと白インゲン豆のトマト煮
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、メントール、漢方薬、甘草、黒豆の香り。ワインは滑らかで柔らかく、染入るように優しい果実味と若く細かいタンニン、しなやかな酸がきれいに同調する！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅くメルローが10月10日、カベルネが10月16日。2013年は雹とミルデューやオイディウムの影響でブドウの収量は12 hL/haと80%減！SO_2は収穫時と瓶詰め時に10 mg/L。軽くフィルター有。

15.-2. Ch.Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvee de l'an Neuf 2012 ボルドー　シャトー・ルネッサンス キュヴェ・ド・ラン・ヌフ（赤）	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	27～42年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	225 Lの3年樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとセップ茸のソテー、 仔羊のスネ肉ロースト
マリアージュ （日本向け）	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:20℃
テイスティング コメント	カシス、ビーツ、キャラメル、メントール、ナツメグ、なめし皮、マッシュルームの香り。ワインはスマートで重心が低くまとまりがあり、果実の凝縮味としなやかな酸、緻密なタンニンとのバランスが良い！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月3日、4日、カベルネが10月11日。ブドウの収量は35 hL/ha。2012年は収量が少ない分、緻密で凝縮感の非常にバランスの良いワインが出来上がった！SO_2は収穫時と瓶詰め時に10 mg/L添加。軽くフィルター有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version Decembre-2013」 ジェラール・デスクランブ（Gerard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

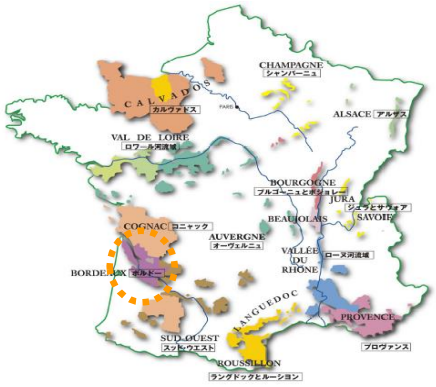
畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★ 15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2012 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー(赤)	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	27～42年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母 発酵温度25℃で2週間
熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	セップ茸のフリカッセ、 牛肉のアントルコート
マリアージュ （日本向け）	北京ダック
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、ナツメヤシ、杏仁豆腐、ユーカリの香り。ワインは滑らかかつミネラリーで凝縮感があり、小さくまとまったボディの中にフレッシュな酸、旨味のあるしめやかなタンニンの収斂味が詰まっている！
希望小売価格	2,200円（税込2,420円）
ちなみに！	収穫日はメルローが10月3日、4日、カベルネが10月11日。ブドウの収量は35hl/ha。 2012年は収量が少ない分、緻密で凝縮感の非常にバランスの良いワインが出来上がった！ SO2は収穫時に1gと瓶詰め時に1g添加。 軽くフィルター有。

15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvee de l'an Neuf 2010 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・キュヴェ・ド・ラン・ヌフ(赤)	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	25～40年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	225Lの2年樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラソテー、 マグレドカナール
マリアージュ （日本向け）	ラム肉のグリル ローズマリー風味
ワインの 飲み頃	2013年～2038年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	カシスのジャム、ペッパー、ナツメグ、ドライローズ、タバコの葉の香り。ワインはヴィヴィッドかつスパイシーで、後からじわっと染みる適度な酸と細かいタンニン、ミネラルの収斂味が味わいに骨格を与える！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月28日、カベルネが10月10日。ブドウの収量は40hl/ha。樽の香りを抑えるために新樽は使用していない！ワインの醗酵は温度を常に25℃にコントロール！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version. May-2013」 ジェラール・デスクランブ（Gerard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

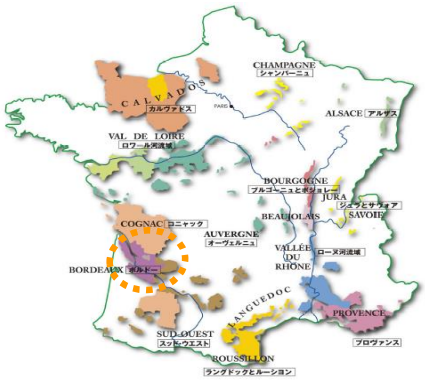
畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★ 15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2011 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ 2011	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	26～41年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	セメントタンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 マンステールチーズ
マリアージュ （日本向け）	椎茸の肉詰め
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ミュールのジャムやペッパー、サブレー、カカオの香り。口当たりスマートかつミネラリーで、フレッシュな果実味と若くしめやかなタンニンとのバランスが良く、後からスパイシーな旨味が静かに広がる！
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月13日、カベルネが9月28日。ブドウの収量は35hl/ha。2011年は雑味が出ないよう抽出を抑えて仕込んだ結果、非常に上品でバランスの良いワインに仕上がった！ワインの醗酵は温度を常に25℃にコントロール！

15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvee de l'an Neuf 2010 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ キュヴェ・ド・ラン・ヌフ 2010	
品種	メルロー80%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	25～40年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	225Lの2年樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラソテー、 マグレドカナール
マリアージュ （日本向け）	ラム肉のグリル ローズマリー風味
ワインの 飲み頃	2013年～2038年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	カシスのジャムやペッパー、ナツメグ、ドライローズ、タバコの葉の香り。ワインはヴィヴィッドかつスパイシーで、後からじわっと染みる適度な酸と細かいタンニン、ミネラルの収斂味が味わいに骨格を与える！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日はメルローが9月28日、カベルネが10月10日。ブドウの収量は40hl/ha。樽の香りを抑えるために新樽は使用していない！ワインの醗酵は温度を常に25℃にコントロール！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version Octobre-2012」 ジェラール・デスクランブ（Gerard DESCRAMBE）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑を所有する。ドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

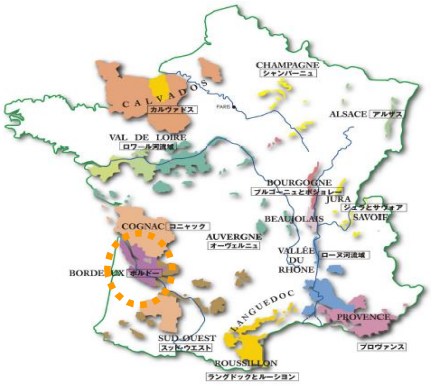
畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

★new vintage★ 15.-1. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge 2009 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ 2009	
品種	メルロー80%、カベルネフラン10%、 カベルネソーヴィニヨン10%
樹齢	24～39年
土壌	粘土質・石灰質
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週間
熟成	セメントタンクで22ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	里芋と鶏肉の煮物
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	スミレやカシスの芽、ペッパーの香り。ふくらみのある豊かな果実味の中に若いタンニンとミネラルが複雑に合い舞い、全体をフレッシュな酸が包み込む！余韻にタンニンの収斂味とスパイシーな旨味が残る！
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	収穫日は10月2日～8日。ブドウの収量は40hl/ha。2009年はデスクランブの当たり年！ワインの醗酵は温度を常に25℃にコントロール！ Renaissance（ルネッサンス） ＝蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！

15.-2. Chateau Renaissance AC Bordeaux Rouge Cuvee de l'an Neuf 2009 シャトー・ルネッサンス AC ボルドー・ルージュ キュヴェ・ド・ラン・ヌフ 2009	
品種	メルロー80%、カベルネフラン10%、 カベルネソーヴィニヨン10%
樹齢	24～39年
土壌	粘土質・石灰質
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週間
熟成	新樽225Lで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の黒ラッパ茸ソース、 鹿肉のシヴェ
マリアージュ （日本向け）	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2032年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	キャラメルやカシスジャム、干しプルーン、タバコ、ペッパーの香り。口当たり滑らかで、スマートな酸と凝縮した果実味やさしいタンニンの収斂味とのバランスが絶妙で、余韻にスモーキーな風味が長く残る！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は10月2日～8日。ブドウの収量は40hl/ha。メルローが当たり年の時のみ仕込むスペシャルキュヴェ！キュヴェ名のは2009年の9（Neuf)と新樽のNeufを掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version, June-2012」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



地図提供：フランス食品振興会

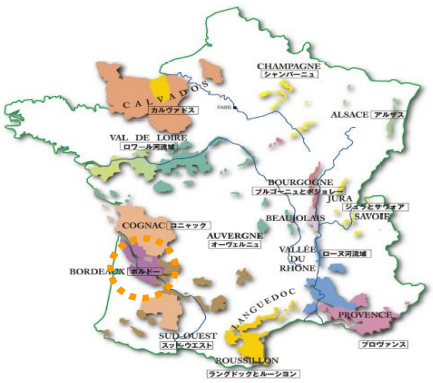
生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2009 AC　ボルドー・ルネッサンス	
品種	メルロー80%、カベルネフラン10%、 カベルネソービニヨン10%
樹齢	24～39年
土壌	粘土質・石灰質
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週間
熟成	セメントタンクで22ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	きのこと温泉卵の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	スミレやカシスの芽、ペッパーの香り。ふくらみのある豊かな果実味の中に若いタンニンとミネラルが複雑に合い舞い、全体をフレッシュな酸が包み込む！余韻にタンニンの収斂味とスパイシーな旨味が残る！
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	収穫日は10月2日～8日。ブドウの収量は40hl/ha。2009年はデスクランブの当たり年！ワインの醗酵は温度を常に25℃にコントロール！ Renaissance（ルネッサンス） ＝蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version, July-2010」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



地図提供：フランス食品振興会

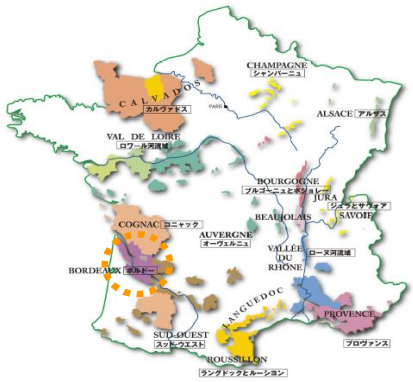
生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2008 AC　ボルドー・ルネッサンス	
品種	メルロー65%、カベルネフラン15%、 カベルネソービニヨン20%
樹齢	23～38年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	セメントタンクで17ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛タルタルステーキ、 ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリアージュ （日本向け）	キノコのガーリック炒め
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	すみれやカシス、ナツメグの香り。果実味が繊細でタンニンも細かく滑らか。直線的で背筋の伸びるような生き生きとした酸がワインの骨格を支える！
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	Renaissance（ルネッサンス）＝蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！ 収穫日は10月6日。2008年のワインは低温発酵を実施！熟成はステンレスからセメントタンクに切り替えた。彼曰く、セメントタンクの方が保冷性が高く自然に長く熟成できるとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version. September-2008」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

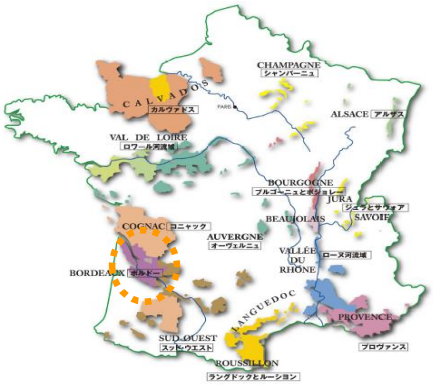
畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2006 AC　ボルドー・ルネッサンス	
品種	メルロー、カベルネフラン、 カベルネソービニヨン
樹齢	20～30年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	イノックスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	イノックスタンクで1年間
マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ、鴨のコンフィ
マリアージュ （日本向け）	レバーソーセージ
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たりまろやかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	Renaissance（ルネッサンス）＝蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！

15.-2.AC Saint Emilion　2006 AC　サンテミリオン （富士山オリジナルラベル）	
品種	メルロー、カベルネソービニヨン
樹齢	27～37年
土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	低温マセラシオン イノックスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	イノックスタンクで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	ボルドー風セップ茸のソテー 牛肉のブロシェット
マリアージュ （日本向け）	キノコとニンニクのソテー
ワインの 飲み頃	2008年～2016年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	チェリーやミュール、フローラルな香りもある。透き通った果実味の中にミネラルと酸、タンニンの収斂味が上品に浮き上がる。
希望小売価格	3,400円（税込3,740円）
ちなみに！	ラベルは、フランスで有名な風刺画家ミッシェル・ピションが描いた富士山オリジナルラベル！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version Octobre-2007」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

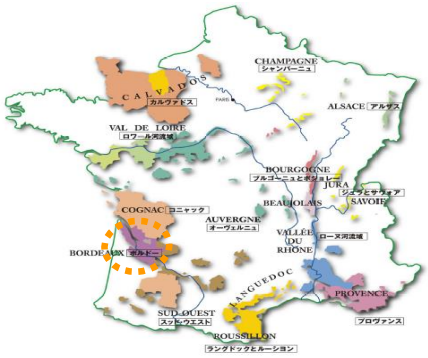
畑総面積	13．1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2005 AC　ボルドー・ルネッサンス	
品種	メルロー、カベルネフラン、 ソービニヨン
樹齢	20～30年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	イノックスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	イノックスタンクで1年間
マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ、鴨のコンフィ
マリアージュ （日本向け）	うなぎの蒲焼
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たりまろやかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）
ちなみに！	Renaissance（ルネッサンス）＝蘇る！！ それをかけて、棺桶から人が蘇っているラベルを採用！

15.-2.AC Saint Emilion　2005 AC　サンテミリオン （富士山オリジナルラベル）	
品種	メルロー、カベルネソービニヨン
樹齢	26～36年
土壌	砂を含んだ粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	イノックスタンクで1年間
マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ、 カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	きのこと牛肉のソテー
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	カシスやケッパー、フローラルな香りが華やか。ワインの骨格がしなやかで、アフターにタンニンとミネラル感を感じる。
希望小売価格	3,200円（税込3,520円）
ちなみに！	2005年のラベルは、フランスで有名な風刺画家ミッシェル・ピションが描いた富士山オリジナルラベル！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version. April-2007」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



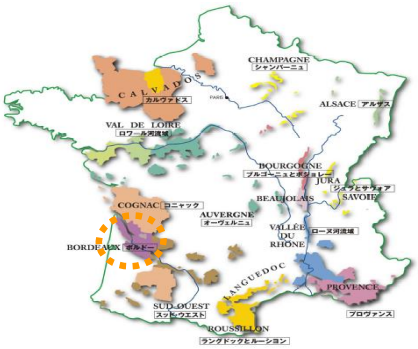
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。
畑総面積	13．1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	４人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2005 AC　ボルドー・ルネッサンス	
品種	メルロー、カベルネフラン、 ソービニヨン
樹齢	20～30年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	イノックスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	イノックスタンクで1年間
マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ、鴨のコンフィ ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリアージュ （日本向け）	うなぎの蒲焼
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	カシスやすみれ、鉄のような鉱物的な香りもある。口当たりまろやかでタンニンもやさしく食中にピッタリの赤ワイン。
希望小売価格	2，000円（税込2，200円）
ちなみに！	ヴィンテージが変わりました。 引続き棺桶ラベルです！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°15	「Version. 2006」 シャトー・バレル・デ・グラーヴ（Chateau Barrail des Graves）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Gerard DESCRAMBE
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞サンテミリオン
AOC	ボルドー、サンテミリオン
歴史	初代オーナーであるジャン＝アルマンが、1954年からビオ農法を実践し、1975年に現オーナーのジェラールに引継がれる。実弟が醸造、ジェラールが畑とコマーシャル担当と分担でワイナリーを切盛りしていたが、1995年以降は、彼が醸造も全て管理する。
気候	ドメーヌに隣接するACボルドーの畑と少し離れてACサンテミリオンの畑を所有する。いずれの畑もドルドーニュ川に近接していることで、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく、夏の乾燥に強い。

畑総面積	13. 1ヘクタール
農法	ビオロジック　1960年ナチュール・エ・プログレ 1992年エコセール認証
収穫方法	機械収穫、カーヴで粒の選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	読書、レストラン巡り
生産者のモットー	父の教えるビオロジックを守る！明るくポジティヴに仕事をする！

15.-1.AC Bordeaux Renaissance 2005 AC　ボルドー・ルネッサンス		15.-2.AC Saint Emilion 2004 AC　サンテミリオン		15.-3.AC Saint Emilion 2003　Cuvee Les Trois Beaux Petits futs AC　サンテミリオン　キュヴェ・レ・トワ・ボー・プティ・フュ	
品種	メルロー、カベルネフラン、ソービニヨン	品種	メルロー、カベルネソービニヨン	品種	メルロー、カベルネソービニヨン
樹齢	20～30年	樹齢	25～35年	樹齢	25～35年
土壌	粘土質・石灰質	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	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で3週間	発酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで1週間	熟成	新樽10%、古樽90%で1年間	熟成	新樽10% 古樽90%で1年間
マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ バーベキュー	マリアージュ （生産者）	牛肉のステーキ、 フォアグラのソテー	マリアージュ （生産者）	子羊のボルドーワイン煮、馬肉のステーキ
マリアージュ （日本向け）	牛肉すじ煮込	マリアージュ （日本向け）	牛肉ときのこのガーリック炒め	マリアージュ （日本向け）	牛バラ肉の煮込
ワインの 飲み頃	2006年～2015年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2006年～2021年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	カシスのジャムやメンソールタバコの芳香が立つ。口当たりまろやかでチェリーのフレーバ、スパイシーさも感じる。	テイスティング コメント	ノワゼットの香ばしい香りと、フローラルな香り。ワインに骨格があり、果実味とバランスのよいタンニンの収斂味感じる。	テイスティング コメント	ほのかにカシスの香りや燻した香りがする。ふくよかでタンニンと口に広がる贅沢なボリュームを感じる。
希望小売価格	2,000円（税込2,200円）	希望小売価格	3,200円（税込3,520円）	希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！		ちなみに！		ちなみに！	「Les Trois Beaux Petits　futs」は2003年が猛暑で収穫量が少なかったことと、熟成樽に3樽だけ初めてアメリカンオークを使用してみたことに掛けて命名。

Copyright©VinsCœur & Co.

15.-4.AC Saint Emilion 2002 Cuvee du Pallndrome AC サンテミリオン キュヴェ・デュ・パルンドローム		15.-5.AC Saint Emilion 2001 Cuvee de L'An 01 AC サンテミリオン キュヴェ・ド・ラン・ドゥーミルアン		15.-6.AC Saint Emilion 2000 Cuvee des Deux Mille AC サンテミリオン キュヴェ・デ・ドゥーミル	
品種	メルロー、カベルネソービニヨン	品種	メルロー、カベルネソービニヨン	品種	メルロー、カベルネソービニヨン
樹齢	25～35年	樹齢	25～35年	樹齢	25～35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	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間	発酵	自然酵母で3週間
熟成	新樽10%、古樽90%で1年間	熟成	新樽10%、古樽90%で1年間	熟成	新樽10%、古樽90%で1年間
マリアージュ （生産者）	カモのオレンジソース、 ローストビーフ	マリアージュ （生産者）	カモのコンフィ、 イノシシの骨付き肉のグリエ	マリアージュ （生産者）	カモのコンフィ、 山鳩、ペルドリ等のジビエ
マリアージュ （日本向け）	牛肉のたたき	マリアージュ （日本向け）	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ （日本向け）	ペッパーステーキ
ワインの 飲み頃	2006年～2013年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2006年～2015年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ベリー系をベースに微かだがミュスクやなめし革の香りがある。細やかなタンニンとドライフルーツの味わいが複雑に絡み合う。	テイスティング コメント	カシスジャム、熟成香やスパイシーな香りが複雑に舞う。味わいはワインに凝縮感があり、こなれたタンニンが滑らかでエレガント。	テイスティング コメント	香りは華やかで熟成による何とも言えぬ心地よいひねた香りや、スミレ、アニスの香りが感じ取れる。口当たり滑らかでタンニンも十分にこなれている。
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）	希望小売価格	5,400円（税込5,950円）	希望小売価格	5,900円（税込6,490円）
ちなみに！	「Pallndrome」は『左右どちらから読んでも同じ』ということで2002年の年号に掛けたのと、2002年の「2」とメルロー、カベルネの2品種を掛けている。	ちなみに！	フランスの有名な漫画家ジェベが描く連載「L'AN 01」のキャラクターを2001年ヴィンテージに掛けて本人が実際にエチケットをデザインした貴重な逸品。	ちなみに！	

15.-7.AC Saint Emilion 1999 Cuvee des Cailloux AC サンテミリオン キュヴェ・デ・カイヨゥ			
品種	メルロー、カベルネソービニヨン	マリアージュ （生産者）	野ウサギのシヴェ、山しぎのローストセップ添え
樹齢	25～35年	マリアージュ （日本向け）	うなぎの肝焼き
土壌	砂を含んだ粘土質	ワインの 飲み頃	2006年～2010年 供出温度:17℃
マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	テイスティング コメント	熟成からくる複雑な香りが鼻をくすぐる。ミントの涼しい香りや口に含むカシスのフレーバ、滑らかなタンニンと凝縮感、繊細で長い余韻はまさに飲み頃。
発酵	自然酵母で3週間	希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
熟成	新樽10%、古樽90%で1年間	ちなみに！	「Cailloux」は石ころの意味で、自分のサンテミリオンの畑に小石が多いことから命名した。

Copyright©VinsCœur & Co.