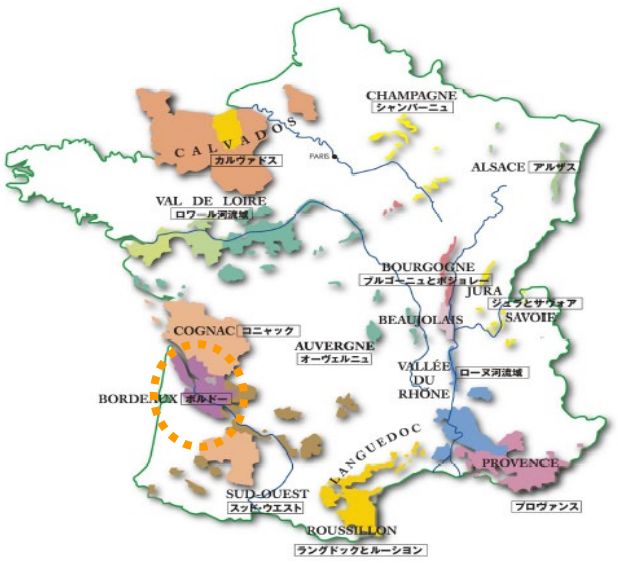
VCN° 37	「Version.March-2024」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

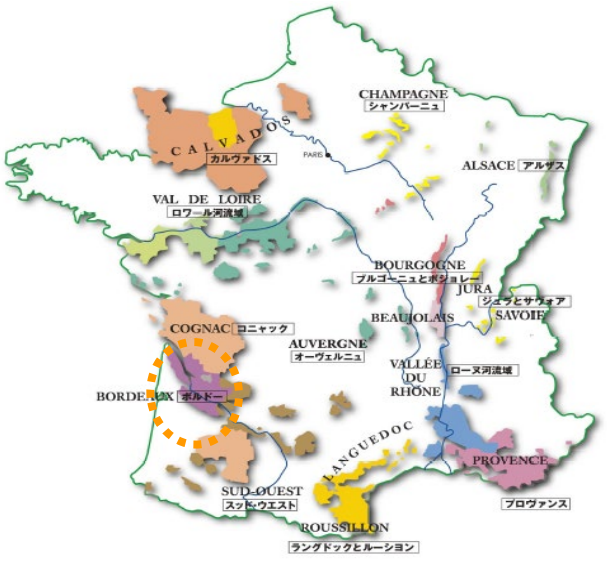
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2019
" Élevé en Fût de chêne "
コート・ド・ボルドー・カスティヨン
エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ（樽熟赤）

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%
アルコール度数	14%
樹齢	43年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで30日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	セメントタンクで3ヶ月 古樽（225L）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿のパテアンクルート、 牛のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	色合いは赤みがかった深いガーネット。ミュール、ビーツ、キャラメル、メントールの香り。ワインは芳醇かつコクのある濃厚でしなやかな果実味が染み入るように滑らかで、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は9月27日～10月8日と前年よりも2日～1週間ほど遅い！収量は40 hL/ha！2019年は当たり年！歴史的猛暑だったにもかかわらず収量に恵まれた！マセラシオンは、樽熟用のタンクだけに収穫したカベルネソーヴィニヨンを混ぜ、通常のカスティヨンと醸造を分けた！SO_2はマロの後に10mg/Lと瓶詰め時に20mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.March-2023」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

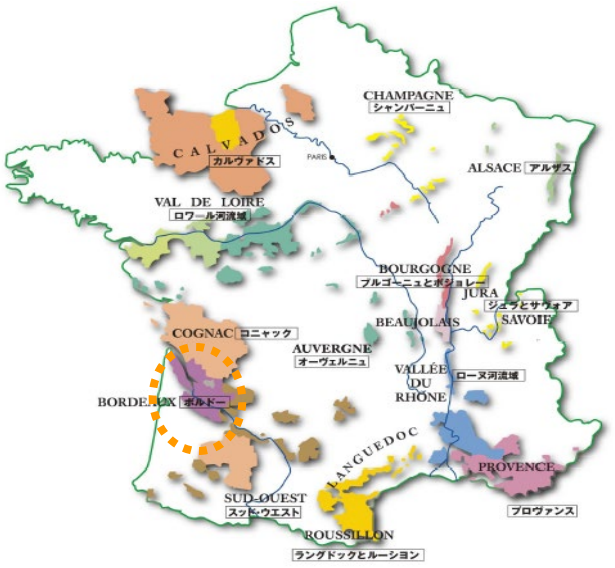
★new vintage★

37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2019
コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）

品種	メルロー90%、カベルネフラン10%
樹齢	43年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで30日間
醗酵	自然酵母で12日間
熟成	セメントタンクで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 牛ほほの赤ワイン煮込み、 トムドサヴォワチーズ
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	ミュール、甘草、ビーツの香り。ワインは滑らかかつ上品でコクのある果実味にほんのり甘味があり、繊細な酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月27日～10月7日と前年よりも2日～1週間ほど遅い！収量は40 hL/ha！2019年は当たり年！歴史的猛暑だったにもかかわらず収量に恵まれた！今回カベルネソーヴィニヨンは樽熟の方に回した！SO_2はマロの後に10mg/Lと瓶詰め時に20mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.September-2022」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

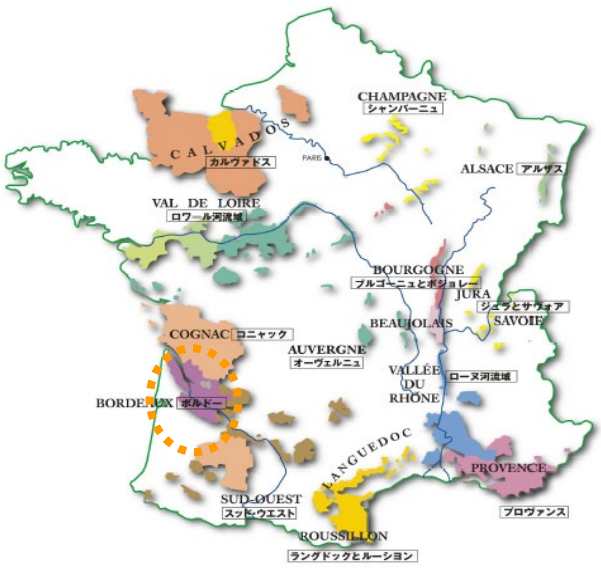
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2018 コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）	
品種	メルロー50%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで18ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のコンフィやイノシシのシヴェなどの ジビエ料理
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ドライプルーンや黒オリーブなどの凝縮した黒い果実を想像させる香りにビーツやアーモンドなどの香りが重なる。ワインはこってりと濃厚で凝縮したコクにビーツや血肉などの野趣あふれる風味があり、タンニンの収斂味が余韻をタイトに締める！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～9月30日と前年よりも1週間ほど早い！収量はミルデューと日照りの被害により20 hL/ha！2018年はメルローの収量が大きく落ちたため、前年同様に相対的にカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンの割合が高い！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

★new vintage★ 37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2018 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ボルドー・カスティヨン エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ （樽熟）（赤）	
品種	メルロー50%、カベルネフラン30%、 カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで4ヶ月、 古樽（225 L）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテーや 牛のアントルコート赤ワインソースなど のクラシカルな料理
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシスやトライプルーンなど熟した黒い果実の香りにタバコの葉などのスモーキーな香りがある。ワインはフルボディーでしなやかなコクがあり、凝縮した果実味に溶け込む洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～9月30日と前年よりも1週間ほど早い！収量はミルデューと日照りの被害により20 hL/ha！2018年はメルローの収量が大きく落ちたため前年同様に相対的にカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンの割合が高い！樽は5年樽を使用！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.March-2022」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供:フランス食品振興会

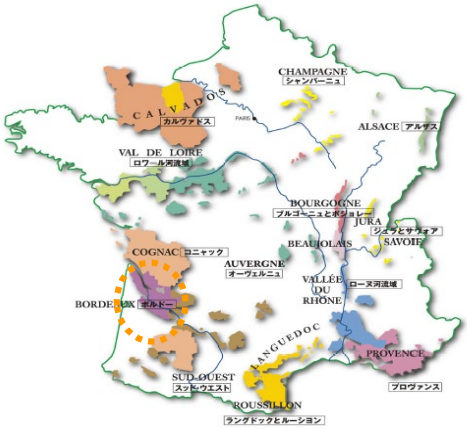
生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2017 コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）		★new vintage★ 37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2017 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ボルドー・カスティヨン エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ（樽熟）（赤）	
品種	メルロー50%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニヨン20%	品種	メルロー50%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニヨン20%
樹齢	41年平均	樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで15日間
醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	セメントタンクで18ヶ月	熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ビーツのホイル焼きなどの根野菜や牛肉の赤ワイン煮込みなど	マリアージュ （生産者）	仔牛のレバーなどクセのない内臓料理やボルドー名物ヤツメウナギの赤ワイン煮など
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュールのジャムやドライプルーンなどの黒い果実、黒トリュフなどの香り。ワインはスマートかつ上品でほんのり甘味のある滑らかなコクがあり、鉱物的なミネラルと繊細な酸、キメの細かいタンニンが優しく溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ミュールなどの黒い果実に黒オリーブやブラウンカルダモンのようなスモーキーな香りが重なる。ワインはミディアムボディで滑らかなコクがあり、スマートな果実味に溶け込んだ酸と鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,750円（税込3,025円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～10月10日。収量は霜の被害により30 hL/ha！2017年は霜によりメルローの収量が大きく落ちたため相対的にいつもよりもカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンの割合が高い！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。	ちなみに！	収穫日は10月1日～10月10日。収量は霜の被害により30 hL/ha！2017年は霜によりメルローの収量が大きく落ちたため相対的にいつもよりもカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンの割合が高い！樽は4年～5年樽を使用！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.May 2021」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



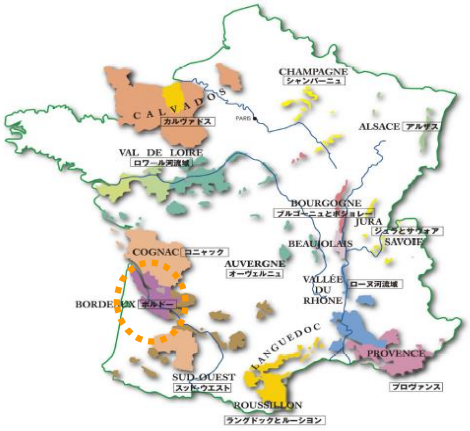
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2017 コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）		37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ボルドー・カスティヨン エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ（樽熟）（赤）		37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モワルー（白甘）	
品種	メルロー50%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニヨン20%	品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、カベルネソーヴィニヨン5%	品種	セミヨン
樹齢	41年平均	樹齢	40年平均	樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで30日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で22日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで18ヶ月	熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ビーツのホイル焼き、 牛ほほ肉の赤ワイン煮、 牛フィレのステーキ	マリアージュ （生産者）	ウサギのレバーマスタードソース、 マグレドカナール	マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 クレームブリュレ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2039年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、ドライプルーン、イチジク、ビーツ、メントール、黒トリュフ、なめし革の香り。ワインはフルボディかつ上品でほんのり甘味のある艶やかなコクがあり、鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライプルーン、スミレ、クローブ、モミの木、生肉の香り。ワインは柔らかくしなやかなコクと濃縮感があり、染み入るように優しい果実味にキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む！	テイスティング コメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパイナップル、フュメ香、ハチミツの香り。ワインはまったりと上品にまろやかで清涼感があり、ネクターのような心地よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋みを伴ったミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,700円（税込2,970円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は10月1日～10月10日。収量は霜の被害により30 hL/ha！2017年は霜によりメルローの収量が大きく落ちたため相対的にいつもよりもカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンの割合が高い！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は50 hL/ha。2016年は特にメルローの当たり年で、質量共に2015年を超えるヴィンテージと評価されている！樽は3年～4年樽を使用！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデューの被害から逃れたセミヨンをパスリヤージュで仕上げた！SO_2は収穫時、発酵後、瓶詰め時に添加。残糖は100g/L。SO_2の量を減らすため細かめのフィルターを2回かけている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.December-2019」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供：フランス食品振興会

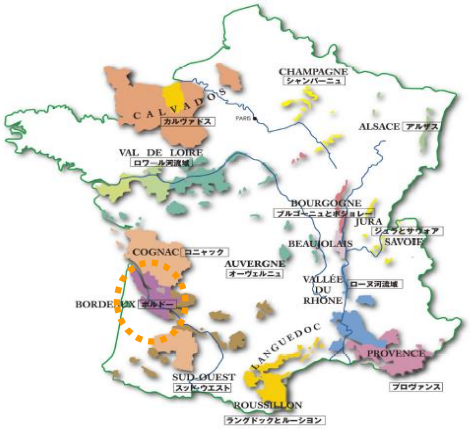
生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）		37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モワルー（白甘）	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、カベルネソーヴィニヨン5%	品種	セミヨン
樹齢	40年平均	樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで30日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で22日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで13ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	イノシシのパテ、黒ブーダン	マリアージュ（生産者）	フォアグラのテリーヌ、クレームブリュレ
マリアージュ（日本向け）	牛肉とマッシュルームの赤ワイン煮	マリアージュ（日本向け）	ロックフォールとリンゴのサラダ
ワインの飲み頃	2019年～2029年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2019年～2039年 供出温度:8℃
テイスティングコメント	カシス、ブルーベリージャム、スミレ、ミント、黒トリュフ、タバコの葉、なめし革の香り。ワインはしなやかで上品なコクがあり、滑らかな果実の凝縮味に洗練されたミネラル、奥ゆかしく繊細な酸、キメの細かいタンニンが優しく溶け込む！	テイスティングコメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパイナップル、フュメ香、ハチミツの香り。ワインはまったりと上品にまろやかで清涼感があり、ネクターのような心地よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋みを伴ったミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は50 hL/ha。2016年は特にメルローの当たり年で、質量共に2015年を超えるヴィンテージと評価されている！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデューの被害から逃れたセミヨンをパスリヤージュで仕上げた！SO_2は収穫時、発酵後、瓶詰め時に添加。残糖は100g/L。SO_2の量を減らすため細かめのフィルターを2回かけている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.September-2019」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの 高いワインをつくる！

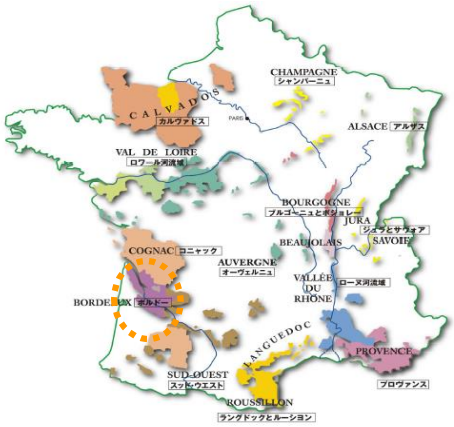
37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2015 コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソーヴィニヨン5%
樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで25日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	セメントタンクで15ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジゴーダニョー、 カスレー
マリアージュ （日本向け）	牛ミンチ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ミュール、イチゴジャム、スミレ、甘草、スペキュロスの香り。ワインはリッチかつジューシーで旨味の凝縮した柔らかい果実味があり、繊細な酸とほんのりビターでやさしいタンニンが味わいの骨格を整える！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデューの被害により例年よりも収量は少ないが、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ボルドー・カスティヨン エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ（樽熟）（赤）	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、 カベルネソーヴィニヨン5%
樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで30日間
醗酵	自然酵母で22日間
熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのレバーマスタードソース、 マグレドカナール
マリアージュ （日本向け）	牛ハツとしし唐のグリル
ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライプルーン、スミレ、クローブ、モミの木、生肉の香り。ワインは柔らかくしなやかなコクと濃縮感があり、染み入るように優しい果実味にキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は50 hL/ha。2016年は特にメルローの当たり年で、質量共に2015年を超えるヴィンテージと評価されている！樽は3年～4年樽を使用！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モワルー（白甘）	
品種	セミヨン
樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 クレームブリュレ
マリアージュ （日本向け）	ロックフォールとリンゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年～2039年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパイナップル、フュメ香、ハチミツの香り。ワインはまったりと上品にまろやかで清涼感があり、ネクターのような心地よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋みを伴ったミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデューの被害から逃れたセミヨンをパスリヤージュで仕上げた！SO_2は収穫時、発酵後、瓶詰め時に添加。残糖は100g/L。SO_2の量を減らすため細かめのフィルターを2回かけている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.April-2018」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

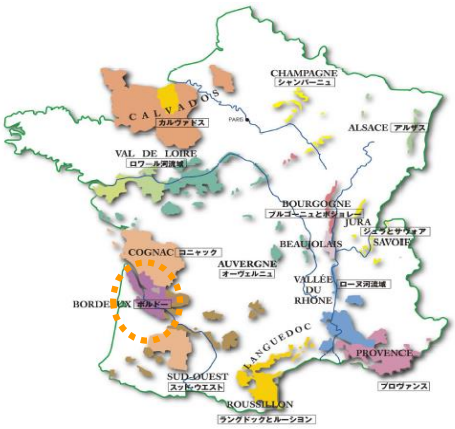
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで25日間
醗酵	自然酵母で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）	ジゴーダニョー、カスレー
マリアージュ（日本向け）	鶏レバーとごぼうのバルサミコソテー
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	ブルーベリー、ミュール、イチゴジャム、スミレ、甘草、スペキュロスの香り。ワインはリッチかつジューシーで旨味の凝縮した柔らかい果実味があり、繊細な酸とほんのりビターでやさしいタンニンが味わいの骨格を整える！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデューの被害により例年よりも収量は少ないが、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015 Eleve en Fut de Chane シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ（樽熟）（赤）	
品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで25日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月
マリアージュ（生産者）	セップ茸のフリカッセ、熟成ブリーチーズ
マリアージュ（日本向け）	牛モツの赤ワイン煮
ワインの飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃
テイスティングコメント	カシス、ミュールのジャム、黒オリーブ、スミレ、ラベンダー、メントールの香り。ワインはリッチで柔らかくコクと濃縮感があり、完熟したしなやかな果実味にキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～28日。収量は35 hL/ha。2015年はミルデューの被害により例年よりも収量は少ないが、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！樽は2年～3年樽を使用！SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラージュ有。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.November-2016」 シャトー・ド・プラド (Château de Prade)



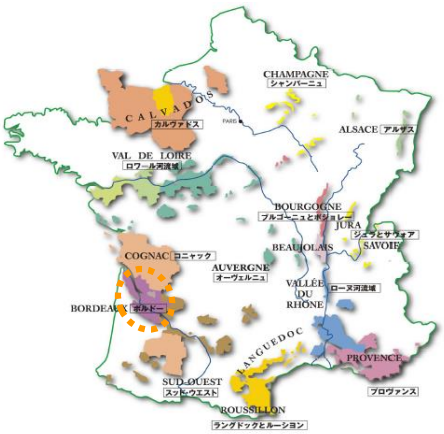
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 Élevé en Fût de Chêne シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン "エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ"樽熟成（赤）		37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー90%、カベルネフラン10%
樹齢	38年平均	樹齢	38年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
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1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで5ヵ月
マリアージュ（生産者）	ヤツメウナギのボルドー風煮、牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ（生産者）	セップ茸のソテー ブリーチーズ
マリアージュ（日本向け）	仔羊のロースト	マリアージュ（日本向け）	牛肉の山椒焼き
ワインの飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイスティングコメント	カシスのジャム、甘草、メントール、黒トリュフ、キャラメル、クルトンの香り。ワインは柔らかく舌触り滑らかで、しなやかに熟した果実味をじわっと染み入る優しい酸とキメの細かいタンニンが支える！	テイスティングコメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月28日～10月8日。収量は47 hL/ha。2014年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は45 hL/ha。2014年は品質も良く収量が久しぶりに確保できたバランスの良い年！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.November-2015」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)



地図提供：フランス食品振興会

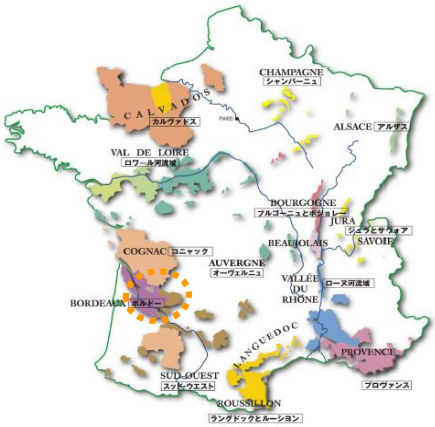
生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・ボルドー
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13 ha
農法	1970年にエコセール認証 （それ以前からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）		37.-5. Château de Prade AC Côtes de Bordeaux Castillon "Élevé en Fût de Chéne" 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン "エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ"樽熟成（赤）	
品種	メルロー90%、カベルネフラン10%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15% カベルネソービニヨン5%
樹齢	38年平均	樹齢	36年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月半
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで5ヵ月	熟成	古樽（225 L）で12ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	セップ茸のソテー ブリーチーズ	マリアージュ （生産者）	ヤツメウナギのボルドー風煮 牛肉のハラミステーキ
マリアージュ （日本向け）	牛肉の山椒焼き	マリアージュ （日本向け）	ラムチョップのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カシス、干しイチジク、デイツ、バラの花弁、しし唐、キャラメルの香り。ワインは滑らかで柔らかな果実の凝縮味と繊細な酸とのバランスが良く、後から細かく緻密なタンニンの収斂味が口に広がる！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は9月25日～10月3日。収量は45 hL/ha。2014年は品質も良く収量が久しぶりに確保できたバランスの良い年！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月4日～10月12日。収量は30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロラクティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 37	「Version.January-2015」 シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)



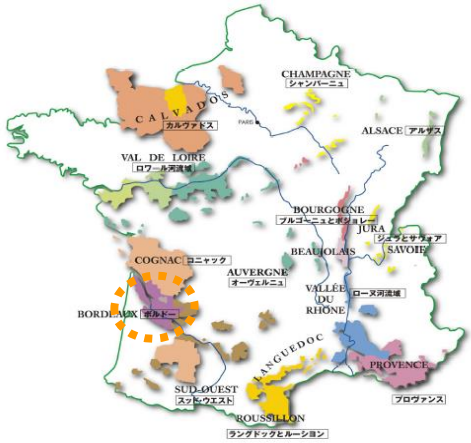
地図提供:フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13 ha
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2012 シャトー・ド・プラド コート・ド・ボルドー・カスティヨン（赤）		37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011 Eleve en Fut de Chane ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン “エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ” 樽熟成（赤）	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	36年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月半	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで7ヵ月	熟成	古樽（225 L）で13ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ（生産者）	ローストビーフ、オックステールシチュー	マリアージュ（生産者）	イノシシのパテ、マグレドカナール
マリアージュ（日本向け）	牡蠣の豆豉炒め	マリアージュ（日本向け）	牛肉のペッパーステーキ
ワインの飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃	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、スミレ、ブラックペッパー、カカオ、ナツメグ、ユーカリの香り。ワインは男性的かつスパイーシーで、骨太なボディと強かな酸、若くほろ苦いタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイスティングコメント	プルーン、ミュールのジャム、バニラ、アーモンド、ライ麦パンの香り。ワインは上品かつ滑らかで、きれいに凝縮した果実味と繊細な酸味、若くしっとりとしたタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	収穫日は10月4日～10月12日。収量は30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少ないが、2010年のような骨格のはっきりとしたワインが出来上がった！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロの後と瓶詰め時に計2 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間早い9月15日～9月24日。収量は50 hL/ha。2011年は2010年同様豊作の年！フィルター＆コラージュ有。SO_2はマロの後と瓶詰め時に計2 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°37	「Version, June-2013」 シャトー・ド・プラド（Chateau de Prade）



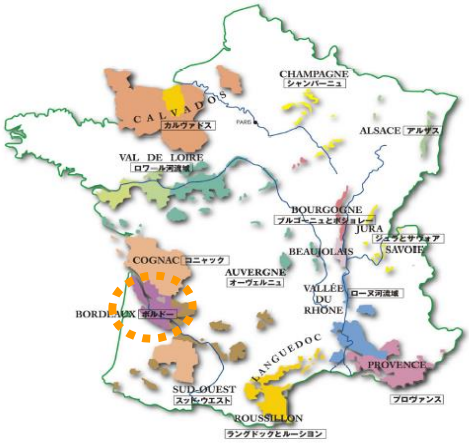
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011 シャトー・ド・プラド ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン		★new vintage★ 37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010 Eleve en Fut de Chane ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン “エレーヴ・アン・フュ・ドシェーヌ” （樽熟成）	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	35年平均	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで6ヵ月	熟成	古樽（225l）で13ヶ月 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ（生産者）	ジャンボンスフレ、タルタルステーキ	マリアージュ（生産者）	イノシシのパテ、マグレドカナール
マリアージュ（日本向け）	砂肝のコンフィ	マリアージュ（日本向け）	牛タンの赤ワイン煮込み
ワインの飲み頃	2013年～2018年 供出温度:17℃	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	ブルーベリーやチェリー、ユーカリ、パンの耳、煎ったアーモンドの香り。口当たり優しく、しなやかな果実味と軽やかなタンニン、チャーミングな酸とのバランスが良く、余韻に仄かにビターな収斂味が残る！	テイスティングコメント	カシスやドライプルーン、シナモン、バニラ、メントールの香り。口当たり滑らかかつ酸が繊細で、濃厚な果実味と鉱物的で骨格のあるミネラル、若くしめやかなタンニンが一体となりそのまま余韻に続く！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月27日～10月6日。 収穫量は50hl/ha。2011年は豊作で、果実味と酸がエレガントな仕上がり！	ちなみに！	収穫日は9月21日～10月1日。 収量は42hl/ha。プラドにとって2010年は2009年同様当たり年で9年ぶりに収量がとれた年！力強いタイプのワインに仕上がった！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°37	「Version, January-2012」 シャトー・ド・プラド（Chateau de Prade）



地図提供：フランス食品振興会

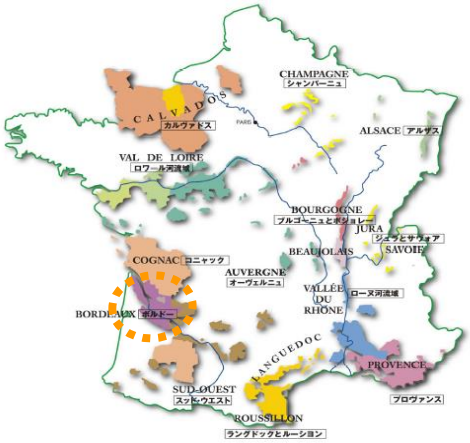
生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

★new vintage★ 37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2010 シャトー・ド・プラド ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン		37.-5. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009 Eleve en Fut de Chane シャトー・ド・プラド ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン樽熟	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	34年平均	樹齢	34年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月	マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	セメントタンクで6ヵ月	熟成	古樽（225l）で1年 ホーロータンクで2ヶ月
マリアージュ（生産者）	田舎風パテ、 牛ラム肉のパヴェステーキ	マリアージュ（生産者）	野うさぎのパテ、 牛の頬肉赤ワイン煮込み
マリアージュ（日本向け）	鶏モモ肉のロースト	マリアージュ（日本向け）	きのこの照り焼きハンバーグ
ワインの飲み頃	2012年～2022年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2012年～2027年 供出温度:17℃
テイスティングコメント	干しプルーンやレッドペッパー、パンデピスやダーツの香り。ワインは新鮮かつスパイシーで、凝縮味の中に若く繊細なタンニンと酸、ミネラルがバランス良くまとまり味わいを引き締める！	テイスティングコメント	カシスやミュールのジャム、スミレ、タバコの葉の香り。口当たり上品で、柔らかく広がりのある果実味と凝縮味の中に湿ったタンニンと繊細なミネラル、酸がバランス良く溶け込んでいる！
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	収穫日は9月26日～10月10日。収穫量は46hl/ha！プラドにとって2010年は2009年同様当たり年で9年ぶりの豊作だそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月25日～10月9日。収量は35hl/ha。2005年や2009年など良いブドウが収穫できた時のみ仕込むプラドのスペシャルキュヴェ！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°37	「Version March-2011」 シャトー・ド・プラド（Chateau de Prade）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

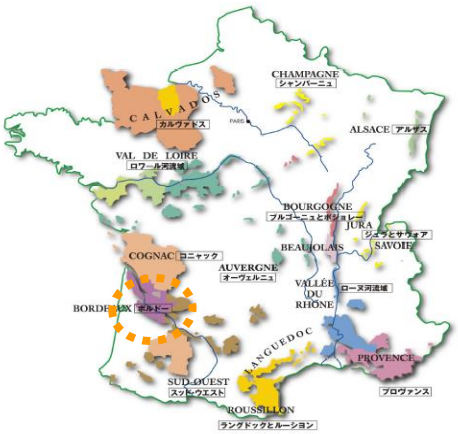
畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

37.-1. Chateau de Prade AOC Cote de Castillon 2000 シャトー・ド・プラド ACコトー・ド・カスティヨン	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で15日間
熟成	大樽（100hl）で2年 ホーロータンクで6年
マリアージュ（生産者）	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリアージュ（日本向け）	牛肉と玉ねぎのステーキ
ワインの飲み頃	2009年～14年 供出温度:15℃
テイスティングコメント	プルーンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴィンテージだ！手摘み収穫です！！

37.-4. Chateau de Prade AC Cotes de Bordeaux Castillon 2009 シャトー・ド・プラド ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン	
品種	メルロー85%、カベルネフラン10%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	34年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	セメントタンクで6ヵ月
マリアージュ（生産者）	田舎風パテ、 牛のパヴェステーキ
マリアージュ（日本向け）	レバーの竜田揚げ
ワインの飲み頃	2011年～2021年 供出温度:15℃
テイスティングコメント	ミュールやドライイチジク、パンデピスや黒コショウの香りもある。口当たり滑らかでワインにふくらみがあり、バランス豊かな果実味が若く柔らかなタンニンと繊細な酸をやさしく包み込む！
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
ちなみに！	収穫日は9月25日。収穫量は35hl/ha。2009年は例年よりも収量が3割減った分、果実味が凝縮されたワインができあがったとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°37	「Version, July-2009」 シャトー・ド・プラド（Chateau de Prade）



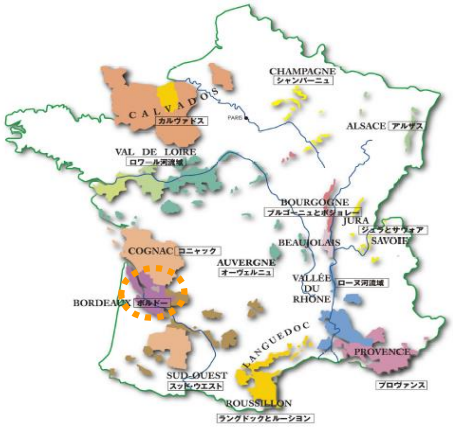
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

37.-1. Chateau de Prade AOC Cote de Castillon 2000 シャトー・ド・プラド ACコトー・ド・カスティヨン		37.-2. Chateau de Prade AOC Cote de Castillon 2005 シャトー・ド・プラド ACコトー・ド・カスティヨン	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%	品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	大樽（100hl）で2年 ホーロータンクで6年	熟成	古樽（225l）で1年 ホーロータンクで3年6ヵ月
マリアージュ （生産者）	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮	マリアージュ （生産者）	野うさぎのパテ、 牛のパヴェステーキ
マリアージュ （日本向け）	牛肉と玉ねぎのステーキ	マリアージュ （日本向け）	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2009年～14年 供出温度:15℃	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	プルーンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。	テイスティング コメント	カシスやイチジクのジャム、キャラメル、コショウの香りもある。ワインはスパイシーで小じんまりとしたまとまり感があり、後から徐々に酸味と収斂味が口に広がる。
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）	希望小売価格	2,500円（税込2,750円）
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴィンテージだ！手摘み収穫です！！	ちなみに！	2005年のように、良いブドウが収穫できた時のみ仕込むプラドのスペシャルキュヴェ！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°37	「Version April-2009」 シャトー・ド・プラド（Chateau de Prade）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Bernard FOURNIER
国＞地域＞村	フランス＞ボルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ
AOC	コート・ド・カスティヨン
歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオワイン生産者。現オーナーのベルナール・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任されたベルナールはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオンの丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

畑総面積	13ヘクタール
農法	エコセール認証 （1970年からビオ農法を実践）
収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
ドメーヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
趣味	サッカー
生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる！

37.-1. Chateau de Prade AOC Cote de Castillon 2000 シャトー・ド・プラド ACコトー・ド・カスティヨン	
品種	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニヨン5%
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然酵母で15日間
熟成	大樽（100hl）で2年 ホーロータンクで6年
マリアージュ（生産者）	牛のフィレ肉、 ヤツメウナギの赤ワイン煮
マリアージュ（日本向け）	牛肉と新玉ねぎのステーキ
ワインの飲み頃	2009年～14年 供出温度:15℃
テイスティングコメント	プルーンのコンポートや腐葉土など熟成の香り。口当たりは水のようにやさしく、タンニンもこなれていて味わいがとても繊細。後からくるほのかな苦味がとても心地よく、余韻も細く長い。
希望小売価格	2,300円（税込2,530円）
ちなみに！	熟成期間が計8年！「今すぐ飲んで美味しい！」というワインを造ろうと試みたのがこの2000年ヴィンテージだ！手摘み収穫です！！

Copyright©VinsCœur & Co.