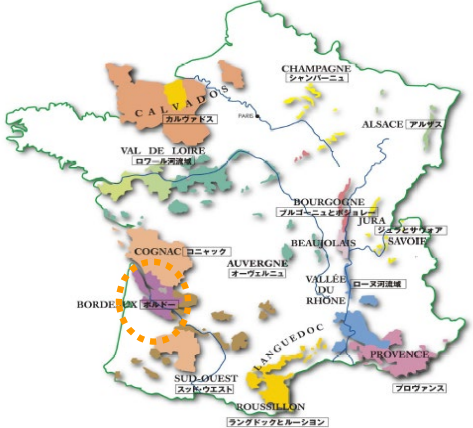
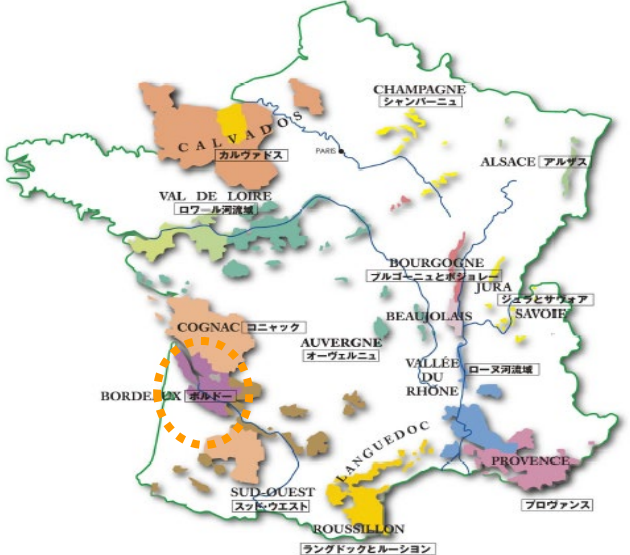
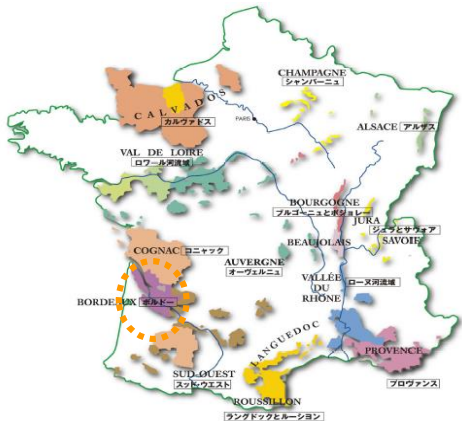


| VCN° 37                                                                                                 |  |  | 「Version.August-2026」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade) |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                                    | Bernard FOURNIER                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                                 | フランス＞ポルドー＞コート・ド・カスティヨン＞<br>ル・ブルグ                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                                    | コート・ド・ポルドー                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         |  |  | 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ピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                            |
|                                                                                                         |  |  | 畑総面積                                                   | 13 ha                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                                     | 1970年にエコセール認証<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                              |

| ★new vintage★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon<br>2022<br>コート・ド・ポルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                                                        | ★new vintage★<br>37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon<br>2022 Élevé en Fût de chêne<br>コート・ド・ポルドー・カスティヨン<br>エルヴェ・アン・フュ・ド・シェヌ<br>(樽熟) (赤) |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                     | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                                                                     | 品種                                                                                                                                        | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                                                                                             |
| アルコール度数                                                                                | 14%                                                                                                                                                                    | アルコール度数                                                                                                                                   | 14%                                                                                                                                                                                            |
| 樹齢                                                                                     | 46年平均                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                                                                                                        | 46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                                                                                                                                    | セメントタンクで30日間                                                                                                                                                                                   |
| 醗酵                                                                                     | 自然酵母で21日間                                                                                                                                                              | 醗酵                                                                                                                                        | 自然酵母で21日間                                                                                                                                                                                      |
| 熟成                                                                                     | セメントタンクで32ヶ月                                                                                                                                                           | 熟成                                                                                                                                        | 古樽(225 L)で24ヶ月、<br>セメントタンクで8ヶ月                                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                        | ブーダンノワールのグリエ、<br>牛のバヴェステーキ                                                                                                                                             | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                                           | フォアグラのソテー、<br>鹿のロティバルサミソース                                                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                            | 2026年～2036年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                               | 2026年～2036年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                                        |
| テイスティング<br>コメント                                                                        | 赤茶がかかったガーネット。カシス、甘<br>草、メントール、海苔の香り。フルボ<br>ディ。ワインは滑らかかつほんのリス<br>パシーで、コクのある果実味に塩気<br>のある旨味、しなやかな酸、若いタン<br>ニンの収斂味がきれいに溶け込む！                                              | テイスティング<br>コメント                                                                                                                           | 赤茶がかかったガーネット。カシス、甘<br>草、生肉、タバコの葉の香り。フルボ<br>ディ。ワインは滑らかかつ芳醇でしな<br>やかなコクがあり、凝縮した果実味に<br>溶け込む塩気を含んだミネラル、キメ<br>の細かいタンニンの収斂味が骨格を<br>形成する！                                                            |
| 希望小売価格                                                                                 | 2,850円(税込3,135円)                                                                                                                                                       | 希望小売価格                                                                                                                                    | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                                               |
| ちなみに！                                                                                  | 収穫日は9月27日～9月28日とブドウ<br>がやや早熟だった！収量は50 hL/ha<br>と豊作に恵まれた！2022年は、2020<br>年同様に太陽と収量に恵まれた当<br>たり年で通常よりも1年長く寝かせてい<br>る！SO <sub>2</sub> は瓶詰め直前に20mg/L添<br>加。軽いフィルター＆コラーージュ有。 | ちなみに！                                                                                                                                     | 収穫日は9月27日～9月28日とブドウ<br>がやや早熟だった！収量は50 hL/ha<br>と豊作に恵まれた！2022年は、2020<br>年同様に太陽と収量に恵まれた当<br>たり年で通常よりも樽熟成を1年長く行っ<br>ている！SO <sub>2</sub> は樽のスーティラー<br>時に10mg/L、瓶詰め直前に20mg/L添<br>加。軽いフィルター＆コラーージュ有。 |

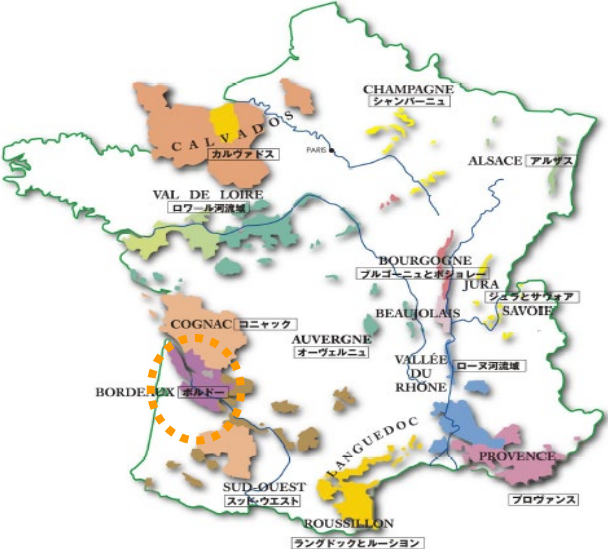
|                                                                                    |                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                            | 「Version.May-2025」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                                  |                                                                                                                                                                  |
|                                                                                    | <br>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 2020<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                                   | ★新商品★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2022 3L Bag<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)<br>3L バッグ |                                                                                                                                  |
| 品種                                                                 | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                                                | 品種                                                                                           | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                               |
| アルコール度数                                                            | 14.5%                                                                                                                                             | アルコール度数                                                                                      | 14%                                                                                                                              |
| 樹齢                                                                 | 44年平均                                                                                                                                             | 樹齢                                                                                           | 46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                                                                                       | セメントタンクで30日間                                                                                                                     |
| 醗酵                                                                 | 自然酵母で25日間                                                                                                                                         | 醗酵                                                                                           | 自然酵母で21日間                                                                                                                        |
| 熟成                                                                 | セメントタンクで20ヶ月                                                                                                                                      | 熟成                                                                                           | セメントタンクで26ヶ月                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                    | 田舎風パテ、<br>サーロインステーキ                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                                                              | パーベキュー、<br>牛のハラミステーキ、<br>サンマルセランチーズ                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2025年～2034年<br>供出温度:18℃                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                                                                  | 2025年～2026年<br>供出温度:18℃                                                                                                          |
| テイasting<br>コメント                                                   | 色合いは黒みがかった深いガーネット。カシス、ミント、ビーツ、黒糖の香り。ワインはリッチかつしなやかでコクのある熟した果実に凝縮味があり、繊細な酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！                                           | テイasting<br>コメント                                                                             | 色合いは透明感のあるガーネット。カシス、ドライブルーン、甘草、海苔の佃煮の香り。ワインはフルボディ。コクのある果実味に完熟した甘みがあり、きれいに溶け込んだ酸、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を支える！                          |
| 希望小売価格                                                             | 2,600円(税込2,860円)                                                                                                                                  | 希望小売価格                                                                                       | 7,700円(税込8,470円)                                                                                                                 |
| ちなみに！                                                              | 収穫日は9月21日～9月24日とブドウが早熟だった！収量は45 hL/haとミルデューの蔓延があったにもかかわらず例年並みの量が取れた！2020年は、2019年同様に太陽と収量に恵まれた当たり年！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L添加。軽いフィルター＆コラーージュ有。 | ちなみに！                                                                                        | 収穫日は9月27日～9月28日とブドウがやや早熟だった！収量は50 hL/haと豊作に恵まれた！2022年は、2020年同様に太陽と収量に恵まれた当たり年！SO <sub>2</sub> はバッグ詰め直前に20mg/L添加。軽いフィルター＆コラーージュ有。 |

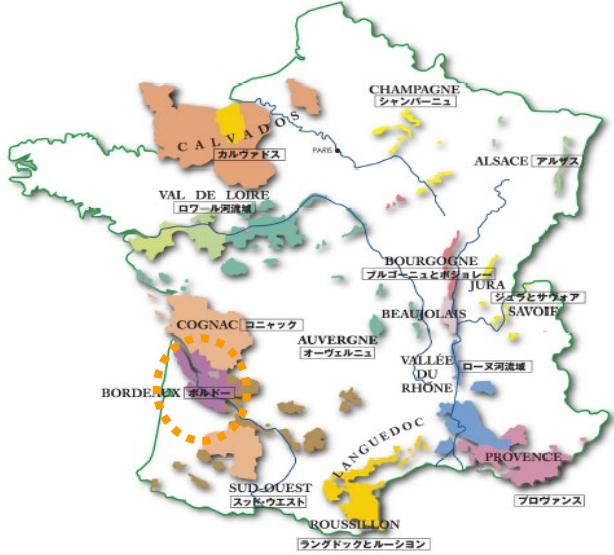
|                                                                                                     |           |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 「Version.September-2024」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                           |           |                                                                                                                                                                 |
| <br>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き継ぎ現在に至る。 |
|                    | 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<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                               |

|                                                                    |                                                                                                                                                   |                                                |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2020<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                                   | 37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2022<br>ブラン・モワルー(白甘) |                                                                                                   |
| 品種                                                                 | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                                                | 品種                                             | セミヨン                                                                                              |
| アルコール度数                                                            | 14.5%                                                                                                                                             | アルコール度数                                        | 13.5%                                                                                             |
| 樹齢                                                                 | 44年平均                                                                                                                                             | 樹齢                                             | 44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25日間                                                                                                                                         | 醗酵                                             | 自然酵母<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                              |
| 熟成                                                                 | セメントタンクで20ヶ月                                                                                                                                      | 熟成                                             | ステンレスタンクで6ヶ月                                                                                      |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                    | 田舎風パテ、<br>サーロインステーキ                                                                                                                               | マリアージュ<br>(生産者)                                | 桃とブルーチーズのサラダ、<br>フォアグラのテリーヌ、<br>洋梨のタルト                                                            |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2024年～2034年<br>供出温度:18℃                                                                                                                           | ワインの<br>飲み頃                                    | 2024年～2041年<br>供出温度:8℃                                                                            |
| テイスティング<br>コメント                                                    | 色合いは黒みがかった深いガーネット。カシス、ミント、ピーツ、黒糖の香り。ワインはリッチかつしなやかでコクのある熟した果実に凝縮味があり、繊細な酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！                                           | テイスティング<br>コメント                                | 色は綺麗な黄金色。熟したパイナップル、杏子のコンポート、ハチミツの香り。ワインはまったりとしながら清涼感があり、ネクターのような心地よい甘さの中に繊細な酸と綺麗なミネラルがバランスよく溶け込む！ |
| 希望小売価格                                                             | 2,600円(税込2,860円)                                                                                                                                  | 希望小売価格                                         | 3,000円(税込3,300円)                                                                                  |
| ちなみに！                                                              | 収穫日は9月21日～9月24日とブドウが早熟だった！収量は45 hL/haとミルデューの蔓延があったにもかかわらず例年並みの量が取れた！2020年は、2019年同様に太陽と収量に恵まれた当たり年！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L添加。軽いフィルター＆コラーージュ有。 | ちなみに！                                          | 収穫日は10月20日。収量は厳しく10 hL/ha。SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に添加。残糖は110g/L。再発酵防止のため、しっかりとフィルターをかけている！           |

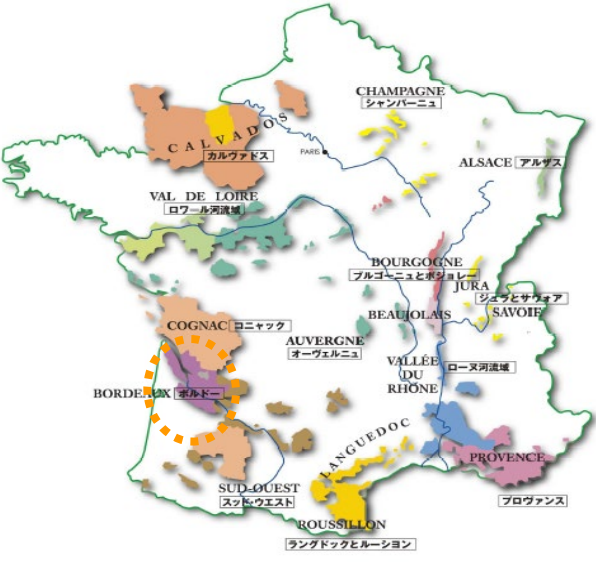


|                                                                                                      |           |  |                                                                                                                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| VCN° 37                                                                                              |           |  | 「Version.May-2024」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                                                                                              |  |
| <br>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＞<br>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<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                                |  |
|                                                                                                      |           |  |                                                                                                                                                                  |  |

|                                                                                     |                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★NEW VINTAGE★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2020<br>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%                                                                                                                               |
| アルコール度数                                                                             | 14.5%                                                                                                                                            |
| 樹齡                                                                                  | 44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25日間                                                                                                                                        |
| 熟成                                                                                  | セメントタンクで20ヶ月                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                     | 田舎風パテ、<br>サーロインステーキ                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2024年～2034年<br>供出温度:18℃                                                                                                                          |
| テイasting<br>コメント                                                                    | 色合いは黒みがかった深いガーネット。カシス、ミント、ビーツ、黒糖の香り。ワインはリッチかつしなやかでコクのある熟した果実に凝縮味があり、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9月21日～9月24日とブドウが早熟だった！収量は45 hL/haとミルデューの蔓延があったにもかかわらず例年並みの量が取れた！2020年は、2019年同様に太陽と収量に恵まれた当たり年！SO <sub>2</sub> は瓶詰め時に20mg/L添加。軽いフィルター＆カラージュ有。 |

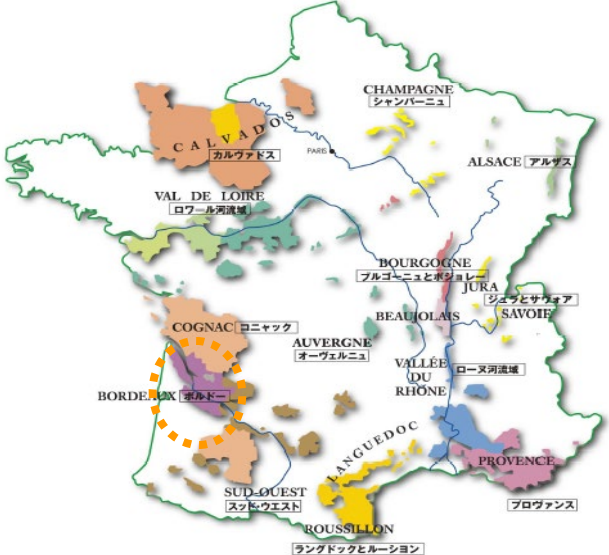
|                                                                                                      |  |  |                                                       |                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                                              |  |  | 「Version.March-2024」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade) |                                                                                                                                                                   |
| <br>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＞<br>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き継ぎ現在に至る。 |
|                    |  |  | 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<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                                 |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2019<br>" Élevé en Fût de chêne "<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン<br>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%、<br>カベルネソーヴィニヨン10%                                                                                                                                                         |
| アルコール度数                                                                                                                | 14%                                                                                                                                                                                           |
| 樹齡                                                                                                                     | 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<br>古樽(225L)で12ヶ月                                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                        | 鹿のパテアンクルート、<br>牛のパヴェステーキ                                                                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                            | 2024年～2039年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                                       |
| テイスティング<br>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 <sub>2</sub> はマロの後に10mg/Lと瓶詰め時に20mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。 |

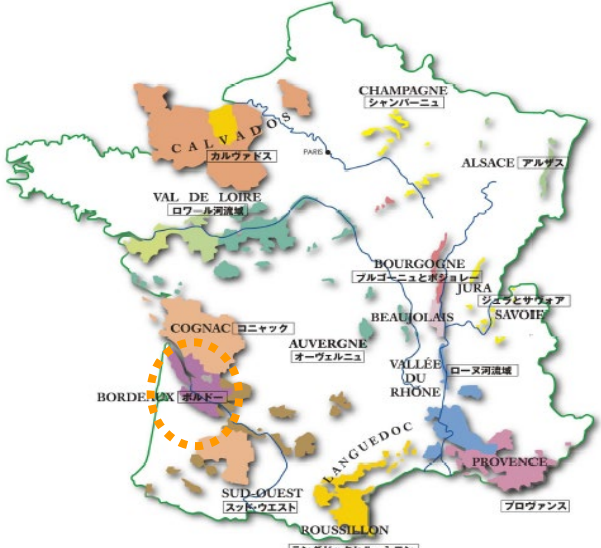
|                                                                                                          |           |  |                                                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| VCN° 37                                                                                                  |           |  | 「Version.March-2023」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                                                                                            |  |
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       |  | Bernard FOURNIER                                                                                                                                                 |  |
|                                                                                                          | 国＞地域＞村    |  | フランス＞ポルドー＞コート・ド・カスティヨン＞ル・ブルグ                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                          | AOC       |  | コート・ド・ポルドー                                                                                                                                                       |  |
|                                                                                                          | 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★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2019<br>コート・ド・ポルドー・カスティヨン（赤） |                                                                                                                                                               |
| 品種                                                                                  | メルロー90%、カベルネフラン10%                                                                                                                                            |
| 樹齡                                                                                  | 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<br>供出温度:18℃                                                                                                                                       |
| テイasting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オンは樽熟の方に回した！SO <sub>2</sub> 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。 |



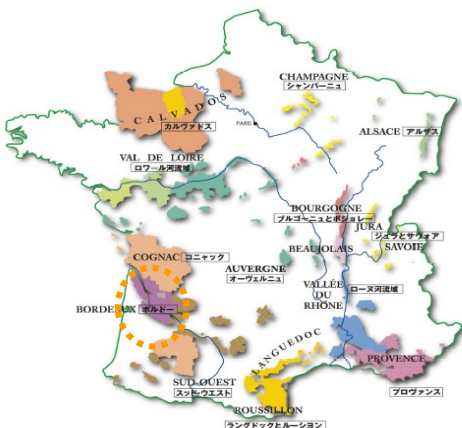
|                                                                                                      |           |                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 「Version.September-2022」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                            |           |                                                                                                                                                                  |
| <br>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＞<br>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<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                                |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★new vintage★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2018<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン (赤) |                                                                                                                                                                        | ★new vintage★<br>37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon<br>2018 Élevé en Fût de chêne"<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン<br>エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ<br>(樽熟) (赤) |                                                                                                                                                                                |
| 品種                                                                                   | メルロー50%、カベルネフラン30%、<br>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%、<br>カベルネソーヴィニヨン20%                                                                                                                                          |
| 樹齢                                                                                   | 42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21日間                                                                                                                                                           | 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                                                                                                                                                               | 醗酵                                                                                                                                          | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                       |
| 熟成                                                                                   | セメントタンクで18ヶ月                                                                                                                                                           | 熟成                                                                                                                                          | セメントタンクで4ヶ月、<br>古樽(225 L)で12ヶ月                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                      | 鴨のコンフィやイノシシのシヴェなどの<br>ジビエ料理                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                                             | フォアグラのソテーや<br>牛のアントルコート赤ワインソースなど<br>のクラシカルな料理                                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                                          | 2022年～2037年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                 | 2022年～2037年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                        |
| テイasting<br>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<br>ピ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<br>コクにピ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！                                               | テイasting<br>コメント                                                                                                                            | カシスやド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                                                                               | 2,500円(税込2,750円)                                                                                                                                                       | 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！SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。 | 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 <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。 |

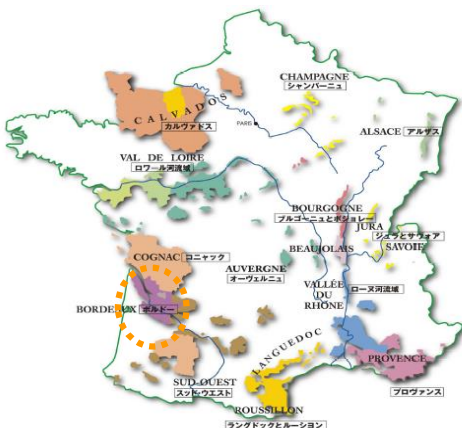
|                                                                                                      |  |                                                       |                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                                              |  | 「Version.March-2022」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade) |                                                                                                                                                                  |
| <br>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＞<br>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<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                                |

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

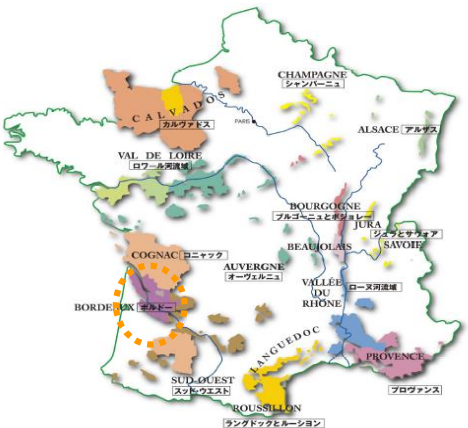


| 「Version.May 2021」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                                     |          |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                         | 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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                             |
|                        | 畑総面積     | 13 ha                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | 農法       | 1970年にエコセル認証<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                               |

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

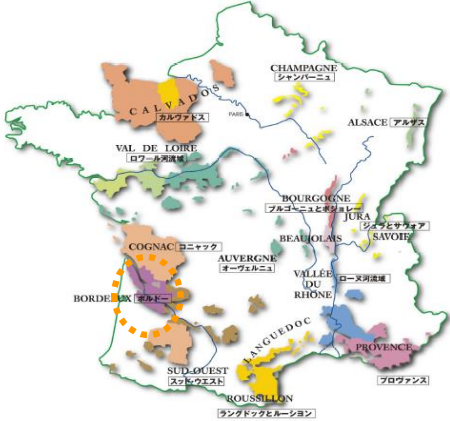
| 「Version.December-2019」<br>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)                                                |          |                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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＞<br>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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                              |
|                                                                                                         | 畑総面積     | 13 ha                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         | 農法       | 1970年にエコセル認証<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                                |

| ★new vintage★<br>37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                                        | 37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018<br>ブラン・モフルー(白甘) |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                  | メルロー75%、カベルネフラン20%、<br>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<br>(生産者)                                                                     | イノシシのパテ、<br>黒ブーダン                                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                | フォアグラのテリーヌ、<br>クレームブリュレ                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(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<br>(日本向け)                               | ロックフォールとリンゴのサラダ                                                                                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                                         | 2019年～2029年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                    | 2019年～2039年<br>供出温度:8℃                                                                                                                                                   |
| テイasting<br>コメント                                                                    | カシス、ブルーベリージャム、スミレ、ミ<br>ント、黒トリュフ、タバコの葉、なめし革<br>の香り。ワインはしなやかで上品なコ<br>クがあり、滑らかな果実の凝縮味に洗<br>練されたミネラル、奥ゆかしく繊細な<br>酸、キメの細かいタンニンが優しく溶け<br>込む！                 | テイasting<br>コメント                               | パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパ<br>イナップル、フュメ香、ハチミツの香り。<br>ワインはまったりと上品にまろやかで<br>清涼感があり、ネクターのような心地<br>よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋<br>みを伴ったミネラルがきれいに溶け込<br>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<br>50 hL/ha。2016年は特にメルローの<br>当たり年で、質量共に2015年を超える<br>ヴァンテージと評価されている！<br>SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計20<br>mg/L添加。フィルター＆コーラージュ<br>有。 | ちなみに！                                          | 収穫日は10月20日。収量は30<br>hL/ha。2018年はミルデューの被害か<br>ら逃れたセミヨンをバスリヤージュで仕<br>上げた！SO <sub>2</sub> は収穫時、発酵後、瓶詰<br>め時に添加。残糖は100g/L。SO <sub>2</sub> の<br>量を減らすため細かめのフィル<br>ターを2回かけている！ |

|                                                                                                         |          |                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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・ブラドはコート・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・ブ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<br>(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<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                                             | 37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016<br>Élevé en Fût de chêne"<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン<br>エルヴェ・アン・フュ・ド・シェヌ(樽熟) (赤) |                                                                                                                                                                     | 37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018<br>ブラン・モワルー(白甘) |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                 | メルロー75%、カベルネフラン20%、<br>カベルネソーヴィニヨン5%                                                                                                                        | 品種                                                                                                                    | メルロー75%、カベルネフラン20%、<br>カベルネソーヴィニヨン5%                                                                                                                                | 品種                                             | セミヨン                                                                                                                                                                     |
| 樹齢                                                                 | 39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25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                                                                                                                                                                       |
| 醱酵                                                                 | 自然酵母で14日間                                                                                                                                                   | 醱酵                                                                                                                    | 自然酵母で22日間                                                                                                                                                           | 醱酵                                             | 自然酵母で1ヶ月半                                                                                                                                                                |
| 熟成                                                                 | セメントタンクで15ヶ月                                                                                                                                                | 熟成                                                                                                                    | 古樽(225 L)で12ヶ月<br>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<br>(生産者)                                                    | ジゴードニヨー、<br>カスレー                                                                                                                                            | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                       | ウサギのレパーマスタードソース、<br>マグレドカナル                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                | フォアグラのテリーヌ、<br>クリームブリュレ                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                   | 牛ミンチ肉のステーキ                                                                                                                                                  | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                      | 牛ハツとしし唐のグリル                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                               | ロックフォールとリンゴのサラダ                                                                                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                        | 2018年～2028年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                     | ワインの<br>飲み頃                                                                                                           | 2019年～2034年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                    | 2019年～2039年<br>供出温度:8℃                                                                                                                                                   |
| テイスティング<br>コメント                                                    | ブルーベリー、ミュール、イチゴジャム、<br>スミレ、甘草、スペキュロスの香り。<br>ワインはリッチかつジューシーで旨味の<br>凝縮した柔らかい果実味があり、<br>繊細な酸とほんのりしたタンニンが<br>味わいの骨格を整える！                                        | テイスティング<br>コメント                                                                                                       | カシス、ブルーベリージャム、ドライ<br>ルーン、スミレ、クロブ、モミの木、<br>生肉の香り。ワインは柔らかくしなやかな<br>コクと濃縮感があり、染み入るように<br>優しい果実味にキメの細かいタンニンの<br>収斂味が優しく溶け込む！                                            | テイスティング<br>コメント                                | パパイア、黄桃のコンポート、熟した<br>パイナップル、フュメ香、ハチミツの香り。<br>ワインはまったりと上品にまろやかで<br>清涼感があり、ネクターのような心地<br>よい甘さの中に繊細な酸とほんのりした<br>タンニンを伴ったミネラルがきれいに溶け<br>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9月25日～28日。収量は35<br>hL/ha。2015年はミルデューの被害に<br>より例年よりも収量は少ないが、品質<br>的には2009年や2010年に次ぐ当たり<br>年！SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計<br>20 mg/L添加。フィルター＆コーラージュ<br>有。 | ちなみに！                                                                                                                 | 収穫日は9月25日～10月3日。収量は<br>50 hL/ha。2016年は特にメルローの<br>当たり年で、質量共に2015年を超える<br>ヴィンテージと評価されている！樽は3<br>年～4年樽を使用！SO <sub>2</sub> はマロの後と<br>瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィル<br>ター＆コーラージュ有。 | ちなみに！                                          | 収穫日は10月20日。収量は30<br>hL/ha。2018年はミルデューの被害か<br>ら逃れたセミヨンをパズリヤージュで仕<br>上げた！SO <sub>2</sub> は収穫時、発酵後、瓶詰<br>め時に添加。残糖は100g/L。SO <sub>2</sub> の<br>量を減らすため細かめのフィル<br>ターを2回かけている！ |

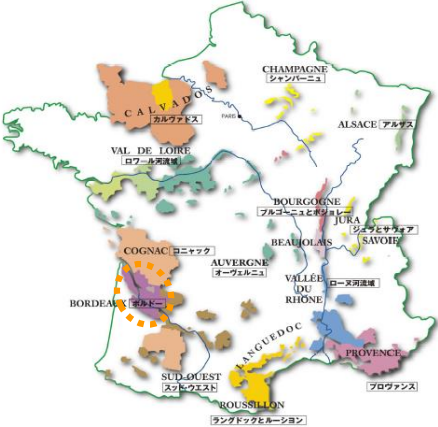


|                                                                                                              |                                                                          |  |                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                                                      | <div>「Version.April-2018」</div> <div>シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)</div> |  |                                                                                                                                                                 |
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 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ピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・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き継ぎ現在に至る。 |
|                                                                                                              | 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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                             |
|                             | 畑総面積                                                                     |  | 13 ha                                                                                                                                                           |
|                                                                                                              | 農法                                                                       |  | 1970年にエコセール認証<br>(それ以前からピオ農法を実践)                                                                                                                                |
|                                                                                                              | 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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                               |

| <div>★new vintage★</div> <div>37.-4. Chateau de Prade</div> <div>AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015</div> <div>シャトー・ド・プラド</div> <div>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)</div> |                                                                                                                                      | <div>37.-5. Chateau de Prade</div> <div>AC Cotes de Bordeaux Castillon 2015</div> <div>Eleve en Fut de Chane</div> <div>シャトー・ド・プラド</div> <div>コート・ド・ボルドー・カスティヨン</div> <div>エレヴ・アン・フュド・シェヌ(樽熟) (赤)</div> |                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                                                                               | メルロー75%、カベルネフラン20%、<br>カベルネソービニオン5%                                                                                                  | 品種                                                                                                                                                                                                      | メルロー75%、カベルネフラン20%、<br>カベルネソービニオン5%                                                                                                              |
| 樹齢                                                                                                                                                               | 39年平均                                                                                                                                | 樹齢                                                                                                                                                                                                      | 39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25日間                                                                                                                         | 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                                                                                                                            | 醗酵                                                                                                                                                                                                      | 自然酵母で14日間                                                                                                                                        |
| 熟成                                                                                                                                                               | セメントタンクで15ヶ月                                                                                                                         | 熟成                                                                                                                                                                                                      | 古樽(225 L)で12ヶ月<br>ホーロータンクで1ヶ月                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                                                                  | ジゴダニョー、<br>カスレー                                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                                                                                                                         | セップ茸のフリカッセ、<br>熟成ブリーチーズ                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                                 | 鶏レバーとごぼうのバルサミコンソテー                                                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                                                                        | 牛モツの赤ワイン煮                                                                                                                                        |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                                      | 2018年～2028年<br>供出温度:18℃                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                                                                             | 2018年～2033年<br>供出温度:18℃                                                                                                                          |
| テイスティング<br>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！                                | テイスティング<br>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                                                                                                                                                           | 2,500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～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 <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。 | 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 <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター＆コラーージュ有。 |

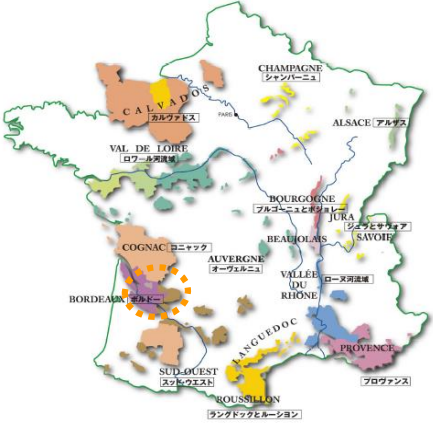
|                                                                                                             |                                                                             |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                                                     | <div>「Version.November-2016」</div> <div>シャトー・ド・プラド (Château de Prade)</div> |                                                                                                                                                                |
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者                                                                         | Bernard FOURNIER                                                                                                                                               |
|                                                                                                             | 国＞地域＞村                                                                      | フランス＞ポルドー＞コート・ド・カステイオン＞ル・ブルグ                                                                                                                                   |
|                                                                                                             | AOC                                                                         | コート・ド・ポルドー                                                                                                                                                     |
|                                                                                                             | 歴史                                                                          | シャトー・ド・プラドはコート・ド・カステイオン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                            |
|                            | 畑総面積                                                                        | 13 ha                                                                                                                                                          |
|                                                                                                             | 農法                                                                          | 1970年にエコセール認証<br>(それ以前からピオ農法を実践)                                                                                                                               |
|                                                                                                             | 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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                              |

| 37.-5. Château de Prade<br>AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014<br>Élevé en Fût de Chêne<br>シャトー・ド・プラド<br>コート・ド・ポルドー・カステイオン<br>"エレヴ・アン・フュド・シェヌ"樽熟成(赤) |                                                                                                                                                      | 37.-4. Château de Prade<br>AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014<br>シャトー・ド・プラド<br>コート・ド・ポルドー・カステイオン(赤) |                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                                                                                   | メルロー80%、カベルネフラン15%、<br>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<br>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<br>(生産者)                                                                                                                                      | ヤツメウナギのポルドー風煮、<br>牛肉のパヴェステーキ                                                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                                                                      | セップ茸のソテー<br>ブリーチーズ                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                     | 仔羊のロースト                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(日本向け)                                                                                     | 牛肉の山椒焼き                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                          | 2016年～2031年<br>供出温度:18℃                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                                          | 2015年～2025年<br>供出温度:16℃                                                                                                                     |
| テイステイング<br>コメント                                                                                                                                      | カシスのジャム、甘草、メントール、黒ト<br>リュフ、キャラメル、クルトンの香り。ワイン<br>は柔らかく舌触り滑らかで、しなやかに熟<br>した果実味をじわっと染み入る優しい酸と<br>キメの細かいタンニンが支える！                                        | テイステイング<br>コメント                                                                                      | ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、<br>煎ったアーモンド、マッシュルームの香<br>り。ワインはフレッシュかつ果実味が柔ら<br>かく女性的で、若くやさしいタンニンと繊<br>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<br>hL/ha。2014年は例年よりも収量は少な<br>いが、2010年のような骨格のはっきりとし<br>たワインが出来上がった！フィルター&コ<br>ラーージュ有。SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時に<br>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<br>hL/ha。2014年は品質も良く収量が久し<br>ぶりに確保できたバランスの良い年！<br>フィルター&コラーージュ有。SO <sub>2</sub> はマロラ<br>クティック発酵の後と瓶詰め時に計20<br>mg/L添加。 |

| VCN° 37                                                                                                  |  |  | 「Version.November-2015」<br>シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade) |                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 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き継ぎ現在に至る。 |
|                         |  |  | 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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                             |
|                                                                                                          |  |  | 畑総面積                                                     | 13 ha                                                                                                                                                           |
|                                                                                                          |  |  | 農法                                                       | 1970年にエコセール認証<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                               |

| ★new vintage★<br>37.-4. Château de Prade<br>AC Côtes de Bordeaux Castillon 2014<br>シャトー・ド・プラド<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤) |                                                                                                                                              | 37.-5. Château de Prade<br>AC Côtes de Bordeaux Castillon<br>"Élevé en Fût de Chêne" 2012<br>シャトー・ド・プラド<br>コート・ド・ボルドー・カスティヨン<br>"エレーヴ・アン・フュ・ド・シェヌ"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%<br>カベルネソービニオン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                                                                                                                                                   |
| 醱酵                                                                                                                    | 自然酵母で10日間                                                                                                                                    | 醱酵                                                                                                                                                       | 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<br>ホーロータンクで2ヶ月                                                                                                                                  |
| マリージュ<br>(生産者)                                                                                                        | セップ茸のソテー<br>ブリーチーズ                                                                                                                           | マリージュ<br>(生産者)                                                                                                                                           | ヤツメウナギのボルドー風煮<br>牛肉のハラミステーキ                                                                                                                                    |
| マリージュ<br>(日本向け)                                                                                                       | 牛肉の山椒焼き                                                                                                                                      | マリージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                          | ラムチョップのグリル                                                                                                                                                     |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                           | 2015年～2025年<br>供出温度:16℃                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                              | 2015年～2030年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                        |
| テイステイング<br>コメント                                                                                                       | ブルーベリージャム、ミュール、イチジク、<br>煎ったアーモンド、マッシュルームの香り。<br>ワインはフレッシュかつ果実味が柔らかく<br>女性的で、若くやさしいタンニンと繊細なミ<br>ネラルとのバランスが絶妙！                                 | テイステイング<br>コメント                                                                                                                                          | カシス、干しイチジク、デイツ、バラの花<br>弁、しし唐、キャラメル。ワインは滑<br>らかで柔らかな果実の凝縮味と繊細な酸<br>とのバランスが良く、後から細かく緻密な<br>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<br>hL/ha。2014年は品質も良く収量が久し<br>ぶりに確保できたバランスの良い年！フィル<br>ター&コラーージュ有。SO <sub>2</sub> はマロラク<br>ティック発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L<br>添加。 | ちなみに！                                                                                                                                                    | 収穫日は10月4日～10月12日。収量は<br>30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少<br>ないが、2010年のような骨格のはっきり<br>としたワインが出来上がった！フィルター<br>&コラーージュ有。SO <sub>2</sub> はマロラクティック<br>発酵の後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。 |



|                                                                                                             |                                                                            |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VCN° 37                                                                                                     | <div>「Version.January-2015」</div> <div>シャトー・ド・プラド (Chateau de Prade)</div> |                                                                                                                                                                |
|  <div>地図提供：フランス食品振興会</div> | 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<br>の丘と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性<br>気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は<br>暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いの<br>が難点。                                            |
|                                                                                                             | 畑総面積                                                                       | 13 ha                                                                                                                                                          |
|                                                                                                             | 農法                                                                         | エコセル認証<br>(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<br>高いワインをつくる！                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>★new vintage★</div> <div>37.-4. Chateau de Prade</div> <div>AC Cotes de Bordeaux Castillon 2012</div> <div>シャトー・ド・プラド</div> <div>コート・ド・ボルドー・カスティヨン(赤)</div> |                                                                                                                                                      | <div>37.-5. Chateau de Prade</div> <div>AC Cotes de Bordeaux Castillon 2011</div> <div>Eleve en Fut de Chane</div> <div>ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン</div> <div>“エレヴ・アン・フュ・ド・シェヌ”</div> <div>樽熟成(赤)</div> |                                                                                                                            |
| 品種                                                                                                                                                               | メルロー80%、カベルネフラン15%、<br>カベルネソービニオン5%                                                                                                                  | 品種                                                                                                                                                                                               | メルロー80%、カベルネフラン15%、<br>カベルネソービニオン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<br>ホーロータンクで2ヶ月                                                                                              |
| マリージュ<br>(生産者)                                                                                                                                                   | ローストビーフ、<br>オックステールシチュー                                                                                                                              | マリージュ<br>(生産者)                                                                                                                                                                                   | イノシシのパテ、<br>マグレドカナール                                                                                                       |
| マリージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                                  | 牡蠣の豆豉炒め                                                                                                                                              | マリージュ<br>(日本向け)                                                                                                                                                                                  | 牛肉のペッパーステーキ                                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                                      | 2015年～2025年<br>供出温度:18℃                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                                                                                                                                                      | 2015年～2025年<br>供出温度:18℃                                                                                                    |
| テイスティング<br>コメント                                                                                                                                                  | カシス、スミレ、ブラックペッパー、カカオ、<br>ナツメグ、ユーカリの香り。ワインは男性<br>的かつスパイシーで、骨太なボディと強<br>かな酸、若くほろ苦いタンニンの収斂味が<br>味わいを引き締める！                                              | テイスティング<br>コメント                                                                                                                                                                                  | ブルーン、ミュールのジャム、バニラ、<br>アーモンド、ライ麦パンの香り。ワインは<br>上品かつ滑らかで、きれいに凝縮した果<br>実味と繊細な酸味、若くしっとりとしたタン<br>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<br>30 hL/ha。2012年は例年よりも収量は少<br>ないが、2010年のような骨格のはっきりと<br>したワインが出来上がった！フィルター&<br>コラージュ有。SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時<br>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<br>～9月24日。収量は50 hL/ha。2011年は<br>2010年同様豊作の年！フィルター&コ<br>ラージュ有。SO <sub>2</sub> はマロの後と瓶詰め時<br>に計2 mg/L添加。 |



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き継ぎ現在に至る。

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%、  
カベルネソービニオン5%

樹齢 35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

醱酵 自然酵母で10日間

熟成 セメントタンクで6ヵ月

マリアーージュ (生産者) ジャンボンスフレ、  
タルタルステーク

マリアーージュ (日本向け) 砂肝のコンフィ

ワインの  
飲み頃 2013年～2018年  
供出温度:17℃

テイステイング  
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、  
余韻に仄かにピターな収斂味が残る！

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！

品種 メルロー80%、カベルネフラン15%、  
カベルネソービニオン5%

樹齢 35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1ヶ月

醱酵 自然酵母で3週間

熟成 古樽(225l)で13ヶ月  
ホーロータンクで2ヶ月

マリアーージュ (生産者) イノシシのパテ、  
マグレドカナル

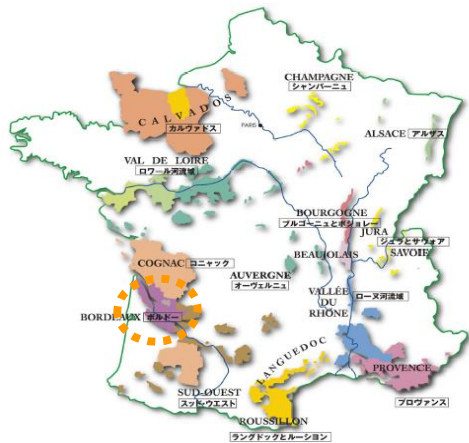
マリアーージュ (日本向け) 牛タン赤ワイン煮込み

ワインの  
飲み頃 2013年～2028年  
供出温度:18℃

テイステイング  
コメント カシスやドライブルーン、シナモン、パニ  
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)

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！



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！

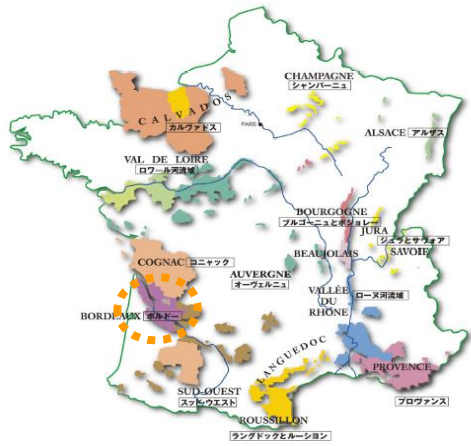
★new vintage★

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%、<br>カベルネソービニオン5%                                                                    | 品種              | メルロー85%、カベルネフラン10%、<br>カベルネソービニオン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<br>ホーロータンクで2ヶ月                                                                             |
| マリージュ<br>(生産者)  | 田舎風パテ、<br>牛ラム肉のパヴェステーク                                                                                 | マリージュ<br>(生産者)  | 野うさぎのパテ、<br>牛の頬肉赤ワイン煮込み                                                                                |
| マリージュ<br>(日本向け) | 鶏モモ肉のロースト                                                                                              | マリージュ<br>(日本向け) | きのこの照り焼きハンバーグ                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃     | 2012年～2022年<br>供出温度:18℃                                                                                | ワインの<br>飲み頃     | 2012年～2027年<br>供出温度:17℃                                                                                |
| テイステイング<br>コメント | 干しプルーンやレッドペッパー、パンデピ<br>スやダーツの香り。ワインは新鮮かつス<br>パイシーで、凝縮味の中に若く繊細なタン<br>ニンと酸、ミネラルがバランス良くまとまり<br>味わいを引き締める！ | テイステイング<br>コメント | カシスやミュールのジャム、スミレ、タバコ<br>の葉の香り。口当たり上品で、柔らかく広<br>がりのある果実味と凝縮味の中に湿った<br>タンニンと繊細なミネラル、酸がバランス<br>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<br>46hl/ha！プラドにとって2010年は2009年<br>同様当たり年で9年ぶりの豊作だそう！                              | ちなみに！           | 収穫日は9月25日～10月9日。収量は<br>35hl/ha。2005年や2009年など良いブドウ<br>が収穫できた時のみ仕込むプラドのスペ<br>シャルキュヴェ！                    |





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ピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・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年からピオ農法を実践)

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

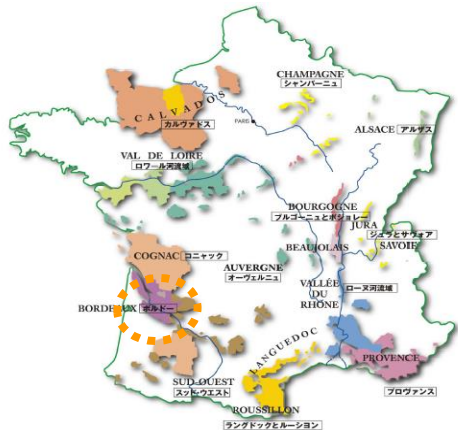
生産者のモットー

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コート・ド・カスティヨン

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80%、カベルネフラン15%、<br>カベルネソービニオン5%                                                     | 品種               | メルロー85%、カベルネフラン10%、<br>カベルネソービニオン5%                                                     |
| 樹齢               | 30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3週間                                                                             | 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                                                                               | 醗酵               | 自然酵母で20日間                                                                               |
| 熟成               | 大樽(100hl)で2年<br>ホーロータンクで6年                                                              | 熟成               | セメントタンクで6か月                                                                             |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 牛のフィレ肉、<br>ヤツメウナギの赤ワイン煮                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)  | 田舎風パテ、<br>牛のバヴェステーキ                                                                     |
| マリアージュ<br>(日本向け) | 牛肉と玉ねぎのステーキ                                                                             | マリアージュ<br>(日本向け) | レバーの竜田揚げ                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃      | 2009年～14年<br>供出温度:15℃                                                                   | ワインの<br>飲み頃      | 2011年～2021年<br>供出温度:15℃                                                                 |
| テイステイング<br>コメント  | ブルーコ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。 | テイステイング<br>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)                                                                        | 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年ヴァンテージだ！手摘み収穫です！！                          | 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たこと！                          |



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ピオワイン生産者。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年からピオ農法を実践)

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コート・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

ブルーコ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  
ンニンもこねら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.-2. Chateau de Prade  
AOC Cote de Castillon 2005  
シャトー・ド・プラド  
ACコート・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1ヶ月

醗酵

自然酵母で14日間

熟成

古樽(225l)で1年  
ホーロータンクで3年6ヵ月マリージュ  
(生産者)野うさぎのパテ、  
牛のパヴェステーキマリージュ  
(日本向け)

鴨のロースト

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

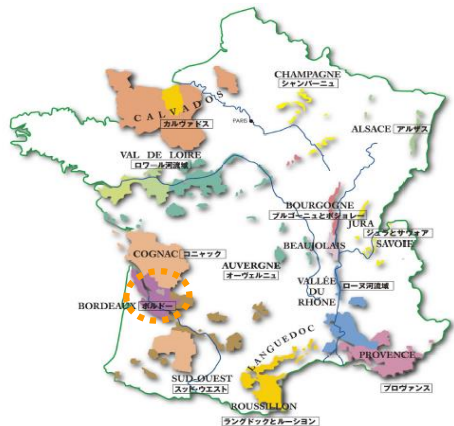
カシスやイチジクのジャム、キャラメル、コ  
ショウの香りもある。ワインはスパイシー  
で小じんまりとしたまとまり感があり、後  
から徐々に酸味と収斂味が口に広がる。

希望小売価格

2,500円(税込2,750円)

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！



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ピオワイン生産者。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年からピオ農法を実践)

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コート・ド・カスティヨン

品種 メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソービニオン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℃

テイステイング  
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！！