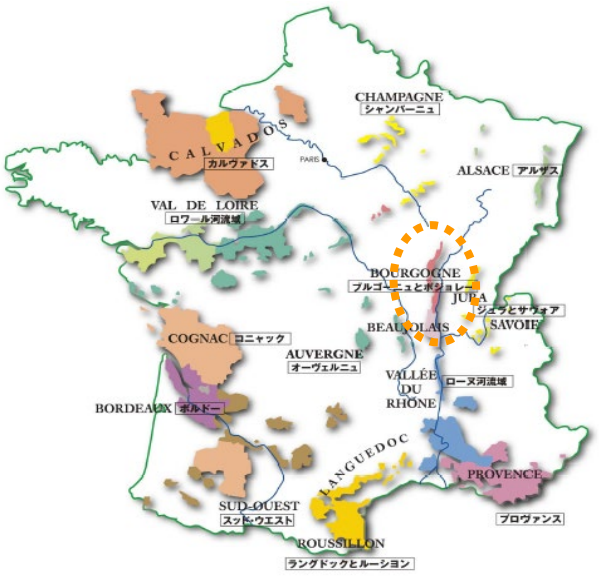
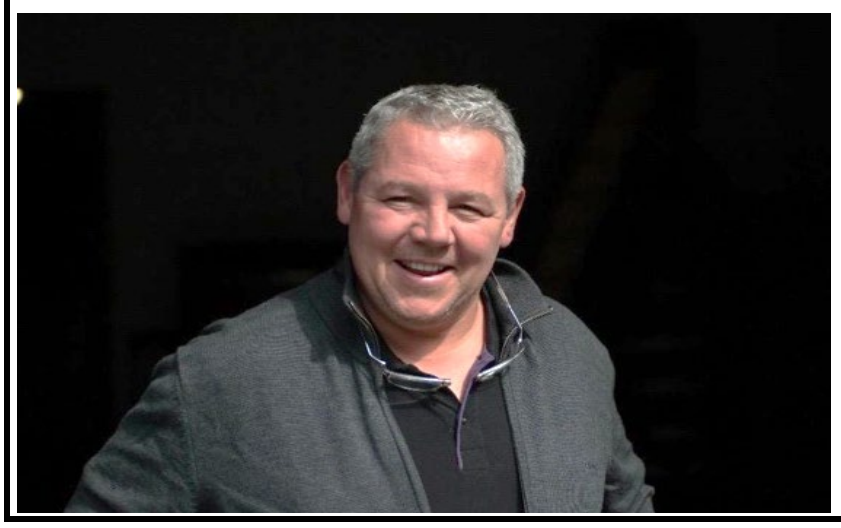
VCN° 41	「Version.September-2026」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD） 2024VT



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌ・ド・シャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2022年、オレリアン・ヴェルデにドメーヌ・ド・シャソルネイを承継し、現在はネゴシアン・フレデリック・コサールに全力を注いでいる。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	3 ha（現在開墾中）
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-38. VdF La Chassornade 2024 ラ・シャソルナード（白泡）		41.-4. AC Bourgogne Blanc 2024 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）		41.-5. AC Beaune Blanc 2024 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	53年	樹齢	64年平均	樹齢	42年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月＋α	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのミキュイ、 蟹クリームコロッケ	マリアージュ （生産者）	真鯛のポワレ、 手長海老のナージュ仕立て	マリアージュ （生産者）	ホタテとキノコのフリカッセ、 熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	少し濁りのある淡いレモン色。グレープフルーツ、ゼスト、火打石、パンの耳の香り。ワインは滑らかかつ勢いと繊細さを兼ねた泡がまったりとしたまろやかなエキスに溶け込み、レモンのようなシャープな酸、柑橘系の心地よい苦みが余韻に長く残る！	テイスティング コメント	透明感のある淡い黄金色。黄リンゴ、マンゴスチン、スイートコーン、ハチミツの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスに旨味がぎっしり詰まり、塩味を帯びた凝縮したミネラル、アフターからじわりと全体を整える酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のある淡い黄金色。カリン、梨のコンポート、フュメ、セップ茸の香り。ワインはピュアかつ滑らかで、洗練されたエキスの奥にダシのような上品な旨味があり、重心の低い酸と塩気を帯びたチョーキーなミネラルが複雑で奥行のある余韻を残す！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）	希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円)	希望小売価格	16,350 円(税込 17,985 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月25日とやや晩熟だった。収量は凶作年の中でも35hL/haと辛うじて量を確保できた！2024年のアリゴテは、アルコール度数が抑えられたままブドウが健全に熟し、収量と酸の両方に恵まれた当たり年となった！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。ブショネの防止のためコルクにDiamのMytik MRA（3年～5年の耐久を想定したコルク）を使用！ガス圧は3.7気圧。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2024年9月17日、18日とやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと大幅減収だった！この年は日照量こそ少なかったものの、病害によって早い段階から収量が大きく減ったため、収穫されたブドウはしっかりと完熟していた！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2024年9月13日と例年並みだった。収量はミルデューの影響により20hL/haと大幅減収だった！この年は日照量こそ少なかったものの、病害によって早い段階から収量が大きく減ったため、収穫されたブドウはしっかりと完熟していた！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、赤が有名。白は珍しくとても貴重！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2024 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のシャンパーニュ風、 鱈のポワレ
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のあるやや青みがかったレモン色。黄リンゴ、白桃、洋ナシ、西洋菩提樹の香り。ワインはピュアかつ上品でありつつもエネルギッシュで、塩気のあるチョーキーなミネラルを線の細いシャープな酸が余韻に連れてじわりとせり上がる！
希望小売価格	20,850円（税込22,935円）
ちなみに！	収穫日は2024年9月14日と例年並み。収量はミルデューの影響により20hL/haと大幅減収だった！この年は日照量こそ少なかったものの、病害によって早い段階から収量が大きく減ったため、収穫されたブドウはしっかりと完熟していた！畑名「ヴォワット」の区画がベース。1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！ヴォワット以外の区画のブドウが少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

41.-70. AC Meursault 2024 La Barre Dessus ムルソー　ラ・バール・ドスュ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの姿焼き、 つぶ貝のブルゴーニュ風
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。レモン、シトラス、黄リンゴ、西洋菩提樹の香り。ワインはピュアで滋味深く、透明感のあるエキスに塩気の凝縮した旨味とほのかにビターで鉱物的なミネラル、洗練された酸がきれいに溶け込み長く余韻に続く！
希望小売価格	22,500円（税込24,750円）
ちなみに！	収穫日は2024年9月16日と例年並み。収量はミルデューの影響により25hL/haと減収だった！この年は病害の影響によりブドウが不作だったが、収穫の前日に雨が降ったおかげで収量を最低限確保できた！ラ・バール・ドスュの畑は、ヴォルネイ側の丘の日照量に恵まれる南西側に位置し、ムルソーの中でも比較的標高が高く、石灰質に富む土壌がミネラルに富んだ味わいを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

41.-71. AC Morey Saint Denis 2024 Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ レ・モン・リュイザン（白）	
品種	シャルドネ（ピノアルビノ）
アルコール度数	12.5%
樹齢	61年平均
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ガラス製フラスコタンク2hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	帆立の焦がしバター、 蟹クリームコロッケ、白子のムニエル
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある黄緑色。レモンのコンフィ、オレンジの花、バニラの香り。ワインはピュアかつ硬質で、引き締まったエキスの奥に華やかさと深みを感じる。穏やかな酸に柑橘のニュアンスが重なり、ミネラルが骨格を支える。余韻には、ヘーゼルナッツの香ばしさと奥行きのある果実味が感じられ、じわじわと長く広がる！
希望小売価格	33,350 円(税込 36,685 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月17日と前年に比べてやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと減収だった！コート・ド・ニュイでは非常に珍しい白で、200本限定で仕込んだ希少ワイン！畑の標高は340mと高く、品種は公式にはシャルドネとされているが、実際にはピノ・ノワールの突然変異によって白ブドウ化した「ピノ・ノワール・アルビノ」、いわゆるピノ・ブランの系統に属する！この年は発酵をスムーズに終わらせるために酒母を施した！ピュアな味わいを引き出すため試験的にフラスコ型のガラスタンクを使用！ノンフィルター！

41.-72. AC Meursault 2024 1er Cru Blagny ムルソー 1級ブラニー（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13.5%
樹齢	61年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ガラス製フラスコタンク2hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	地鶏と茸の白ワインクリームソース、 海老のビスク
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	しっかりとした黄緑色。火打石、白い花、マンゴー、びわの香り。ワインはピュアかつふくよかで、丸みのあるエキスに熟した黄色い果実と豊かな旨味が重なる。肉厚で凝縮感がありながら、硬いほどのミネラルが骨格を支え、ポテンシャルを感じさせる。余韻は非常に長く、熟した果実味と旨味、ミネラルがじわっと広がる。
希望小売価格	60,.000円(税込 66,000 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月16日と前年に比べてやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと減収だった！この年は酒母を用いたことにより、発酵がスムーズに終わった！ブラニーは、12世紀からシトー派修道士により高く評価されていた由緒ある畑で、ピュリニー・モンラッシェとの境界付近にあり、ムルソー1級の中でも標高が350mと高く、南向きでありながら冷涼な気候に恵まれ、キレのあるワインを生み出す！わずかに200本しか仕込んでいない！ピュアな味わいを引き出すため試験的にフラスコ型のガラスタンクを使用！ノンフィルター！

41.-78. AC Puligny Montrachet 2024 1er Cru Champs Gain ピュリニー・モンラッシェ 1級シャン・ガン（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ガラス製フラスコタンク2hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	鮑のバター焼き、 蛤と帆立の白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	ややゴールドがかった透明感のある黄色。りんごのコンポート、熟した柑橘、蜜、鉱物的なミネラルの香り。瑞々しく丸みのある酒質で、ジューシーな果実味に優しい出汁のような旨味が重なる。余韻には熟した果実と蜜、ミネラルが長く残り、スケールの大きさを感じる。
希望小売価格	60,000円(税込 66,000 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月15日。収量はミルデューの影響により20hL/haと減収だった！シャン・ガンは古いフランス語で「開墾された土地」という意味がある！標高は280mとレ・フォラティエールよりも高く、ピュリニーの上部斜面に位置するため、他の1er Cruよりも冷涼で、酸が高く、ミネラルが鋭いのが特徴！発酵をスムーズに終わらせるために酒母を施した！タンク1基分（200本）しか仕込んでいない！ピュアな味わいを引き出すため試験的にフラスコ型のガラスタンクを使用！ノンフィルター！

41.-22. AC Puligny Montrachet 2024 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	14%
樹齢	84年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ガラス製フラスコタンク2hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のグラタン、 ヤリイカのファルシ　レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、白い花、潮や磯を思わせるミネラルの香り。ピュアかつ硬質なエキスに熟した柑橘のジューシーさが重なり、旨味を伴う酸が骨格を与える。余韻にかけて、柑橘の心地よいほろ苦さと酸が力強くせり上がってくる。
希望小売価格	60,000円(税込 66,000 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月14日と例年よりもやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと減収だった！レ・フォラティエールは、ピュリニーの中でもとりわけミネラルのキレが鋭く、いわゆる「刀」のようなシャープな骨格が特徴！買いブドウの畑面積は0.14 ha。レ・フォラティエールは、フレッドがグラン・クリュ モンラッシェの次に高く評価する区画！この年は発酵をスムーズに終わらせるために、あらかじめ酒母を施した！ピュアな味わいを引き出すため試験的にフラスコ型のガラスタンクを使用！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 41.-79. AC Corton Charlemagne Grand 2024 Grand Cru コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ガラス製フラスコタンク2hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	後日、アップさせていただきます
ワインの 飲み頃	2026年～2041年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	後日、アップさせていただきます
希望小売価格	125,000円(税込 137,500 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月17日。収量はミルデューの影響により25hL/haと減収だった！畑はコルトンの丘の標高300mに位置する西向きの斜面にあり、白亜紀石灰質を多く含む土壌と高い標高の西向き斜面が、チョーキーでストイックな硬質の味わいを生み出す！発酵をスムーズに終わらせるために酒母を施した！タンク1基分（200本）しか仕込んでいない！ピュアな味わいを引き出すため試験的にフラスコ型のガラスタンクを使用！ノンフィルター！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2024 Bedeau ブルゴーニュ　ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	アーティチョークのグラタン、 ローストチキン
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。ザクロ、シャクヤク、シャンピニョン、鉄分の香り。ライトボディ。ワインはピュアかつエレガントで、ダシのようにみずみずしい果実味にチャーミングな酸、チョーキーなミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月20日、21日とやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと大幅減収だった！この年はいつものコート・ド・ボーヌ、コート・ド・ニュイのブドウ以外に、オート・コート・ド・ボーヌ、サン・ロマンのブドウの一部がアッサンブラージュされている！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

41.-55. AC Mercurey 2024 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11.5%
樹齢	65年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで10ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイエット、 鳩のローストサルミソース
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。スミレ、バラの花弁、プラリネ、胡椒の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはみずみずしくコクのある果実味がしなやかで、繊細な酸と滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を心地よく引き締める！
希望小売価格	11,500 円(税込 12,650 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月15日と例年並み。収量はミルデューの影響により30hL/haと減収だった！この年は日照量こそ少なかったものの、ピノの中ではアントシアニンの量が最も多かった！畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイは妻ロールの出身村ゆえ、フレッドがひと際仕込みに力を入れている！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！ノンフィルター！

41.-74. AC Santenay 1er Cru 2024 Passetemps サントネイ 1級パスタン（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	61年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 ラクレット
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。クランベリー、ザクロ、シャクヤク、シャンピニョンの香り。ライトボディ。ワインは静謐かつチャーミングで、ダシのようにみずみずしい果実味が染み入るように優しく、洗練されたチョーキーなミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	16,350 円(税込 17,985 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月19日とほぼ2023年と同じタイミングだった。収量はミルデューの影響により20hL/haと前年の半分の量だった！区画は標高300mと比較的高く、サントネイ村のシャサーニュ側に近いことで、土壌は石灰質を多く含み、上質なミネラル感のある涼しいワインを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

41.-48. AC Morey Saint Denis 2024 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	56年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 炻器タンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 鴨のパイ包み
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのあるルビー色。フランボワーズ、ザクロ、シャクヤク、鉄分の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはエレガントかつチャーミングで、果実味が明るく上品な締りがあり、伸びのあるキュートな酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	25,000 円(税込 27,500 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月19日とやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により20hL/haと大幅減収だった！畑は1級レ・モン・リュイザンの県道を挟んだ対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！この年は果実味の艶やかさをキープするために、マセラシオンを少し早めに切り上げた！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリと炻器タンクを使用！ノンフィルター！

41.-43. AC Gevrey Chambertin 2024 Les Genevrières ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール(赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	47年平均
土壌	小石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリとブドウのココット焼き、 ポンレヴェックチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのあるルビー色。フランボワーズ、アセロラ、青竹、シャクヤクの香り。ライトボディ。ワインは明るく果実味がチャーミングでダシのような繊細な旨味が染み入るようにまろやかで、キュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	26,000 円(税込 28,600 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月17日とやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により25hL/haと減収だった！Les Genevrièresというキュベ名は現在は地図上ではレニアール（Reniard）に統合されているが、例外的に昔から畑を所有する者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールを明記できるそうだ！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-17. AC Chambolle Musigny 2024 Les Herbues シャンボール・ミュジニー　レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	65年～75年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパテアンクルート、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのあるルビー色。イチゴ、ブランボワーズ、クランベリー、シャクヤクの香り。ライトボディ。ワインはピュアかつ艶やかで、明るい赤い果実味のエキスが染み入るように優しく、チョーキーなミネラルと繊細でチャーミングな酸、キメ細やかなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	33,350 円(税込 36,685 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月17日とやや晩熟だった。収量はミルデューの影響により25hL/haと減収だった！レ・ゼルビュの区画はシャンボール・ミュジニーの北端、グラン・クリュのボンヌ・マールからわずか300メートル下に位置し、「Les Terres Rouges」と呼ばれる硬質石灰を含む厚い粘土層によって、力強さとエレガンスを兼ね備えたワインを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

41.-23. AC Morey Saint Denis 2024 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ　1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	79年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ウサギのマスタード煮
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるやや褐色がかったルビー色。ザクロ、バラ、シャクヤク、青竹の香り。ライトボディ。ワインはピュアで明るくほんのりスパイシーで、みずみずしい果実味にダシのような旨味があり、繊細な酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	33,350 円(税込 36,685 円)
ちなみに！	収穫日は2024年9月16日と例年並み！収量はミルデューの影響により25hL/haと減収だった！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいとミネラルを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

★new★ 41.-84. VdF Pinot Noir 2024 ピノノワール（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	50年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛肉のカルパッチョ、 マグレドカナール
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。バラ、煎茶、生肉、鉄分の香り。ライトからミディアムボディ。ワインは滑らかかつ完熟した果実味がジューシーで染み入るように優しく、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は2024年9月24日。収量はミルデューの影響により15hL/haと大幅減収だった！ブドウはリースリング・ラフリングと同じアルザス北部のビオディナミ生産者から！石灰質土壌がブルゴーニュを思わせるようなフィネスに満ちたワインを生み出す！アルザスからブドウをドメーヌに直接ブドウを運び、ドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

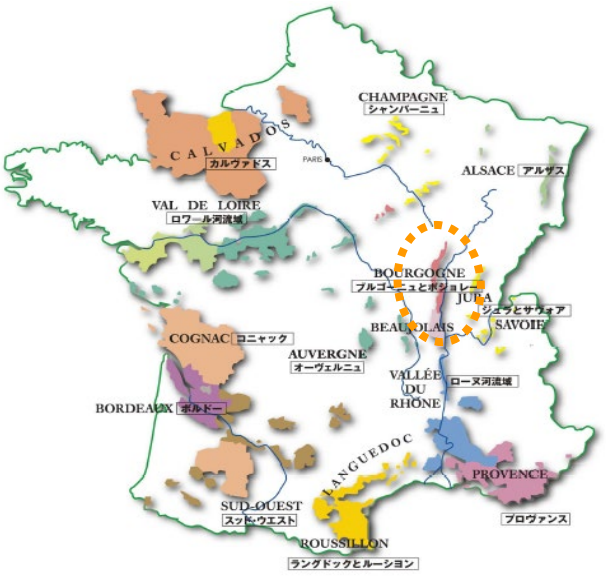
41.-68. AC Fleurie 2024 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	12.5%
樹齢	82年平均
土壌	花崗岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで11ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 豚肉のコートレット
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。イチゴ、フランボワーズ、シャクヤク、インクの香り。ライトボディ。ワインはピュアかつみずみずしい果実味がエレガントで、滋味深くほんのりスパイシーなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は2024年9月16日とやや晩熟だった。収量はヴィエーユ・ヴィーニュに加え、ミルデューの影響があったにもかかわらず30hL/haとそこそこの量を確保できた！買いブドウは南ボジョレーのフレッドの友人から！畑のクリマはフルーリーでも有名な南向きのChampagneで、樹齢80年を超えたヴィエーユ・ヴィーニュ！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

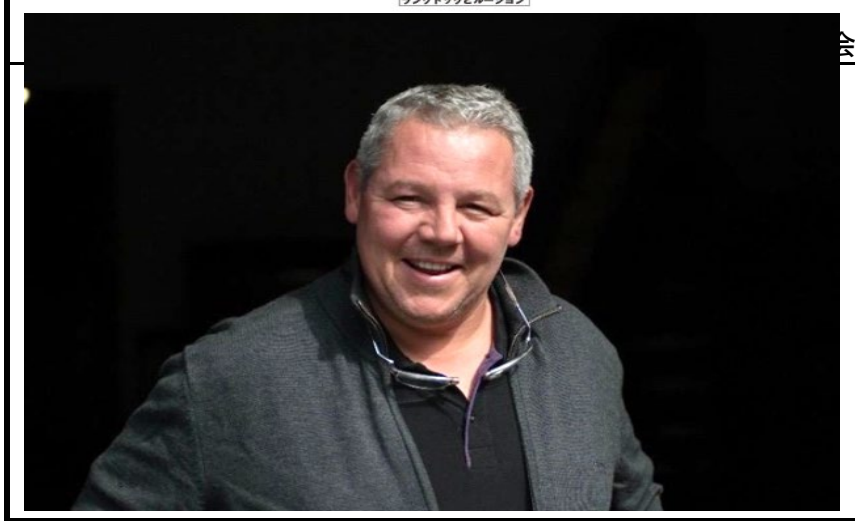
★new★ 41.-80. VdF Rive G 2024 リヴ・ジェー（赤）	
品種	メルロー75%、プティヴェルド25%
アルコール度数	11.5%
樹齢	40年平均
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	骨付き仔羊の香草焼き、 トムドピレネー
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のある深いガーネット色。スミレ、バラの花弁、ナツメグ、ミュスクの香り。ライトからミディアムボディ。ワインはピュアかつみずみずしい果実味に塩気のある上品なコクがあり、繊細な酸、タンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに！	収穫日は2024年9月26日。収量はミルデューの影響により25hL/haと大幅減収だった！ブドウはACマルゴーのグラン・クリュから！マルゴーはメドックの中では比較的メルロー比率が高いものの、カベルネソーヴィニヨンを一切使わず、しかも全房で仕込んでいる！ワイン名は、VdFゆえにマルゴーもメドックも名乗れないため、Rive G（Gauche＝左岸）というメタファーでメドック地方を表した！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ノンフィルター！

★new★ 41.-81. Vin de la Communauté Européenne ZiziBobo 2024 ズィズィ・ボボ（マセラシオン）	
品種	ズィビッボ （ミュスカドアレクサンドリ）
アルコール度数	13.5%
樹齢	60年平均
土壌	玄武岩、火山岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	タコのピストゥ仕立て、 オマールとパッションフルーツのマリネ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのある淡いサーモンピンク色。パッションフルーツ、パパイヤ、マーマレード、白いバラの香り。ワインはふくよかかつ透明感のエキスがフルーティーで、鼻に抜ける桃のような華やかなフレーバーがあり、完熟オレンジを思わせる柑橘の酸味と紅茶のような繊細なタンニンが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	9,700円（税込10,670円）
ちなみに！	収穫日は2024年8月25日。収量はAlberello pantesco（アルベレッロ・パンテスコ）仕立てにより元から少ない上に、歴史的な干ばつの影響で15hL/haと大幅減収だった！ブドウはイタリアのパンテリア島に畑を持つフレッドの娘マルゴの夫から！火山性の土壌と海風の影響を受けるズィビッボは、ローヌ地方のミュスカドアレクサンドリよりもフローラルな香りが強く濃縮感がある！ワイン名は、ブドウ品種 Zibibbo にちなんで名付けた！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	Version September 2026 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD） 2022VT





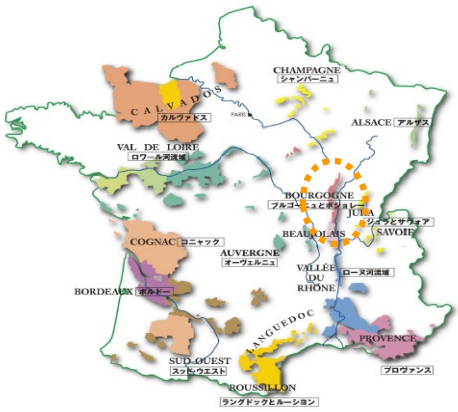
生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌ・ド・シャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2022年、オレリアン・ヴェルデにドメーヌ・ド・シャソルネイを承継し、現在はネゴシアン・フレデリック・コサールに全力を注いでいる。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	3 ha (現在開墾中)
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2022 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	62年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で19ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	カニと夏野菜のジュレ、 手長エビのエチュベ
ワインの 飲み頃	2026年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いイエロー。梨、アカシア、カシューナッツの香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで酸に伸びがあり、透明感のある上品なエキスにダシのように凝縮した旨味、チョーキーなミネラルが詰まっている！
希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月5日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2022 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパテアンクルート、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、青竹の香り。ワインは艶やかでダシのようにピュアな果実味にストラクチャーがあり、キュートな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月28日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年はピュリニーとシャサーニュの間の教会の近くにある区画のブドウで仕込んでいる！前年は実験的にバイオプラスチックのアルデア・シールのコルクを使用したが、やはり樫のコルクがしっくりくるということで通常のコルクに戻した！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.August-2026」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	約10 ha分（ネゴスの買いブドウの権利を有する）
農法	ネゴスのブドウは全てビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

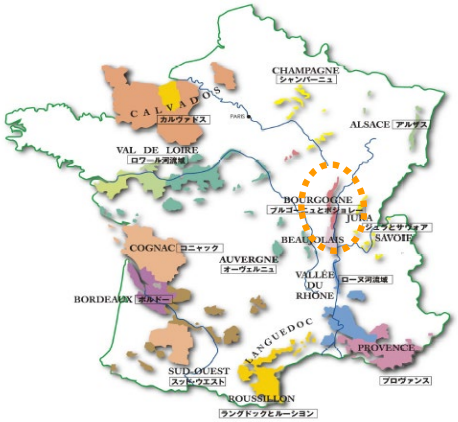
★NEW★ 41.-82. VdF Tutti Frutti 2024 Framboise トゥッティ・フルッティ フランボワーズ（ロゼ泡）	
品種	アリゴテ
アルコール度数	11.5%
樹齢	53年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月
デゴルジュマン	2026年4月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 白身魚とイチゴのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度：7°C
テイスティング コメント	透明感のあるうっすらピンクがかった淡い黄金色。フランボワーズ、イチゴ、グロゼイユ、アセロラの香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちの広がりと鼻に抜けるフランボワーズのフレーバーが心地よく、塩気のあるミネラル、シャープな酸を柔らかなムースが包み込む！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウの熟しが難しく晩熟だった！収量は長雨により40hL/haやや減少だった！夏向きにキンキンに冷やして飲んでほしいというコンセプトでつくったアロマペティアン！ワイン名はイタリア語で「フルーツ・バスケット」！ベースとなるワインはシャソルナードで、デゴルジュマン後、純粋にフランボワーズの果物だけで抽出したアロマエッセンスを0.2%加えた！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。ガス圧は3.9気圧。残糖は2g/L以下の辛口。SO_2無添加、ノンフィルター！

★NEW★ 41.-83. VdF Tutti Frutti 2024 Pêche トゥッティ・フルッティ ペッシュ（白泡）	
品種	アリゴテ
アルコール度数	11.5%
樹齢	53年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月
デゴルジュマン	2026年4月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 桃のブラータ
ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度：7°C
テイスティング コメント	透明感のある黄金がかったレモン色。白桃、アプリコット、白い花、べっこう飴の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちは優しく繊細で、鼻に抜ける白桃のフレーバー心地よく、透明感のあるエキスに塩気のあるミネラル、線の細いシャープな酸が溶け込む！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウの熟しが難しく晩熟だった！収量は長雨により40hL/haとやや減少だった！夏向きにキンキンに冷やして飲んでほしいというコンセプトでつくったアロマペティアン！ワイン名はイタリア語で「フルーツ・バスケット」！ベースとなるワインはシャソルナードで、デゴルジュマン後、純粋に桃の果物だけで抽出したアロマエッセンスを0.19%加えた！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。ガス圧は4.9気圧。残糖は2g/L以下の辛口。SO2無添加、ノンフィルター！

★再リリース★ 41.-38. VdF La Chassornade 2022 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
アルコール度数	11.5%
樹齢	51年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で20ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 ポロネギのテリーヌ
ワインの 飲み頃	2026年～2030年 供出温度：7°C
テイスティング コメント	濁りのある淡いレモン色。レモン、グレープフルーツ、ニワトコの花の香り。ワインは爽やかかつ泡立ちが上品でキメ細かく、搾りたてのグレープフルーツのようなまろやかな柑橘系のエキスに塩気のあるミネラルとシャープな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月2日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は大豊作で60hL/ha！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。通常コルクの上に王冠を付けたスタイルからシャンパンコルクに変更！この年のガス圧は5.2気圧と分析数値上は高いが、泡がワインにきれいに溶け込んでいるので非常にキメ細かく泡の持続が良い！また、抜栓の時に噴くリスクは一切なし！残糖は3.1g/L。SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.May−2026」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	約10 ha分（ネゴスの買いブドウの権利を有する）
農法	ネゴスのブドウは全てビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-56. VdF Super Pink 2023 スーパー・ピンク（ロゼ）	
品種	サンソー
アルコール度数	12%
樹齢	102年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのタルタル、 タコのブレゼ
ワインの 飲み頃	2026年～2030年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	少し濁りのあるほぼ白に近いオレンジがかったピンクパール色。みかん、アプリコット、白桃のコンポート、火打石の香り。ワインはピュアかつエネルギッシュで、白桃ジュースのようなフルーティーなエキスにフレッシュな酸、ほんのりビターで滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月21日とブドウの房が多かったため前年よりも晩熟だった！収量は50hL/ha と豊作だった！樹齢100年を超えるブドウの超フレッシュなヴァン・ド・ソワフをコンセプトにつくられたスーパー・ロゼ！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールから！エチケットのデザインはフレッドの息子シャルルが10歳の時に描いたデッサンを採用している！SO2無添加、ノンフィルター！

41.-53. VdF Cuvee M 2023 キュヴェ・エム（赤）	
品種	ムールヴェードル
アルコール度数	14%
樹齢	29年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏レバーソテーバルサミコソース、 骨付き仔羊の香草焼き
ワインの 飲み頃	2026年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。クランベリー、グロゼイユ、スミレ、プラリネの香り。ミディアムボディ。ワインはチャーミングかつピュアな果実味がジューシーで、イチゴのような完熟した甘みにキュートな酸、スパイシーなミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月21日とブドウの房が多かったため前年よりも晩熟だった！収量は45 hL/haと豊作だった！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールからで畑面積は0.3haしかない！気難しい品種と言われるムールヴェードルをマセラシオンカルボニックでエレガントに仕込んだ！エチケットは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）によるもの。デザインには「天にも昇るような美酒」という意味が込められている！SO2無添加！ノンフィルター！

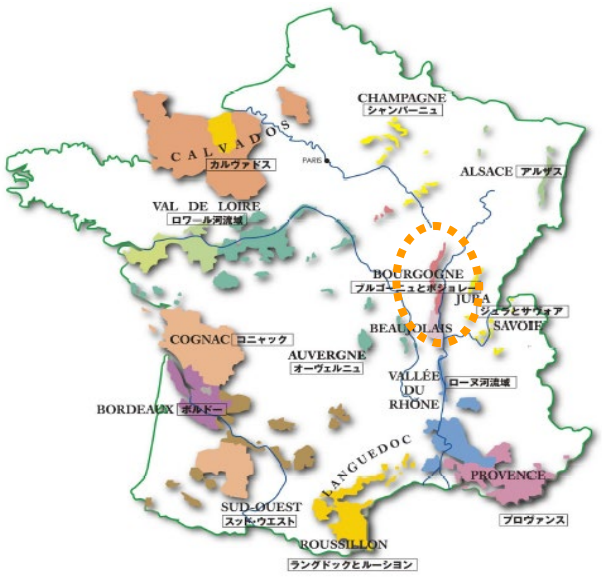
41.-65. VdF Cuvee C 2023 キュヴェ・セー（赤）	
品種	カリニャン
アルコール度数	13%
樹齢	52年平均
土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	7hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	少し濁りのあるルビー色。野イチゴ、フランボワーズ、ジュニパーベリー、鉄分の香り。ミディアムボディ。ワインはピュアかつチャーミングで、完熟した赤い果実のジューシーな風味が滑らかに広がり、キュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが心地よく調和する！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月21日。収量は35 hL/haと収穫直前の雨のおかげで例年並みの量を確保できた！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールから！ワイルドな味わいになりがちなカリニャンをマセラシオンカルボニックと卵型タンクでの熟成でエレガントに仕込んだ！エチケットは装飾美術家で画家のアレクシス・ラロンズによるもの。野性味あふれるカリニャンをエレガントに仕立てたことを、タキシード姿の男性によって象徴的に表現している！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-44. VdF Version Sud 2023 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	カリニャン50%、グルナッシュ50%
アルコール度数	13.5%
樹齢	52年平均
土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	40hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 鹿のロティグランヌヴールソース
ワインの 飲み頃	2026年～2035年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。グロゼイユ、ブルーベリーのジャム、プラリネ、生肉の香り。ミディアムボディからフルボディ。ワインはピュアかつジューシーで、ボリューム豊かな果実味に溶け込む強かで上品な酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月5日とブドウが早熟だった！収量は30 hL/ha。ブドウはジゴンダスの生産者をやめヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールー本に絞った！ワイン名は「フレッドの南バージョン（フレッドのスタイルで仕込んだ南ワイン）」という意味でVersion Sudと名付けられている！エチケットはアレクシス・ラロンズによるデザイン。羅針盤の中心には南仏の象徴である「蝉」が舵を取るように描かれ、N極には「VERSION」の結語、S極には「SUD」の頭文字が指し示されている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.November-2025」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD） 2023VT



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌ・ド・シャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2022年、オレリアン・ヴェルデにドメーヌ・ド・シャソルネイを承継し、現在はネゴシアン・フレデリック・コサールに全力を注いでいる。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	3 ha（現在開墾中）
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-38. VdF La Chassornade 2023 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
アルコール度数	11.5%
樹齢	52年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で20ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	トマトとアボカドのサラダ、 牡蠣とホタテのタルタル
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	濁りのあるレモン色。グレープフルーツ、ニワトコの花、ソーダー水、鉱石の香り。ワインはフレッシュかつ広がりのある泡立ちが滑らかで、まったりとしたまろやかなエキスにグレープフルーツのような柑橘系の酸、ほんのりビターで滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月19日。収量は豊作で50hL/ha！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。この年は依頼しているシャンパンコルクの瓶詰め業者の瓶詰機が故障してしまったため、急きょ以前使用していた王冠キャップに戻した！ガス圧は4.3気圧。澱があることでガス圧以上に泡の勢いを感じる！残糖は4.6g/L。SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2023 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	63年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	鱈のポワレ、 シェーヴルチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。パイナップル、黄リンゴ、白桃、スズランの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のあるみずみずしいエキスに清涼感があり、線の爽やかな酸、骨格のあるチョーキーなミネラルとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月13日～15日と例年並み。収量は前年同様に豊作で50hL/haだった！この年は酵母の働きが良く発酵がスムーズだった！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-45. AC Bourgogne Blanc 2023 Bigotes Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	63年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	クヴェヴリ14hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鯛のカルパッチョ、 甘鯛のポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。パイナップル、グレープフルーツのコンポート、マーマレードの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のあるエキスに塩気のある昆布ダシのような旨味が詰まっていて、上品に洗練された酸、チョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	10,000円（税込11,000円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月13日～15日と例年並み。収量は豊作で50hL/haだった！この年は酵母の働きが良く発酵がスムーズだった！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2023 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビのエチュベ リードヴォーのポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。黄リンゴ、洋ナシ、フュメ、鉱石の香り。ワインは静謐かつ酒質がピュアで優しく、透明感のあるダシのようなエキスに、ほんのり塩気のある上品な旨味と酸が溶け込み、チョーキーなミネラルが見事なバランスを描く！
希望小売価格	20,500円（税込22,550円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月10日とブドウが早熟だった！ブドウの収量は40hL/haと例年並みだった！この年は酵母の働きが弱く発酵が長引いた！ヴォワットの畑がベースで、1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150mくらい離れたところにある！今回、ヴォワット以外の区画のブドウが少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-70. AC Meursault 2023 La Barre Dessus ムルソー　ラ・バール・ドスュ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13.5%
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	スズキのパイ包み焼き、 ホロホロ鳥とキノコのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。白桃、洋ナシ、アカシア、ブリオッシュの香り。ワインはピュアでストラクチャーがあり、塩味の強い洗練されたエキスのタイトなボリューム感が口中に広がり、骨格のある酸、滋味深く鉱物的なミネラルが味わいに立体感を与える！
希望小売価格	21,700円（税込23,870円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月13日。ブドウの収量は40hL/ha。この年は酵母の働きが弱かったが発酵はコンスタントだった！ラ・バール・ドスュの畑は、ヴォルネイ側の丘の日照量に恵まれる南西側に位置し、ムルソーの中でも比較的標高が高く、石灰質に富む土壌がミネラルに富んだ味わいを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-71. AC Morey Saint Denis 2023 Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ レ・モン・リュイザン（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13.5%
樹齢	60年平均
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	炻器タンク（ジャー）4hLで12ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 オマール海老のアメリケーヌソース
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。パイナップル、白桃のコンポート、アンジェリカ、タールの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のあるエキスにパイナップル果汁を思わせるフルーティさが重なり、余韻に骨格を支えるチョーキーなミネラル、じわっと広がる強かな酸が広がる！
希望小売価格	25,850円(税込 28,435 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月12日。ブドウの収量は35hL/ha。コート・ド・ニュイでは非常に珍しい白で、400本限定で仕込んだ希少ワイン！畑の標高は340mと高く、品種はシャルドネだが、いわゆる「ピノ・ノワール・アルビノ」と呼ばれる、ピノ・ノワールの突然変異によって白ブドウ化した系統に由来している！この年は酵母の働きが弱く発酵が長引いた。ピュアな味わいとミネラルを引き出すためにジャー（炻器）タンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2023 Bedeau ブルゴーニュ　ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11%
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、シャンピニョン、潮の香り。ライトボディ。ワインはピュアかつチャーミングで明るく、みずみずしいダシのような果実味に伸びのあるキュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,500円(税込 10,450 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月11日、21日。収量は50～55hL/haと大豊作だった！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある1haの区画とニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある1haの区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-46. AC Bourgogne Rouge 2023 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ　ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11%
樹齢	54年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャンボンペルシエ、 マグロのステーキ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、鰹節の香り。ライトボディ。ワインは艶やかかつしっとりとした滑らかな果実味が優しく広がり、ダシのような旨味、線の細いキュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！
希望小売価格	10,000円（税込11,000円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月11日、21日。収量は50～55hL/haと大豊作だった！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある1haの区画とニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある1haの区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-55. AC Mercurey 2023 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%
樹齢	64年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと 炻器タンク（ジャー）4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ペルドリとセップ茸のファルシ
ワインの 飲み頃	2028年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。クランベリー、グロゼイユ、スミレ、バラの香り。ミディアムからフルボディ。ワインは滑らかかつ艶やかな果実味がジューシーで、繊細な酸、鉱物的で滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	11,200 円(税込 12,320 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月11日とブドウはやや早熟だった！収量は一部雹に当たったが、40hL/haと例年並みだった。畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイは妻ロールの出身村ゆえ、フレッドがひと際仕込みに力を入れている！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリとボルドーで作製された4Lオーダーメイド炻器タンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 41.-73. AC Santenay 2023 Clos Genets サントネイ・クロ・ジュネ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11.5%
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ローストチキン、 モルビエチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。イチゴ、フランボワーズ、ザクロ、シャクヤクの香り。ライトボディ。ワインはピュアかつジューシーで、みずみずしい果実味に明るく艶やかなニュアンスが重なり、繊細な酸、ほんのりビターで滋味深いミネラル、キメ細かなタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	11,200 円(税込 12,320 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月16日。収量は50hL/haと豊作だった！Clos Genetsの土壌の特徴は、「Oolite（オオリット）を多く含む石灰岩」（オオリットとは小さな炭酸カルシウムの球状粒子が集まってできた堆積岩）で、ミネラル感のあるワインを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-74. AC Santenay 1er Cru 2023 Passetemps サントネイ 1級パスタン（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	モルトソーセージとレンズ豆の煮込み、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある明るいルビー色。サクランボ、アセロラ、サンダルウッド、山椒の香り。ライトボディ。ワインはエレガントかつみずみずしくジューシーで、艶やかな果実味にフィネスがあり、優しくチャーミングな酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	16,350 円(税込 17,985 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月18日。収量は40hL/ha。区画は標高300mと比較的高く、サントネイ村のシャサーニュ側に近いことで、土壌は石灰質を多く含み、上質なミネラル感のある涼しいワインを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-77. AC Nuits Saint Georges 2023 Les Damodes Qvevris ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	63年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚足のクロケット、 牛フィレ肉のロッシーニ風
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。グロゼイユ、フランボワーズ、バラ、白檀の香り。ミディアムボディ。ワインはしなやかかつエレガントで滋味深くフィネスがあり、塩気のある艶やかな果実味に、線の細い繊細な酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	23,000 円(税込 25,300 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月10日と例年並み。収量は一部雹に当たったものの、最終的に40hL/haと量に恵まれた！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！畑がヴォーヌ・ロマネ寄りにあり、レ・シャルモットよりもワインが男性的なのが特徴！しなやかな果実味を残しながらミネラルを最大限に引き出すために、熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-48. AC Morey Saint Denis 2023 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13%
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと 炻器タンク（ジャー）4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のテリーヌ、 ウサギのプルーン煮込み
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。グリオット、ザクロ、鰹節、プラリネの香り。ミディアムボディ。ワインは艶やかかつチャーミングで洗練された骨格とフィネスがあり、塩気のあるジューシーな果実味を重心の低い酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	23,850 円(税込 26,235 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月14日と例年並み。収量は45hL/haと豊作だった！畑は1級レ・モン・リュイザンの県道を挟んだ対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリと炻器タンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-49. AC Gevrey Chambertin 2023 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	46年平均
土壌	小石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔牛のレバーソテー、 トリップのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのあるルビー色。フランボワーズ、アセロラ、シャンピニョン、ヨードの香り。ライトからミディアムボディ。ワインはみずみずしくチャーミングで明るく、ダシのような滑らかな旨味が口に広がり、愛らしい酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	24,700 円(税込 27,170 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月10日と例年並み。収量は50hL/haと豊作だった！Les Genevrièresというキュベ名は現在は地図上ではレニアール（Reniard）に統合されているが、例外的に昔から畑を所有する者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールを明記できるそうだ！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-17. AC Chambolle Musigny 2023 Les Herbues シャンボール・ミュジニー　レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13%
樹齢	65年～75年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 フォアグラとトリュフのパイ包み
ワインの 飲み頃	2028年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。クランベリー、イチジク、プラリネ、シャンピニョンの香り。ミディアムボディ。ワインはピュアかつ口当たりがビロードのように滑らかで、艶やかな果実味にフィネスがあり、線の細い繊細な酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	29,700 円(税込 32,670 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月14日と例年並み。収量は40hL/haとやや多かった！レ・ゼルビュの区画はシャンボール・ミュジニーの北端、グラン・クリュのボンヌ・マールからわずか300メートル下に位置し、「Les Terres Rouges」と呼ばれる硬質石灰を含む厚い粘土層によって、力強さとエレガンスを兼ね備えたワインを生み出す！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-16. AC Vosne Romanée 2023 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13%
樹齢	62年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリのロティきのこソース、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2030年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	少し濁りのある褐色がかった深いルビー色。グロゼイユ、ザクロ、紅茶、シャンピニョンの香り。ミディアムボディ。果実味がしなやかかつエレガントでワイン全体に滑らかさと一体感があり、鰹ダシのような旨味、チャーミングな酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンとのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	30,000 円(税込 33,000 円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月18日と例年並み。収量は35 hL/ha。区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりが特級畑に囲まれたほぼグランクリュと呼んで差し支えない優良畑！仕立ては全てグランクリュに見立てた栽培！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-23. AC Morey Saint Denis 2023 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ　1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%
樹齢	78年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み、 鴨のローストオレンジソース
ワインの 飲み頃	2025年～2045年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、バラの香り。ミディアムからフルボディ。ワインは艶やかではっきりとしたストラクチャーがあり、チャーミングな果実味に鰹ダシのような旨味、キュートな酸、キメの細かいタンニン溶け込み、チョーキーなミネラルが奥行きのある骨格を形成する！
希望小売価格	30,850 円(税込 33,935円)
ちなみに！	収穫日は2023年9月16日と例年並み！収量は45hL/haと豊作だった！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいとミネラルを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

41.-68. AC Fleurie 2023 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	13%
樹齢	81年平均
土壌	花崗岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿のパテ、 コックオーヴァン
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	透明感のあるガーネット色。ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、インクの香り。ミディアムからフルボディ。ワインは芳醇かつまろやかで熟した果実のコクが染み入るように優しく、キュートで強かな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月12日。収量は45hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュとしては豊作に恵まれた！買いブドウは南ボジョレーのフレッドの友人から！畑のクリマはフルーリーでも有名な南向きのChampagneで、樹齢80年を超えたヴィエーユ・ヴィーニュ！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO_2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-76. VdF Free Ride 2023 フリー・ライド（白）	
品種	ジャケール
アルコール度数	10%
樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	山菜のフリット、 ヒラメのポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。レモン、グレープフルーツ、ソーダー水の香り。ワインはピュアかつ爽やかで、ダシのように澄んだエキスに清涼感があり、キレのあるシャープな酸、塩気のある滋味深いミネラルが鮮やかに口の中に広がる！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月25日。収量は45hL/ha。キレのある酸を求めてサヴォワのジャケールにたどり着いた、フレッドが初めて仕込むかつ一度限りのワイン！ブドウはサヴォワのサン・ピエール・ダルビニー村のビオ生産者から購入！全てブルゴーニュと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ワイン名は、サヴォワの土着品種「ジャケール」と、スキーを得意とする息子シャルルがゲレンデを離れ、サヴォワのパウダースノーの山々を滑降する「Free Ride」に初挑戦した姿へのオマージュを重ねて名付けられた！SO2無添加！ノンフィルター！

41.-35. VdF Chardonnay 2023 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12%
樹齢	37年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹とグレープフルーツのサラダ、 アサリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。白桃、ビワ、青いパイナップル、白い花の香り。ワインはピュアかつ静謐で、透明感のあるエキスにグレープフルーツのような柑橘系の苦みと清涼感があり、線が細く伸びのある強かな酸、滋味深くチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月16日と例年並み。収量は50hL/haと豊作だった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てブルゴーニュと同じ醸造方法で仕込んでいる！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO2無添加！ノンフィルター！

41.-37. VdF Feel Good 2023 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
アルコール度数	13.5%
樹齢	57年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鯛のアクアパッツァ、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。黄リンゴ、洋ナシ、エゴマ、ブリオッシュの香り。ワインはピュア＆フレッシュで透明感のある爽やかなエキスに塩気のあるタイトな旨味が詰まっていて、骨格のある酸、チョーキーなミネラルが長く余韻に続く！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月15日。収量は40hL/haとやや多かった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！この年はブドウの酸の乗りが良く、発酵も順調だった当たり年！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンと名乗れないためフレッドのFと紹介者のガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付け、また同時にフランス語のÇa va (bien) = Feel Good とSavagninを掛けている！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-50. VdF Feel Good Qvevris 2023 フィール・グッド クヴェヴリ（白）	
品種	サヴァニャン
アルコール度数	13.5%
樹齢	57年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	アンフォラ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	根菜のロースト、 カサゴのポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。黄リンゴ、洋ナシ、キャラメル、ハチミツの香り。ワインはヴィヴィッドで骨格があり、透明でクリスタル感あふれるエキスに塩気のある旨味が詰まっていて、シャープな酸、チョーキーなミネラルがタイトに余韻を凛と引き締める！
希望小売価格	10,000円（税込11,000円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月15日。収量は40hL/haとやや多かった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！この年はブドウの酸の乗りが良く、発酵も順調だった当たり年！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したアンフォラを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンと名乗れないためフレッドのFと紹介者のガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付け、また同時にフランス語のÇa va (bien) = Feel Good とSavagninを掛けている！SO2無添加！ノンフィルター！

41.-34. VdF Skin Contact Feel Good 2023 スキン・コンタクト フィール・グッド （マセラシオン）	
品種	サヴァニャン
アルコール度数	13%
樹齢	57年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚ロースのハニーマスタードソテー、 熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したオレンジやパッションフルーツのトロピカルな香りにキンモクセイの華やかな花の香りが重なる。ワインはフルーティーで、ネクターのような白い果実をジンジャーのようなスパイシーなミネラル、紅茶のようなキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	10,000円（税込11,000円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月25日と、1回目の収穫で未熟だったブドウの残りを完熟させて採った！収量は40hL/haとやや多かった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンと名乗れないためフレッドのFと紹介者のガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付け、また同時にフランス語のÇa va (bien) = Feel Good とSavagninを掛けている！SO2無添加、ノンフィルター！

★new★ 41.-59. VdF Lapsus d'Or 2023 ラプスス・ドール（赤）	
品種	プルサール
アルコール度数	12%
樹齢	60年平均
土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	うっすら濁りのある淡く赤みがかったオレンジ。イチゴ、ザクロ、プラム、鉱石の香り。ライトボディ。ワインはピュアかつみずみずしく滑らかで、澄んだダシのようなエキスに、じわっと広がるキュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンががきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月16日。収量は45hL/haと豊作だった！ブドウはジュラ北部のアルボワのピュピラン村の生産者から購入！プルサールは梗に青さが出るとのいう理由でジュラでは除梗されるのが一般的だが、フレッドはブドウの熟しを最大限に待ってから収穫しマセラシオンはドメーヌの仕込みのように全房で行っている！ワイン名はPoulsardのアナグラムで、INAOの規定により品種名を名乗れない状況を逆手に取り、Lapsus d' Or（大いなる言い間違い）とユーモアを交えて名付けた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO2無添加、ノンフィルター！

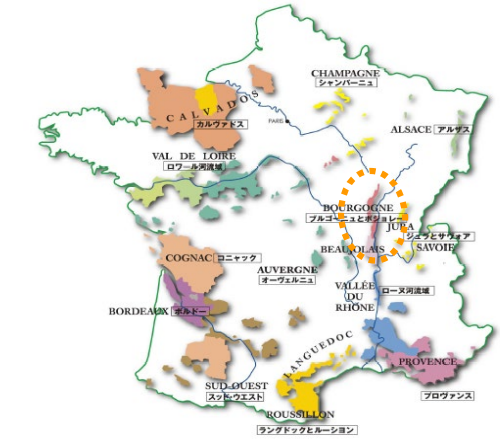
41.-36. VdF Pinot Noir 2023 ピノノワール（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11%
樹齢	37年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏とキノコのトマトクリーム煮、 トリュフ入りブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、ブラウンカルダモンの香り。ライトからミディアムボディ。ワインはピュアで明るく、みずみずしい果実味がチャーミングで、フレッシュな酸、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引き締める！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月15日。収量は40hL/haと豊作だった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！この年はブドウの酸の乗りが良く、発酵も順調だった当たり年！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！SO2無添加、ノンフィルター！

41.-69. VdF UGM Qvevris 2023 ウージェーエム クヴェヴリ（白）	
品種	ユニブラン60%、グルナッシュブラン30%、 ミュスカアレクサンドリ10%
アルコール度数	11%
樹齢	42年～72年
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと 炻器タンク（ジャー）4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 スズキのポワレ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いレモン色。グレープフルーツ、梨、ニワトコの花、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のある昆布ダシのような澄んだエキスに線の細い伸びやかな酸、潮の風味をまとった塩気のあるミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月13日と例年並みで。収量は50hL/haと豊作だった！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！樹齢70年のユニブランをベースにグルナッシュブラン、ミュスカをアッサンブラージュし北フランスのような清涼感のあるワインに仕上げた！ワイン名はアッサンブラージュした品種の頭文字を合わせてUGMと名付けた！エチケットは装飾美術家で画家のアレクシス・ラロンズが描き、北を彷彿させるマフラーを巻いたエレガントな男が、南をイメージする太陽の光を受ける姿で、その味わいを表現している。SO2無添加、ノンフィルター！

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2023 スキン・コンタクト ズィズィフレッド （マセラシオン）	
品種	グルナッシュブラン50%、 ミュスカドアンブール50%
アルコール度数	13.5%
樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥とオレンジのココット焼き、 フルーツサラダ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	少し濁りのある赤みがかった淡いオレンジ色。ピンクグレープフルーツ、熟したオレンジ、キンモクセイの香り。ワインは芳醇でフルーティー。オレンジ果汁を思わせる酸味、完熟感のある柑橘の風味が心地よく、滋味深いミネラルと繊細なタンニンが絶妙なバランスで骨格を支える！
希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は2023年9月13日と例年並みだった。収量は45hL/haと豊作だった！スキンコンタクトは、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！ミュスカは、高級食用ブドウであるMuscat de Hambourg（ブラック・マスカット）が使用されている！ラベルのデザインはブドウの粒をモチーフにしている！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！SO2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	Version October 2024 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD） 2022VT



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌ・ド・シャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2022年、オレリアン・ヴェルデにドメーヌ・ド・シャソルネイを承継し、現在はネゴシアン・フレデリック・コサールに全力を注いでいる。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	3 ha (現在開墾中)
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-38. VdF La Chassornade 2022 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
アルコール度数	11.5%
樹齢	51年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で20ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 ポロネギのテリーヌ
ワインの 飲み頃	2024年～2030年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのある淡いレモン色。レモン、グレープフルーツ、ニワトコの花の香り。ワインは爽やかかつ泡立ちが上品でキメ細かく、搾りたてのグレープフルーツのようなまろやかな柑橘系のエキスに塩気のあるミネラルとシャープな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は2022年9月2日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は大豊作で60hL/ha！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。通常コルクの上に王冠を付けたスタイルからシャンパンコルクに変更！この年のガス圧は5.2気圧と分析数値上は高いが、泡がワインにきれいに溶け込んでいるので非常にキメ細かく泡の持続が良い！また、抜栓の時に噴くリスクは一切なし！残糖は3.1g/L！

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2022 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	62年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で19ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	カニと夏野菜のジュレ、 手長エビのエチュベ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いイエロー。梨、アカシア、カシューナッツの香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで酸に伸びがあり、透明感のある上品なエキスにダシのように凝縮した旨味、チョーキーなミネラルが詰まっている！
希望小売価格	9,200円(税込 10,020 円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月5日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-45. AC Bourgogne Blanc 2022 Bigotes　Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	62年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で16ヶ月
熟成	クヴェヴリ14hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ツブ貝のアイオリソース、 甘鯛のポワレ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。白桃、フュメ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のあるダシのような上品なエキス、骨格のあるシャープな酸、滋味深いミネラルとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	9,700円（税込10,670円）
ちなみに！	収穫日は2022年9月5日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-5. AC Beaune Blanc 2022 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	40年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 オマール海老のサフランソース
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。パイナップル、パッションフルーツ、フュメの香り。ワインはピュアかつフルーティーでエキスに凝縮感があり、重心の低い酸、塩気のあるチョーキーなミネラルが味わいにはっきりとした輪郭と奥行きを与える！
希望小売価格	15,350 円(税込 16,885 円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月1日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！ブドウの収量は48hL/haと豊作だった！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、赤が有名。白は珍しくとても貴重！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-6. AC Puligny Montrachet 2022 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	13%
樹齢	49年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で19ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	スズキのポワレ レモンバターソース、 海老とホタテのフラン
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。パイナップル、ハニーレモン、熟したグレープフルーツの香り。ワインはピュアかつエレガントで縦に伸びる酸に透明感のあるフルーティなエキスがきれいに溶け込む。旨味と酸と果実のバランスが超絶妙！
希望小売価格	19,700円（税込21,670円）
ちなみに！	収穫日は2022年9月3日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！ブドウの収量は40hL/haと例年並みだった！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！今回、ヴォワット以外に1級のレガレンヌのブドウも少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2022 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパテアンクルート、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、青竹の香り。ワインは艶やかでダシのようにピュアな果実味にストラクチャーがあり、キュートな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	9,200円(税込 10,020 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月28日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年はピュリニーとシャサーニュの間の教会の近くにある区画のブドウで仕込んでいる！前年は実験的にバイオプラスチックのアルデア・シールのコルクを使用したが、やはり樫のコルクがしっくりくるということで通常のコルクに戻した！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-46. AC Bourgogne Rouge 2022 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%
樹齢	55年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、バラ、シャンピニョンの香り。ワインは艶やかかつしっとりとした果実味がしなやかで、ダシのような旨味、滋味深いミネラル、優しいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,700円（税込10,670円）
ちなみに！	収穫日は2022年9月2日とブドウは早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は豊作で50hL/haだった！この年のクヴェヴリは、ニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウで仕込んでいる！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-55. AC Mercurey 2022 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	63年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと炻器タンク（ジャー） 4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 野鳩のロティサルミソース
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。クランベリー、シャクヤク、エゴマの香り。ワインはしなやかで上品なコクがあり、染み入るように柔らかい果実味に溶け込むキュートな酸、塩気のあるミネラル、キメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	10,850 円(税込 11,935 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月29日とブドウは早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は40hL/haと例年並みだった！畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイはフレッドの妻ロールの出身村！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリとボルドーで作製された4Lオーダーメイド炻器タンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2022 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13%
樹齢	62年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨モモ肉のコンフィ、 牛ホホ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャムの香り。ワインはエレガントでフィネスがあり、ビロードのようにしなやかでジューシーな果実味、洗練されたミネラル、繊細でキメの細かいタンニンとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	22,200 円(税込 24,420 円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月4日とブドウは早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は40hL/haとやや多かった！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！畑がヴォーヌ・ロマネ寄りにあり、レ・シャルモットよりもワインが男性的なのが特徴！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-49. AC Gevrey Chambertin 2022 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11%
樹齢	45年平均
土壌	小石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーのポワレ、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いはうっすら濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、アセロラ、シャクヤクの香り。ワインはまろやかかつチャーミングで、みずみずしい上品な果実味にキュートな酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに融合し骨格をまとめる！
希望小売価格	23,350 円(税込 25,685 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月27日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は40hL/haとやや多かった！Les Genevrièresというキュベ名は現在は地図上ではレニアール（Reniard）に統合されているが、例外的に昔から畑を所有する者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールを明記できるそうだ！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-17. AC Chambolle Musigny 2022 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	11.5%
樹齢	64年～74年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のテリーヌ、 フォアグラとトリュフのパイ包み
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、シャクヤク、プラリネの香り。ワインは艶やかかつチャーミングでフィネスがあり、染み入るようにピュアな果実味に線の細い繊細な酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	28,350 円(税込 31,185 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月30日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は35hL/haと例年並みだった！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-48. AC Morey Saint Denis 2022 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12%
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと炻器タンク（ジャー）4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリのロティジロール茸添え、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、ザクロ、パパイヤの香り。ワインは艶やかかつチャーミングで染み入るように柔らかい果実味とキュートな酸が心地よく、塩気のあるダシのような旨味と洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	23,000 円(税込 25,300 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月29日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は35hL/haと例年並み！畑は1級レ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリと炻器タンクを使用！

41.-23. AC Morey Saint Denis 2022 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
アルコール度数	12.5%
樹齢	77年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLと炻器タンク（ジャー）4hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のローストオレンジソース、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いはうっすら濁りのあるガーネット色。グロゼイユ、シャクヤク、プラリネの香り。ワインはチャーミングかつエレガントでフィネスがあり、キュートな酸による生き生きとした躍動感があり、明るく艶やかな果実味を鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンが上品に引き締める！
希望小売価格	30,000 円(税込 33,000 円)
ちなみに！	収穫日は2022年8月30日とブドウが早熟に加え、酸を残すため早かった！収量は40hL/haとやや多かった！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいとミネラルを引き出すため卵型セメントタンクと炻器タンクを使用！

NEW 41.-68. AC Fleurie 2022 フルーリー（赤）	
品種	ガメイ
アルコール度数	12.5%
樹齢	80年平均
土壌	花崗岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いガーネット色。ダークチェリー、ミュール、インクの香り。ワインは滑らかつスパイシーでみずみずしい果実のコクが染み入るように優しく、骨格のある酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は日照りにより30hL/haだった！買いブドウは南ボジョレーのフレッドの友人から！畑のクリマはフルーリーでも有名な南向きのChampagneで、樹齢80年を超えたヴィエーユ・ヴィーニュ！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

NEW 41.-67. VdF Bain de Bulles 2022 Guy Wurtz バン・ド・ビュル　ギィ・ヴュルツ（白微発泡）	
品種	ゲヴュルツトラミネール
アルコール度数	12.5%
樹齢	50年平均
土壌	泥土状石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 フルーツサラダ
ワインの 飲み頃	2024年～2030年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのあるレモン色。ライチ、パッションフルーツ、ジャスミンの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで泡立ちは優しく、ネクターのようなほんのり甘くまったりとしたエキスに線の細い強かな酸、滋味深くチョーキーなミネラルが溶け込む！
希望小売価格	6,350円（税込6,985円）
ちなみに！	収穫日は2022年9月23日。収量は45hL/haとやや多かった！買いブドウはアルザス北のビオディナミの生産者から！畑はシトー派修道士が13世紀にはブドウ栽培をしていたといわれるグランクリュ・ブリュデルタール！ワイン名はBain de Bulles（泡のプール）とVin de Bulles（スパークリングワイン）を掛けている！また、INAOの規定上ゲヴュルツと名乗れないため品種が分かるようにGuy Wurtzとドイツ系の名前をサブタイトルに付けた！ガス圧は2.1気圧と微発泡！残糖は7g/L！

41.-63. VdF Rafling 2022 ラフリング（白）	
品種	リースリング
アルコール度数	12.5%
樹齢	62年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ニジマスのアーモンド焼き、 シュークルート
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。レモン、西洋菩提樹、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで清涼感があり、透明感のある優しいエキスに線の細いシャープな酸、滋味深くチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,700円（税込10,670円）
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は50hL/haとやや多かった！買いブドウはアルザス北のビオディナミの生産者から！畑はシトー派修道士が13世紀にはブドウ栽培をしていたといわれるグランクリュ・ブリュデルタール！ワイン名はAOCの規則上Rieslingとエチケットに書けないので、それに似たデンマーク語の単語Rafling（英語ではRaffling：サイコロを使用した福引き）と命名した！

41.-64. VdF Skin Contact　Rafling 2022 スキン・コンタクト ラフリング（白）	
品種	リースリング
アルコール度数	12%
樹齢	62年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで11ヶ月
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚ロースのハニーマスタードソース、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある琥珀がかったオレンジ色。メロン、ビワ、柴漬けの香り。ワインはまろやかかつフルーティーでエキスに濃縮したオレンジのような凝縮味があり、繊細で強かな酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	10,850円（税込11,935円）
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は50hL/haとやや多かった！スキンコンタクトは、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すためにフレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！買いブドウはアルザス北のビオディナミの生産者から！ラフリングのダイレクトプレスと同じグランクリュのブドウをマセラシオンで仕込んでいる！この年から陶器ボトルを試験的に使用！ラベルにはブドウの粒が描かれている！

41.-35. VdF Chardonnay 2022 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12%
樹齢	36年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で16ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	アサリの白ワイン蒸し、 イカのプランチャ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。文旦、グレープフルーツ、火打石の香り。ワインはピュアでキレのある酸とミネラルがダシのようなエキスに染み入る。きりっと酸が立っているが、バランスが秀逸で、まとまりのある味わい！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は9月4日とブドウが早熟に加えて酸を残すため早かった！収量は50hL/haと豊作だった！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てブルゴーニュと同じ醸造方法で仕込んでいる！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-37. VdF　Feel Good 2022 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
アルコール度数	12.5%
樹齢	56年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で16ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	魚介のプラトー盛り合わせ、 鯛のアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。洋ナシ、黄リンゴ、フュメの香り。ワインはピュアかつヴィヴィッドで透明感のあるエキスに塩気のある旨味と柑橘のような滋味深いミネラルが溶け込んでいて、真っ直ぐな酸とのバランスが超絶妙！
希望小売価格	9,200円（税込10,120円）
ちなみに！	収穫日は9月4日とブドウが早熟に加えて酸を残すため早かった！収量は40hL/haとやや多かった！サヴァニャンは2回収穫し、この卵型セメントタンクのサヴァニャンは1回目の収穫！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てブルゴーニュと同じ醸造方法で仕込んでいる！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンと名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付け、また同時にフランス語のÇa va (bien) = Feel Good とSavagninを掛けている！

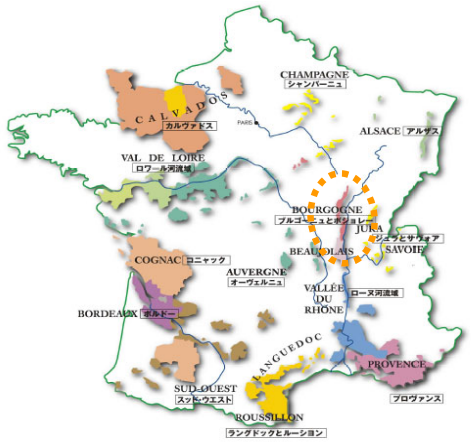
41.-50. VdF Feel Good Qvevris 2022 フィール・グッド クヴェヴリ（白）	
品種	サヴァニャン
アルコール度数	13.5%
樹齢	56年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	アンフォラ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	カエル腿肉のソテー、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。黄リンゴ、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ透明でクリスタル感あふれるエキスに繊細な旨味と酸が詰まっていて、滋味豊かなミネラルが余韻につれて優しく口の中に広がる！
希望小売価格	10,000円（税込11,000円）
ちなみに！	収穫日は9月9日とブドウが早熟に加えて酸を残すため早かった！収量は40hL/haとやや多かった！サヴァニャンは2回収穫し、このクヴェヴリのサヴァニャンは2回目の収穫！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！この年は酵母の働きが遅く発酵が長引いた！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したアンフォラを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンと名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付け、また同時にフランス語のÇa va (bien) = Feel Good とSavagninを掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

NEW 41.-69. VdF UGM Qvevris 2022 ウージェーエム クヴェヴリ（白）		41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2022 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ユニブラン、グルナッシュブラン、 ミュスカアレクサンドリ	品種	グルナッシュブラン、 ミュスカアレクサンドリ
アルコール度数	11%	アルコール度数	12%
樹齢	41年～70年	樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで10ヶ月
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと炻器タンク（ジャー）4hL で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	特殊ステンレスタンクで10ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	アサリの白ワイン蒸し、 ホタテのポワレ	マリアージュ （生産者）	桃とブラータのカプレーゼ、 イカのプランチャ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。黄桃、ニワトコの花、フュメの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、みずみずしく透明感のあるエキスに清涼感があり、爽やかな酸、塩気のあるチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある赤褐色がかったオレンジ色。熟したオレンジ、パッションフルーツ、キンモクセイの香り。ワインはフルーティーかつ鼻から抜けるオレンジのフレーバーが華やかで、ダシのようなエキスを上品で強かな酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）	希望小売価格	6,850円（税込7,535円）
ちなみに！	収穫日は9月6日！収量は収穫直前の雨のおかげで35hL/haと例年並みの量を確保できた！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！樹齢70年のユニブランをベースにグルナッシュブラン、ミュスカをアッサンブラージュし北フランスのような清涼感のあるワインに仕上げた！ワイン名はアッサンブラージュした品種の頭文字を合わせてUGMと名付けた！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のアレクシス・ラロンズが描いていて、北を彷彿させるマフラーを巻いたエレガントな男が、南をイメージする太陽の光を受ける姿で、その味わいを表現している。	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は収穫直前の雨のおかげで35hL/haと例年並みの量を確保できた！スキンコンタクトは、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！この年は砂岩の陶器ボトルを試験的に使用！ラベルにはブドウの粒が描かれている！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.August-2024」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	約10 ha分（ネゴスの買いブドウの権利を有する）
農法	ネゴスのブドウは全てビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-56. VdF Super Pink 2022 スーパー・ピンク（ロゼ）	
品種	サンソー
アルコール度数	14%
樹齢	101年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ケークサレ、 ミラノ風カツレツ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるオレンジがかった淡いサーモンピンク。ドライイチジク、オランジェット、ブリオッシュ、みりんの香り。ワインはピュアかつスパイシーでボリュームがあり、透明感のあるフルーティーなエキスにじわっと広がる強かな酸、ほんのりビターで滋味深いミネラルが複雑に合い舞う！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月1日とブドウが早熟だった！収量は干ばつとブドウ焼けにより30 hL/haと減収だった！樹齢100年を超えるブドウの超フレッシュなヴァン・ド・ソワフをコンセプトにつくられたスーパー・ロゼ！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールから！エチケットのデザインはフレッドの息子シャルルが10歳の時に描いたデッサンを採用している！SO_2無添加！ノンフィルター！

41.-53. VdF Cuvee M 2022 キュヴェ・エム（赤）	
品種	ムールヴェードル
アルコール度数	13%
樹齢	28年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	7hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウッフムレット、 砂肝のコンフィ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある紫色。クランベリー、スミレ、シソ、タイムの香り。ワインは滑らかかつピュアな果実味がジューシーで、キュートな酸、滋味深く鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は35 hL/haと収穫直前の雨のおかげで例年並みの量を確保できた！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールからで畑面積は0.3haしかない！気難しい品種と言われるムールヴェードルをマセラシオンカルボニックでエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！

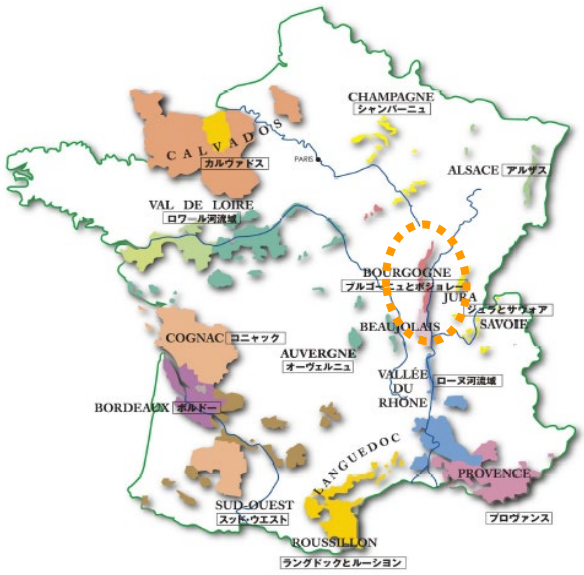
41.-65. VdF Cuvee C 2022 キュヴェ・セー（赤）	
品種	カリニャン
アルコール度数	12.5%
樹齢	51年平均
土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	7hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏レバーの赤ワイン煮、 オスアモワル
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。の香り。ブルーベリー、ドライイチジク、山椒、煎り大豆の香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで、上品でみずみずしくスムーズな果実味があり、キュートな酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は35 hL/haと収穫直前の雨のおかげで例年並みの量を確保できた！買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールから！ワイルドな味わいになりがちなカリニャンをマセラシオンカルボニックと卵型タンクでの熟成でエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-44. VdF Version Sud 2022 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	カリニャン50%、グルナッシュ50%
アルコール度数	13.5%
樹齢	51年平均
土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで8ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	骨付き子羊の背肉のロースト、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。クランベリー、ドライアプリコット、シャクヤク、メントールの香り。ワインは艶やかかつスマートで上品なストラクチャーがあり、ジューシーな果実味に溶け込む塩気のある旨味、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった！収量は30 hL/ha。ブドウはジゴンダスの生産者をやめヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールー本に絞った！ワイン名は「フレッドの南バージョン（フレッドのスタイルで仕込んだ南ワイン）」という意味でVersion Sudと名付けられている！この年からエチケットのデザインがジャン・ジャック＝センペからAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）に一新された！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	Version Oct 2023 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD） 2021VT



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2019年、オレリアン・ヴェルデとパートナーシップを組み現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-38. VdF La Chassornade 2021 ラ・シャソルナード（白泡）		41.-4. AC Bourgogne Blanc 2021 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）		41.-45. AC Bourgogne Blanc 2021 Bigotes Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	50年	樹齢	61年平均	樹齢	61年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月＋α	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で16ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	クヴェヴリ14hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 蟹とアボカドのサラダ、 小魚のベニエ	マリアージュ （生産者）	根セロリのレムラードサラダ、 生ガキとホタテのタルタル、 鱈のムニエル	マリアージュ （生産者）	ツブ貝とキノコのソテー、 カエル腿肉のムニエル、 マトウダイのポワレ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのある淡いレモンイエロー。レモン、クエッチ、火打石の香り。包み込むような優しい泡立ちでまろやかさがあり、グレープフルーツのような柑橘系のエキスに塩気のあるミネラルとシャープな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。黄リンゴ、クエッチ、スイカズラの香り。ワインはヴィヴィッドかつフルーティーで、白い果実のピュアなエキスに伸びのあるシャープな酸、塩気のあるタイトなミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。梨、スイカズラ、フュメ、ひよこ豆の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、透明感のあるエキスに凝縮した旨味と骨格のあるシャープな酸、塩気のあるチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,350 円(税込 6,985 円)	希望小売価格	8,200円(税込 9,020 円)	希望小売価格	9,200円(税込 10,020 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月24日。収量は30hL/ha！この年は発酵に勢いがあったので、スピードを抑えるために発酵中に数回スーティラージュを行っている！通常コルクの上に王冠を付けたスタイルからシャンパンコルクに変更！残糖は2.6g/L！ガス圧は3.8気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。	ちなみに！	収穫日は2021年9月23日。収量は25hL/ha！この年から天然コルクの代替として期待されているアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用している！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！	ちなみに！	収穫日は2021年9月23日。収量は25hL/ha！この年から天然コルクの代替として期待されているアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用している！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

NEW 41.-66. AC Savigny les Beaune Blanc 2021 Les Vermots サヴィニー・レ・ボーヌ レ・ヴェルモ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で16ヶ月
熟成	炻器タンク（ジャー）4hLで12ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブッシュアラレーヌ、 オマール海老のグリエ、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。黄桃、パパイヤ、アカシア、ミュスクの香り。ワインはフルーティでストラクチャーがあり、ネクターのようなふくよかなエキスに溶け込む鉱物的なミネラルと骨格のある酸が余韻をじわっとタイトにまとめる！
希望小売価格	10,200 円(税込 11,220 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月27日。ブドウの収量は15hL/ha！赤のサヴィニー・レ・ボーヌ「Les Gollardes（レ・ゴラルド）」と同じ所有者の畑！この年は雹の被害に遭い20aの畑に対したった4hLしかブドウが取れなかったため、今回特別に全てブドウを譲ってもらった！畑は南東に位置しレ・ゴラルドの下200mしか離れていない！ピュアな味わいを引き出すため炻器タンク（ジャー）を使用！

41.-57. AC Nuits Saint Georges Blanc 2021 Aux Croix Rouges ニュイ・サン・ジョルジュ オー・クロワ・ルージュ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	41年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 牡蠣のグラタン、 ホロホロ鳥のポワレ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある黄金色。ポメロ、洋ナシ、みかん、昆布の香り。ワインはピュアかつ澄んだエキスにダシのような旨味がぎっしりと詰まっていて、洗練された伸びのある酸、緻密でチョーキーなミネラルが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	17,500 円(税込 19,250 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月23日。ブドウの収量は30hL/ha！オー・クロワ・ルージュの畑はニュ・サン・ジョルのコミューンの中でも2番目に小さく、区画は1haほどしかない！その小さい区画の中でニュ・サン・ジョルジュには珍しく白を生産しているという理由がフレッドの醸造のモチベーションとなった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-6. AC Puligny Montrachet Blanc 2021 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	48年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビのエチュベ、 ホタテのポワレ、 ヒラメのロティ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモンイエロー。グレープフルーツ、黄リンゴ、アカシア、鉱石の香り。ワインはピュアかつエレガントで透明感のあるフルーティなエキスにフィネスがあり、きれいに溶け込む上品な酸、緻密で滋味深いミネラルとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	17,500 円(税込 19,250 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月22日。ブドウの収量は20hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150mくらい離れたところにある！今回、ヴォワット以外に1級のレガレンヌのブドウも少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2021 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウッフ・アン・ムーレット、 牛骨髄のオーブン焼き、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるルビー色。グロゼイユ、フランボワーズ、鉄分、赤味噌の香り。ワインは柔らかくしなやかで、まろやかな果実味に溶け込むほろ苦さが心地よく、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	8,200円(税込 9,020 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月22日、9月24日。収量は25hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある区画のブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウをアッサンブラージュ！この年からアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-46. AC Bourgogne Rouge 2021 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	セップ茸のソテー、 砂肝のコンフィ、 牛タンの煮込み
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるルビー色。グロゼイユ、バラ、赤味噌、シャンピニョンの香り。ワインはしなやかかつほんのりスパイシーで、柔らかく染み入るような果実味に滋味深いミネラル、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	9,200 円(税込 10,120 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月22日、9月24日。収量は25hL/ha！マセラシオンまで卵型セメントタンクで仕込んだブドーと全く同じブドウで同じ仕込み過程を経ている！この年からアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-55. AC Mercurey 2021 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	63年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと炻器タンク（ジャー）4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のリエット、 ペルドリのキノコファルシ、 ラミデュシャンベルタンチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。シャクヤクの花、黒ゴマ、シャンピニョン、ヨードの香り。ワインは艶やかかつほんのりスパイシーでチャーミングな果実味が染み入るように優しく、塩気のあるミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	10,000 円(税込 11,000 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月23日。収量は25hL/ha！ブドウはレ・ヴィーニュ・ブランシュから！畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイはフレッドの妻ロールの出身村！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリと炻器タンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-49. AC Gevrey Chambertin 2021 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	44年平均
土壌	小石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	カツオのたたき、 鶏レバーのコンフィ、 ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある明るいルビー色。フランボワーズ、バラ、シャクヤク、青竹の香り。ワインは官能的かつ艶やかでみずみずしく上品な果実味にフィネスがあり、キュートな酸、チョーキーなミネラル、キメの細かいタンニンが融合しきれいに骨格をまとめる！
希望小売価格	20,850 円(税込 22,935 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月21日。収量は30hL/ha！Les Genevrièresというキュベ名は現在は地図上ではレニアール（Reniard）に統合されているが、例外的に昔から畑を所有する者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールを明記できるそうだ！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-17. AC Chambolle Musigny 2021 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	63年～73年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛肉のパイ包み焼き、 鴨のローストオレンジソース、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、ミュスク、お香の香り。ワインは艶やかかつ官能的でフィネスがあり、染み入るように優しくピュアな果実味にキュートな酸、洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	25,000 円(税込 27,500 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月24日。収量は30hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2021 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグロのタルタル、 ホロホロ鳥のオーブン焼き、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある明るいルビー色。グリオット、ザクロ、パッションフルーツ、黄色いバラの香り。ワインはチャーミングかつプラムの風味のある艶やかな果実味がジューシーで明るく、チョーキーなミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	25,000 円(税込 27,500 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月24日。収量は25 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-48. AC Morey Saint Denis 2021 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLと炻器タンク（ジャー）4hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛肉のミルフィーユ、 ウズラとフォアグラのパイ包み、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。フランボワーズ、ザクロ、シャクヤク、セロリの香り。ワインは柔らかくチャーミングで染み入るような果実味とキュートで強かな酸が心地よく、塩気のあるダシのような旨味と洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	20,000 円(税込 22,000 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月20日。収量は30hL/ha！畑は1級レ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリと炻器タンクを使用！

41.-23. AC Morey Saint Denis 2021 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	76年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで15日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLと炻器タンク（ジャー）4hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚足のクロケット、 鴨とフォアグラのパイ包み、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。グロゼイユ、ザクロ、バラ、ジンジャーの香り。ワインはチャーミングかつエレガントで、キュートな酸による生き生きとした躍動感があり、明るく艶やかな果実味を鉱物的でスパイシーなミネラル、キメの細かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	26,700 円(税込 29,370 円)
ちなみに！	収穫日は2021年9月24日。収量は25 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクと炻器タンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-63. VdF Rafling 2021 ラフリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	61年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	鱒のミキュイ、 フカヒレの姿煮 サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、白い花、潮の香り。ワインはシャープかつほんのりクリスピーで、塩気のあるピュアなエキスにレモンのような柑橘系の酸、滋味豊かなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,700円（税込10,670円）
ちなみに！	収穫日は10月18日、収量は30hL/ha！買いブドウはアルザス北のビオディナミ歴26年の生産者から！畑はシトー派修道士が13世紀にはブドウ栽培をしていたといわれるグランクリュ・ブリュデルタール！ワイン名はAOCの規則上Rieslingとエチケットに書けないので、それに似たデンマーク語の単語Rafling（英語ではRaffling：サイコロを使用した福引き）と命名した！

41.-64. VdF Skin Contact Rafling 2021 スキン・コンタクト ラフリング（白）	
品種	リースリング
樹齢	61年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで10ヶ月
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで10ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	タンドリーチキン、 北京ダック、 マロワールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある琥珀がかったオレンジ色。オレンジ、金木犀、福神漬けの香り。ワインはまろやかかつフルーティーで、オレンジのような柑橘のエキスにキュートな酸、ほのかな苦み、紅茶のようなキメの細かいタンニンが溶け込み余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	10,850円（税込11,935円）
ちなみに！	収穫日は10月12日、収量は30hL/ha！買いブドウはアルザス北のビオディナミ歴25年の生産者から！ラフリングのダイレクトプレスと同じグランクリュのブドウをマセラシオンで仕込んでいる！この年から天然コルクの代替として期待されているアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！スキンコンタクトは、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すためにフレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2021 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ
樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで8ヶ月
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで11ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	柿とクレソンのサラダ、 豚肩ロースのロティ、 リヴァロチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるオレンジ色。メロン、柿、ビワ、ミラベルの香り。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、ほのかに甘みを感じるくらい芳醇なエキスがあり、紅茶のようなキメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	6,850円（税込7,535円）
ちなみに！	収穫日は9月9日、収量は20 hL/ha！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！この年からアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！スキンコンタクトは、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

41.-62. AC Chiroubles 2021 シルーブル（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	71年平均
土壌	花崗岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで11ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 マグレドカナール、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	少し濁りのある深いルビー色。クランベリー、バラの花弁、ハイビスカスティー、生肉の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく艶やかな果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンが余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は30hL/ha！ブドウはダミアン・コクレから！この年から天然コルクの代替として期待されているアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！2020年にフレッドはダミアン・コクレのブドウを100%　フレッドの醸造所で仕込むというコンセプトで、ダミアンと共同でLes en Hauts（レザンオー）というネゴスを立ち上げたが、都合により2021年で終了。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

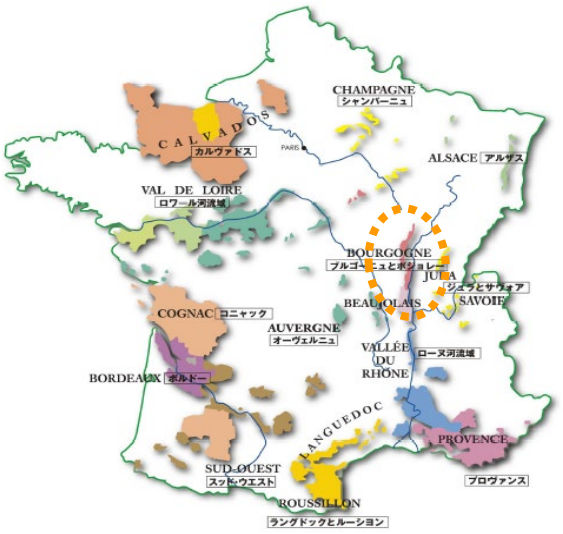
41.-61. AC Morgon Côte du Py 2021 モルゴン コート・デュ・ピィ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	100年以上
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで11ヶ月 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャンボンペルシエ、 ローストチキン、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、イチゴ、ザクロ、スミレの香り。ワインはフレッシュかつ軽快でピュアな果実味がみずみずしく、線の細いヴィヴィッドな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンがタイトな骨格を形成する！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は30hL/ha！樹齢100年を超すヴィエーユ・ヴィーニュ！ブドウはダミアン・コクレから！この年から天然コルクの代替として期待されているアルデア・シールのバイオプラスチックコルクを試験的に使用！2020年にフレッドはダミアン・コクレのブドウを100%フレッドの醸造所で仕込むというコンセプトで、ダミアンと共同でLes en Hauts（レザンオー）というネゴスを立ち上げたが、都合により2021年で終了。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41

「Version.August-2023」

フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



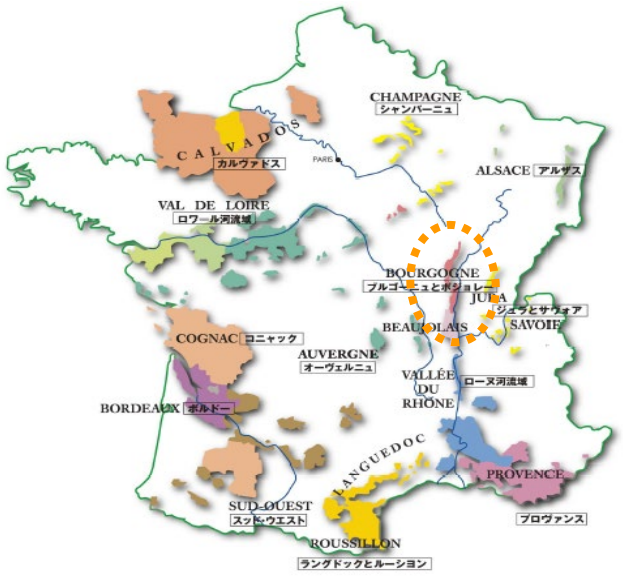
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-53. VdF Cuvee M 2021 キュヴェ・エム（赤）		41.-44. VdF Version Sud 2021 ヴェルシオン・スッド（赤）		★new★ 41.-65. VdF Cuvee C 2021 キュヴェ・セー（赤）	
品種	ムールヴェードル	品種	カリニャン70%、グルナッシュ30%	品種	カリニャン
樹齢	27年平均	樹齢	50年平均	樹齢	50年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質	土壌	シスト混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	7hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	17hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	7hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 ウサギのレバーバルサミコソース、 カイエット	マリアージュ （生産者）	リヨン（豚の角煮）、 野鳩のロティサルミソース、 ジゴダニョー	マリアージュ （生産者）	ジビエのパテアンクルート、 鹿フィレ肉のロティ、 リエーブルアラロワイヤル
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	色合いは黒味がかったルビー色。グロゼイユ、バラ、タイム、ユーカリの香り。ワインはみずみずしくフランボワーズのようなピュアな果実味がチャーミングで、キュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！	テイスティング コメント	色合いは黒味がかった真紅のルビー色。フランボワーズ、イチゴジャム、メントールの香り。ワインはジューシーかつ艶やかではっきりとしたストラクチャーがあり、染み入るように柔らかな果実味に鉱物的なミネラルと心地よいタンニンの収斂味が溶け込み骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは黒味がかった濃いガーネット色。ミュール、スミレ、クレソン、燻製の香り。ワインは芳醇かつジューシーでミネラルの溶け込んだ柔らかな果実のコクが染み入るように優しく、キメの細かいタンニンと重心の低い控えめな酸が骨格を支える！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）	希望小売価格	4,850円（税込5,335円）	希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は25 hL/ha。買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールからで畑面積は0.3haしかない！気難しい品種と言われるムールヴェードルをマセラシオンカルボニックでエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は15～30 hL/ha。ブドウはジゴンダスの生産者をやめヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェール一本に絞った！ワイン名は「フレッドの南バージョン（フレッドのスタイルで仕込んだ南ワイン）」という意味でVersion Sudと名付けられている！エチケットのデザインはブドー、ビゴットを手がけたジャン・ジャック＝センペが描いている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は25 hL/ha。買いブドウはヴァントゥーのビオ生産者ローラン・ロジェールから！ワイルドな味わいになりがちなカリニャンをマセラシオンカルボニックと卵型タンクでの熟成でエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	Version Oct 2022 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、 ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートする。2019年、オレリアン・ヴェルデとパートナーシップを組み現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-38. VdF La Chassornade 2020 ラ・シャソルナード（白泡）		41.-4. AC Bourgogne Blanc 2020 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）		41.-45. AC Bourgogne Blanc 2020 Bigotes　Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	アリゴテ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	49年	樹齢	60年平均	樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	泥土状の粘土・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で19ヶ月＋α	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
デゴルジュマン	なし	熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	クヴェヴリ14hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 海鮮コキーユ、 サントモールチーズ	マリアージュ （生産者）	白桃とブラータのカプレーゼ、 マテ貝のプランチャ、 サレールチーズ	マリアージュ （生産者）	リンゴとブルーチーズのサラダ、 キッシュロレーヌ、 ラクレット
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したリンゴ、カシューナッツの香りにレモンのような柑橘系の香りが重なる。泡立ちは繊細で優しくまったりとした粘着性のあるエキスに塩気のある洗練されたミネラルと締まりのあるシャープな酸が味わいにキレを与える！	テイスティング コメント	梨や黄リンゴの白い果実にスイカズラの白い花の香りや鉱石のようなスモーキーな香りが重なる。ワインはフルーティーで白桃ジュースのような白い果実ふくよかさがあり、洗練されたミネラルと重心の低い強かな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	アカシアの芳香豊かな香りにフェンネルの爽やかな香り、ブルーチーズのほのかな香りが重なる。ワインはピュアかつほのかにスパイシーで、透明感のあるエキスにダシのような上品な旨味と繊細なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500 円(税込 6,050 円)	希望小売価格	6,500円(税込 7,150 円)	希望小売価格	7,500 円(税込 8,250 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月31日。収量は45hL/ha！通常コルクの上に王冠を付けたスタイルからシャンパンコルクに変更！残糖は2 g/L以下！ガス圧は4気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。	ちなみに！	収穫日は2020年9月1日、2日。収量は45hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！	ちなみに！	収穫日は2020年9月1日、2日。収量は45hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-5. AC Beaune Blanc 2020 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	38年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	カエル腿肉のパセリソテー、 舌平目のムニエル、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシのコンポートや焼きリンゴ、カスタードプリン、キャラメルの甘い香り。ワインはピュアかつ静謐で鼻に抜けるキャラメルの甘いフレーバーがあり、透明感のあるエキスに塩気のある凝縮したタイトなミネラルがぎっしりと詰まっている！
希望小売価格	10,200 円(税込 11,220 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月27日。ブドウの収量は40 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、赤が有名。白は珍しくとても貴重！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

NEW 41.-57. AC Nuits Saint Georges 2020 Aux Croix Rouges ニュイ・サン・ジョルジュ オー・クロワ・ルージュ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの炭火焼、 鯛のカルパッチョ、 カサゴのポワレ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	グレープフルーツやシトラスの柑橘の香りに白い花の爽やかな香り、ヴェルヴェンヌのハーブの香りが重なる。ワインはピュアでクリスタル感のある旨味がぎっしりと詰まっていて、線の細い伸びのある酸、緻密でチョーキーなミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	15,350 円(税込 16,885 円)
ちなみに！	収穫日は2020年9月26日。ブドウの収量は40hL/ha！オー・クロワ・ルージュの畑はニュ・サン・ジョルのコミューンの中でも2番目に小さく、区画は1haほどしかない！その小さい区画の中でニュ・サン・ジョルジュには珍しく白を生産しているという理由がフレッドの醸造のモチベーションとなった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-6. AC Puligny Montrachet 2020 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	47年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	オマール海老のアスピック、 カワカマスのクネル、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	カリンや洋ナシのコンポート、マーマレードジャムの完熟した香りにハチミツの甘い香りが重なる。ワインは芳醇かつフルーティーで、旨味の詰まったエキスにボリュームがあり、チョーキーで筋肉質なミネラルと重心の低い酸が骨格を形成する！
希望小売価格	14,700 円(税込 16,170 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月31日。ブドウの収量は40hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！今回、ヴォワット以外に1Cruレガレンヌのブドウも少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2020 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ローストチキン、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実やバラの高貴な香り。ワインは艶やかかつ果実味がジューシーで、ダシのようなピュアな旨味にチャーミングな酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が溶け込む！
希望小売価格	6,500円(税込 7,150 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月31日、9月2日。収量は35～40hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある区画のブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-46. AC Bourgogne Rouge 2020 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ウズラのブドウの葉包み焼き、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズの赤い果実にアニス、オレンジピールの柑橘のほのかな香りが重なる。ワインはジューシーかつみずみずしい果実味が染み入るように優しく、洗練されたミネラルの旨味、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,500 円(税込 8,250 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月31日、9月2日。収量は35～40hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある区画のブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。前年同様に、ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-55. AC Mercurey 2020 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	62年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿のパテアンクルート、 アンドゥイエットのグリエ、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリーの熟した果実の香りに甘草、プラリネの甘い香りが重なる。ワインは濃厚かつスマートでコクのある凝縮した果実味にまろやかさがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が骨格を支える！
希望小売価格	7,850 円(税込 8,635 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月29日。収量は35hL/ha！ブドウはレ・ヴィーニュ・ブランシュから！畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイはフレッドの妻ロールの出身村！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

NEW 41.-58. AC Beaune Rouge 2020 Les Chardonnereux Qvevris ボーヌ　レ・シャルドヌルー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 ペルドリのキノコファルシ、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ブルーベリーやダークチェリーの熟した果実にバラの花弁やスミレの花の香りが重なる。ワインは静謐かつエレガントでみずみずしい上品なコクがあり、染み入るような優しい果実の凝縮味にキメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,700 円(税込 10,670 円)
ちなみに！	収穫日は2020年9月1日。収量は40 hL/ha！畑はフレッドの友人の息子が世代交代で親の区画を引き継ぎ3年前からビオロジックで管理している！南向きのヴィエーユ・ヴィーニュでブドウの熟しが早いのが特徴！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-54. AC Nuits Saint Georges 2020 Les Charmottes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモット（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	41年平均
土壌	砂混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで23日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとプルーンのプレッセ、 野鳩のロティサルミソース マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	グリオットやブルーベリーの熟した果実にココナッツのほのかな甘い香りが重なる。ワインは柔らかくしなやかかつ凝縮したコクが溶けるようにジューシーで、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	14,350 円(税込 15,785 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月28日。収量は35 hL/ha！キュヴェ名は、La Charmotte、La Petite Charmotteと2つの区画にまたがることから、2つを合わせてLes Charmottesとしてリリースした！土壌は、粘土の粘性が低くレ・ダモードよりもワインは女性的なのが特徴！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年はクヴェヴリ100%）

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2020 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	野ウサギのテリーヌ、 ベキャスのロティフォアグラソース、 マロワールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2042年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	グリオットやブルーベリーの熟した果実に梅の酸味のある香りやプラリネの甘い香りが重なる。ワインはしなやかかつエレガントで、凝縮した果実のコクに旨味が詰まっていて、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	14,350 円(税込 15,785 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月28日。収量は35 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！畑がヴォーヌ・ロマネ寄りにあり、レ・シャルモットよりもワインが男性的なのが特徴！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-49. AC Gevrey Chambertin 2020 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	43年平均
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のガランティーヌ、 ペルドリとブドウのココット焼き、 ラミデュシャンベルタンチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズやイチゴの明るい果実にバラの高貴な香りやお香のオリエンタルな香りが重なる。ワインは艶やかつ官能的でみずみずしくジューシーな果実味があり、滋味深いミネラル、繊細なタンニンが融合し優しく口の中で溶ける！
希望小売価格	16,700 円(税込 18,370 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月28日。収量は40hL/ha！キュヴェ名のLes GenevrièresはReniardの昔の名前で、現在は地図上ではレニアールに統合されているが、例外的に昔から畑を持っている所有者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールの名を明記できるそうだ！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-17. AC Chambolle Musigny 2020 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	62年～72年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のムース、 鴨と黒トリュフのパイ包み、 鴨のローストバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	スモモやプラムの黄色い果実の香りにシャクヤクの甘い花の香りが重なる。ワインはみずみずしく艶やかでピュアな果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味エキスに滋味深いミネラル、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	15,850 円(税込 17,435 円)
ちなみに！	収穫日は2020年9月1日。収量は40hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2020 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	59年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで24日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウッフムレット、 フォアグラのソテー、 リエーブルアラロワイヤル
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリーの熟した果実にカカオ、漢方薬のビターな香りが重なる。ワインは滑らかかつしなやかで凝縮した上品な果実のコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細か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	17,500 円(税込 19,250 円)
ちなみに！	収穫日は2020年9月1日。収量は35 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-48. AC Morey Saint Denis 2020 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	カエル腿肉のフリカッセ、 リードヴォーのムニエル、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズの明るい赤い果実やバラの高貴な香り、ジンジャーのオリエンタルな香りが華やか。ワインは柔らかく艶やかでみずみずしい果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味と洗練されたミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	15,850 円(税込 17,435 円)
ちなみに！	収穫日は2020年8月28日。収量は40hL/ha！畑は1er Cruレ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-23. AC Morey Saint Denis 2020 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	75年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで15日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラのブドウの葉包み焼き、 鴨のソテーオレンジソース、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユやクランベリーの赤い果実にシャクヤクの甘い香りやシャンピニオンの香りが重なる。ワインは艶やかかつ果実味がエレガントで、塩気のある凝縮した旨味エキスに洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	17,850 円(税込 19,635 円)
ちなみに！	収穫日は2020年9月1日。収量は40hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-35. VdF Chardonnay 2020 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	34年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	小魚のベニエ、 シェーヴルチーズのサラダ、 鯛のアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	グレープフルーツの柑橘系の香りや西洋菩提樹の爽やかな香り、ワインはピュアでみずみずしく、透明感のある優しいエキスがあり、柑橘のような滋味深いミネラルと繊細な酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は30hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-37. VdF Feel Good 2020 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	54年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 サワラのポワレレモンバターソース、 魚介のシュークルート
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	リンゴやナシの白い果実にブドウの花やヴェルヴェンヌの爽やかな香りが重なる。ワインはピュアかつヴィヴィッドで透明感のあるエキスに塩気のある旨味があり、柑橘のような滋味深いミネラルとフレッシュな酸が軽快さを奏でる！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は40hL/ha！サヴァニャンは2回収穫し、この卵型セメントタンクのサヴァニャンは2回目の収穫！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

41.-34. VdF Skin Contact Feel Good 2020 スキン・コンタクト フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	54年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	根セロリのポタージュ、 鶏胸肉のヴァプール、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したオレンジやパッションフルーツのトロピカルな香りにキンモクセイの華やかな花の香りが重なる。ワインはフルーティーで、ネクターのような白い果実をジンジャーのようなスパイシーなミネラル、紅茶のようなキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	8,000円（税込8,800円）
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2020 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ
樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	白桃とモッツァレラチーズのカプレーゼ、 イワシのマリネ、 豚ロースのオレンジ煮込み
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	メロンのジューシーな香りにキンカンやオレンジのほのかな柑橘系の香りが重なる。ワインはフルーティーかつスパイシーで、ほのかに甘みを感じるくらいジューシーなエキスに強かな酸と紅茶のような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	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は8月30日、収量は30 hL/ha！買いブドウはコート・デュ・ローヌのフレッドの友人から！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

41.-59. VdF Ploussard 2020 プルサール（赤）	
品種	プルサール
樹齢	42年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャンボンペルシエ、 モルトソーセージのワイン煮込み、 モルビエチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズの明るい赤い果実にジンジャーや紅茶の香りが重なる。ワインは艶やかかつ官能的でジューシーな果実味に溢れていて、ジンジャーのようなスパイシーさと繊細なタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は35hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！プルサールは梗に青さが出るということでジュラでは除梗されるのが一般的だが、フレッドはブドウの熟しを最大限に待ってから収穫し、マセラシオンはドメーヌの仕込みのように全房で行っている！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

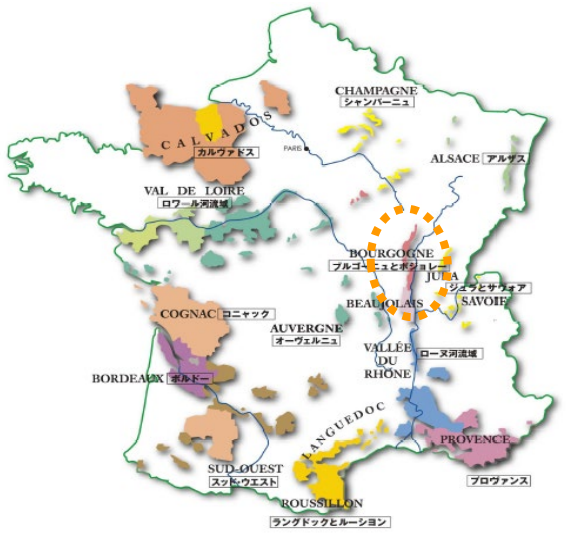
41.-36. VdF Pinot Noir 2020 ピノノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	34年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	モリーユ茸のクリーム煮、 ペルドリのロティジロール茸添え、 ポンレヴェックチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実にシャクヤクの甘い花の香りやお香のオリエンタルな香りが重なる。ワインは艶やかかつビロードのように滑らかで明るく、旨味の詰まったジューシーな果実味に洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は30hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

NEW 41.-62. AC Chiroubles 2020 シルーブル（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	70年平均
土壌	花崗岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク40hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウッフムレット、 トリップのトマト煮込み、 コックオーヴァン
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリーの赤い果実にバラの高貴な香りや黒コショウのスパイシーな香りが重なる。ワインは柔らかくジューシーでみずみずしい果実のコクが染み入るように優しく、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は40hL/ha！ブドウはダミアン・コクレから！2020年にフレッドはダミアン・コクレのブドウを100%ドメーヌ・シャソルネイで仕込むというコンセプトを掲げ、ダミアンと共同でLes un hauts（レザンオー）というネゴスを立ち上げた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

NEW 41.-61. AC Morgon Cote du Py 2020 モルゴン コート・デュ・ピィ（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	100年以上
土壌	砂混じりのシスト
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	卵型セメントタンク40hLで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエットのグリエ、 牛肉のレバーソテー、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリーの熟した果実にバラの花弁の高貴な香りやブラックチョコレートのビターな香りが重なる。ワインは柔らかくジューシーでまろやかな果実のコクが染み入るように優しく、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンが余韻を引き締める！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は40hL/ha！樹齢100年を超すヴィエーユ・ヴィーニュ！ブドウはダミアン・コクレから！2020年にフレッドはダミアン・コクレのブドウを100%ドメーヌ・シャソルネイで仕込むというコンセプトを掲げ、ダミアンと共同でLes un hauts（レザンオー）というネゴスを立ち上げた！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.April-2022」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

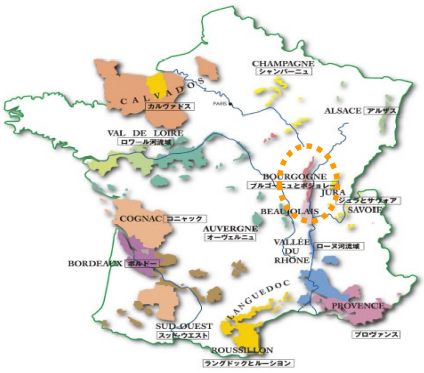
41.-56. VdF Super Pink 2020 スーパー・ピンク（ロゼ）		41.-53. VdF Cuvee M 2019 キュヴェ・エム（赤）		41.-53. VdF Cuvee M 2020 キュヴェ・エム（赤）	
品種	サンソー	品種	ムールヴェードル	品種	ムールヴェードル
樹齢	100年以上	樹齢	25年平均	樹齢	26年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで6ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	7hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	7hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	白身魚のカルパッチョや筍、菜の花を使った春野菜料理など	マリアージュ （生産者）	ビーツとモッツァレラチーズのサラダやリエット、リヨン（豚の角煮）などのシャルキュトリーなど	マリアージュ （生産者）	ローストチキンやソーセージのグリエ、バーベキューなど
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	サクランボなどの淡く繊細な果実やソーダー水の香りに潮の香りが重なる。ワインはクリスピーかつスレンダーで、みずみずしく繊細なエキスにダシのような優しい旨味、弾けるようなフレッシュな酸、チョーキーなミネラルが溶け込む！	テイスティング コメント	イチゴ、ザクロ、クランベリーなど明るい赤い果実の香り。ワインは柔らかくジューシーでイチゴのような赤い果実のみずみずしい旨味エキスが染み入るように優しく、キュートな酸とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ダークチェリー、イチゴジャムなどの熟した果実の香りにハチミツの甘い香りが重なる。ワインは上品かつ艶やかで赤い果実のみずみずしさにイチゴの甘みにも似たジューシーな旨味があり、繊細な酸とキメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引き締める！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日は8月25日。収量は40 hL/ha。樹齢100年を超えるブドウの超フレッシュなヴァン・ド・ソワフをコンセプトにつくられたスーパー・ロゼ！ブドウはヴェルション・スッドのヴァントゥーの畑から！エチケットのデザインはフレッドの息子が10歳の時に描いたデッサンを採用している！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は25 hL/ha。ブドウはヴェルション・スッドのヴァントゥーのつくり手からで畑面積は0.3haしかない！気難しい品種と言われるムールヴェードルをマセラシオンカルボニックでエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は43 hL/haと豊作だっ！。ブドウはヴェルション・スッドのヴァントゥーのつくり手からで畑面積は0.3haしかない！気難しい品種と言われるムールヴェードルをマセラシオンカルボニックでエレガントに仕込んだ！エチケットのデザインは装飾美術家で画家のAlexis Laronze（アレクシス・ラロンズ）が描いた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-44. VdF Version Sud 2020 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	カリニャン50%、グルナッシュ20%、 クノワーズ8%、アラモン8%、 サンソー7%、ウイヤード7%
樹齢	グルナッシュは52年平均、 その他の品種は100年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質、 小石混じりの沖積土
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで7ヶ月、 その後ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製のチョリソーやブーダン、イノシシ やリエ―ヴルなどのシヴェ料理など
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ミュール、プルーンなどの黒い果実にデイツなどのドライフルーツの香りが重なる。ワインはスマートかつクリスピーでコクのあるまろやかな果実の凝縮味に清涼感があり、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	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日はヴァントゥー、ジゴンダス共に8月30日と前年よりも2週間早い！収量は20～40 hL/ha。ラ・シラー・ド・タレスに代わる新たなローヌのテロワールにたどり着いたのが、このヴェルション・スッド！樹齢100年を超える土着品種のポテンシャルを最大限に引き出すことをコンセプトにつくられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.October-2021」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2019 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	59年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで8ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	夏野菜のコンソメジュレ、 ハマグリのバター蒸し、 フルムダンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	クエッチ、スイカズラの花、マジパン、カシューナッツ、ヨーグルトの香り。ワインはミネラリーで厚みのある洗練された旨味があり、みりんのような凝縮したエキスと塩気のあるミネラルが口の中で複雑に合い舞う！
希望小売価格	6,200円(税込 6,820 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月14日。収量は20hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。前年同様に、ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-45. AC Bourgogne Blanc 2019 Bigotes Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	59年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	クヴェヴリ14hLで8ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ポトフ、 ブイヤベース
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	青リンゴ、梨、白い花、フェンネル、ブルーチーズ、日本酒、鉱石、潮の香り。ワインはミネラリーかつ複雑でみずみずしい透明感があり、塩気のあるダシのような旨味エキスを骨格のある酸、鉱物的でチョーキーなミネラルが支える！
希望小売価格	7,350 円(税込 8,085 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月14日。収量は20 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。前年同様に、ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-5. AC Beaune Blanc 2019 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	37年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で11ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで8ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹とアボカドのタルタル、 ロットのメダイヨンサフラン仕立て、 クロタンシャビニョルチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	アプリコット、梨のコンポート、干しイチジク、ゼスト、フェンネル、ヨーグルトの香り。ワインは上品かつヴィヴィッドで勢いがあり、白い果実のフルーティーな旨味エキスに伸びのあるシャープな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	9,850 円(税込 10,835 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月10日。ブドウの収量は24 hL/ha！フレッドのキュヴェの中で一番最後に発酵が終わった！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2019 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	46年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコの炭火焼、 アワビのステーキ、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、クエッチ、黄リンゴ、シトラス、鉱石の香り。ワインはピュアでクリスタル感のある凝縮した旨味がぎっしりと詰まっていて、後から上品で強かな酸と緻密でチョーキーなミネラルが優しく口の中に広がり長く余韻に続く！
希望小売価格	14,200 円(税込 15,620 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月14日。ブドウの収量は20hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！今回、ヴォワット以外に1Cruレガレンヌのブドウも少量ブレンドされているためヴォワットと名乗っていない！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-22. AC Puligny Montrachet 2019 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	79年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク4hLで11ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビのエチュベ、 ヒラメのムニエル、 熟成カンタルチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴ、クエッチ、白桃、ヘーゼルナッツ、フュメ、潮の香り。ワインはピュアかつ上品で透明感のあるエキスにボリュームがあり、塩気のある凝縮したダシのような旨味に溶け込む重心の低い酸、筋肉質なミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	35,000 円(税込 38,500 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月14日。ブドウの収量は20 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！レ・ガレンヌが霜でほぼ全滅の中、レ・フォラティエールは辛うじてブドウが残った！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2019 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	61～91年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌコンソメジュレ、 オマール海老のテルミドール、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、黄桃、カリン、モミの木、ジンジャー、カスタードクリーム、鉱石の香り。ワインは複雑かつエキスに厚みと奥深さがあり、ダシのように塩気のある凝縮した旨味と上品で強かな酸がきれいに同調しそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに！	収穫日は2019年9月18日。ブドウの収量は12hL/ha！当初は卵型セメントタンクで仕込む予定だったが、収量があまりにも少なかったので、結局シャサーニュだけ樽で仕込んだ！区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。前年同様に、新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2019 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	キジのテリーヌ、 ウサギのレバーソテーバルサミコ風味、 テットドモワンヌチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、シャクヤク、シソ、鉱石の香り。ワインはキュートかつコクのある柔らかな赤い果実が染み入るように優しく、ダシのようにピュアな旨味に滋味深いミネラルとチャーミングな酸、キメの細かいタンニンが融合する！
希望小売価格	6,200 円(税込 6,820 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月15日、18日。収量は25hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある区画のブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。前年同様に、ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！

41.-46. AC Bourgogne Rouge 2019 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ14hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム、 ウズラのブドウの葉包み焼き、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、カーネーション、オレンジピール、プラリネ、赤味噌の香り。ワインはキュートで明るく、赤い果実の艶やかかつ優しく染み入るような果実味があり、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンがボディーに張りを与える！
希望小売価格	7,350 円(税込 8,085円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月15日、18日。収量は25hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くにある区画のブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある区画のブドウをアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。前年同様に、ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

NEW 41.-55. AC Mercurey 2019 Les Vignes Blanches Qvevris メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	61年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	砂肝のサラダ、 牛肉とパプリカのブロシェット、 野鳩のサルミソース
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、ブルーベリー、ザクロ、赤いバラ、シャクヤク、ミョウガ、プラリネの香り。ワインは明るくキュートかつほんのりスパイシーで、みずみずしい艶やかな果実味をチャーミングな酸、ほんのりビターなタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	7,500 円(税込 8,250 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月13日。収量は30hL/ha！ブドウは前年と同じくレ・ヴィーニュ・ブランシュから！畑は南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰で覆われている！メルキュレイはフレッドの妻ローレの出身村！ミネラルを最大限に引き出すために熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！（前年は古樽100%）

Copyright©VinsCœur & Co.

NEW 41.-54. AC Nuits Saint Georges 2019 Les Charmottes Qvevris ニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモット クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	40年平均
土壌	砂混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	アンドゥイエットのグリエ、 鴨のローストオレンジソース、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、アセロラ、赤いバラ、ミョウガの香り。ワインは艶やかかつキュートで、明るくしなやかな赤い果実のコクがあり、ダシのような旨味にほんのりスパイシーなミネラルと滋味深いタンニンが優しく溶け込む！
希望小売価格	14,000 円(税込 15,400 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月17日。収量は30 hL/ha！キュヴェ名は、La Charmotte、La Petite Charmotteと2つの区画にまたがることから、2つを合わせてLes Charmottesとしてリリースした！土壌は、粘土の粘性が低くレ・ダモードよりもワインは女性的なのが特徴！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2019 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	59年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシとフォアグラのパテアンクルート、 仔羊のローストマデラソース、 野ウサギのシヴェ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、赤いバラ、バジル、プラリネの香り。ワインはしなやかかつふくよかで、凝縮した果実のコクに奥行きと骨格があり、洗練されたミネラルとキメの細かく繊細なタンニンが口の中で上品に溶け合う！
希望小売価格	14,000 円(税込 15,400 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月18日。収量は26 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！畑がヴォーヌ・ロマネ寄りにあり、レ・シャルモットよりもワインが男性的なのが特徴！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-49. AC Gevrey Chambertin 2019 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	42年平均
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのリエット、 マグロのステーキ、 ラミデュシャンベルタンチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、オランジェット、カシューナッツの香り。ワインは艶やかつ官能的で柔らかな果実のコクがあり、チャーミングな酸、洗練されたミネラル、繊細なタンニンが融合し優しく口の中で溶ける！
希望小売価格	16,350 円(税込 17,985 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月17日。収量は30hL/ha！キュヴェ名のLes GenevrièresはReniardの昔の名前で、現在は地図上ではレニアールに統合されているが、例外的に昔から畑を持っている所有者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールの名を明記できるそうだ！前年同様に、ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-17. AC Chambolle Musigny 2019 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	61年～71年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨と黒トリュフのパイ包み、 鴨腿肉のコンフィ、 ルブロションチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、イチジク、鉄分の香り。ワインはふくよかかつ艶やかでビロードのようにしなやかな果実味に広がりがあり、チャーミングな酸、洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	15,350 円(税込 16,885 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月19日。収量は25 hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2019 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	58年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛のタルタルステーキ、 鴨の黒オリーブココット焼き、 鹿のロティグランヴヌールソース
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グロゼイユ、フランボワーズのジャム、バラの花弁、オランジェットの香り。ワインはスマートかつジューシーで上品なストラクチャーがあり、コクのある艶やかな果実味と洗練されたミネラル、繊細なタンニンとのバランスが完璧！
希望小売価格	16,700 円(税込 18,370 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月20日。収量は25 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-48. AC Morey Saint Denis 2019 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	クヴェヴリ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーとセップ茸のフリカッセ、 骨付き仔羊の香草焼き、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、ジュニパーベリー、メントール、シャンピニオン、フュメ、赤味噌の香り。ワインは艶やかかつジューシーで、ビロードのようにしなやかな果実味とチャーミングな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	15,350 円(税込 16,885 円)
ちなみに！	収穫日は2019年9月17日。収量は30hL/ha！畑は1er Cruレ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性と気品があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！2019年はレ・モン・リュイザンに迫る高品質なワインに仕上がっている！前年同様に、ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-23. AC Morey Saint Denis 2019 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）		41.-38. VdF La Chassornade 2019 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	ピノノワール	品種	アリゴテ
樹齢	74年平均	樹齢	49年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで14日間	一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月＋α
熟成	卵型セメントタンク4hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	モリーユ茸のクリーム煮、 ペルドリのロティジロール茸添え、 エポワスチーズ	マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 海老のカクテル、 ジャンボンペルシエ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、青竹、シャンピニオン、赤味噌の香り。ワインは艶やかかつエレガントで、旨味の凝縮した官能的な果実味にチャーミングな酸、洗練されたミネラル、ほんのりビターで繊細なタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	レモン、ベルガモット、ゼスト、シトラス、フェンネル、白い花の香り。泡立ちは繊細かつ爽やかな清涼感とキレがあり、透明感のあるまったりとしたエキスにグレープフルーツのような柑橘系の心地よい苦みが溶け込む！
希望小売価格	17,000 円(税込 18,700 円）	希望小売価格	5,350 円(税込 5,885 円）
ちなみに！	収穫日は2019年9月18日。収量は30 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）	ちなみに！	収穫日は2019年9月14日。収量は35hL/ha！コルクの上に王冠を付けたペティアンボトルでリリース！残糖は2 g/L以下！ガス圧は5.2気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-35. VdF Chardonnay 2019 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	33年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで8ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	マッシュルームのサラダ、 キッシュロレーヌ、 サーモンのポワレディルソース
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	レモン、ポメロー、リンゴ、レーズン、ヨーグルトの香り。ワインはピュアでみずみずしく、透明感のあるエキスにダシのような優しい旨味とレモンのようなじわっと染み入る柑橘系の酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は25hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

41.-37. VdF Feel Good 2019 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	53年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	卵型セメントタンク4hLで11ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	白子のマリネ、 若鶏のベニエマスタード風味、 ボーフォールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	カリン、ドライパイナップル、干し草、干し芋、ヨーグルト、みりんの香り。ワインは複雑かつみりんや日本酒を彷彿させる芳醇でふくよかな旨味があり、後から強かな酸と緻密で繊細なミネラルがじわっと口の中を満たす！
希望小売価格	6,000円（税込6,600円）
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は20hL/ha！サヴァニャンは2回収穫し、この卵型セメントタンクのサヴァニャンは2回目の収穫！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

41.-34. VdF Skin Contact Feel Good 2019 スキン・コンタクト フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	53年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで14ヶ月
マリアージュ （生産者）	砂肝のサラダ、 海老の春巻き、 カナールラケ（北京ダック）
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	オレンジ、アプリコット、ビワ、カモミーユ、ハチミツの香り。ワインはフルーティーかつ程よくスパイシーで、チャーミングなエキスにオレンジジティーのような華やかなフレーバーがあり、鉱物的なミネラル、紅茶のようなキメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は20hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

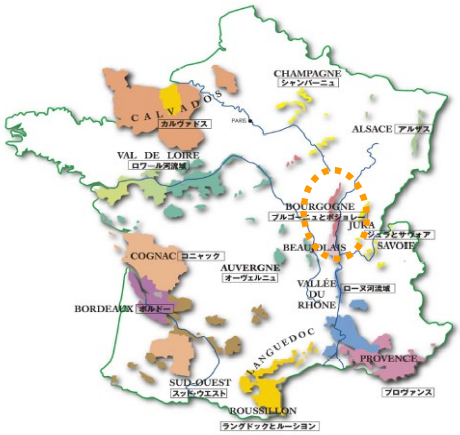
41.-50. VdF Feel Good Qvevris 2019 フィール・グッド クヴェヴリ（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	53年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アンフォラ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ズッキーニのベニエ、 アサリの白ワイン蒸し、 ヒラメのポワレ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	レモン、スターフルーツ、キンカン、ジンジャー、メントール、シャンピニオン、フュメの香り。ワインはピュアかつ構成がしっかりとしていて深みがあり、透明感のあるダシのような旨味エキスに強かな酸、鉱物的なミネラルが優しく溶け込む！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は20hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したアンフォラを使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2019 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ
樹齢	38年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで14ヶ月
マリアージュ （生産者）	白桃とブラータのカプレーゼ、 豚バラ肉の煮込みクミン風味、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	オレンジ、パパイヤ、パッションフルーツ、キンカン、キンモクセイの香り。ワインは、フルーティーで鼻を抜けるトロピカルフルーツの華やかな香りが心地よく、完熟オレンジのような凝縮したエキスを紅茶のようなキメの細かいタンニンが上品に引き締める！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月13日、収量は20 hL/ha！買いブドウはコーロ・デュ・ローヌのフレッドの友人から！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

41.-36. VdF Pinot Noir 2019 ピノ・ノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	33年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	卵型セメントタンク7hLで11ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 カエル腿肉のムニエル、 ラクレット
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、赤いバラ、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつジューシーで明るく、ダシのような優しくみずみずしい果実味にチャーミングな酸、鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は25hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用！（前年は古樽100%）

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.August-2021」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



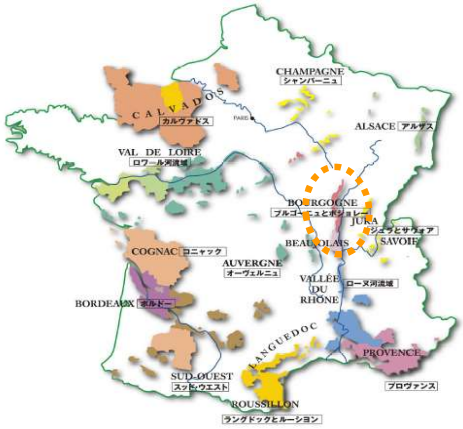
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-44. VdF Version Sud 2018 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	グルナッシュ35%、カリニャン35%、 クノワーズ8%、アラモン8%、 サンソー7%、ウイヤード7%
樹齢	グルナッシュは50年平均、 その他の品種は100年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質、 小石混じりの沖積土
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日～28日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフとフォアグラのパイ包み， ルブロションチーズ
マリアージュ （日本向け）	仔羊とカブの煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、ドライプルーン、黒オリーブ、甘草、黒糖、漢方薬の香り。ワインは上品かつまろやかで染み入るように滑らかな果実の凝縮味があり、後からスパイシーなミネラルと酸、キメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日はヴァントゥーが9月3日、ジゴンダスが9月5日。収量は30 hL/ha。ラ・シラー・ド・タレスに代わる新たなローヌのテロワールにたどり着いたのが、このヴェルション・スッド！樹齢100年を超える土着品種のポテンシャルを最大限に引き出すことをコンセプトにつくられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.February-2021」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

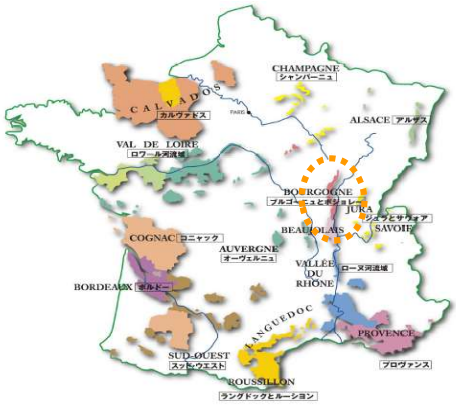
生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-44. VdF Version Sud 2019 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	グルナッシュ35%、カリニャン35%、 クノワーズ8%、アラモン8%、 サンソー7%、ウイヤード7%
樹齢	グルナッシュは51年平均、 その他の品種は100年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質、 小石混じりの沖積土
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	17hLの卵型セメントタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのブルゴーニュ風、 カエル腿肉のソテー、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、ザクロ、パッションフルーツ、ハイビスカスティーの香り。ワインはふくよかかつジューシーで、みずみずしい果実味にボリュームがあり、透明感のある芳醇なエキスに滋味深く洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日はヴァントゥー、ジゴンダス共に9月13日。収量は30 hL/ha。ラ・シラー・ド・タレスに代わる新たなローヌのテロワールにたどり着いたのが、このヴェルション・スッド！樹齢100年を超える土着品種のポテンシャルを最大限に引き出すことをコンセプトにつくられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-35. VdF Chardonnay 2018 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	32年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹のクリームコロッケ、 タラのムニエルレモンバターソース、 トムドサヴォワチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	洋ナシ、黄桃、アプリコット、ニワトコの花、フェンネル、フュメ、杉の香り。ワインはダシのようにピュアで、まったりと上品なエキスに繊細なミネラルが溶け込み、アフターにつれて伸びのある線の細い酸がじわっとせり上がる！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は豊作で50hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.25 ha。新樽を使わず4年樽を使用！

41.-37. VdF Feel Good 2018 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	52年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で9ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブーダンブラン、 手長エビのエチュベ、 牛タンの炭火焼
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パッションフルーツ、洋ナシ、パイナップル、シトラス、ミョウガ、フレッシュバター、ブリオッシュの香り。ワインはピュアでダシのように澄んだ旨味エキスが詰まっていて、後からヴィヴィッドで骨太な酸がじわっとせり上がる！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で40hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.34 ha。新樽を使わず3年樽を使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとワインのコラボレーションをしている友人ガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

NEW 41.-. VdF Feel Good Qvevris 2018 フィール・グッド クヴェヴリ（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	52年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	アンフォラ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	オマールのグリエオレンジソース、 ホロホロ鳥とドライアプリコットのココット、 熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2020年～2029年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	マンゴー、パパイヤ、焼きパイナップル、金木犀、フュメ、醤油の香り。ワインはピュアかつフルーティーで横に広がるストラクチャーがあり、塩気のある凝縮した旨味エキスを洗練されたミネラルと重心の低い強かな酸がきれいに支える！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で40hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したアンフォラを使用！買いブドウの畑面積は0.34 ha。ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとワインのコラボレーションをしている友人ガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-34. VdF Skin Contact Feel Good 2018 スキン・コンタクト フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	52年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ （生産者）	パプリカのファルシ、 合鴨ロースのスモーク、 ポンレヴェックチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	マンゴー、熟れた柿、ドライアプリコット、金木犀、ハチミツ、蜜蝋、お香の香り。ワインはフルーティではっきりとしたストラクチャーがあり、トロピカルフルーツのような芳醇なエキスに紅茶のような上品な渋味のあるタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で40hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！買いブドウの畑面積は0.34 ha。ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとワインのコラボレーションをしている友人ガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2018 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ、アリゴテ
樹齢	37年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ （生産者）	桃とモッツアレラのカプレーゼ、 フォアグラのクレームブリュレ、 オレンジのパンナコッタ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	熟したオレンジ、ネクタリン、キンカン、アカシア、金木犀の香り。ワインはフルーティーかつ桃のフレーバーが華やかで、はっきりとしたストラクチャーがあり、白桃のような白い果実のエキスに収斂味のある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	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は8月26日、アリゴテは9月1日。収量は水不足により20 hL/ha！買いブドウはコーロ・デュ・ローヌのフレッドの友人から！今回自社畑のアリゴテが豊作だったので30%加えられている！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

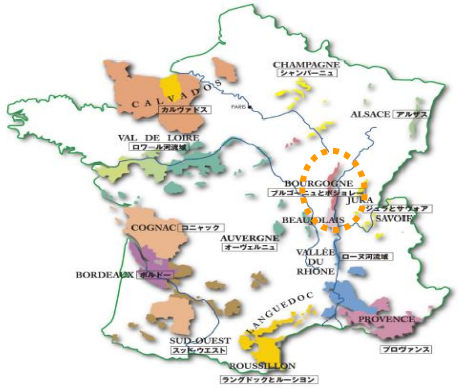
41.-36. VdF Pinot Noir 2018 ピノ・ノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	32年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	古樽で7ヶ月、 ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 ハムのステーキ、 ブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、ユーカリの香り。ワインはピュアかつチャーミングで明るく、みずみずしく透明感のある優しいエキスに滋味深いミネラルが上品に溶け込み、余韻に心地よい苦みが残る！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は8月31日と前年よりも1週間早い！収量は豊作で50 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.25 ha。新樽を使わず4年樽を使用！

NEW 41.-. VdF Poulsard 2018 プールサール（赤）	
品種	プールサール
樹齢	40年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 鴨のローストオレンジソース、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、アセロラ、ザクロ、ネクタリン、シャクヤク、白いバラ、メントールの香り。ワインは豊潤かつふくよかで果実味が明るく、艶のあるピュアでジューシーなエキスに滋味深いミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,500円（税込7,150円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で50 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！プールサールは梗に青さが出るということでジュラでは除梗されるのが一般的だが、フレッドはブドウの熟しを最大限に待ってから収穫し、マセラシオンはドメーヌの仕込みのように全房にチャレンジした！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽を使わず4年樽を使用！

NEW 41.-. VdF Poulsard Qvevris 2018 プールサール クヴェヴリ（赤）	
品種	プールサール
樹齢	40年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	アンフォラ10hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグロのステーキ、 リードヴォーのムニエル、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、アセロラ、ザクロ、グミ、フェンネル、ボンボン、鉱石の香り。ワインは明るくチャーミングかつ塩気のあるジューシーな果実味が限りなくクリスタルで透明感があり、繊細な酸と鉱物的なミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は豊作で50 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したアンフォラを使用！プールサールは梗に青さが出るということでジュラでは除梗されるのが一般的だが、フレッドはブドウの熟しを最大限に待ってから収穫し、マセラシオンはドメーヌの仕込みのように全房にチャレンジした！買いブドウの畑面積は0.30 ha。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.October-2020」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2018 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	58年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	卵型セメントタンク17hLで11ヶ月 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	ヒラメのムニエル、 鶏肉とレモンのタジン
マリアージュ（日本向け）	チコリとロックフォールチーズのサラダ
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	白桃、梨のコンポート、アカシア、ヘーゼルナッツ、モミの木、ウエハース、ピート、火打石の香り。ワインはピュアかつスパイシーでボリュームがあり、透明感のあるまったりとしたエキスにほんのりビターで滋味深いミネラル、繊細で強かな酸が溶け込みそのまま余韻に続く！
希望小売価格	5,850 円(税込 6,435 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月9日、11日。収量は45hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ピュアな味わいを引き出すため樽は使用せず卵型セメントタンクを使用！（前年は新樽20%、古樽80%を使用）

NEW 41.-45. AC Bourgogne Blanc 2018 Bigotes Qvevris ブルゴーニュ ビゴット クヴェヴリ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	58年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で11ヶ月
熟成	クヴェヴリ14hLで11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	七面鳥の丸焼き、 ペルドリと白ブドウのココット煮
マリアージュ（日本向け）	アスパラと生ハムのミモレットかけ
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	パッションフルーツ、パパイヤ、アカシア、カシューナッツ、ホワイトチョコレートの香り。ワインはフルーティーで上品なストラクチャーがあり、深みのある芳醇なエキスに塩気のある凝縮した旨味が溶け込み、鉱物的でチョーキーなミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	6,700 円(税込 7,370 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月9日、11日。収量は45 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！（前年は新樽20%、古樽80%を使用）

41.-5. AC Beaune Blanc 2018 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	36年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	マトウダイのポワレ、 クロタンンドシャビニョルチーズ
マリアージュ（日本向け）	イカの詰め物 サフランソース
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	熟したバナナ、洋ナシ、シトラス、アカシア、クレームブリュレ、ハチミツ、バニラの香り。ワインはピュアスマートかつ上品な透明感がありダシのように澄んだ旨味が詰まっていて、後からじわっと広がる骨太な酸が支える！
希望小売価格	9,000 円(税込 9,900 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月4日。ブドウの収量は35 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20：80）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2018 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	45年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフ入りオムレツ、 カワカマスのクネルリヨン風
マリアージュ （日本向け）	海老とトウモロコシのかき揚げ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、パッションフルーツ、フェンネル、アニス、檜、火打石の香り。ワインは豊潤かつフルーティーで、まったりとした透明感のある旨味エキスに洗練されたミネラルと重心の低い酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	13,850 円(税込 15,235 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月8日。ブドウの収量は35hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-27. AC Puligny Montrachet 2018 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	あん肝のテリーヌ 豚肉とキャベツのラビオリ
マリアージュ （日本向け）	鯖のグリルとジャガイモの冷菜
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄リンゴ、カリン、梨のコンポート、らっきょう、アカシア、水飴、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつ静謐でダシのように澄んだ旨味エキスに透明感があり、後から強かな酸がじわっとせり上がる！
希望小売価格	20,850 円(税込 22,935 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月3日。ブドウの収量は35hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneからわずかに5m、レ・フォラティエールから50 mしか離れていない！税関の指導により、シャン・カネ　クロ・ド・ラ・ガレンヌと分けたため1樽分のブドウしか買えていない！買いブドウの畑面積は0.05 ha。樽は一切使用せず2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-41. AC Puligny Montrachet 2018 1er Cru Champs Canet "Clos de la Garenne" ピュリニー・モンラッシェ 1級シャン・カネ　クロ・ド・ラ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーのムニエル、 ホロホロ鳥のロティ
マリアージュ （日本向け）	スズキの香草グリル
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、クエッチ、パイナップル、梨のコンポート、カモミーユ、スイカズラ、ミョウガ、蜜蝋の香り。ワインはピュアかつ上品でチョーキーなミネラルと透明感のあるエキスにメリハリがあり、後から強かな酸がじわっとせり上げる！
希望小売価格	20,850 円(税込 22,935 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月7日。ブドウの収量は40hL/ha！レ・フォラティエールと所有者は同じで、税関の指導により、レ・ガレンヌと分けたため1樽分のブドウしか買えていない！買いブドウの畑面積は0.05 ha。樽は一切使用せず2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-22. AC Puligny Montrachet 2018 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	78年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	ヒラメのポシェ、 ブレス産若鶏のシュープレームソース
マリアージュ （日本向け）	ホタテとズッキーニのリゾット
ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	オレンジ、洋ナシ、黄桃、熟したバナナ、シトラス、アニス、ハチミツ、杉の木の香り。ワインはリッチかつ優雅でネクターのような濃厚な果実のエキスにはっきりとしたストラクチャーがあり、線が細く伸びのある酸、鉱物的でキレのあるミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	33,350 円(税込 36,685 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月3日。ブドウの収量は35 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！買いブドウの畑面積は0.14 ha。樽は一切使用せず2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2018 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	60～90年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	伊勢海老のアスピック、 スズキのパイ包み焼き
マリアージュ （日本向け）	太刀魚のソテー レモンケッパーソース
ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、グレープフルーツのコンポート、アカシア、杉の木の香り。ワインはピュアかつ凝縮したエキスが限りなく上品でフィネスがあり、塩気のあるダシのような旨味、線の細い酸、キメの細かくチョーキーなミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	15,000 円(税込 16,500 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月6日。ブドウの収量は35hL/ha！区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20：80）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2018 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	49年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	卵型セメントタンク17hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジャンボンペルシエ、 鶏肉のコルドンブルー風
マリアージュ （日本向け）	イワシとベーコンのパン粉焼き
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、パッションフルーツ、シャクヤク、昆布の香り。ワインはしなやかかつジューシーで、みずみずしい果実味にダシのように染み入るような旨味、ほんのりビターで滋味深いミネラル、繊細なタンニンがきれいに融合する！
希望小売価格	5,850 円(税込 6,435 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月4日、6日。収量は40 hL/ha！ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haの買いブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある1haの買いブドウのアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ピュアな味わいを引き出すため樽は使用せず卵型セメントタンクを使用！（前年は新樽15%、古樽85%を使用）

NEW 41.-46. AC Bourgogne Rouge 2018 Bedeau Qvevris ブルゴーニュ ブドー クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	49年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	クヴェヴリ14hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 アンドゥイエットのグリル
マリアージュ （日本向け）	牡蠣のブルゴーニュ風
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グリオット、チェリーのコンポート、バラの花弁、シソ、フュメ、なめし革の香り。ワインはみずみずしくしなやかで旨味のある果実味が染み入るように優しく、後から鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がじわっボディーを引き締める！
希望小売価格	6,700 円(税込 7,370 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月4日、6日。収量は40 hL/ha！2ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haの買いブドウとニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある1haの買いブドウのアッサンブラージュ！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！（前年は新樽15%、古樽85%を使用）

NEW 41.-47. AC Mercurey Rouge Les Vignes Blanches 2018 メルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	60年平均
土壌	石灰石混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 キジのロースト
マリアージュ （日本向け）	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、バラの花弁、オランジェット、タバコの葉の香り。ワインはスマートで滑らかなコクがあり、凝縮した果実味にキュートな酸、洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700 円(税込 7,370 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月1日。収量は40hL/ha！レ・ヴィーニュ・ブランシュは南向きの斜面に位置し、区画名の通り畑は白い石灰石で覆われている！メルキュレイはフレッドの妻ロールの出身村！畑面積は0.20 ha。新樽は一切使用せず2～4年樽を使用！

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2018 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	58年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で28日間
熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパイ包み焼き、 黒トリュフ入りブリーチーズ
マリアージュ （日本向け）	仔羊のロティ
ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、バラ、シャクヤク、バジル、プラリネの香り。ワインは艶やかかつしなやかで芳醇な果実味が限りなくジューシーで、洗練されたミネラルとキメの細かく繊細なタンニンと一緒に口の中で上品に溶け合う！
希望小売価格	13,700 円(税込 15,070 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月2日。収量は35 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20：80）

41.-43. AC Gevrey Chambertin 2018 Les Genevrières ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	41年平均
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウナギのマトロート、 鶏胸肉の山椒焼き
マリアージュ （日本向け）	カツオとトマトのカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、フランボワーズ、シャクヤク、バラの花弁、ピート、タバコの葉の香り。ワインはみずみずしくスレンダーで、繊細な酸、滋味豊かなミネラル、ほんのりビターなタンニンがダシのようなピュアな果実味に溶け込み複雑に合い舞う！
希望小売価格	14,000 円(税込 15,400 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月4日。収量は40 hL/ha！キュヴェ名のLes GenevrièresはReniardの昔の名前で、現在は地図上ではレニアールに統合されているが、例外的に昔から畑を持っている所有者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールの名を明記できるそうだ！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

NEW 41.-49. AC Gevrey Chambertin 2018 Les Genevrières Qvevris ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	41年平均
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロールのソテー、 ウズラのブドウの葉包み焼き
マリアージュ （日本向け）	マグロのステーキ タプナードソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、バジル、ハイビスカスティー、蜜蝋、鉱石の香り。ワインは艶やかかつチャーミングで、みずみずしく染み入るような優しい果実味に滋味深く鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む。
希望小売価格	15,500 円(税込 17,050 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月4日。収量は40 hL/ha！キュヴェ名のLes GenevrièresはReniardの昔の名前で、現在は地図上ではレニアールに統合されているが、例外的に昔から畑を持っている所有者は今でも昔のレ・ジュヌヴリエールの名を明記できるそうだ！買いブドウの畑面積は0.22 ha。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！（前年は新樽30%、古樽70%を使用）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-17. AC Chambolle Musigny 2018 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	60年～70年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ（生産者）	ウサギとフォアグラのバロティーヌ、 ホロホロ鳥のロースト
マリアージュ（日本向け）	鴨ロースとイチジクのサラダ
ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度：15℃
テイスティングコメント	グロゼイユ、ザクロ、バラの花弁、ラベンダー、モミの木、お香の香り。ワインはピュアかつ艶やかで、みずみずしく染み入るような果実味にチャーミングな酸、洗練されたミネラル、キメの細かい繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	14,700 円(税込 16,170 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月7日。収量は35 hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！買いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2018 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	57年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で28日間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ（生産者）	黒ラッパ茸のソテー、 ベキャスのロティ サルミソース
マリアージュ（日本向け）	牛タンの赤ワイン煮
ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度：17℃
テイスティングコメント	ダークチェリー、ミュール、バラの花弁、スミレ、ブラウンカルダモン、プラリネの香り。ワインは芳醇かつしなやかでコクのある果実味が柔らかくストラクチャーがあり、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、繊細なタンニンが優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	15,350 円(税込 16,885 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月7日。収量は35 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

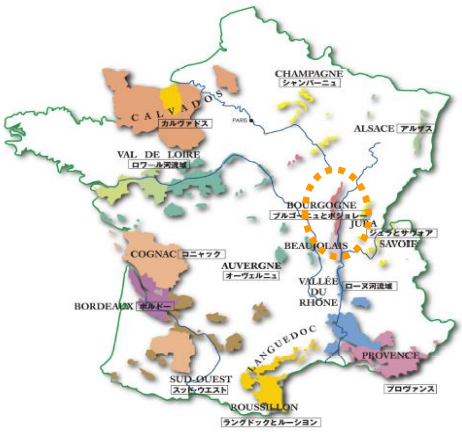
NEW 41.-48. AC Morey Saint Denis 2018 Les Champs de la Vigne Qvevris モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ クヴェヴリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	クヴェヴリ10hLで12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ（生産者）	リードヴォーとキノコのフリカッセ、 ペルドリとブドウのココット蒸し焼き
マリアージュ（日本向け）	豚ロースの紅茶煮
ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度：15℃
テイスティングコメント	フランボワーズ、グロゼイユ、グリオット、シャクヤク、アーモンド、シャンピニョンの香り。ワインはしなやかかつ官能的で、果実味が染み入るように優しく、ダシのようにピュアな旨味に洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	14,700 円(税込 16,170 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月3日。収量は40 hL/ha！畑は1er Cruレ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！買いブドウの畑面積は0.40ha。ミネラルを最大限に引き出すために発酵熟成はジョージアから特注したクヴェヴリを使用！（前年は新樽30%、古樽70%を使用）

41.-23. AC Morey Saint Denis 2018 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	73年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ（生産者）	鴨のロースト フランボワーズソース、 エポワスチーズ
マリアージュ（日本向け）	牛肉ハラミ肉のステーキ
ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度：15℃
テイスティングコメント	グロゼイユ、フランボワーズ、バラ、シャクヤク、クローブ、青竹の香り。ワインは女性的かつエレガントで官能的な果実味があり、染み入るようなピュアな旨味エキスに、繊細な酸、洗練されたミネラル、緻密で優しいミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	15,850 円(税込 17,435 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月3日。収量は40 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！買いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は一切使用せず2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）

41.-38. VdF La Chassornade 2018 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
樹齢	48年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで3ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で14ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ（生産者）	白身魚とウイキョウのカルパッチョ、 オニオンフライ
マリアージュ（日本向け）	ルバーブのタルト
ワインの飲み頃	2020年～2025年 供出温度：7℃
テイスティングコメント	ライム、ベルガモット、シトラス、ニワトコの花、フェンネル、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはみずみずしく透明感のある爽やかなエキスに溶け込む泡立ちがまったりと滑らかで、アフターに広がる線の細い酸と滋味豊かなミネラルが心地よい！
希望小売価格	5,200 円(税込 5,720 円)
ちなみに！	収穫日は2018年9月1日。収量は45hL/ha！コルクの上に王冠を付けたペティアンボトルでリリース！残糖は2 g/L以下！ガス圧は5気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。買いブドウの畑面積は0.35 ha。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.January-2020」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

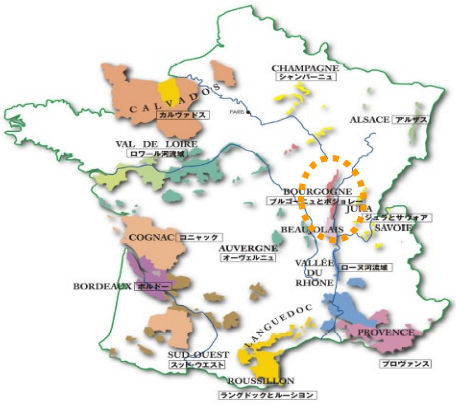
生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-44. VdF Version Sud 2018 ヴェルシオン・スッド（赤）	
品種	グルナッシュ35%、カリニャン35%、 クノワーズ8%、アラモン8%、 サンソー7%、ウイヤード7%
樹齢	グルナッシュは50年平均、 その他の品種は100年以上
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質、 小石混じりの沖積土
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日～28日間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフとフォアグラのパイ包み， ルブロションチーズ
マリアージュ （日本向け）	仔羊とカブの煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、ドライプルーン、黒オリーブ、甘草、黒糖、漢方薬の香り。ワインは上品かつまろやかで染み入るように滑らかな果実の凝縮味があり、後からスパイシーなミネラルと酸、キメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日はヴァントゥーが9月3日、ジゴンダスが9月5日。収量は30 hL/ha。ラ・シラー・ド・タレスに代わる新たなローヌのテロワールにたどり着いたのが、このヴェルション・スッド！樹齢100年を超える土着品種のポテンシャルを最大限に引き出すことをコンセプトにつくられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.May-2019」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2017 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	57年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3～4ヶ月
熟成	新樽、古樽で12ヶ月((10 hLの大樽含む) ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹とアボガドのチコリカップサラダ、 海老とホタテのマリネ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉のレモン煮
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄桃のコンポート、アニス、ミモザ、杉の木、ハーブの香り。ワインはフルーティーで甘みにも似た芳醇でふくよかな旨味エキスがあり、後から繊細なミネラルと強かな酸がじわっと口の中に広がる！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月7日。収量は38 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽（10 hLの大樽含む）を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-26. AC Rully Blanc 2017 1er Cru En Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	44年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ツブ貝のアイオリソース、 スズキのポワレ
マリアージュ （日本向け）	シェーヴルチーズとチコリのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、カリン、ニワトコの花、フェンネル、ミョウガ、ハチミツ、パネトーネの香り。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスに勢いと締まりがあり、ダシのように澄んだミネラルの旨味にシャープな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月9日。ブドウの収量は35 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は15%、残りの85%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-5. AC Beaune Blanc 2017 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	35年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラのグリル、 アワビのステーキ肝ソース
マリアージュ （日本向け）	豚ロース肉のソテー 蜂蜜ジンジャーソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、アプリコット、シトラス、白い花、アニスの香り。ワインはピュアかつスマートで緊張感のあるストラクチャーがあり、透明感のある旨味の詰まったエキスを洗練されたミネラルと骨太な酸がきれいに押し上げる！
希望小売価格	9,000円（税込9,900円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月10日。ブドウの収量は30 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2017 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	44年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のシャンパーニュ風、 オマール海老のグリル
マリアージュ （日本向け）	サーモンのムニエル バジルソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したグレープフルーツ、白桃、ミカンのコンポート、ニワトコの花、フェンネル、檜の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスにフィネスがあり、ダシのように澄んだ旨味とクリスタルなミネラル、重心の低い酸が絶妙なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	13,850円（税込15,235円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月12日。ブドウの収量は35hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年と同比率）

41.-27. AC Puligny Montrachet 2017 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	あん肝のテリーヌ、 鯛とアサリの紙包み焼き
マリアージュ （日本向け）	カジキマグロのグリル
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄リンゴ、梨のコンポート、クエッチ、シトラス、白い花、キャラメルの香り。ワインは限りなくピュアで透明感のあるエキスにフィネスがあり、ダシのように澄んだ優しい旨味、上品な酸、緻密なミネラルのバランスがパーフェクト！
希望小売価格	17,200円（税込18,920円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月3日。ブドウの収量は42 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneからわずかに5m、レ・フォラティエールから50 mしか離れていない！税関の指導により、シャン・カネ　クロ・ド・ラ・ガレンヌと分けたため1樽分のブドウしか買えていない！買いブドウの畑面積は0.05 ha。新樽100%！（例年同様）

41.-41. AC Puligny Montrachet 2017 1er Cru Champs Canet "Clos de la Garenne" ピュリニー・モンラッシェ 1級シャン・カネ　クロ・ド・ラ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテの稚貝のワイン蒸し、 リードヴォーのムニエル
マリアージュ （日本向け）	甘鯛の鱗焼き
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、マンゴスチン、西洋菩提樹、ソーダ－水、アロエの香り。ワインは限りなくピュアで透明感のあるエキスにフィネスがあり、ダシのように澄んだミネラルの旨味を上品で強かな酸が余韻に連れてじわっとせり上げる！
希望小売価格	17,200円（税込18,920円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月5日。ブドウの収量は42 hL/ha！レ・フォラティエールと所有者は同じで、税関の指導により、レ・ガレンヌと分けたため1樽分のブドウしか買えていない！買いブドウの畑面積は0.05 ha。樽100%！（前年同様）

41.-9. AC Batard Montrachet 2017 Grand Cru バタール・モンラッシェ グラン・クリュ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	51年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	アナゴのメダイヨン サフラン仕立て、 鮑のステーキ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とモリーユ茸の軽いクリーム煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄桃、干し杏、アカシア、ミモザ、カシューナッツ、ヨードの香り。ワインは非常にふくよかで、濃密。力強くも奥深くさとフィネスを兼ね備えた、グラン・クリュのスケール！ヴィヴィットな酸と旨味エキス、細かく詰まった鉱物のニュアンスがフィニッシュに長く残る！
希望小売価格	73,350円（税込80,685円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月10日。ブドウの収量は32hL/ha！今回が最後のリリース！フレッド曰く、バタール・モンラッシェ級になるとブドウの出どころや情報は所有者との契約で一切明かせないそうだ！収穫はせずジュースを1樽分購入しドメーヌで醸造・熟成を行っている！買いブドウの畑面積は0.07 ha。新樽100%！(前年同様)

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2017 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	59～89年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のゼリー寄せ、 カサゴのポワレ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣と蕪のコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、グレープフルーツのコンポート、アカシア、若いアーモンドの香り。ワインはピュアかつヴィヴィットで透明感のあるエキスにフィネスがあり、ダシのように澄んだ旨味を洗練されたミネラルとシャープな酸が締める！
希望小売価格	14,700円（税込16,170円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月5日。ブドウの収量は32hL/ha！区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2017 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	48年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 牛肉と野菜のブロシェット
マリアージュ （日本向け）	豚バラ肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、バラ、シャクヤク、ラベンダー、バジル、鉱石の香り。ワインは艶やかかつミネラリーでストラクチャーがあり、みずみずしくピュアな果実味を鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが締める！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月6日。収量は40 hL/ha！2017年はピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haの買いブドウに加え、新たにニュイ・サン・ジョル・ジュ・クロ・デ・コルヴェの国道を挟んで対面にある1haの買いブドウが加わっている！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味があり、教会の近くにある畑とワイン名を関連付けている。新樽は15%、残りの85%は2～3年樽！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2017 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	57年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリのロティ ベーコン巻き、 マロワールチーズ
マリアージュ （日本向け）	赤ワイン仕立てのポーチドエッグ
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、グリオット、バラ、シャクヤク、プラリネ、ローズマリーの香り。ワインは艶やかかつ果実味がチャーミングで、ダシのように染み入る優しい旨味を繊細なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく締める！
希望小売価格	13,700円（税込15,070円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月9日。収量は36 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は20%、残りの80%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25：75）

41.-43. AC Gevrey Chambertin 2017 Les Genevrières ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	40年平均
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	蛙モモ肉のソテープロヴァンス風、 鴨ムネ肉のロースト
マリアージュ （日本向け）	牛肉と筍のソテー 山椒風味
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、レッドチェリー、パッションフルーツ、シャクヤク、スミレ、ラベンダー、アーモンドの香り。ワインは明るくチャーミングで、ダシのようにピュアな果実の旨味を鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが締める！
希望小売価格	14,000円（税込15,400円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は37 hL/ha！「男性的なワイン」というジュヴレ・シャンベルタンのイメージを覆すエレガントさを兼ね備えている！買いブドウは2005年仕込んだジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュスティスと同じ所有者から！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！

41.-17. AC Chambolle Musigny 2017 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	59年～69年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで35日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブレス鶏とフォアグラのガランティーヌ、 ペルドリのロティ キノコソース
マリアージュ （日本向け）	鴨とリンゴのロースト
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、バラ、シャクヤク、バジル、ハイビスカスティーの香り。ワインはピュアかつ明るくジューシーで艶やかな果実味にフィネスがあり、洗練されたミネラルと繊細で上品なタンニンとのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	14,700円（税込16,170円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は40 hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！買いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2017 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	57年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで35日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔羊とフォアグラのパイ包み、 シャトー・ブリアンのグリル トリュフソース
マリアージュ （日本向け）	仔羊と春野菜のトマト煮
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、バラ、スミレ、タイム、オランジェット、モミの木の香り。ワインは芳醇かつ艶のある上品な果実味にフィネスがあり、チャーミングな酸と洗練されたミネラル、繊細なタンニンとのバランスがパーフェクト！
希望小売価格	15,000円（税込16,500円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月11日。収量は35 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25：75）

41.-42. AC Morey Saint Denis 2017 Les Champs de la Vigne モレ・サン・ドニ レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフとフォアグラのパイ包み、 鴨のロースト フランボワーズソース
マリアージュ （日本向け）	鶏肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	フランボワーズのジャム、シャクヤク、ミュスク、オレンジピール、プラリネ、鉱石の香り。ワインは艶やかかつ官能的で、染み入るようにしなやかな果実味にダシのようにピュアな旨味と洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は40 hL/ha！畑は1er Cruレ・モン・リュイザンの国道を挟んで対面にあり、レ・モン・リュイザンに似た個性があることに惚れたフレッドが2017年から仕込みをスタート！買いブドウの畑面積は0.40ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-23. AC Morey Saint Denis 2017 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	72年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフのオムレツ、 牛フィレのステーキ
マリアージュ （日本向け）	牛肉とあわび茸のグリル バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2019年～2035年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、モロヘイヤ、青竹の香り。ワインは女性的かつ上品で明るく艶やかな果実味があり、染み入るようなにピュアな旨味エキスに洗練されたミネラル、緻密で優しいミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	15,700円（税込17,270円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は45 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！買いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年と同比率）

41.-38. VdF La Chassornade 2017 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
樹齢	46年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで45日間
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	トマトとクリームチーズのカナッペ、 生牡蠣のレモンジュレ添え
マリアージュ （日本向け）	小魚のフリット
ワインの 飲み頃	2019年～2025年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、ベルガモット、シトラス、西洋菩提樹、ソーダ－水の香り。ワインはみずみずしく透明感のあるタイトなエキスに締まりがあり、シャープな酸と滋味あふれるほんのりビターなミネラルを繊細な泡が優しく包み込む！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月7日。収量は48hL/ha！コルクの上に王冠を付けたペティアンボトルでリリース！残糖は2 g/L以下！ガス圧は5気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。買いブドウの畑面積は0.35 ha。

41.-35. VdF Chardonnay 2017 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	31年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ニジマスのアーモンド焼き、 サンネクテールチーズ
マリアージュ （日本向け）	ムール貝の白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	梨、リンゴ、白桃、シトラス、ニワトコの花、アニス、ハチミツの香り。ワインはピュアかつフルーティーで甘さにも似た透明感のある旨味が口に広がり、白い果実の優しいエキスに繊細な酸とミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月2日。収量は霜の被害により16hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.25 ha。新樽を使わず3年樽を使用！

41.-37. VdF Feel Good 2017 フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	51年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ロットのメダイヨン柑橘バターソース、 ブレス産鶏のヴェッシー包み
マリアージュ （日本向け）	コンテのグラタン
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、マンゴー、カリン、キャラメル、ヨーグルト、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、ストラクチャーのある旨味エキスが詰まっていて、塩辛く緻密なミネラルと重心の低い酸が骨格を支える！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は霜の被害により15hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.34 ha。新樽を使わず3年樽を使用！ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

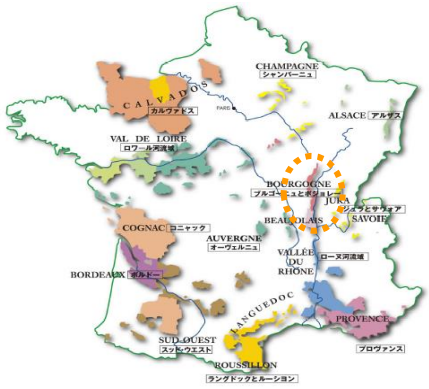
41.-34. VdF Skin Contact Feel Good 2017 スキン・コンタクト フィール・グッド（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	51年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 オマール海老のアメリケーヌソース
マリアージュ （日本向け）	北京ダック
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	マンゴー、パッションフルーツ、ドライアプリコット、柿のジャム、ハチミツ、ピーチティーの香り。ワインはフルーティかつ芳醇なエキスの凝縮味と上品なパンジェンシーがあり、ネクターのような旨味をキメの細かく繊細なタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は霜の被害により15 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！買いブドウの畑面積は0.34 ha。ワイン名はINAOの規定上サヴァニャンとは名乗れないためフレッドのFとガヌヴァのGの頭文字を取ってFeel Goodと名付けた！

41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2017 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ
樹齢	31年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧でCO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーとセップのパイ包み、 マンステールチーズ
マリアージュ （日本向け）	ツブ貝とマッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	熟したオレンジ、黄桃、カリン、キンカン、白いバラ、金木犀、アールグレイの香り。ワインは熟れた柑橘系のフレーバーが華やかかつフルーティーでストラクチャーがあり、透明感のある上品なエキスをキメの細かく繊細なタンニンがきれいに支える
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月5日。収量は夏の水不足により18 hL/ha！買いブドウはコーロ・デュ・ローヌのフレッドの友人から！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-36. VdF Pinot Noir 2017 ピノ・ノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	31年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 野鳩のロティ赤ワインソース
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、スミレ、オランジェット、タイム、お香、鉱石の香り。ワインはしなやかで柔らかく艶やかな果実味に照りと上品なコクがあり、染み入るような優しい旨味にキュートな酸、繊細なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2017年9月8日。収量は霜の被害により20 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！買いブドウの畑面積は0.25 ha。新樽を使わず3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.May-2017」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2016 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	56年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3～4ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	白アスパラのフランドル風、 手長海老のナージュ仕立て
マリアージュ （日本向け）	イサキとデコポンのマリネ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、黄桃のコンポート、ゼスト、ミモザ、火打石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるふくよかな旨味エキスがあり、洗練されたミネラルとやさしく強かな酸とのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月23日、24日。収量は20 hL/ha！霜の被害に遭ったHCBピュイ・ド・ショーが20%入っている！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽（10 hLの大樽を含む）を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20:80）

41.-26. AC Rully Blanc 2016 1er Cru En Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	43年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ローストチキン、 サントモールチーズ
マリアージュ （日本向け）	サーモンとアサリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、ニワトコの花、杉、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつ柔らかくスマートな落ち着きがあり、凝縮した上品な旨味エキスと緻密な酸とミネラルが見事なバランスで融合する！
希望小売価格	6,200円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は17 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25:75）

41.-5. AC Beaune Blanc 2016 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	34年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース、 ホロホロ鳥の栗詰めロースト
マリアージュ （日本向け）	イカのサフラン煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、みかんのコンポート、シトラス、レモンタルト、ハチミツ、黒豆、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐で滑らかな白い果実の旨味エキスがたっぷり詰まっていて、繊細なミネラルを優しく包み込む！
希望小売価格	9,000円（税込9,900円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月21日。ブドウの収量は20 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25:75）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2016 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	43年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	スズキのパイ包み焼き、 シャウルスチーズ
マリアージュ （日本向け）	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、黄リンゴ、スズラン、フェンネル、オレンジケーキの香り。ワインはふくよかかつ輪郭がはっきりとしていてあり、凝縮した旨味と滋味あふれるミネラル、骨格のある酸が一体となりそのまま余韻に続く！
希望小売価格	13,850円（税込15,235円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は31 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年と同比率）

41.-27. AC Puligny Montrachet 2016 1er Cru Champ Canet "Clos de la Garenne" ピュリニー・モンラッシェ 1級シャン・カネ　クロ・ド・ラ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	白アスパラとホタテのソテー、 アワビのステーキ肝ソース
マリアージュ （日本向け）	鰆のムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、リンゴ、西洋菩提樹、アロエ、カシューナッツ、杉、火打石の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスにフィネスがあり、ダシのような旨味の中に骨格のある酸と凝縮したミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	16,700円（税込18,370円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月22日。ブドウの収量は33 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！2016年から所有者の許可により正式にClos de la Garenneの区画をラベルに表記できるようになった！畑の所有者はレ・フォラティエールと同じで、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない！1樽分（畑面積0.07 ha分）のブドウしか買えない！前年同様に新樽100%！

41.-22. AC Puligny Montrachet 2016 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	76年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブランケットドヴォー、 オマール海老のアメリケーヌソース
マリアージュ （日本向け）	ウニのフラン
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	蜜入りリンゴ、パイナップル、アカシア、シトラス、レモンタルトの香り。ワインはふくよかで重心が低くしっかりとしたストラクチャーがあり、濃縮した旨味エキスを骨格のある酸と緻密なミネラルが支える！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月26日。ブドウの収量は16 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！買いブドウの畑面積は0.14 ha。前年同様に新樽100%！

41.-9. AC Batard Montrachet 2016 バタール・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏のモリーユ茸ファルシ、 仔牛のフリカッセ
マリアージュ （日本向け）	サザエのエスカルゴバター
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、マンゴー、黄桃、アカシア、ミモザ、カシューナッツ、レモンタルトの香り。ワインはふくよかかつ濃厚で重心が低く、深い奥行きとフィネスがあり、ネクターのような旨味エキスを骨格のある酸と骨太なミネラルが支える！
希望小売価格	73,350円（税込80,685円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月23日。前年のボンヌ・マールの代わりに仕込んだグラン・クリュ！フレッド曰く、バタール・モンラッシェ級になるとブドウの出どころや情報は所有者との契約で一切明かせないそうだ！収穫はせずジュースを1樽分購入しドメーヌで醸造・熟成を行っている！新樽100%！

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2016 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	46年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚のラルド、 テット・ド・ヴォー
マリアージュ （日本向け）	ポーチドエッグの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、シャクヤク、シソ、プラリネ、潮の香り。口当たりしなやかかつ果実味がジューシーで明るく旨味がきれいに溶け込んでいて、後から緻密なタンニンの収斂味が余韻をタイトに引き締める！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月27日。収量は25 hL/ha！2016年は霜の被害でブドーの収量が12 hL/haと少なかったので、フレッドの所有するアン・カラン・ラ・クロワ・ド・ベルナールのブドウとポマール近隣の買いブドウが加わっている！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haの買いブドウの畑がある。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽！（前年と同比率）

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2016 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	56年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラのブドウの葉包み焼き、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	鰯のベーコン巻き トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、クランベリー、バラ、ローズマリーの香り。ワインはピュアかつチャーミングで果実味に照りがあり、しなやかで染み入る旨味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	13,700円（税込15,070円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月23日。収量は30 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は25%、残りの75%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-17. AC Chambolle Musigny 2016 Les Herbues シャンボール・ミュジニー レ・ゼルビュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	58年～68年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで23日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのポワレ、 ベキャスのロティサルミソース
マリアージュ （日本向け）	鴨のコンフィ
ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、イチゴジャム、スターフルーツ、シャクヤク、ミュスクの香り。ワインは芳醇で果実味にコクと艶やかさがあり、柔らかくジューシーな旨味を繊細でほんのりビターなタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	14,350円（税込15,785円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月28日。収量は34 hL/ha！区画はレ・ゼルビュ！2016年から所有者の許可により正式に畑名をラベル表記できるようになった！買いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年と同比率）**※これまでの区画名に誤りがありました。当初からレ・ゼルビュになります。申し訳ございません**

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2016 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	56年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ （日本向け）	牛フィレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ミュール、プルーン、イチジクのジャム、スミレ、タイム、カカオ、タバコの葉の香り。ワインはしなやかかつ男性的で、濃厚な果実の凝縮味が繊細な酸、骨格を支える緻密なタンニンと共に口の中で上品に溶け合う！
希望小売価格	15,000円（税込16,500円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月30日。収量は20 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は75%、残りの25%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）

41.-23. AC Morey Saint Denis 2016 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	71年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥とトリュフのガランティーヌ、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とジャガイモの黒オリーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、オレンジピール、ゼスト、キンカン、シャクヤク、ラベンダー、青竹の香り。ワインは上品かつ艶やかでフィネスがあり、柔らかく染み入るような旨味と繊細でキメの細かいタンニンのバランスが絶妙！
希望小売価格	15,700円（税込17,270円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月29日。収量は40 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！買いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年と同比率）

41.-38. VdF La Chassornade 2016 ラ・シャソルナード（白泡）	
品種	アリゴテ
樹齢	45年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1月半
二次発酵・熟成	瓶内で15ヶ月＋α
デゴルジュマン	なし
マリアージュ （生産者）	ツナクリームのグジェール、 ホタテのカルパッチョ
マリアージュ （日本向け）	しらすとしそのブルスケッタ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	青リンゴ、ライム、グレープフルーツ、ジャスミン、西洋菩提樹、若いアーモンドの香り。ワインはタイトかつミネラリーでシャープな酸にキレと締まりがあり、繊細な泡が鉱物的なミネラルと共に口の中でやさしく溶けて消える！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は2016年10月4日。収量は20 hL/ha！シャソルナードがアリゴテで復活！今回はレモネード瓶を使わず、コルクの上に王冠を付けたペティアンボトルを使用！残糖は4 g/L以下！ガス圧は5気圧！区画名はVevesでブドーの畑に隣接する。畑面積は0.20 ha。

41.-35. VdF Chardonnay 2016 シャルドネ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	30年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	蛙腿肉のソテー、 川スズキの白ワイン蒸し
マリアージュ （日本向け）	鶏むね肉とホワイトアスパラの オーブン焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシ、焼きリンゴ、アカシア、シトラス、フュメ香、潮の香り。ワインはピュアかつエキスに透明感があり、ダシのように澄んだ旨味に張りのある酸と潮のフレーバーを含んだミネラルが上品に溶け込む！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2016年10月3日。収量は霜の被害により15 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！新樽を使わず3年樽を使用！

41.-37. VdF Savagnin 2016 サヴァニャン（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	50年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	エスカルゴのフリカッセ チーズフォンデュ
マリアージュ （日本向け）	スパイスと白ワインをきかせた ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したパイナップル、パパイヤ、キャラメル、ヨーグルト、パネトーネの香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明感のある旨味エキスが詰まっていて、塩辛く緻密なミネラルとシャープな酸が余韻に連れてじわっとせり上がる！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2016年10月6日。収量は霜の被害により10 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！新樽を使わず3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-34. VdF Skin Contact Savagnin 2016 スキン・コンタクト サヴァニャン（白）	
品種	サヴァニャン
樹齢	50年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧、CO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで8ヶ月
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛骨髄のロティ、 リードヴォーとモリーユ茸のフリカッセ
マリアージュ （日本向け）	蟹肉とアボガドのタルタル
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	カリン、ドライアプリコット、ゼスト、ニワトコの花、フェンネル、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつミネラリーでストラクチャーがあり、透明感のあるやさしいエキスをキメの細かく繊細なタンニンがきれいに支える！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は2016年10月6日。収量は霜の被害により10 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！

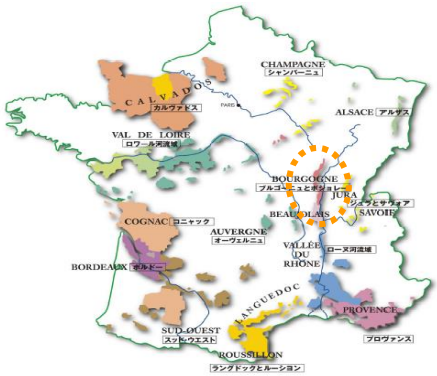
41.-33. VdF Skin Contact Zizifrédo 2016 スキン・コンタクト ズィズィフレッド（白）	
品種	ブールブーラン、グルナッシュグリ、 ミュスカアレクサンドリ
樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 0.2気圧、CO_2充満を維持できる 特殊ステンレスタンクで9ヶ月
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	特殊ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏胸肉のハーブソテー、 ラクレット
マリアージュ （日本向け）	ズッキーニのソテー ミモレットがけ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：13℃
テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、はっさく、黄色いバラ、ジャスミンティー、ジンジャーの香り。ワインはフルーティーかつ上品で心地よいパンジェンシーがあり、柔らかな旨味と滋味なタンニンが口の中で優しく溶ける！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月19日。収量は20 hL/ha！買いブドウはコーロ・デュ・ローヌのフレッドの友人から！スキンコンタクトは、樽からくる香りにマスクされない、100%ブドウだけの味わい余すところなく引き出すために、フレッドが独自の醸造にこだわったスペシャルキュヴェ！ワイン名はLe Fred Ziziという第二次大戦前に流行ったアペリティフを逆読みしフレッドの愛称Fredoを引っ掛けている！

41.-36. VdF Pinot Noir 2016 ピノ・ノワール（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	30年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで18日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー、 ボーフォール
マリアージュ （日本向け）	ソーセージとレンズ豆煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、グミ、梅、バラ、プラリネ、お香の香り。ワインはチャーミングかつ明るく上品で、みずみずしくピュアな果実味に繊細なミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は2016年10月3日。収量は20 hL/ha！ブドウはジュラ南部のサン・タニエス村の生産者から購入！全てドメーヌと同じ醸造方法で仕込んでいる！新樽を使わず3年樽を使用！

41.-29. AC Saint Amour 2016 サン・タムール（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	62年平均
土壌	粘土質・シリス
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	アーティチョーク、 ウズラのロティきのこ詰め
マリアージュ （日本向け）	鯖の香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴジャム、キウイ、シャクヤク、メイプルシロップ、生肉の香り。ワインは芳醇かつジューシーで、染み入るように滑らかな果実味を鉱物的でタイトなミネラルが引き締める！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月25日。収量は30 hL/ha。2016年はダミアン・コクレがフレッドの醸造方法に基づき単独で仕込んでいる！果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！

41.-32. AC Moulin à Vent 2016 ムーラン・ナ・ヴァン（赤）	
品種	ガメイ
樹齢	71年平均
土壌	花崗岩質の砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで14ヶ月
マリアージュ （生産者）	カイエット、 カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	生ハムとホタルイカのソテー 赤ワインビネガーソース
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、プルーン、メンソール、ピーナッツバター、お香、タバコの葉の香り。ワインは滑らかかつチャーミングで、明るくエレガントな果実味に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	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は2016年9月20日。収量は35 hL/ha。果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！ジュリエナ、サン・タムールに次ぎ自然派生産者があまり手を付けないクリュボジョレーで最高のワインをつくるプロジェクトにムーラン・ナヴァンが選ばれた！（ムーラン・ナヴァンはフレッドが単独で仕込んでいる）

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.April-2017」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2015 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）		41.-26. AC Rully Blanc 2015 1er Cru en Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー（白）		41.-5. AC Beaune Blanc 2015 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	55年平均	樹齢	42年平均	樹齢	33年
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3～4ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹とアボガドのタルタル， 白ブーダンのリンゴソース	マリアージュ （生産者）	エンダイブのグラタン， カサゴのポワレ	マリアージュ （生産者）	カエルのフリットパセリソース， サワラのポワレ
マリアージュ （日本向け）	ホタテとアスパラのグリル	マリアージュ （日本向け）	カリフラワーのからすみ和え	マリアージュ （日本向け）	サーモンのムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、ミモザ、ハチミツ、海藻の香り。ワインはフルーティーでネクターのようにふくよかな旨味エキスがあり、洗練されたミネラルと強かな酸がじわっと口に染み入る！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、黄リンゴ、クエッチ、ニワトコの花、アニスの香り。ワインはピュアで清涼感とキレがあり、伸びのある酸とダシのように澄んだ旨味エキスが綺麗に融合する！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ミカン、シトラス、レモンタルト、火打石の香り。ワインはピュアで透明感のある旨味エキスが詰まっていて、繊細なミネラルとキレのある酸が骨格を形成する！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）	希望小売価格	6,000円（税込6,600円）	希望小売価格	9,000円（税込9,900円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月9日、10日。収量は35 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9 haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺との区画のブドウが主。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽（10 hLの大樽を含む）を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）	ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は35 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！（前年と同比率）	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量は27 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！（前年と同比率）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2015 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	42年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長海老のナージュ仕立て， 若鶏のヴァプール
マリアージュ （日本向け）	ツブ貝の海草バター焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	パイナップル、バナナ、ドライアプリコット、マカダミアナッツの香り。ワインはリッチでふくらみがあり、上品で強かな酸と噛めるくらい凝縮したミネラルの旨味がぎっしりと詰まっている！
希望小売価格	13,850円（税込15,235円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は32 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）

41.-27. AC Puligny Montrachet 2015 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース， リードヴォーのフリカッセ
マリアージュ （日本向け）	海老とセロリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、バナナ、アカシア、クレソン、ハチミツ、ババオラムの香り。ワインはリッチで力強く、濃縮したふくよかな旨味エキスを骨太な酸とキレのある緻密なミネラルが支える！
希望小売価格	16,700円（税込18,370円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量は33 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない！1樽分（畑面積7 a分）のブドウしか買えない！前年同様に新樽100%！

41.-22. AC Puligny Montrachet 2015 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	75年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	タケノコのオーブン焼き， アワビのヴァプール胆ソース
マリアージュ （日本向け）	鯛のアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	クレモンティーヌ、マンゴスチン、みかんの花、ミュスクの香り。ワインは限りなくピュアで、後からクリスタルなエキスの旨味と鉱物的なミネラルが口の中で徐々にせり上がる！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。ブドウの収量は32 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！買いブドウの畑面積は0.14 ha。前年同様に新樽100%！

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2015 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	57～87年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのブリオッシュ， オマール海老のアメリケーヌソース
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とかぶのコンソメ煮
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、ミラベル、アカシア、アニスの香り。ワインはリッチかつネクターのような滑らかで濃厚なエキスがあり、じわっと広がる強かな酸と洗練されたミネラルが骨格をつくる！
希望小売価格	15,700円（税込17,270円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月8日。ブドウの収量は25 hL/ha！区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2015 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	45年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ビーツのオーブン焼き， イノシシのパテアンクルート
マリアージュ （日本向け）	豚肉とごぼうのコンフィ
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、バラの花弁、ミント、カカオ、シャンピニオンの香り。ワインは男性的かつ緻密で骨格があり、濃縮した果実味をキメの細かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月10日。収量は20 hL/ha！2015年はオート・コート・ド・ボーヌのブドウが20%混ざっている！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haの買いブドウの畑がある。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2015 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで17日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパイ包み， ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛肉のカツレツ
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、プラリネの香り。ワインは柔らかくしなやかで、芳醇でしっとりとした果実味に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく溶け込む！
希望小売価格	13,700円（税込15,070円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は16 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は20：80）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.- 31. AC Gevrey Chambertin 2015 La Justice ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラのきのこファルシ， 鴨のオレンジソースソース
マリアージュ （日本向け）	ラムチョップの香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、ジンジャー、青竹、シャンピニオンの香り。ワインはスパイシーで、チャーミングな果実味にダシのように澄んだ旨味とキメ細かく繊細なタンニンが綺麗に融合する！
希望小売価格	13,700円（税込15,070円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は27 hL/ha！La Justiceの畑はジュヴレの丘の麓にありブロション村の境界線上にある！畑の所有者はボンヌ・マールと同じ！買いブドウの畑面積は0.25 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！

41.-.17 AC Chambolle Musigny 2015 シャンボール・ミュジニー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	57～67年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウズラのブドウの葉包み焼き， 骨付き仔羊のロースト
マリアージュ （日本向け）	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、ドライイチジク、チョコレートの香り。ワインはチャーミングかつしっとりとした旨味豊かな果実味があり、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	14,350円（税込15,785円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は26 hL/ha！畑はデリエール・ラ・グランジュにほど近いル・ヴィラージュの区画。買いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2015 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	55年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	羊腿肉のロティ， リエーヴル・ア・ラロワイヤル
マリアージュ （日本向け）	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ミュールのジャム、ドライプルーン、スミレ、黒オリーブ、タバコの葉の香り。ワインはリッチかつ男性的で重心が低く、滑らかで濃厚な果実味を緻密なタンニンが引き締める！
希望小売価格	15,000円（税込16,500円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月14日。収量は27 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は25：75）

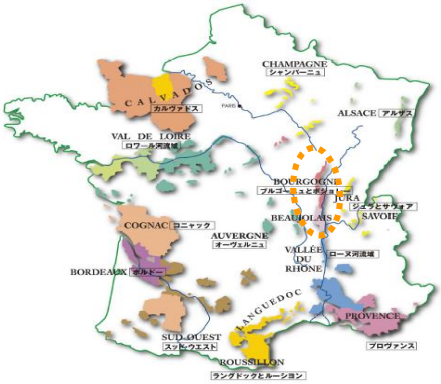
41.-23. AC Morey Saint Denis 2015 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリのロティ、キノコ添え， モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨の挽肉とマッシュポテトの オーブン焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	イチジクのジャム、プルーン、黒糖、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ果実に透明感があり、キノコのダシのような複雑な旨味と鉱物的なミネラルが口の中に染み入る！
希望小売価格	15,700円（税込17,270円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月9日。収量は28 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！買いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年と同比率）

41.-30. AC Bonnes Mares Grand Cru 2015 ボンヌ・マール グラン・クリュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	76年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のロティ、トリュフソース， トリュフと仔牛のパイ包み
マリアージュ （日本向け）	牛フィレのステーキ エポワスチーズのソース
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、オランジェット、アニス、プラリネの香り。ワインは艶やかかつ官能的な果実味があり、広がりのある旨味と緻密なミネラルが口の中できれいに溶け込む！
希望小売価格	60,000円（税込66,000円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月11日。収量は28 hL/ha！フレッドの長年の悲願だったグランクリュを仕込む夢がついに叶った1樽だけの貴重なワイン！ブドウの房をひとつひとつ重ならないようにケースに入れて収穫している！2015年が最後の年！買いブドウの畑面積は0.08 ha。新樽100%！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-29. AC Saint Amour 2015 サン・タムール（赤）		41.- 32. AC Moulin à Vent 2015 ムーラン・ア・ヴァン（赤）		41.-19. VdF Cuvée Lasyrah de Talès 2014 キュヴェ・ラシラー・ド・タレス（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	シラー
樹齢	61年平均	樹齢	70年平均	樹齢	15年
土壌	粘土質・シリス	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	石灰質、マルヌブルー （灰色泥灰土）
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽・ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏のガランティーヌ, カルドンのグラタン	マリアージュ （生産者）	ジロール茸のソテー, カマンベールチーズ	マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム, チョリソー入りスープ
マリアージュ （日本向け）	きのこのオムレツ	マリアージュ （日本向け）	豚スペアリブのママレード煮	マリアージュ （日本向け）	鶏もものソテー 黒オリーブのソース
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	アセロラ、フランボワーズ、シトラス、バジルの葉の香り。ワインはピュアかつ果実味が明るくチャーミングで、透き通るような旨味エキスと鉱物的なミネラルが綺麗に融合する！	テイスティング コメント	クランベリー、グミ、リュバーブ、梨、オレンジピール、白粉の香り。ワインはチャーミングかつスパイシーで、透明感のあるジューシーな果実の旨味エキスが喉をすり抜ける！	テイスティング コメント	ミュール、バラの花弁、黒オリーブ、漢方薬、サラミ、黒胡椒の香り。ワインは上品かつで洗練された果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンが味わいをきれいに引き締める！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）	希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は35 hL/ha。前年は樽で熟成したが、今回は果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成した！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕上げた最後のスペシャルキュヴェ！（2016年以降はダミアン・コクレが単独で仕込んでいる）	ちなみに！	収穫日は2015年9月7日。収量は35 hL/ha。果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成！ジュリエナ、サン・タムールに次ぎクリュ・ボジョレーで最高のヴァンナチュールをつくるプロジェクトにムーラン・ア・ヴァンが仲間入り！ （ムーラン・ナヴァンはフレッドが単独で仕込んでいる）	ちなみに！	収穫日は9月12日！収量は30 hL/ha！以前はローヌのシラーでつくっていたラシラー・ド・タレスだが、2014年はラングドックのフォン・シプレのシラーでつくられている！収穫のタイミングや醸造はフレッドの指揮のもとフォン・シプレで行われ、熟成をシャソルネイで行っている！ノンフィルター、SO_2無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.April-2016」 フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frédéric COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2014 Bigotes ブルゴーニュ ビゴット（白）		41.-5. AC Beaune Blanc 2014 Les Bressandes ボーヌ レ・ブレッサンド（白）		41.-26. AC Rully Blanc 2014 1er Cru en Vauvry リュリー 1級アン・ヴォヴリー（白）	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	54年平均	樹齢	31年	樹齢	41年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3～6ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	カエル腿肉のフリット、 クロタンドシャヴィニョールチーズ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 オマールエビのサフランソース	マリアージュ （生産者）	スモークサーモンのマリネ、 チキンのポトフ
マリアージュ （日本向け）	ツブ貝のエスカルゴバター焼き	マリアージュ （日本向け）	サーモンソテーと焼きリンゴ	マリアージュ （日本向け）	アサリと春キャベツの蒸し煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	蜜リンゴ、パイナップル、カラメル、ブリオッシュの香り。ワインはリッチかつフレッシュ＆フルーティで、ミネラルの溶け込んだ厚みのある旨味をハリのある酸が突き抜ける！	テイスティング コメント	洋ナシ、黄リンゴ、ニワトコの花、グランマニエの香り。ワインはピュアかつ上品な厚みとふくよかさがあり、滑らかな旨味エキスと塩気のある濃密なミネラルのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	青リンゴ、グレープフルーツ、スズランの香り。ワインはフレッシュで清涼感があり、線の細い酸と透き通るような旨味エキス、ミネラルのほのかな苦みがきれいに融合する！
希望小売価格	5,600円（税込6,160円）	希望小売価格	9,000円（税込9,900円）	希望小売価格	6,200円（税込6,820円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月16日、17日。収量は35 hL/ha！ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。買いブドウの畑は1.9haで、ピュリニー村内の区画とヴォルネイとポマール近辺区画のブドウ。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽（10 hLの大樽を含む）を使用！（前年の新樽と古樽の比率は10：90）	ちなみに！	収穫日は2014年9月12日。ブドウの収量は25 hL/ha！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は50：50）	ちなみに！	収穫日は2014年9月15日。ブドウの収量は35 hL/ha！フレッド曰く、アン・ヴォヴリーは1級なのにサン・ロマンと同じ価格帯で、ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと！買いブドウの畑面積は0.40 ha。新樽は25%、残りの75%は2～3年樽を使用！前年の新樽と古樽の比率は30：70）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6. AC Puligny Montrachet 2014 Voitte ピュリニー・モンラッシェ ヴォワット（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	41年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	セップ茸のソテー、 舌平目のムニエル
マリアージュ （日本向け）	鯛の塩焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、アプリコット、バナナ、アカシア、火打石の香り。ワインは力強く張りと勢いがあり、ふくよかなエキスの中心を真っすぐ伸びる端正な酸と骨太なミネラルが突き抜ける！
希望小売価格	14,200円（税込15,620円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は27 hL/ha！ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下150 mくらい離れたところにある！買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41-27. AC Puligny Montrachet 2014 1er Cru Les Garennes ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・ガレンヌ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	51年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹とアボガドのタルタル、 キャビアとホタテのカルパッチョ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とキノコの白ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴ、パッションフルーツ、バナナ、シトラス、アカシアの香り。ワインはミネラリーかつシャープで、透明感のある凛とした旨味エキスを刀のように鋭い酸が両断する！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は32 hL/ha！レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある！レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない！1樽分（畑面積7 a分）のブドウしか買えない！前年同様に新樽100%！

41.-22. AC Puligny Montrachet 2014 1er Cru Les Folatières ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	74年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとトリュフのフラン、 リードヴォーのフリカッセ
マリアージュ （日本向け）	白子のムニエル サフランソース
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	アプリコット、黄桃、マーマレード、キャラメルの香り。ワインは上品かつ輪郭のはっきりとしたフィネスが柱にあり、洗練された酸と濃密な旨味、緻密なミネラルが綺麗に調和する！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。ブドウの収量は32 hL/ha！ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！2014年は1樽分（買いブドウの畑面積7 a分）のブドウしか買えなかった！前年同様に新樽100%！

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2014 1er Cru Abbaye de Morgeot シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	56～86年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	カサゴのポワレ、 手長海老の香草焼き
マリアージュ （日本向け）	牡蠣の白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴ、シトラス、白いバラ、上質なバター、森の香り。ワインは上品かつリッチでフィネスがあり、伸びのある洗練された酸と塩気のある凝縮したミネラルがきれいに輪郭を整える！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月14日。ブドウの収量は28 hL/ha！区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウの畑面積は0.22 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2014 Bedeau ブルゴーニュ ブドー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	44年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで24日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で8ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	テットドフロマージュのソテー、 牛骨髄のロースト
マリアージュ （日本向け）	豚スペアリブのオレンジ煮
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、サクランボ、青梅、シソの香り。ワインはみずみずしく果実味と酸がチャーミングで、後から緻密なミネラルと若いタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	5,750円（税込6,325円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月15日、16日。収量は20 hL/ha！ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとシャサーニュの間の教会の近くに1haの買いブドウの畑がある。新樽は20%、残りの80%は2～3年樽！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）

41.-20. AC Nuis Saint Georges 2014 Les Damodes ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で24日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとトリュフのラビオリ、 鳩のロティ サルミソース
マリアージュ （日本向け）	牛肉と人参の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、シャクヤクの香り。ワインは女性的で果実味に透明感があり、繊細な酸とダシのように澄んだエキス、緻密なミネラルが口の中に優しく染み入る！
希望小売価格	14,000円（税込15,400円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月13日。収量は35 hL/ha！フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30 ha。新樽は20%、残りの80%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は70：30）

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-17. AC Chambolle Musigny 2014 シャンボール・ミュジニー（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	56～66年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリとトリュフのパイ包み 鴨のフランボワーズソース
マリアージュ （日本向け）	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、シャクヤク、ネクタリンの香り。ワインは女性的でフィネスと鮮やかな輪郭があり、艶やかな果実味とキュートな酸、旨味の詰まったミネラルとのバランスは完璧！
希望小売価格	14,700円（税込16,170円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月16日。収量は35 hL/ha！畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は0.20 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-16. AC Vosne Romanée Rouge 2014 Les Champs Perdrix ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとトリュフのパイ包み、 骨付き仔羊のロティ
マリアージュ （日本向け）	鴨のコンフィ
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、バラの花弁、タバコの葉の香り。ワインは優雅で緻密なミネラルが柱にあり、芳醇な果実味と洗練された酸が絶妙な味わいのフィネスを生み出す！
希望小売価格	15,350円（税込16,885円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月22日。収量は28 hL/ha！区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！買いブドウの畑面積は0.35 ha。新樽は25%、残りの75%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）

41.-23. AC Morey Saint Denis 2014 1er Cru Les Monts Luisants モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	69年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	セップとジロール茸のソテー、 ウズラのきのこファルシ
マリアージュ （日本向け）	牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グリオット、シャクヤク、ネクタリン、キノコの香り。ワインは上品でフィネスと輝きがあり、ピュアな赤い果実味を線の細い酸と緻密なミネラルの旨味がきれいに支える！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月16日。収量は35 hL/ha！区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！買いブドウの畑面積は0.15 ha。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用！（前年は新樽100%）

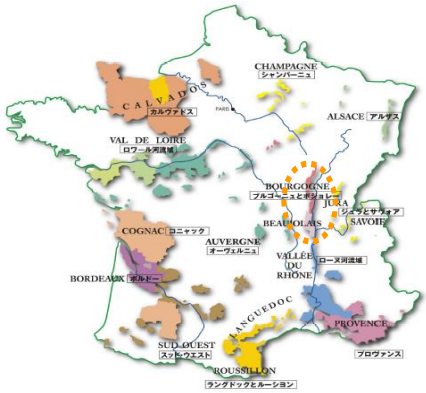
★NEW RELEASE★ 41.-30. AC Bonnes Mares Grand Cru 2014 ボンヌ・マール　グラン・クリュ（赤）	
品種	ピノノワール
樹齢	75年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み、 鴨のグランマニエソース
マリアージュ （日本向け）	エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、バラ、青竹の香り。ワインは艶やかで透明感があり、上品な果実味とふくよかな旨味エキス、洗練されたミネラルがフィネスを伴い長く余韻にまで続く！
希望小売価格	60,000円（税込66,000円）
ちなみに！	収穫日は2014年9月17日。収量は28 hL/ha！フレッドの長年の悲願だったグランクリュを仕込む夢がついに叶った1樽だけの貴重なワイン！ブドウの房をひとつひとつ重ならないようにケースに入れて収穫している！買いブドウの畑面積は0.08 ha。新樽100%！

41.-19. VdF Cuvée Lasyrah de Talès 2014 キュヴェ・ラシラー・ド・タレス（赤）	
品種	シラー
樹齢	15年
土壌	石灰質、マルヌブルー （灰色泥灰土）
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	古樽・ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム、ソーセージ、 鴨の黒オリーブ煮
マリアージュ （日本向け）	カツオの香草焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：17℃
テイスティング コメント	ミュール、バラの花弁、黒オリーブ、漢方薬、サラミ、黒胡椒の香り。ワインは上品かつで洗練された果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンが味わいをきれいに引き締める！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月12日！収量は30 hL/ha！以前はローヌのシラーでつくっていたラシラー・ド・タレスだが、2014年はラングドックのフォン・シプレのシラーでつくられている！収穫のタイミングや醸造はフレッドの指揮のもとフォン・シプレで行われ、熟成をシャソルネイで行っている！ノンフィルター、SO_2無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.February-2016」

VCN° 41	フレデリック・コサール（SARL Frédéric COSSARD）



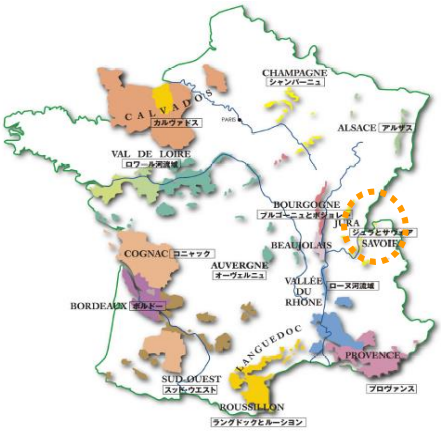
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frédéric COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ha
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-28. AC Juliénas 2014 ジュリエナ（赤）		41.-29. AC Saint-Amour 2014 サン・タムール（赤）	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	72年	樹齢	60年平均
土壌	シリス（硅砂、硅石）混じりの粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で5ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸のガーリックソテー、 ホロホロ鳥のロースト	マリアージュ （生産者）	マッシュルームのオイル煮、 リヨン（豚の角煮）
マリアージュ （日本向け）	ベーコンとナスのグラタン	マリアージュ （日本向け）	スパイスをきかせた ロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、レモン、シャクヤク、ラベンダー、タバコの葉の香り。ワインは上品かつ艶やかで、ビロードのようにしなやかな果実味、フレッシュな酸、洗練されたミネラルのとバランスが絶妙！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、ボンボン、プラリネの香り。ワインは上品で躍動感があり、みずみずしい果実味と赤い果実のキュートな酸味、ミネラルのほのかな苦みがきれいに調和する！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は38 hL/ha。熟成樽にシャソルネイの古樽を使用！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕上げたスペシャルキュヴェ！SO_2無添加、ノンフィルター。	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は40 hL/ha。熟成樽にシャソルネイの古樽を使用！次世代を担う若いヴィニョロンの支援として、フレッドがケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕上げたスペシャルキュヴェ！SO_2無添加、ノンフィルター。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.April-2015」 フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10 ha
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4. AC Bourgogne Blanc 2013 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-5. AC Beaune Blanc 2013 Les Bressandes AC ボーヌ白 レ・ブレッサンド		41.-26. AC Rully Blanc 2013 1er Cru en Vauvry AC リュリー白 1級ヴォヴリー	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	53年平均	樹齢	30年	樹齢	40年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3~5ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ムールファルシ ボーフォールチーズ	マリアージュ （生産者）	あさりの白ワイン蒸し 鱈のムニエルディルソース	マリアージュ （生産者）	生ガキ 若鶏のレモン煮
マリアージュ （日本向け）	ケークサレ	マリアージュ （日本向け）	マッシュルームとエビのサラダ	マリアージュ （日本向け）	タコとセロリのマリネ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したリンゴ、メロンの皮、スイカズラの香り。ワインはほんのりとクリスピーかつ酸が適度にこなれていて、透明感のあるエキスと心地よいミネラルの苦みが複雑に融合する！	テイスティング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、ハチミツ、クラッカーの香り。ワインはピュアで透明感があり、爽やかな酸とダシのように澄んだ旨味エキス、繊細なミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	リンゴ、梨、アカシア、カシューナッツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、キレの良いまっすぐ伸びる酸とエッジの効いたミネラルが味わいを引き締める！
希望小売価格	5,750円（税込6,325円）	希望小売価格	8,700円（税込9,570円）	希望小売価格	6,350円（税込6,985円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月6日、7日。収量は30 hL/ha。ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9 haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボーヌのPuits de chauxの区画のブドウが主。新樽は30%、残りの70%は2～3年樽（10 hLの大樽を含む）を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。ブドウの収量は雹の影響で10 hL/haと70%減！ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重。買いブドウ畑の面積は35 a。新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用。	ちなみに。	収穫日は2013年10月10日。ブドウの収量は40 hL/ha。ワインにキレがあり、ピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのような個性があるとのこと。買いブドウ畑の面積は40 a。新樽は30%、残りの70%は2年樽を使用。

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-7. AC Meursault Blanc 2013 AC ムルソー白	
品種	シャルドネ
樹齢	10年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ブッシュアラレーヌ オマール海老のテルミドール
マリアージュ （日本向け）	鱸の白子のムニエル
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄桃、プラム、アーモンドの花、ヨーグルト、クコの実の香り。ワインはふくよかかつボリュームがあり、ネクターのように濃密なエキスと穏やかな酸が絶妙なハーモニーを生む！
希望小売価格	11,700円（税込12,870円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月5日。ブドウの収量は25 hL/ha。買いブドウは、80%がオー・ヴィラージュ20%がスー・ラ・ヴェルの区画。畑面積は18 a。新樽50%、残りの50%は2~3年樽を使用。

41.-6. AC Puligny Montrachet 2013 Voitte AC ピュリニー・モンラッシェ白 ヴォワット	
品種	シャルドネ
樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のシャンパン蒸し クロタンドシャヴィニョールチーズ
マリアージュ （日本向け）	あさりの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴ、若いパイナップル、シトラス、カシューナッツの香り。ワインはミネラリーかつタイトで勢いがあり、鋭くキレのある酸と洗練されたミネラルの旨味がそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	14,200円（税込15,620円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月4日。ブドウの収量は30 hL/ha。ヴォワットの畑は1級畑クラヴォワイヨン、レ・ピュセルの下に150 mくらいに位置する。畑面積は22 a。新樽100%。

41.-27. AC Puligny Montrachet 2013 1er Cru Les Garennes AC ピュリニー・モンラッシェ白 1級レ・ガレンヌ	
品種	シャルドネ
樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	オマール海老のムース カワメンタイのサフランソース
マリアージュ （日本向け）	牡蠣とキノコのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	黄リンゴ、梨のコンポート、ミュスク、レモンタルトの香り。ワインはヴィヴィッドで凛とした骨格があり、緻密なミネラルとはっきりとした酸、洗練された旨味が後半からせり上がる！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月4日。ブドウの収量は35 hL/ha。レ・ガレンヌはウサギの巣穴という意味がある。レ・フォラティエールと所有者は同じで、畑はClos de la Garenneの区画にあり、レ・フォラティエールからわずか50 mしか離れていない。畑面積7 aで、1樽分のブドウしか購入できない貴重なワイン。 新樽100%。

41.-22. AC Puligny Montrachet 2013 1er Cru Les Folatieres AC ピュリニー・モンラッシェ白 1級レ・フォラティエール	
品種	シャルドネ
樹齢	73年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ 鶏肉のハチミツマスタードソース
マリアージュ （日本向け）	殻つきエビのグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、プラム、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはダイナミックかつタイトでキレがあり、濃密なエキスと噛めるくらい中身の詰まったミネラルをシャープな酸が持ち上げる！
希望小売価格	17,000円（税込18,700円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。ブドウの収量は30 hL/ha。レ・フォラティエールは、フレッドが世界で一番好きな白ワイン！本来、フレッドは畑面積で7 a（1樽分）のブドウだけしか買えていなかったが、畑所有者の信頼を得て、2013年は15 a（2樽分）のブドウを買い取ることができた。新樽100%。

41.-9. AC Chassagne Montrachet 2013 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アベイ・ド・モルジョ	
品種	シャルドネ
樹齢	55～85年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	舌平目のムニエル シャウルスチーズ
マリアージュ （日本向け）	焼きはまぐり
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴ、アプリコット、リュバーブ、アカシア、若いアーモンドの香り。ワインはピュアで洗練されていて、優しく繊細な旨味を凝縮したミネラルとシャープな酸がきれいに包み込む！
希望小売価格	16,350円（税込17,985円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月7日。ブドウの収量は35 hL/ha。区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウ畑面積は22 a。新樽100%。

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12. AC Bourgogne Rouge 2013 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー	
品種	ピノノワール
樹齢	43年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で16日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム リヴァロチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚バラのコンフィ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、金木犀、アニスの香り。ワインはピュアで、優しい果実味と透明感のあるエキスとの調和も良く、後から緻密なタンニンが味わいを引き締める！
希望小売価格	5,950円（税込6,545円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月6日、7日。収量は25 hL/ha。ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1 haのブドウ畑がある。新樽は30%、残りの70%は2~3年樽。

41.-20. AC Nuits Saint Georges 2013 Les Damodes AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード	
品種	ピノノワール
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨とせりの鍋
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	シャクヤク、スミレ、バラ、ユーカリ、カカオ、お香の香り。ワインはピュアかつ女性的で、チャーミングな果実味とキメ細かなミネラルの旨味を緻密なタンニンが包み込む！
希望小売価格	14,200円（税込15,620円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月6日。収量は35 hL/ha。フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は30 a。新樽は70%、残りの30%は2~3年樽を使用。

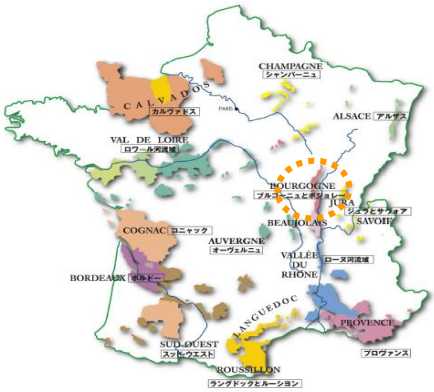
41.-17. AC Chambolle Musigny 2013 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノノワール
樹齢	55～65年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで24日間
醗酵	自然酵母で18日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ペルドリのパイ包み 鴨のオレンジソース
マリアージュ （日本向け）	エゾ鹿のグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、白桃、シャクヤク、青竹、若いアーモンドの香り。ワインに女性的な華やかさと艶めかしさがあり、緻密なタンニンを旨味エキスの乗った果実味が優しく包み込む！
希望小売価格	14,700円（税込16,170円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。収量は35 hL/ha。畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は20 a。新樽100%。

41.-16. AC Vosne Romanee 2013 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノノワール
樹齢	53年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のコンフィ キジのロティモリーユ茸ソース
マリアージュ （日本向け）	仔羊の香草ロースト
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、バラ、甘草、ミュスクの香り。ワインは優雅かつ華やかでボディに奥行きがあり、艶やかな果実味と繊細な酸、緻密でやさしいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	15,350円（税込16,885円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月9日。収量は30 hl/ha。区画はオー・シャン・ペルドリ。ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は35 a。新樽100%。

41.-23. AC Morey Saint Denis 2013 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サン・ドニ赤 1級レ・モン・リュイザン	
品種	ピノノワール
樹齢	68年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で10ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラとトリュフのパイ包み、 ロニョンドヴォー
マリアージュ （日本向け）	エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、金木犀、バラの花弁の香り。ワインは男性的かつ構成がしっかりとしていて、豊かで艶のある果実味を幾層にも重なる鉱物的なミネラルが支える！
希望小売価格	16,000円（税込17,600円）
ちなみに。	収穫日は2013年10月3日。収量は30 hl/ha。区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接している。フレッド曰く、2013年、過去最高の出来栄えとのこと！畑面積は15 a。新樽100%。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 41	「Version.November-2014」 フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）



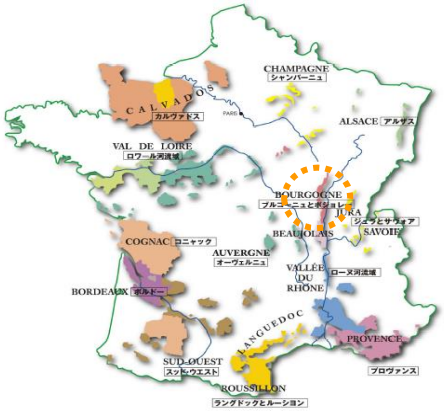
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10 ヘクタール
農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de France (2013) Lasyrah de Talès ラシラー・ド・タレス(赤)	
品種	シラー
樹齢	54年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛のタルタルステーキ、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏と黒オリーブの煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ミュール、黒オリーブ、プラリーヌ、漢方薬、鉄分の香り。ワインは艶やかかつスパイシーで果実味に奥行きと広がりがあり、しなやかなタンニンと繊細な酸がきれいに同調する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は2012年よりも約1ヶ月遅い10月25日！収量は25 hL/ha！ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味とTalesは畑の名前！収穫したブドウをドメーヌまで運び100%ドメーヌで醸造しているので、ACコートデュローヌは名乗れない。ノンフィルター、SO_2無添加！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	《いよいい2012年ヴィンテージの登場です！》　2014年4月～ フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2012 "Bigotes" ブルゴーニュ "ビゴット（白）		41.-5.AC Beaune Blanc 2012 "Les Bressandes" ボーヌ レ・ブレッサンド（白）		41.-6.AC Puligny Montrachet 2012 ピュリニー・モンラッシェ（白）	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	52年平均	樹齢	29年	樹齢	62年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で8～11ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	サーモンのテリーヌ、 カワカマスのクネル	マリアージュ （生産者）	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 シャウルスチーズ	マリアージュ （生産者）	野菜とニシンのプレッセ、 鯛のポワレブールブランソース
マリアージュ （日本向け）	ニシンとジャガイモのサラダ	マリアージュ （日本向け）	ローストポーク	マリアージュ （日本向け）	スズキの岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	洋ナシ、若いパイナップル、ディル、ハチミツの香り。ワインは滑らかでツヤと透明感があり、洗練されたミネラルとアニスの香ばしい風味を伴い綺麗に余韻に消える！	テイスティング コメント	若いバナナ、スターフルーツ、ユーカリ、ミネラルの香り。口当たり上品かつボディに膨らみがあり、後から洗練されたミネラルとキリッと引き立つ酸がワインの骨格を整える！	テイスティング コメント	ハチミツ入りリンゴ、白桃、ニワトコの花、サブレの香り。ワインは立体的かつしっかりとした構成があり、エッジの効いたミネラルと伸びのある骨太な酸が余韻にまで長く続く！
希望小売価格	6,200円 （税込6,820円）	希望小売価格	9,200円 （税込10,120円）	希望小売価格	14,700円 （税込16,170円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボーヌのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2012年9月27日。収量は20hl/ha！新樽は10%、残りの90%は2～3年樽（10hlの大樽を含む）を使用！	ちなみに！	ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2012年9月26日。ブドウの収量は15hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は30：70）	ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルショーの畑で、10%がオー・ポピヨの畑。レ・ルショーは1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.2ha。収穫日は2012年9月26日。ブドウの収量は20hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-21.AC Puligny Montrachet 2012 1er Cru "Les Folatières" ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	72年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏肉と黒ラッパ茸白ワイン煮、 熟成コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	エビのグリル
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	カリン、パイナップル、アカシア、メントールの香り。ワインは重厚かつ壮大で広がりがあり、繊細ながらもしっかりとしたミネラルと、真っ直ぐ伸びる酸が豊かな果実味に明確な輪郭を与える！
希望小売価格	17,500円 （税込19,250円）
ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドの大のお気に入り！2012年の収量は12hl/ha！本来、フレッドは畑面積で7a分のブドウだけしか買えないが、今回は特別畑所有者の許可を得て計20a（1樽分）のブドウを買い取ることができた！収穫日は2012年9月26日。新樽100%！

41.-9.AC Chassagne Montrachet 2011 1er Cru "Abbaye de Morgeot" シャサーニュ・モンラッシェ 1級アベイ・ド・モルジョ（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	53～83年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で14ヶ月
熟成	新樽・古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のフォアグライチジク添え、 オマール海老はちみつスパイスソース
マリアージュ （日本向け）	ホワイトアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴのコンポート、カリン、スモモ、蜜蝋、カシューナッツの香り。ワインにボリューム感とふくらみがあり、粘着性のある濃厚なボディに香ばしい風味と凝縮されたミネラルの旨味が溶け込む！
希望小売価格	15,000円 （税込16,500円）
ちなみに！	区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。2011年はポテンシャルが高く、醗酵が終わるのに14ヶ月を要した！買いブドウ畑面積は0.22ha。収穫日は2011年9月12日。ブドウの収量は45hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！（前年の新樽と古樽の比率は70：30）

※左記シャサーニュ・モンラッシェのみ2011年

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2012 "Bedeau" ブルゴーニュ ブドー(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	42年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で18日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 コックオーヴァン
マリアージュ (日本向け)	キノコのココット
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、アカシヤ、ジンジャーの香り。ワインはやや男性的でボディに骨格があり、おだやかな酸とピュアな果実味を若いタンニンが引き締める！
希望小売価格	6,400円 (税込7,040円)
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chaux の区画1haと、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1haのブドウ畑がある。収穫日は2012年9月28日、29日。収量は9hl/ha！新樽は20%、残りの80%は2～3年樽！(前年の新樽と古樽の比率は30:70)

41.-20.AC Nuits-Saint-Georges Rouge 2012 "Les Damodes" ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 ペルドローのロティ
マリアージュ (日本向け)	牛肉のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、バラの香り。ワインはピュアで女性的かつ官能的で、繊細な果実に上品な酸とキメ細かなミネラルの旨味が口の中でゆっくり溶け込む！
希望小売価格	14,700円 (税込16,170円)
ちなみに！	フレッドがかつてのアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30ha。収穫日は2012年9月24日。収量は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-16.AC Vosne-Romanée Rouge 2012 "Les Champs Perdrix" ヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリ(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿もも肉のロティ、 ベキャスのローストサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛のレバーのソテー 粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2014年～2039年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、カカオ、アニスの香り。ワインは男性的でボディに奥行きとまとまりがあり、重厚な旨味、ミネラルの収斂味を艶やかな果実味と酸が優雅に包み込む！
希望小売価格	15,900円 (税込17,490円)
ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は2012年9月28日。収量は25hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

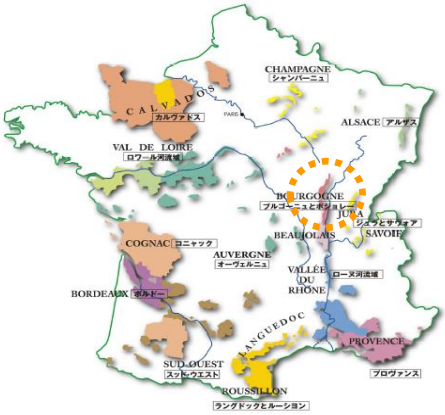
41.-17.AC Chambolle-Musigny 2012 シャンボール・ミュジニー(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	54～64年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のプルーン風味、 ルブロションチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2014年～2034年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、青竹の香り。ワインは女性的かつ優雅で、艶やかな果実味にダシのような旨味と繊細な酸、凝縮したミネラルがきれいに同調する！
希望小売価格	15,500円 (税込17,050円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は0.20ha。収穫日は2012年9月21日。収量は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-23.AC Morey-Saint-Denis 2012 1er Cru "Les Monts Luisants" モレ・サン・ドニ 1級レ・モン・リュイザン(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	67年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で25日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のオリーブ煮込み、 ロニョンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2039年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、金木犀、タバコ、なめし皮の香り。ワインはピュアで、ふくらみのある果実味に凝縮したミネラルの旨味エキスが幾層にも重なり口の中で複雑に共鳴し合う！
希望小売価格	16,500円 (税込18,150円)
ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！畑面積は0.15ha！収穫日は2012年9月21日。収量は32hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-25.Vin de France (2012) "Cuvee Roger" キュヴェ・ロジェ(ロゼ)	
品種	シラー
樹齢	約53年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	芽キャベツとアサリの白ワイン蒸し、 カレイのポワレコリアンダー風味
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンバジルソース
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	白桃、ネクター、ユーカリ、ローリエ、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで、洗練されている。フレッシュな酸とほろ苦い旨味エキスをキレのある真っ直ぐなミネラルがしっかり支える！
希望小売価格	4,200円 (税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は40hl/ha。日本とパリのレストランシャトーブリアンにしか卸していない超レアなロゼ！ワインのラベルは「恐れ知らずで非の打ち所のない騎士」として名を馳せた中世の英雄騎士バイヤールがモデル！ちなみに名前のロジェはロゼと掛けている！ラングロールのブドウジュースを発酵スターターに使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	「Version. November-2013」 フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）

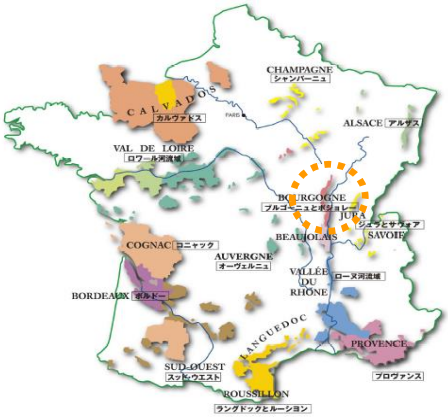


生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10ヘクタール
農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de France (2012) Lasyrah de Talès VdF ラシラー・ド・タレス(赤)	
品種	シラー
樹齢	約53年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギの網脂包み焼き、 カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚バラの角煮
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー,ミュール、サブレ、甘草、アニス、セージなどのハーブの香り。ワインに艶がありかつみずみずしく、ボンボンの風味がやさしい果実と酸、洗練されたミネラルとみごとに同調する！
希望小売価格	3,200円（税込3,520円）
ちなみに！	収穫日は9月20日！収量は40hl/ha。 ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味で、Talesは畑の名前。収穫したブドウをドメーヌまで運び100%ドメーヌで醸造しているので、ACコートデュローヌは名乗れない。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	《2011年ヴィンテージ！》 2013年4月～ フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2011 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-5.AC Beaune Blanc Les Bressandes 2011 AC ボーヌ白 レ・ブレッサンド		41.-21.AC Meursault Blanc 2011 1er Cru Les Genevrières AC ムルソー白 1級レ・ジュヌヴリエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	51年平均	樹齢	28年	樹齢	74年と50年が半々
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6～10ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽、フードル、古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホタテとアスパラのテリーヌ、 舌平目のムニエル	マリアージュ （生産者）	すずきのポワレ、 ローヴ・デ・ガリックチーズ	マリアージュ （生産者）	エビのカクテル、 フォワグラのムース
マリアージュ （日本向け）	スモークサーモンとウイキョウのサラダ	マリアージュ （日本向け）	ツブ貝とトマトのオーブン焼き	マリアージュ （日本向け）	蒸し渡り蟹
ワインの 飲み頃	2013年～2022年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2022年+α 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	リンゴの蜜、グレープフルーツ、レモンタルト、ミネラルの香り。口当たりピュアで柔らかい果実の中にも清涼感があり、細く繊細な酸と横に広がる旨味と溶け込んだミネラルが絶妙なバランスを保つ！	テイスティング コメント	ハチミツ、生姜、杏仁、ホワイトチョコレートの香り。アタックはやわらかく、トロピカルフルーツの果実感と厚みのある凝縮したミネラルの風味がやさしく口に広がる！	テイスティング コメント	パイナップル、マンゴーのトロピカルな香りと、パンデピスのスパイシーなニュアンスも。ふくよかに広がる果実の凝縮味と、厚い酸のバランスが絶妙。余韻に鉱質なミネラルな味わいが長く続く！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	7,850円（税込8,635円）	希望小売価格	16,350円（税込17,985円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボーヌのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2011年8月29日、9月1日。収量は45hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽（10hlの大樽を含む）を使用！※マグナムサイズ（1500ml）の希望小売価格は10,000円(税込10,800円）になります。	ちなみに！	ボーヌの区画はBressandes(ブレッサンド)で、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2011年8月31日。ブドウの収量は45hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	ムルソー屈指の区画ジュヌヴリエール！2009年のリリースが最初で最後の予定だったが、2011年が豊作だったので特別にブドウを分けてもらったそうだ！面積はたったの0.08ha！収穫日は2011年9月1日。収量は45hl/ha！100%新樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-6.AC Puligny Montrachet 2011 AC ピュリニー・モンラッシェ		41.-21.AC Puligny Montrachet 2011 1er Cru Les Folatières AC ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	61年平均	樹齢	71年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 鱈のグリル	マリアージュ （生産者）	モリーユ茸のクリーム煮、 オマールのグラタン
マリアージュ （日本向け）	鯛のアクアパッツア	マリアージュ （日本向け）	ローストポーク
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：11℃
テイスティング コメント	青リンゴやリュバーブ、潮の香り。ワインは鋭いミネラルが特徴的で、透明感のあるエキスと旨味も感じられる。主張のある酸が余韻にまで伸び上がる！	テイスティング コメント	ハチミツやマンゴー、焼きたてブリオッシュの香ばしい香り。ふくよかで温かさのある果実の中に繊細な酸が溶け込んでいる。魚介出汁を連想させるような旨味あふれる味わい！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）	希望小売価格	16,350円（税込17,985円）
ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルショーの畑で、10%がオー・ポピヨの畑。レ・ルショーは1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.2ha。収穫日は2011年8月29日。ブドウの収量は43hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドの大のお気に入り！畑面積はたったの0.07ha！収穫日は2011年9月21日。ブドウの収量は30hl/ha！新樽100%で1樽しかつくっていない！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2011 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー	
品種	ピノノワール
樹齢	41年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母で14日間
熟成	新樽・古樽で8ヶ月、 ステンレスタンクで5ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーとキノコのポワレ、 シェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	芽キャベツとベーコンのソテー
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	フランボワーズやグロゼイユ、アカシヤ、若いアーモンドの香り。果実味がフレッシュで勢いのある酸とミネラルの収斂味がワインのボディをきれいに引き締める！
希望小売価格	4,760円（税込5,236円）
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chauxの区画1haと、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1haのブドウ畑がある。収穫日は2011年8月30日、31日、9月2日。収量は40～42hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は10,000円(税込10,800円)になります。

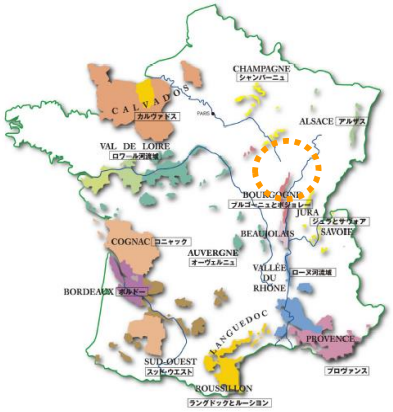
41.-20.AC Nuits-Saint-Georges Rouge Les Damodes 2011 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	イベリコ豚の生ハム、 モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	羊のソーセージ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユやアカシヤ、ノワゼット、ウェハースの香り。果実味がみずみずしく、エレガントでチャーミングな酸とのバランスが良く、梅ダシのような風味が口に染み入る！
希望小売価格	10,850円(税込11,935円)
ちなみに！	かつてのアルジリエールと同等の品質をニュイ・サン・ジョルジュの中で探し、辿り着いたのがこのレ・ダモード！（アルジリエールよりヴォーヌロマネよりに位置）買いブドウの畑面積は0.30ha。収穫日は2011年9月5日。収量は40hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-16.AC Vosne-Romanée Rouge 2011 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノノワール
樹齢	52年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで25日間
醗酵	自然酵母で23日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 牛ステーキ黒トリュフソース
マリアージュ （日本向け）	仔羊のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやバラの気品ある香りと、ユーカリや甘草の清々しい香りがある。果実味は濃く凝縮しており、酸とタンニンのバランスに優れている。力強くまとまっている。
希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリ！ラターシュのすぐ上で、まわりがグランクリュに囲まれている！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は2011年9月6日。収量は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-17.AC Chambolle-Musigny 2011 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノノワール
樹齢	53～63年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで22日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のローストグリオットソース、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グリオットやメイプルシロップ、モカ、スイートポテトの香り。ワインは上品かつ女性的で、魅惑的な果実味と艶やかな酸に細かく凝縮したミネラルの旨味がうまく溶け込んでいる！
希望小売価格	12,200円(税込13,420円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は0.20ha。収穫日は2011年9月5日。収量は42hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

41.-23.AC Morey-Saint-Denis 2011 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サン・ドニ赤 1級レ・モン・リュイザン	
品種	ピノノワール
樹齢	66年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで24日間
醗酵	自然酵母で21日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔羊のローストバルサミコソース ラミ・ド・シャンベルタンチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨のローストオレンジソース
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユや、干し柿、ローズペッパー、ノワゼット、オレンジピールの香り。洗練された果実味に勢いがあり、繊細な酸と骨格あるミネラルの旨味とのバランスがパーフェクト！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、フレッドが例えるに「プリューレロックのクロ・ド・ベーズがシンプルになったような味わい！」とのこと！畑面積は0.15ha！収穫日は2011年9月5日。収量は38hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

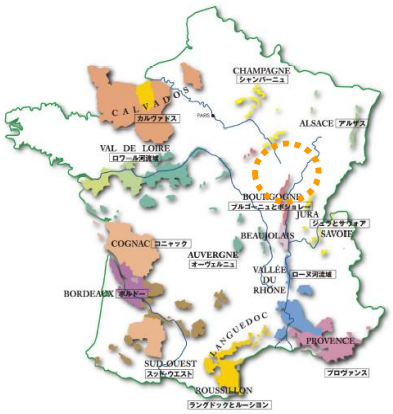
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	「Version, January-2013」 フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de France (2011) Cuvee Lasyrah de Tales VdT キュヴェ・ラシラー・ド・タレス		41.-25.Vin de France (2011) Cuvee Roger VdT キュヴェ・ロジェ	
品種	シラー	品種	シラー
樹齢	約52年平均	樹齢	約52年平均
土壌	粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで3週間	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母 木桶タンクで40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鶏のバロティーヌ、 ピコドンチーズ	マリアージュ （生産者）	カリフラワーのグラタン いちじくのタルト
マリアージュ （日本向け）	レンコンとピーマンのクミン炒め	マリアージュ （日本向け）	生ハムで巻いた海老のグリル
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	カシスやミュール、なめし皮、根菜系の野菜、ミネラル、燻した香りなどがある。ワインはしなやかで口当たり優しく、ふくよかな果実味の中に上品な酸としめやかなタンニン、洗練されたミネラルが同調する！	テイスティング コメント	アプリコットやプラムの中に柑橘系の香り、ミネラルもある。ワインはピュアでみずみずしく繊細な酸と骨格のある真っ直ぐなミネラルが味わいのバランスを支える！余韻に上品な旨味が長く残る！
希望小売価格	2,700円（税込2,970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20日。収量は40hl/ha。ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味とTalesは畑の名前！収穫したブドウをドメーヌまで運び100%ドメーヌで醸造しているので、ACコートデュローヌは名乗れない。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha。ワインのラベルは「恐れ知らずで非の打ち所のない騎士」として名を馳せた中世の英雄騎士バイヤールがモデル！ちなみに名前のロジェはロゼと掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）



生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10ヘクタール
農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2010 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット	
品種	シャルドネ
樹齢	50年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・フードル、古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	エビのムース、 サーモンのブールブランソース
マリアージュ （日本向け）	鯛のカルパッチョ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	青リンゴやレモンタルト、ミネラルの香り。口当たりピュアで柔らかい果実の中にも清涼感があり、細く繊細な酸と横に広がる旨味と溶け込んだミネラルが絶妙なバランスを保つ！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.9haで、ヴォルネイとポマール近辺とオート・コート・ド・ボーヌのPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は9月21日。収量は30hl/ha！新樽は30%（20hlの新フードルを含む）、残りの70%は2～3年樽を使用！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は10,000円(税込10,800円)になります。

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2010 Bigotes Amphore AC ブルゴーニュ白 ビゴット・アンフォール	
品種	シャルドネ
樹齢	50年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で15ヶ月
熟成	450Lのアンフォラで12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウニとホタテのグリエ、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	あんこう鍋
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：9℃
テイスティング コメント	ハチミツや熟した桃、ピスタチオの香り。ワインはやさしく濃厚な桃のジュースのような口当たりの中に、凝縮したキレのあるミネラルの収斂味がどんどん上がり余韻にまで続く！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	アンフォラで仕込んだビゴット！フレッド曰く、アンフォラは熟成中のワインの目減りが早く、450Lのワインを仕込むのにその倍の量が必要だったとのこと！ビゴットと同じブドウを使用！残糖が6gあり微発泡！再発酵のセキュリティのためコルクの上に王冠で栓をしている！

41.-5.AC Beaune Blanc 2010 AC ボーヌ白	
品種	シャルドネ
樹齢	27年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	真鯛のグリエ、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ （日本向け）	エスカルゴのバターソース
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	ネクタリンやライラック、ホワイトチョコレート、ノワゼットの香り。ワインはピュアでアタックに蜜のような果実と塩辛いくらいの凝縮したミネラルの旨味がやさしく口に広がる！
希望小売価格	7,850円（税込8,635円）
ちなみに！	ボーヌの区画はBressandesで、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2010年9月21日。ブドウの収量は28hl/ha！新樽は50%、残りの50%は2～3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-8.AC Meursault Blanc 2010 Narvaux AC ムルソー白 ナルヴォー	
品種	シャルドネ
樹齢	約62年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	鱈のレモンバターソース、 モルビエチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚肉の粒マスタードソテー
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	パイナップルやグレープフルーツ、ヴェルヴェンヌ、ホワイトチョコレートの香り。ワインは優雅で広がりがあり、繊細で透明感のある酸と凝縮したミネラルの旨味が余韻にまで続く！
希望小売価格	11,200円（税込12,320円）
ちなみに！	ムルソーの区画はナルヴォーで、買いブドウの畑面積は0.16haで傾斜の急なジュヌヴリエール沿いにある。収穫日は2010年9月22日。ブドウの収量は25hl/ha！新樽は70%、残りの30%は2～3年樽を使用！

41.-6.AC Puligny Montrachet 2010 AC ピュリニー・モンラッシェ	
品種	シャルドネ
樹齢	60年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 フレッシュコンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	アサリの白ワイン蒸し
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	アプリコットやレモンタルト、カシューナッツの香り。ワインはピュアで口当たりは繊細かつ優しい蜜のような旨味があり、後から強かで骨格のある硬質なミネラルが迫り上がる！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	ピュリニーの区画は90%がレ・ルショーの畑で、10%がオー・ポピヨの畑。レ・ルショーは1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.2ha。収穫日は2010年9月21日。ブドウの収量は27hl/ha！新樽は70%、残りの30%は2～3年樽を使用！

41.-21.AC Puligny Montrachet 2010 1er Cru Les Folatieres AC ピュリニー・モンラッシェ 1級レ・フォラティエール	
品種	シャルドネ
樹齢	約70年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	新樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	蟹のヴィネグレットソース、 熟成コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	アワビのステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	ハチミツやレモンのコンポート、ミネラルの香り。口当たりはピュアで、ふくよかな果実の中に繊細な酸と勢いのあるミネラル、ダシのような凝縮した旨味がみごとに溶け込んでいる！
希望小売価格	16,350円（税込17,985円）
ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・フォラティエールで、フレッドの大のお気に入り！畑面積はたったの0.07ha！収穫日は2010年9月21日。ブドウの収量は30hl/ha！新樽100%で1樽しかつくっていない！

41.-9.AC Chassagne Montrachet 2010 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アベイ・ド・モルジョ	
品種	シャルドネ
樹齢	52～82年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	ポロネギのソテー、 スズキのグリエ魚介ソース
マリアージュ （日本向け）	焼牡蠣
ワインの 飲み頃	2012年～2022年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	洋ナシやミラベル、若いアーモンドの香り。アタックに感じるダシのようなピュアな旨味は限りなく優しく、繊細な酸と伸びのあるきれいなミネラルがワインの品格をつくる！
希望小売価格	15,000円（税込16,500円）
ちなみに！	区画アベイ・ド・モルジョは名前の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウ畑面積は0.22ha。収穫日は2010年9月22日。ブドウの収量は32hl/ha！新樽は70%、残りの30%は2～3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2010 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー	
品種	ピノノワール
樹齢	40年平均
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 ブレス産シャポンのロースト
マリアージュ （日本向け）	鯖のスモークと春菊のサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2032年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユやザクロ、アニスの香り。繊細な酸、スレンダーな果実味ときれいに溶け込んだ旨味とのバランスが良く、後から収斂したミネラルがワインを引き締める！
希望小売価格	4,760円（税込5,236円）
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、オート・コート・ド・ボーヌのPuits de Chauxの区画1haと、ピュリニーとサシャーニュの間の教会の近くに1haのブドウ畑がある。収穫日は9月20日。収量は19hl/ha！新樽は25%、残りの75%は2～3年樽！ ※マグナムサイズ（1500ml）の 希望小売価格は10,000円(税込10,800円)になります。

41.-20.AC Nuits Saint Georges Rouge Les Damodes 2010 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード	
品種	ピノノワール
樹齢	約51年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで29日間
醗酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシのパテ、 鹿のロティポルトソース
マリアージュ （日本向け）	仔羊の香草グリル
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやカカオ、青竹の香り。艶やかでかつ凝縮した果実味の中に、複雑な旨味、繊細な酸、収斂したミネラルがうまく溶け込みバランスが絶妙！
希望小売価格	10,850円(税込11,935円)
ちなみに！	フレッドがアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！買いブドウの畑面積は0.30ha。収穫日は2010年9月25日。収量は32hl/ha！新樽は75%、残りの25%は2～3年樽を使用！

41.-16.AC Vosne Romanée Rouge 2010 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノノワール
樹齢	約51年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで30日間
醗酵	自然酵母で22日間
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒トリュフとフォアグラソテー、 ラミドシャンベルタンチーズ
マリアージュ （日本向け）	えぞ鹿のステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやバラ、ダークチェリー、甘草、竹の香り。凝縮した果実味が柔らかく優雅で横に広がりがあり、後からしょっぱいくらいのミネラルの旨味が長く余韻を引く！
希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリでグランクリュ畑ラターシュのすぐ上！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は2010年9月28日。収量は30hl/ha！新樽100%！

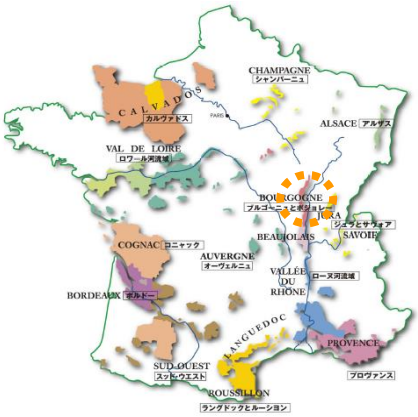
41.-17.AC Chambolle Musigny 2010 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノノワール
樹齢	52～62年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで28日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーのソテー、 モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨のラズベリーソース
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ザクロやイチジク、ビャクダンの香り。アタックが艶やかで果実に女性的な華やさがあり、繊細な酸と細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	12,200円(税込13,420円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！買いブドウの畑面積は0.20ha。収穫日は2010年9月25日。収量は28hl/ha！新樽は75%、残りの25%は2～3年樽を使用！

41.-23.AC Morey Saint Denis 2010 1er Cru Les Monts Luisants AC モレ・サン・ドニ赤 1級レ・モン・リュイザン	
品種	ピノノワール
樹齢	約65年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで29日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	新樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパイ包み、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛頬肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	クランベリーやバニラ、ミュスク、新革の香り。果実味が華やかで勢いがあり、絶妙なバランスを持った酸とミネラル、艶やかなタンニンが味わいの幅を広げる！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	区画はクロ・ド・ラ・ロッシュのすぐ上に隣接しており、酒質はグラン・クリュのクロ・ド・ベーズ引けを取らないとのこと！畑面積は0.15ha！収穫日は2010年9月25日。収量は30hl/ha！新樽100%！

41.-24.AC Cotes du Rhone-Villages Cairanne 2010 Cuvee Hommage AC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ケランヌ赤　キュヴェ・オマージュ	
品種	グルナッシュ
樹齢	100年以上
土壌	楕円形の石が混じる砂地
マセラシオン	木桶タンクで42日間
醗酵	自然酵母で5ヶ月
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月、 新樽・古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	野鹿のロースト、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ （日本向け）	豚バラと白いんげん豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ミュールやキャラメルソース、お香などのオリエンタルな香りもある。果実味は繊細かつ上品で滑らかな酒質と目の細かいタンニン、ミネラルが旨味と絶妙に融合する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	日本の大震災に対し、フレッド自身が応援と復興の意を込めてつくり上げたスペシャルキュヴェ！限定300本でエチケットにナンバリング有り！収穫日は2010年10月2日。収量は23hl/ha！新樽は30%、残りの70%は2～3年樽を使用！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）



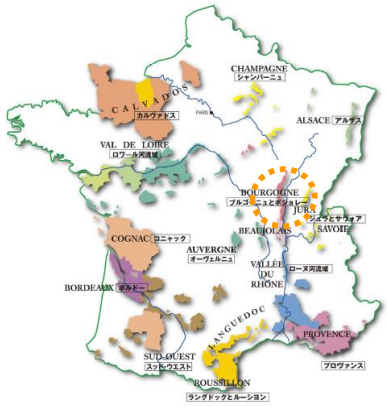
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10ヘクタール
農法	ビオディナミ（一部ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivant（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-1.AC Beaujolais Villages 2011 Cuvee Camay AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カメイ	
品種	ガメイ
樹齢	60～100年以上
土壌	砂混じりの粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック セメントタンクで2週間
醗酵	自然酵母で約2週間
熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ （生産者）	豚ロースのコートレット、 ブリーチーズ
マリアージュ （日本向け）	モツ煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	チェリーやプラム、クローブ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで、みずみずしい果実味の中にスマートなミネラルと繊細なタンニンが溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	2,450円（税込2,695円）
ちなみに！	キュヴェ名のCamayはガメイと亀（カメ）の日本語を掛けている！「ウサギとカメ」の童話のにちなんで、ウサギがプリムール・ラパン、カメイがそのワインを熟成させたもとというストーリーがある！ 収穫日は9月9日。2011年はマセラシオンを終えて、ブドウ（マール）を絞るヴァン・ド・プレスの際に、19世紀の木製垂直圧搾機を使用した！フレッド曰く、復活祭（2012年は4月8日）以降からワインがより開いてくるとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2009 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-6.AC Puligny Montrachet 2009 Les Reuchaux AC ピュリニー・モンラッシェ白 レ・ルショー		41.-21.AC Meursault Blanc 2009 Genevrieres AC ムルソー白 1級ジュヌヴリエール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	36～61年	樹齢	約71年	樹齢	72年と48年が半々
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月、 ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	サーモンマリネ、 トラウトサーモンのパイ包み	マリアージュ （生産者）	蟹のヴィネグレットソース、 真鯛のグリエ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース、 オマール海老のポワレ
マリアージュ （日本向け）	舌平目のムニエル	マリアージュ （日本向け）	サザエのエスカルゴ風	マリアージュ （日本向け）	焼きカニ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやカシューナッツ、黄桃の香り。アタックに豊かな果実のボリュームがあり、後半から凝縮した酸と旨味が横に滑らかに広がる！	テイスティング コメント	カリンやマジパン、ミネラルの香り。アタックはピュアで酸に落ち着きがあり、後から複雑で深みのあるミネラルの旨味と酸が長く余韻を引き上げる！	テイスティング コメント	蜜入りリンゴやパイン、マジパンの香り。ふくよかで横に広がる凝縮味と厚みのある酸とのバランスが絶妙で、余韻にミネラルが長く残る！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	13,700円（税込15,070円）	希望小売価格	16,500円（税込18,150円）
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑は1.5haで、ヴォルネイとポマール近辺のPuits de chauxという区画のブドウが主。収穫日は2009年9月11日。収量は38hl/ha。樽は1～3年樽を使用。	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・ルショーで、フレッドの大のお気に入り！1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.20ha。収穫日は09年9月17日。収量は30hl/ha。1～3年樽を使用。	ちなみに！	ムルソー屈指の区画で、ジュヌヴリエールのリリースは09年が最初で最後！買いブドウ面積はたったの0.08ha！収穫日は2009年9月17日。収量は32hl/ha。新樽100%

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-9.AC Chassagne Montrachet 2009 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アベイ・ド・モルジョ	
品種	シャルドネ
樹齢	51～81年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウニのコンソメジュレ、 カキの香草バター焼き、
マリアージュ （日本向け）	真鯛の塩焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2021年+α 供出温度：12℃
テイスティング コメント	カリンやドライパイナップルの香りが華やか！味わいにしっかりとしたミネラルの骨格があり、酸とワインの凝縮味をバランス良く支える！
希望小売価格	15,700円(税込17,270円)
ちなみに！	区画名の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウ面積は0.22ha。収穫日は2009年9月18日。収量は32hl/ha。1～3年樽を使用。

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2009 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー	
品種	ピノノワール
樹齢	35～50年
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで38日間
醗酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 仔牛のホホ肉赤ワイン煮
マリアージュ （日本向け）	ホワイトアスパラと生ハムの温菜
ワインの 飲み頃	2011年～2031年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	カカオやミネラル、フランボワーズなどの香り。豊かで骨格のある果実と酸とのバランスが良く、余韻に若いタンニンの収斂味が残る！
希望小売価格	4,760円（税込5,236円）
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャーニュの間にある教会の近くに1.2haのブドウ畑がある。収穫日は2009年9月19日と23日。収量は40hl/ha。1～3年樽を使用。

41.-13.AC Volnay Rouge 2009 AC ヴォルネイ赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	冷製カモ肉赤ワインソース、 ロックフォールチーズ
マリアージュ （日本向け）	鴨ロースとクレソンの鍋
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやナツメグ、ビャクダンなどのオリエンタルな香り。ワインは男性的だが、繊細な酸と豊かな果実味が絶妙な味のバランスを支える！
希望小売価格	7,850円（税込8,635円）
ちなみに！	買いブドウの区画は、1級のカレイユ・スー・ラ・シャペルのブドウ50%とレ・グラン・ポワゾのブドウ50%。畑面積は0.40ha。収穫日は2009年9月17日。収量は28hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

41.-14.AC Pommard Rouge 2009 AC ポマール赤	
品種	ピノノワール
樹齢	51～61年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで40日間
醗酵	自然酵母で39日間
熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿肉のパテ、 ホロホロ鳥のバロティーヌ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉と新じゃがのロースト
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやスミレ、カカオの香り。アタックは滑らかで、果実と酸がエレガント！タンニンも細かく凝縮した旨味とのハーモニーがよい！
希望小売価格	10,200円(税込11,220円)
ちなみに！	区画はレ・ヴォーミュリアンで、フレッド曰く標高がある分ワインはポマールなのに繊細で女性的との事！畑面積は0.25ha。収穫日は09年9月17日。収量は30hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

41.-15.AC Beaune 1er Cru Rouge 2009 AC ボーヌ1級赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約80年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで40日間
醗酵	自然酵母で39日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨肉とフォアグラのムース、 熟成シャウルスチーズ
マリアージュ （日本向け）	豚ロースと新玉ねぎのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	バラやスミレなどフローラルな香り。果実味は非常にエレガント！後から繊細なタンニンとスマートなミネラルがワインの骨格を支える！
希望小売価格	9,000円（税込9,900円）
ちなみに！	ボーヌ1クリュは09年で最後！区画はレ・サンヴィーニュが2/3、モントレヴノが1/3。畑面積は0.32ha。収穫日は2009年9月17日。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

41.-16.AC Vosne Romanée Rouge 2009 Les Champs Perdrix AC ヴォーヌ・ロマネ赤 レ・シャン・ペルドリ	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグライチジクソース、 ラミドシャンベルタンチーズ
マリアージュ （日本向け）	えぞ鹿のステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	チェリーや漢方薬、青竹の香り。アタックにピュアな果実とミネラルの凝縮味があり、後から細かいタンニンの収斂味が余韻にまで続く！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	区画はオー・シャン・ペルドリでラターシュのすぐ上の畑！仕立ては全てグランクリュに見立て栽培！畑面積は0.35ha。収穫日は09年9月16日。収量は33hl/ha。1～3年樽を使用。

4.-17.AC Chambolle Musigny 2009 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で39日間
熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパイ包み、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ザクロやイチジク、ビャクダンの香り。アタックが艶やかで果実に女性的な華やさがあり、繊細な酸と細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	畑はル・ヴィラージュの区画！畑面積は0.20ha。収穫日は2009年9月16日。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

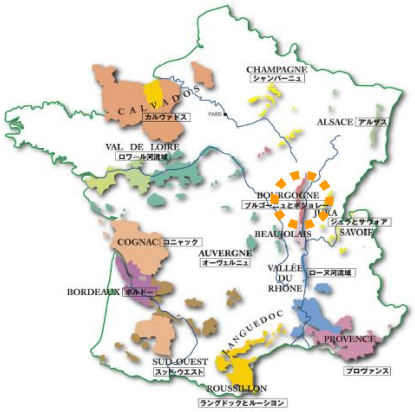
Copyright©VinsCœur & Co.

4.-18.AC Savigny les Beaune Rouge Les Gollardes 2009 AC サヴィーニ・レ・ボーヌ赤 レ・ゴラルド	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で14ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーのバルサミコ、 ペルドリのロティキノコ添え
マリアージュ （日本向け）	牛スネ肉のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2011年～2041年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ等赤い果実の香りが華やか！横に広がるふくよかな果実味と細かいタンニンの収斂味が相舞いワインの味わいを複雑にする！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	レ・ゴラルドは区画名。99年に事故で非業の死を遂げた親友の畑を07年に引き継いでドメーヌが100%管理。面積は0.44ha。収穫日は2009年9月15日。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

4.-20.AC Nuits Saint Georges Rouge Les Damodes 2009 AC ニュイ・サン・ジョルジュ赤 レ・ダモード	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で13ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月
マリアージュ （生産者）	鹿フィレの赤ワインソース、 ベキャスのソースサルミ
マリアージュ （日本向け）	牛タンのシチュー
ワインの 飲み頃	2012年～2042年+α 供出温度：14℃
テイスティング コメント	梅やグロゼイユ、カカオの香り。ぎゅっと詰まった果実の凝縮味がミネラルの旨味、タンニンの収斂味と同調し複雑な味わいを奏でる！
希望小売価格	11,200円（税込12,320円）
ちなみに！	フレッドがアルジリエールと同等の品質をニュイの中の対極にあるレ・ダモードに求めた秀逸ワイン！畑面積は0.30ha。収穫日は2009年9月16日。収量は35hl/ha。樽は1～3年樽を使用。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	「Version. October-2010」 フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）



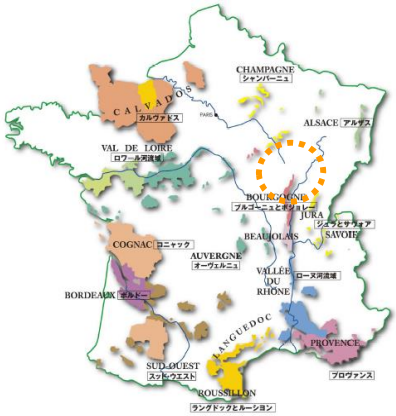
地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

畑総面積	10ヘクタール
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivant（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-19.Vin de Table de France(2009) Cuvee Lasyrah de Tales VdT キュヴェ・ラシラー・ド・タレス	
品種	シラー
樹齢	約50年平均
土壌	粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で約2ヶ月
熟成	古樽で7ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのイチジクソース、 ピコドンチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛肉の黒胡椒とコリアンダー炒め
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	カシスの芽やミュール、クローブ、ローリエの香り。最初に滑らかな果実の凝縮味が口に広がり、後から細かいタンニンとミネラルの収斂味が余韻につれて味わいを引き締める！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は9月29日。ワイン名はシラー品種（La Syrah）の意味とTalesは畑の名前！VDTはエチケットに品種の名前を入れることができないので、Syrahに冠詞のLaを強引にくっつけて造語を作ったとのこと♪

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41	フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）	
	生産者	Frederic COSSARD
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
	AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
	歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
	気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
	畑総面積	10ヘクタール
	農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメーヌのスタッフ	5人
	趣味	モトクロス、ガストロノミー
	生産者のモットー	Vin Vivin（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-4.AC Bourgogne Blanc 2008 Bigotes AC ブルゴーニュ白 ビゴット		41.-5.AC Beaune Blanc 2008 AC ボーヌ白		41.-6.AC Puligny Montrachet 2008 Les Reuchaux AC ピュリニー・モンラッシェ白 レ・ルショー	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	35～60年	樹齢	25年	樹齢	約70年
土壌	泥土状の粘土・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7～8ヶ月	醗酵	自然酵母で7～8ヶ月	醗酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホワイトアスパラ、 生ガキ	マリアージュ （生産者）	森のきのこのソテー、 コンテチーズ	マリアージュ （生産者）	アーティチョーク、 真鯛のグリエ
マリアージュ （日本向け）	イカのオリーブオイル炒め	マリアージュ （日本向け）	骨付き豚のグリエ	マリアージュ （日本向け）	アワビのステーキ
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	リンゴやミネラル、アカシヤ、ハチミツの香り。口当たりがリッチなのと同時に、直線的な酸とミネラルがワインの味わいをキリッと引き締める！	テイスティング コメント	ナシやライチ、ハチミツ、ハーブの香り。ワインはピュア＆まろやかでボリューム感があり、アフターに凝縮したミネラルのうまみと酸が伸びてくる！	テイスティング コメント	白い花やミント、アニスの香り。しっかりとした酸と骨格のあるボディを突き抜ける様に力強いミネラルが口の中でどんどん広がりを見せる！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	8,610円(税込9,471円)	希望小売価格	13,700円(税込15,070円)
ちなみに！	ビゴットとは「信心に凝り固まった人」という意味。畑所有面積は1.5ha。収穫日は2008年10月6日で完熟するのを待ちに待ったそうだ。新樽比率が30%のスーパーブルゴーニュ。 ※今年からネゴシアンになりました。	ちなみに！	ボーヌの区画はBressandes(ブレッサン)で、白はとても貴重！買いブドウ畑の面積は0.35ha。収穫日は2008年9月30日。新樽は使わず2～3年樽を使用。	ちなみに！	ピュリニーの区画はレ・ルショーで、フレッドの大のお気に入り！1983年からビオディナミで管理されていた畑の買いブドウ！畑面積は0.20ha。収穫日は2008年9月29日。新樽比率が50%。

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-7.AC Meursault Blanc 2008 AC ムルソー白	
品種	シャルドネ
樹齢	約40年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	エビのムース、 ブランケット・ド・ボー
マリアージュ （日本向け）	タラのレモンバターソース
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	オレンジピールやアニス、ミネラルの香り。滑らかで広がりのある凝縮味に、後からジワっと上がってくる旨味と酸が追いかけてくる！
希望小売価格	11,918円(税込13,109円)
ちなみに！	区画は、ナルヴォーに隣接する、地元では「Petit Narvaux（プティ・ナルヴォー）」と呼ばれるところの買いブドウ！畑は0.25ha。収穫日は2008年9月29日。樽は2～3年樽を使用。

41.-8.AC Meursault Blanc 2008 Narvaux AC ムルソー白 ナルヴォー	
品種	シャルドネ
樹齢	約60年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	新樽・古樽で13ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 エスカルゴのクリームソース
マリアージュ （日本向け）	フォアグラ入り茶碗蒸し
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	パインやミント、アニス、クリーミィで香ばしい香り。ふくよかでまろやかな凝縮味と、余韻にまで長く続く酸とミネラルがとても絶妙！
希望小売価格	11,850円（税込12,798円）
ちなみに！	区画名はナルヴォーで、買いブドウの畑は傾斜の急なジュヌヴリエール沿いにある。所有面積は0.16ha。収穫日は2008年9月25日。新樽比率が50%。

41.-10.AC Meursault 1er Cru 2008 Perrieres AC ムルソー1級白 ペリエール	
品種	シャルドネ
樹齢	約70年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	トリュフ入りパルマンティエ、 熟成コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	伊勢えびの蒸し焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	クッキーやパイン、アニスの香り。口当たりやさしくまろやかだが、後からミネラルと凝縮したうまみが溢れんばかりに持ち上がってくる！
希望小売価格	18,375円(税込20,212円)
ちなみに！	ペリエールはムルソーの中でも最高峰の区画！フレッド曰く「このブドウはある人に何度も頭を下げてようやく手に入れた特別なブドウ」だそうだ！面積は0.07ha！収穫日は08年9月25日。新樽比率が100%！

41.-9.AC Chassagne Montrachet 2008 1er Cru Abbaye de Morgeot AC シャサーニュ・モンラッシェ白 1級アベイ・ド・モルジョ	
品種	シャルドネ
樹齢	50～80年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で7～8ヶ月
熟成	新樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビのクリームソース ホタテのバターソテー
マリアージュ （日本向け）	カキの香草焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	花梨やナシ、ミント、アニスの香り。酸とワインの凝縮味、ミネラル全てに強かなパワーがあり、それらが複雑にかつ絶妙に調和する！
希望小売価格	15,700円(税込17,270円)
ちなみに！	シャサーニュ屈指の区画で、その名の通り、畑はシトー派の大修道院（abbaye）畑の周りを囲むようにある。買いブドウ面積は0.22ha。収穫日は2008年9月29日。新樽比率が100%。

41.-11.AC Vouvray 2003 AC ヴヴレー	
品種	シュナン・ブラン
樹齢	約50年
土壌	泥土状の粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で約4年
熟成	新樽で5年
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 ロックフォールチーズ
マリアージュ （日本向け）	ベイクドチーズケーキ
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：8℃
テイスティング コメント	カリンやドライパイン、マジパン、ミネラルの香り。口当たりクリスピィで線の通ったミネラルと酸がワインの甘さとボリュームを上品にまとめている！
希望小売価格	6,350円（税込6,985円）
ちなみに！	フレッドの秘蔵中の秘蔵ワイン！残糖分40g。フィルターゼロ！ご存知2003年は猛暑で残糖がかなりワインに残った年。SO2無添加は不可能と思われたが、それでも成功させるフレッドはやはりすごい！！

Copyright©VinsCœur & Co.

41.-12.AC Bourgogne Rouge 2008 Bedeau AC ブルゴーニュ赤 ブドー	
品種	ピノノワール
樹齢	約40年
土壌	泥土状の粘土・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで5週間
醗酵	自然酵母で5週間
熟成	新樽・古樽で16ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 ローストチキン
マリアージュ （日本向け）	鳥のもも焼き
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ミネラルやフランボワーズなど赤い果実の香り。フレッシュな果実味の中にしっかりとした酸とミネラルが広がる！微かに収斂味が残る。
希望小売価格	4,760円（税込5,236円）
ちなみに！	ブドーは「カトリック司祭の案内係」という意味で、ピュリニーとサシャーニュの間にある教会の近くに買いブドウ畑がある。畑面積は1.2ha。収穫日は2008年9月29日。新樽比率が20%。 ※今年からネゴシアンになりました。

41.-13.AC Voinay Rouge 2008 AC ヴォルネイ赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽・古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のロースト、 熟成カマンベールチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛フィレのステーキ
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユやアニス、ミネラルの香り。口当たり滑らかで、細かいタンニンの収斂味と果実の深い味わいがあり、酸がとてもエレガント！
希望小売価格	7,850円（税込8,635円）
ちなみに！	買いブドウの区画は、1級のカレイユ・スー・ラ・シャペルのブドウ50%とレ・グラン・ポワゾのブドウ50%。畑面積は0.40ha。収穫日は2008年10月1日。新樽比率が50%。

41.-14.AC Pommard Rouge 2008 AC ポマール赤	
品種	ピノノワール
樹齢	50～60年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	仔牛レバーのソテー、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	ラムチョップの香草焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやカカオ、なめし革の香り。ワインは筋肉質、かつ力強いミネラルの骨格の中に妖艶な果実味も兼ね備えていてとても面白い！
希望小売価格	10,200円(税込11,220円)
ちなみに！	買いブドウの区画はレ・ヴォーミュリアンで、畑面積は0.25ha。収穫日は2008年10月1日。新樽比率が100%。

41.-15.AC Beaune 1er Cru Rouge 2008 AC ボーヌ1級赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約80年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で5～6週間
熟成	新樽・古樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	子羊のロースト、 コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛テールの煮込み
ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ブラックチェリーや薬草、アニス、カカオの香り。酸が繊細で果実にふくらみがあり、後から細かいタンニンの収斂味がワインを締める！
希望小売価格	9,000円（税込9,900円）
ちなみに！	買いブドウの区画はレ・トゥロンで、畑面積は0.35ha。収穫日は2008年10月1日。新樽比率が100%。

41.-16.AC Vosne Romanee Rouge 2008 AC ヴォーヌ・ロマネ赤	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで5週間
醗酵	自然酵母で5週間
熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	ベキャスのサルミソース、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛もも肉と舞茸の醤油炒め
ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	チェリーやドライローズ、青竹の香り。アタックに果実とミネラルの凝縮味があり、細かいタンニンの収斂味と旨味が長く余韻に残る！
希望小売価格	13,000円（税込14,300円）
ちなみに！	買いブドウの区画はヴィラージュの畑だがブドウの手入れ収量仕込み全てをグランクリュに見立ててつくったとのこと！畑面積は0.35ha。収穫日は2008年9月28日。新樽比率が100%。

4.-17.AC Chambolle Musigny 2008 AC シャンボール・ミュジニー赤	
品種	ピノノワール
樹齢	30～75年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のオレンジソース、 モンドールチーズ
マリアージュ （日本向け）	炙り鴨ロース
ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	シャクヤクやスミレ、アニス、カカオの香り。アタックに華やかなふくらみがあり女性的で、かつ凝縮した果実味が口の中で可憐に花開く！
希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	買いブドウの区画は1級畑のすぐ隣にあり、フレッド曰く「1級に負けないだけのポテンシャルがある」とのこと！畑面積は0.25ha。収穫日は2008年10月1日。新樽比率が100%。

Copyright©VinsCœur & Co.

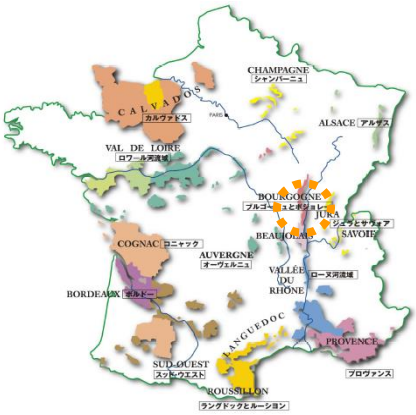
4.-18.AC Savigny les Beaune Rouge Les Gollardes 2008 AC サヴィーニ・レ・ボーヌ赤 レ・ゴラルド	
品種	ピノノワール
樹齢	約50年
土壌	小石混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで6週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽・古樽で15ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラトリュフのテリーヌ 仔牛のリードヴォー
マリアージュ （日本向け）	和牛ハンバーグ
ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	赤い果実、シャクヤクの香り。アタックに果実の膨らみがあり酸がエレガントで、後から心地よい苦みを伴ったミネラルと旨味を感じる！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	レ・ゴラルドは区画名。畑面積は0.44ha。 収穫日は2008年9月30日。新樽比率が50%。 ※今年からネゴシアンになりました。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°41

「Version. March-2010」

フレデリック・コサール（SARL Frederic COSSARD）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Frederic COSSARD
国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞サン・ロマン
AOC	ブルゴーニュ、ムルソー、ピュリニー、ボーヌ、ニュイ・サン・ジョルジュ等
歴史	現オーナーのフレデリック・コサールは1987年から10年間ブルゴーニュワインのクルティエとして働き、1996年ドメーヌシャソルネイを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサールをスタートし現在に至る。
気候	半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑いが、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。
畑総面積	10ヘクタール
農法	ビオディナミ（ホメオパシー）
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	5人
趣味	モトクロス、ガストロノミー
生産者のモットー	Vin Vivant（活きたワイン）をつくる 自然をリスペクトする

41.-1.AC Beaujolais Villages 2009 Cuvee Camay AC ボジョレー・ヴィラージュ キュヴェ・カメイ		41.-2.VdT Bedeau du Sud Rouge (2008) VdT ブドウ・デュ・スッド赤		41.-2.VdT Bedeau du Sud Rouge (2008) VdT ブドウ・デュ・スッド赤 【マグナム】	
品種	ガメイ	品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ
樹齢	60～100年	樹齢	130年	樹齢	130年
土壌	砂混じりの粘土質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間	マセラシオン	木桶タンクで3週間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで1ヵ月半、 ホーロータンクで2ヶ月	熟成	古樽で1ヶ月 500ℓ樽で14ヶ月	熟成	古樽で1ヶ月 500ℓ樽で14ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハム、ソーセージ、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	野ウサギのシヴェ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ （生産者）	鹿のパテ、 ヤマウズラのロースト
マリアージュ （日本向け）	レバーフライ	マリアージュ （日本向け）	新じゃがと挽肉のグラタン	マリアージュ （日本向け）	鶏肉、アスパラ、筍の醤油焼
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2010年～2030年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	チェリーやミネラル、パンデピスの香りもある。ワインはピュアでタンニンも細かく、透き通るような果実味とミネラルのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュールやキャラメル、ハーブの香り。圧倒的な果実のボリュームの中に骨格のあるミネラルとタンニンの収斂味が見事にバランス良く融合する！	テイスティング コメント	ミュールやキャラメル、ハーブの香り。圧倒的な果実のボリュームの中に骨格のあるミネラルとタンニンの収斂味が見事にバランス良く融合する！
希望小売価格	2,500円（税込2,750円）	希望小売価格	3,000円（税込3,300円）	希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	キュヴェ名のCamayはガメイと亀（カメ）の日本語を掛けている！「ウサギとカメ」の童話のにちなんで、ウサギがプリムール・ラパン、カメイがそのワインを熟成させたもとというストーリーがある！（カメはウサギより遅れてやってきます♪）	ちなみに！	グラメノンのキュヴェパスカル92年を超えるワインをつくり上げる！というコンセプトの下フレッドが丁寧に仕込んだスーパーキュヴェ！あのカーヴ・オジェのマーク・シバー氏も飲んで思わず目が潤んだそうだ！	ちなみに！	フレッド曰く「今ももちろん美味しいが、10年後には気絶するぐらいウマイ！」とのこと。

Copyright©VinsCœur & Co.