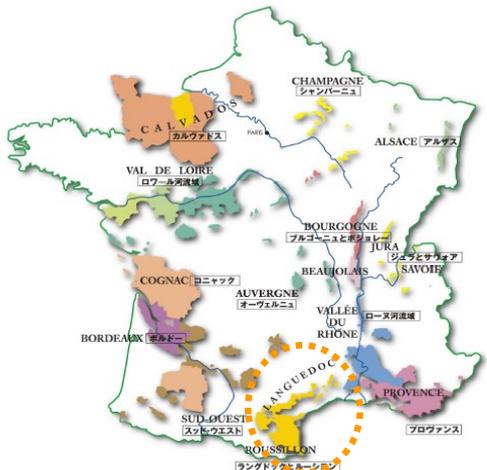


VCN° 52

「Version.April 2021」

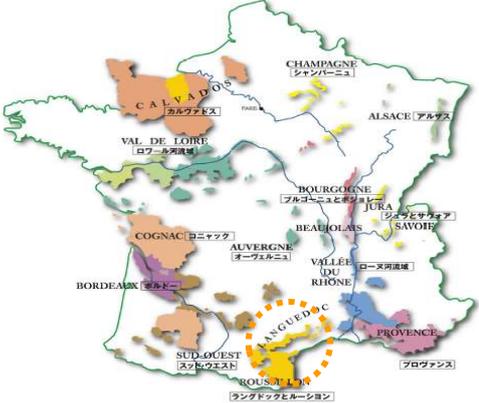
ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
農法	ビオロジック(認証なし)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり	
生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！	



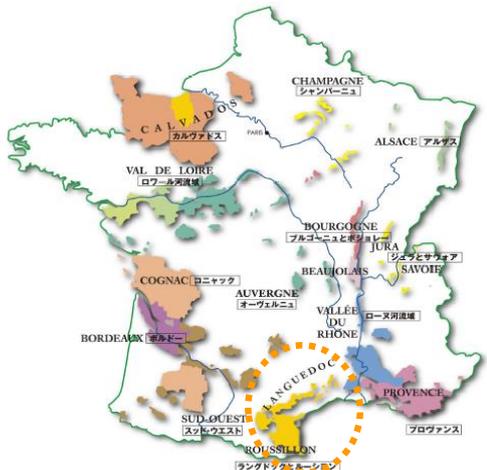
地図提供: フランス食品振興会

★new vintage★ 52.-12 VdF Fond Cyprès S 2018 フォン・シプレ・エス(赤)		★new vintage★ 52.-11. VdF Fond Cyprès G 2019 フォン・シプレ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	17年	樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで17日間	マセラシオン	セメントタンクで23日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月半	熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	黒胡椒サラミソーセージ、 鴨もも肉のコンフィ、 牛タンシチュー	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 イノシシのシヴェ
ワインの 飲み頃	2021年~2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、ラベンダー、タイム、白コショウの香り。ワインは柔らかく芳醇かつ上品でみずみずしく滑らかなコクがあり、染み入るようなやさしい果実味に鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	プルーン、カシス、干しイチジク、シソ、ユーカリ、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつジューシーで、甘みとコクのある豊潤な果実味に洗練されたミネラルと繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月9日、10日。収量は30hL/ha。前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日~23日。収量は60hL/haと大豊作だった！前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia OURLIAC
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
	AOC	VdF, コルビエール
	歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ドナルド・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-10. VdF Cyprès de Toi Blanc 2019 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2018 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Retour de Millan 2019 ルトウル・ド・ミラン (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	ヴィオニエ60%、 グルナッシュブラン30%、 ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン85% ル・ブラン・デ・ガレンヌ2019年15%
樹齢	21年	樹齢	15年	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	デブルバージュ	10°Cに冷却し48時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで6ヶ月
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間	発酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽225Lと350Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで7ヶ月
マリァージュ (生産者)	半熟卵のジュレ、 白身魚のフライ、 鮭のポワレレモンバターソース	マリァージュ (生産者)	ホタテのテリーヌ、 リードヴォーのムニエル、 ハーブローストチキン	マリァージュ (生産者)	小魚のベニエ カレー風味、 チキンソテーのジンジャーソース
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:11°C
テイasting コメント	黄リンゴ、パイナップル、桃のコンポート、 スイカズラ、ハーブの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーかつ透明感のある 白い果実のエキスがまろやかで、アフターに心地よい苦みのある繊細なミネラル が優しく口に広がる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、洋ナシ、スモモ、シトラス、 アカシア、レモンの皮、アニス、モミの木 の香り。ワインはスマートかつ柑橘系の果物 のようなタイトに凝縮したエキスがあり、洗練 されたミネラルとグレープフルーツのような心地 よい苦みが余韻を優しく引き締める！	テイasting コメント	オレンジ、キンカン、キンモクセイ、ジャスミン、 ヴェルヴェンヌ、紅茶、コアントローの香り。 ワインはスマートかつスパイシーで力強く、 透明感のある凝縮したエキスの中にオレンジ ピールのような苦みや紅茶のようなやさしい タンニンなどが複雑に合う舞う！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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7日。収量は豊作で60 hL/ha！ 買いブドウはフォン・シプレの友人で ビオ栽培者のタビスタから！ワイン名は「 フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」という フレーズと掛けている！SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。収量はミルデューの 被害により25hL/haと40%減だった！ 前年はグルナッシュブラン主体だが、2018 年はヴィオニエが主体となっている！ ワイン名は畑の区画の名前。Garenneに は「ウサギの生息する森」という意味が ある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は9月9日。収量は花 ぶるいにより25 hL/haと40%減だった！ 2019年は7ヶ月のロングマセラシオンに チャレンジ！ワイン名は旧デリール・デ ファゴだが、アメリカではファゴが差別用 語に当たるため、この年からルトウル・ ド・ミランに名称変更された！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

52.-7. VdF Premier jus 2019 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cyprès de Toi Rouge 2019 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2018 ル・グルナツシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナツシュ70%、 カリニャン30%	品種	グルナツシュ60%、カリニャン30%、 シラー10%	品種	グルナツシュ
樹齢	24年~72年	樹齢	18年~30年	樹齢	72年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグル ナツシュのセニエの果汁の中に、全房の カリニャンを加え4日間	マセラシオン	セメントタンクで17~25日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブ ラージュし古樽で14日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
熟成	古樽225Lで1ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月 3セパージュをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	クスクスのトマトファルシ、 ミートボールのトマト煮、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 仔羊のカイエット、 牛のハラミステーキ	マリアーージュ (生産者)	猪とフォアグラのパテアンクルート、 ロニョンドヴォー、 鹿肉のローストフランボワーズソース
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	イチゴ、クランベリー、ザクロ、カーネー ション、カシューナッツの香り。ワインは ピュアかつフレッシュで明るくチャーミン グな果実味がみずみずしく、ほんのりビ ターで滋味豊かなミネラルと繊細な酸が きれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ブルー、タークチェリー、フランボワ ズのジャム、アプリコット、バジル、ピー ツ、血肉、鉛の香り。ワインは芳醇かつ スマートで凝縮した果実味が柔らかくコ クがあり、洗練されたミネラル、キュート な酸、キメの細かいタンニンがきれいに 溶け込む！	テイスティング コメント	ブルー、ミュール、野イチゴのジャム、 甘草、クローブ、なめし草、海苔の香り。 ワインはしなやかかつエレガントでフィ ネスがあり、コクのある上品な果実味と洗 練されたミネラルとキメの細かい繊細な タンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月1日、カリ ニャンが9月4日。収量は豊作で60 hL/haだった！2019年はブルミエのよ うなフレッシュ感を出すために熟成を1ヶ 月と短くした！ワイン名は、グルナツシュ のセニエの際に流れる最初のフリーラン ジュースからヒントを得てPremier jus (最初のジュース)を名付けた！SO ₂ は 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月3日、シラー が9月19日、カリニャンが10月3日。収 量は豊作で60hL/ha！ワイン名は「フォン シプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフ レーズを掛けている！ラベルデザインは 友人のイラストレーターオリヴィエ・ペ ルトが描いた！SO ₂ 無添加！ノンフィ ター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。2018年はミル デュの被害により収量は25 hL/haと 40%減！前回同様マセラシオンはセメン トタンク、熟成は40hLの木桶タンクを 使用している！ ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通 り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィ ター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2018 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2018 ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2018 コルビエール ル・コルビエール(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナツシュ34%、 カリニャン34%、シラー32%
樹齢	56年~72年	樹齢	15年	樹齢	15年~72年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで19日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間	マセラシオン	セメントタンクで14~19日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで13日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで10~13日間
熟成	古樽600Lで12ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで9ヶ月	熟成	40hLの木桶タンク、古樽600Lで10~ 12ヶ月、3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨のコンフィ、 牛のタンシチュー	マリアーージュ (生産者)	牛レバーのソテー、 ジゴダニョー、 牛肉のパヴェステーキ	マリアーージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 仔羊の香草パン粉焼き、 カスレ
マリアーージュ (日本向け)		マリアーージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアーージュ (日本向け)	
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュール、カシス、ドライブルー、バラの 花弁、黒オリーブ、モミの木、アニス、ブ ラリネの香り。ワインは上品かつ滑らか で染み入るようにまろやかなコクがあり、 洗練されたミネラルとキメの細かいタン ニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、ブルーベ リーのジャム、ドライイチジク、スミレ、バ ジル、甘草、杏仁豆腐、タバコの葉の香 り。ワインは芳醇かつスパイシーで、コ クのある上品な果実味を滋味深いミネ ラルとキメの細かいタンニンの収斂味 が優しく引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ブルー、ミュールのジャム、ス ミレ、ボタン、モミの木、オランジェ ットの香り。ワインはしなやかかつ上 品な果実味の凝縮味が染み入るよう に優しくフィネスがあり、洗練され たミネラルとキメの細かいタンニン とのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。2018年はミル デュの被害により収量は30 hL/haと30% 減！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があっ た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。2018年はミル デュの被害により収量は20 hL/haと 50%減！ワイン名は畑の区画の名前。 前年まで熟成にCh.ムートン・ロート シルトの古樽を使用していたが、今回 から40hLの木桶タンクに替えた！la Pinèdeには「松林」という意味があ る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	アッサンブラージュの割合はカリニ ャン「ラ・ソース」600L樽を2樽分(1200L) に合わせて、同量のグルナツシュ「 デュ・ボワ・サン・ジョーム」、シ ラー「ラ・ピネード」をアッサン ブラージュしている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

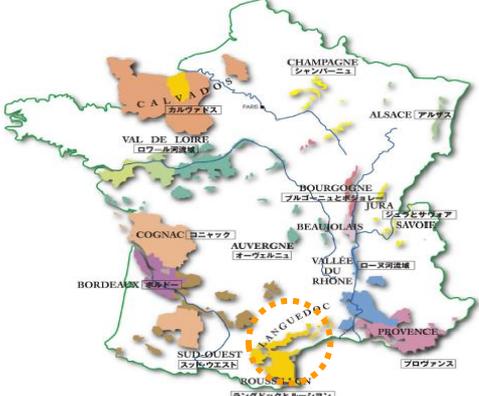
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・ドゥ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
農法	ビオロジック(認証なし)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人	
趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり	
生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！	



地図提供: フランス食品振興会

★new vintage★ 38.-2. VdF Fond Cyprès G 2019 フォン・シプレ・ジェー(赤)		※2017VTまでChassorney du Sud名義 38.-1. VdF Cuvée S 2017 キュヴェ・エス(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	シラー
樹齢	39年平均	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 イノシシのシヴェ	マリアーージュ (生産者)	鴨腿肉のコンフィ、 鹿肉のグランヴヌール風
マリアーージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のロースト ブルーソース
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルー、カシス、干しイチジク、シソ、ユーカリ、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつジュシーで、甘みとコクのある豊潤な果実味に洗練されたミネラルと繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スマレ、クローブ、黒ゴマ、漢方薬、お香の香り。ワインはふくよかかつリッチで柔らかな果実の凝縮味あり、洗練されたミネラルと若く細かいタンニンが骨格を整える！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月21日~23日。収量は60hL/haと大豊作だった！前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「G」は（グルナッシュ）Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は50hL/ha。以前の畑を所有者に変換し2015年からフォンシプレの区画違いのシラーでワインを仕込んでいます！キュヴェ「S」は（シラー）Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

VCN° 52 「Version.February-2020」
ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia OURLIAC
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
	AOC	VdF, コルビエール
	歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。	
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

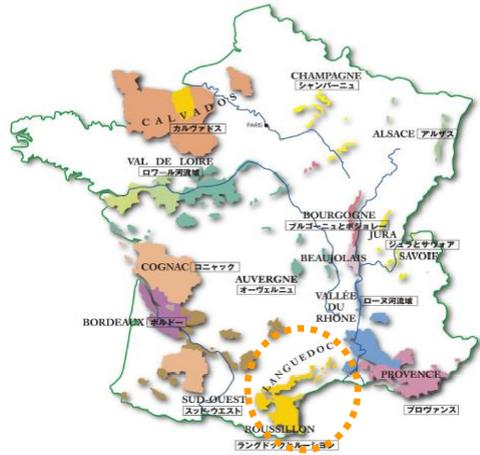
52.-10. VdF Cyprès de Toi Blanc 2018 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2017 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2018 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン85% ル・ブラン・デ・ガレンヌ2018年15%
樹齢	20年	樹齢	14年	樹齢	15年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	デブルバージュ	10°Cに冷却し48時間	マセラシオン	9hLの卵型樹脂タンクで12週間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	醗酵	自然酵母 古樽225Lと350Lで16日間	発酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽225Lと350Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9hLの卵型樹脂タンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	海老のカクテル、 スズキのポワレブルブランソース	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のアプリコットココット焼き、 ポークソテーのシェリーソース	マリアージュ (生産者)	小魚のペニエ カレー風味、 チキンソテーのジンジャーソース
マリアージュ (日本向け)	白身魚のエスカベツシュ	マリアージュ (日本向け)	クルミとブルーチーズのタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	柚子と紅茶のシフォンケーキ
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:11°C
テイasting コメント	グレープフルーツ、黄リンゴ、ミモザ、フェンネル、アニス、アーモンドペーストの香り。ワインは軽快かつフルーティーで、透明感のある白い果実のエキスとフレッシュな酸とのバランスが良く、アフターに柑橘のような苦みが優しく口に広がる！	テイasting コメント	ドライアプリコット、レーズン、クルミ、パニラ、ターメリック、ビートの香り。ワインはスマートかつダシのような透明感のある旨味エキスがぎゅっと詰まっていて、鼻を抜けるラム酒のようなフレーバーとエッジの効いたミネラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	オレンジ、キンカン、キンモクセイ、ジャスミン、ヴェルヴェンヌ、紅茶、コアントローの香り。ワインはスマートかつスパイシーで力強く、透明感のある凝縮したエキスの中にオレンジピールのような苦みや紅茶のようなやさしいタンニンなどが複雑に合う舞う！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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45hL/ha。買いブドウはフォン・シプレの友人でビオ栽培者のタビスタから！ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフレーズと掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月1日、2日。収量は50hL/haと豊作だった！2017年は、2015年同様日照の影響で酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は8月28日。収量はミルデュエの被害により20hL/haと50%減だった！2016年同様に同年のル・ブラン・デ・ガレンヌをアッサンブラージュしている！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

52.-7. VdF Premier jus 2018 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cyprès de Toi Rouge 2018 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2017 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%	品種	グルナッシュ70%、 シラー30%	品種	グルナッシュ
樹齢	23年~71年	樹齢	17年	樹齢	71年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグル ナッシュのセニエの果汁の中に、全房の カリニャンを加え5日間	マセラシオン	セメントタンクで18~21日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブ ラージュし古樽で16日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで14日間
熟成	古樽225Lで3ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月 グルナッシュとシラーをアッサンブラ ージュ後ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ラトウイユ、 ピヤベース	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム ウサギのレパールのソテー	マリアージュ (生産者)	仔羊のパイ包み焼き、 フォンダンショコラ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとクリームチーズのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	オリーブの肉詰めクロケット	マリアージュ (日本向け)	牛ハツのグリル
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	イチゴ、ザクロ、カリンのジュレ、サクラ、 バラ、ボンボン、紅茶の香り。ワインはフ レッシュ&フルーティーで、清涼感のある ジュシーなエキスに紅茶のように優し いタンニンと滋味深く繊細なミネラルがき れいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルーン、ドイツ、クロー ブ、ナツメグ、甘草、チョコレート、黒豆、 漢方薬の香り。ワインは芳醇かつしなや かなコクがあり、染み入るような果実の 凝縮味に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！	テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリーのジャム、スミ レ、プラリネ、パンデピスの香り。ワイン は上品かつしっとりしなやかで、甘みにも 似た果実の濃縮したコクがあり、洗練 されたミネラルとキメの細かいタンニンの 収斂味が余韻をやさしく引き締める！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,600円(税込3,960円)
ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月17日、カリ ニャンが9月18日。収量はミルデュの 被害により20 hL/haと50%減だった！ ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に 流れる最初のフリーランジュースからヒ ントを得てPremier jus(最初のジュース) を名付けた！SO ₂ は無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月5、6日、グルナ ッシュが9月15、16日。収量は25 hL/ha。 新しくラベルデザインを変更！デザイン は友人のイラストレーターオリヴィエ・ベ ルトが描いた！ワイン名は「フォンシプレ はあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズを掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。2017年は大豊作で 収量は50 hL/ha！前回は600Lの樽で 熟成を行っていたが、今回は50hLの木 桶タンクを使い熟成している！ ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通 り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2017 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2017 ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2017 コルビエール ル・コルビエール(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナッシュ34%、 カリニャン34%、シラー32%
樹齢	55年~71年	樹齢	14年	樹齢	14年~71年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで35日間	マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで21~35日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで17日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで16日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで14~17日間
熟成	古樽600Lで12ヶ月	熟成	古樽225Lで12ヶ月	熟成	40hLの木桶タンク、古樽600L、225Lで 12ヶ月、3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3週間
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール 牛フィレ肉のロッシェニ風、	マリアージュ (生産者)	仔羊の黒胡椒焼き、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛テールシチュー	マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシスのジャム、ドライイチジク、レーズ ン、スミレ、甘草、キャラメル、ヨーグルト の香り。ワインはスマートかつしなやかで フィネスがあり、しっとり染み入るような 果実の凝縮味と上品で強かな酸、繊細 なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルーン、モミの木、甘草、 クローブ、チョコレートの香り。ワインは 男性的かつしなやかで上品なストラク チャーがあり、艶のある濃厚な果実味 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！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、モロ ヘイヤ、白コショウ、チョコレートの香り。ワ インはしなやかかつスパイシーで芳醇な 果実のコクが染み入るように優しく、洗 練されたミネラルとキメの細かいタンニ ンの収斂味がワインの骨格を整える！
希望小売価格	3,600円(税込3,960円)	希望小売価格	3,600円(税込3,960円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。2017年はかつてな いほどの大豊作で収量は60 hL/haだ った！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があっ た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。2017年は大豊作で 収量は50 hL/haだった！ワイン名は畑 の区画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ ロートシルトの古樽を使用！la Pinède には「松林」という意味がある！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2017年は豊作に恵まれたので、グル ナッシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」を木 桶タンクはから1200L、シラー「ラ・ピ ネード」225L樽を4樽、カリニャン「ラ ソース」600L樽を2樽セレクトしアッサ ンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

VCN° 38

「Version.October-2019」

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini

国>地域>村 フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル

AOC VdF

歴史

前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルワオワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコーラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォンシプレのS、Gとしてリリース！

テロワール

畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。

畑総面積 18 ha

農法 ビオロジック(認証なし)

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ 3人、季節労働者数人

趣味 ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり

生産者のモットー

フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★

52.-11. VdF Fond Cyprès G 2018
フォンシプレ・ジェー(赤)

※2017VTまでChassorney du Sud名義

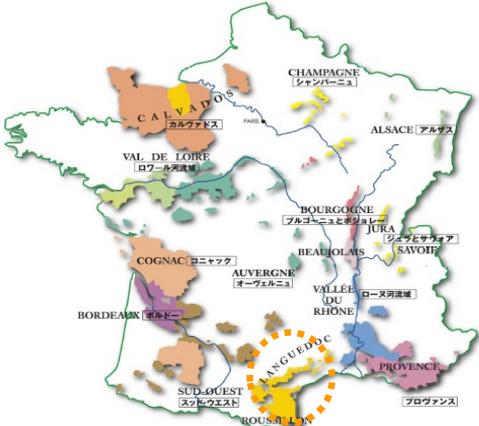
38.-1. VdF Cuvée S 2017
キュヴェ・エス(赤)

品種	グルナッシュ	品種	シラー
樹齢	38年平均	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月、 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで8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 (生産者)	鴨腿肉のコンフィ、 鹿肉のグランヴヌール風
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト プルーンソース
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャム、クレソンの香り。ワインはふくよかで甘みを感じるくらいに熟したピュアな赤い果実味が口に広がり、後からキメの細かいタンニンのタンニンの収斂味がボディを引き締める！	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、クローブ、黒ゴマ、漢方薬、お香の香り。ワインはふくよかかつリッチで柔らかな果実の凝縮味あり、洗練されたミネラルと若く細かいタンニンが骨格を整える！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。ミルデューにより収量は25 hL/haと40%減。前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォンシプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は50 hL/ha。以前の畑を所有者に変換し2015年からフォンシプレの区画違いのシラーでワインを仕込んでいる！キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

VCN° 52

「Version.February-2019」

ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)

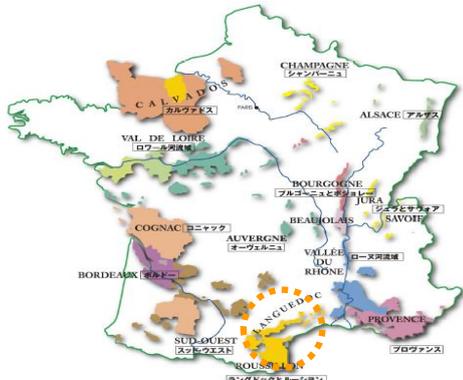
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia OURLIAC
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
	AOC	VdF, コルビエール
	歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18 ha
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)	
趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問	
生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！	



52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2016 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2017 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白)		52.-7. VdF Premier jus 2017 プルミエ・ジュ(赤)	
品種	グルナッシュブラン30%、 ヴィオニエ60%、ルーサヌ10%	品種	ミュスカプティグレン100%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	13年	樹齢	14年	樹齢	22年~70年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し48時間	マセラシオン	9hLの卵型樹脂タンクで7週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、 全房のカリニャンを加え4日間
醗酵	自然酵母 古樽225Lと350Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で4週間	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし古樽で11日間
熟成	古樽225Lと350Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9hLの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	古樽225Lで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	テットドコション、 紅茶のシフォンケーキ	マリアーージュ (生産者)	イペリコの生ハム、 イチゴのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ローストポークの アプリコットソース	マリアーージュ (日本向け)	エビとパプリカのソテー	マリアーージュ (日本向け)	スモークサーモンのカナッペ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度: 11°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度: 11°C
テイasting コメント	ミラベルのジャム、ドライアプリコット、 カリン、金木犀、ベッコウ飴、パネト ーネの香り。ワインはふくよかかつ まったりとしたボリューム豊かなエキス が口を満たし、塩気のある凝縮した 旨味とスパイシーなミネラルが骨 格を支える！	テイasting コメント	焼きリンゴ、カリン、アカシア、ヴェル ヴェンヌ、シナモン、メイプルシロップ、 コアントローの香り。ワインはスマ ートかつはっきりとしたストラク チャーがあり、透明感のあるまろや かな旨味エキスを紅茶のようなパン ゼンシーなタンニンが引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、白桃、シャクヤク、 アーモンドの花、ボンボン、紅茶の香 り。ワインはフレッシュかつ透明感の エキ스가フルティーでみずみずしく、 アフターに広がる紅茶のような優 しいタンニンとほんのりビターなミネ ラルが心地よい！
希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は25 hL/ha。2016年は、2015年同様日 照りの影響で酵母の働きが弱く、発 酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の 名前。Garenneには「ウサギの生 息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は8月23日。収 量は20hL/ha。2017年はル・ブラン ・デ・ガレンヌをアッサンブラージュせ ずミュスカプティグレン100%で仕込 んでいる！ワイン名は直訳すると 「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」とい う意味がある！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月14 日、15日、カリニャンが9月21日。収 量は40hL/ha。ワイン名は、グル ナッシュのセニエの際に流れる最初 のフリーランジュースからヒントを得 てPremier jus(最初のジュース)を 名付けた！SO ₂ は無添加！ノンフ ィルター！

52.-9. VdF Cypres de Toi 2017 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2016 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2016 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	16年	樹齢	70年	樹齢	54年~70年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで14~18日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで35日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで14~20日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600Lで10ヶ月	熟成	古樽600Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム ウサギのレバーのソテー	マリアージュ (生産者)	仔羊のバイ包み焼き、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 野兔のシヴエ
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆のサラダ	マリアージュ (日本向け)	鴨肉のコンフィ	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	2018年~2023年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ブルーベリー、ジャム、ダークチェリー、黒オリーブ、クローブ、甘草の香り。ワインはしなやかで染み入るような凝縮味があり、コクのある上品な果実味を洗練されたミネラルと若くキメの細かいタンニンが引き締める！	テイasting コメント	ミュールのジャム、プルーン、モミの木、黒コショウ、インク、タバコの葉の香り。ワインはしっとり滑らかで凝縮された上品な果実のキメがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイasting コメント	ダークチェリー、ジュニパーベリー、甘草、生肉、シャンピニオンの香り。ワインはしなやかかつまるやかで照りのある凝縮味が染み入るようによく、コクのあるジューシーな果実味と繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,450円(税込3,795円)
ちなみに！	収穫日は9月12~14日。収量は40hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフレーズを掛け、ラベルに描かれているボトルをトレードマークであるCypres(糸杉)に見立ててデザインされている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。2016年は日照りの影響で収量は25hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hL/ha。2016年は唯一日照りを免れ例年並みの収量を確保できた！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2016 ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2016 コルビエール ル・コルビエール(赤)		52.-5. VdF Grenache Cuve n°5 2017 MAGNUM グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク【マグナム】(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ36%、 カリニャン36%、シラー28%	品種	グルナッシュ
樹齢	13年	樹齢	13年~70年	樹齢	19年~34年
土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで24日間	マセラシオン	セメントタンクで21~35日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間
発酵	自然酵母で3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日~3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽225Lで10ヶ月	熟成	古樽600L、225Lで10ヶ月、 3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	野兔のシヴエ、 トムダブルチーズ	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 リエーヴアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	鹿フィレ肉のグランヴヌールソース、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	仔羊のクスクス	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉と白いんげん豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	クミン風味のミートボール トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、シソ、ショウガ、甘草、クローブの香り。ワインはしなやかかつじわっと染み入る酸味と濃厚でコクのある果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を引き締める！	テイasting コメント	ミュールのジャム、カンス、スミレ、ピーツ、タバコの葉の香り。ワインはしなやかかつ凝縮した上品で濃厚な果実のキメがあり、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ワインの骨格を整える！	テイasting コメント	ミュールのジャム、カンス、ドイツ、モロヘイヤ、黒ゴマ、火打石の香り。ワインは滑らかでしっとりとした凝縮味に清涼感があり、野趣味溢れる果実のキメにキメ細やかなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月10,11日。収量は30hL/ha。2016年は日照りの影響で発酵が長引いた年！ワイン名は畑の区画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロードシルトの古樽を使用！la Pinèdeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2016年は熟成状態の良いグルナッシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」600L樽を1樽、シラー「ラ・ピネード」225L樽を2樽、カリニャン「ラ・ソース」600L樽を1樽セレクトしアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12,13日。収量は50hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナッシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルN°5と掛けて命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

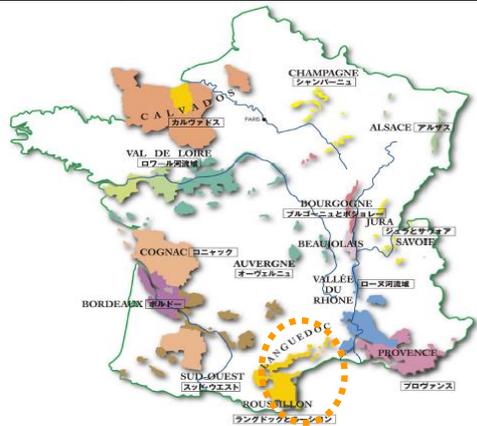
ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia OURLIAC
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
	AOC	VdF, コルビエール
	歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
		畑総面積
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc 2015 des Garennes ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2016 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白中甘口)		52.-7. VdF Premier Jus 2015 プルミエ・ジュ(赤)	
品種	グルナッシュブラン70%、 ヴィオニエ20%、ルーサヌ10%	品種	ミュスカブティグレン70%、 ル・ブラン・デ・ガレンヌ2016年30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	12年	樹齢	13年	樹齢	21年~69年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
ダブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、全房のカリニャンを加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で9ヶ月 発酵15日目に発酵中のブラン・デ・ガ レンヌ2016をアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュ し古樽で20日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラス の丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ガレットデロワ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	豚肉と玉ねぎのロースト	マリアージュ (日本向け)	ロックフォールのケーキサレ	マリアージュ (日本向け)	サザエの香草バター焼き
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:14°C
テイasting コメント	黄桃、ドライアプリコット、金木犀、ローズヒップ、シイタケの香り。ワインはジューシーかつふよやかに広がるボリューム感があり、凝縮した旨味エキスとタンニンにも似た収斂味、鉱物的なミネラルが味わいを引き締める！	テイasting コメント	リンゴジャム、ナツメグ、マロングラッセ、アマレット、カレー粉の香り。味わいは、紅茶にハチミツを溶いたような優しい上品な甘みとタンニンを感じ、柔らかな丸みを帯びた構成に仕上がっている。香りほど酒質は強くなく、アフターのシングルモルトの様な香りが、高級感を与えている。	テイasting コメント	アセロラ、ザクロ、ラベンダー、金木犀、モミの木、ジンジャー、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで繊細な酸とフルーティーなエキスとのバランスが良く、余韻に白桃のようなフレーバーが鼻に抜ける！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月4日、5日。収量は30 hL/ha。2015年は、猛暑の影響で酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！、ノンフィルター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は9月3日。収量は15 hL/haと前年の20%減で、400本しかつくっていない！残糖は20 g/L。ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」という意味がある！再発酵防止の為細かめのフィルター有り。SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月17日、カリニャンが9月18日。収量は30 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！ノンフィルター、SO ₂ はセニエ後に20 mg/L添加。

52.-9. VdF Cypres de Toi 2016 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-2. VdF Le Carignan 2015 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2015 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	15年	樹齢	53年~69年	樹齢	12年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	セメントタンクで15~18日間	マセラシオン	セメントタンクで19日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで1~3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで13日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600Lで10ヶ月	熟成	古樽225Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	猪のバテ、 牛肉のコートレット	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 アンドゥイエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	鹿モモ肉の赤ワイン煮、 牛のフィレ肉ロッシェニ風
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとタプナードのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	牛胃の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2038年 供出温度:18℃
テイasting コメント	カシス、ドイツ、黒オリーブ、クレソン、 クローブ、甘草、カカオの香り。口当たり フレッシュかつミネラリーで味わいに スパイシーなアクセントがあり、凝縮し た果実味を若くキメの細かいタンニン が支える!	テイasting コメント	ドライプルーン、キャラメル、甘草、ブ ラックチョコレート、なめし草、生肉の 香り。ワインはしなやかかつ染み入る ように柔らかく、果実の旨味エキスの中 に繊細な酸と優しく締まりのあるタン ニンが溶け込む!	テイasting コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、シャ クヤク、モミの木、オレンジットの香 り。ワインは滑らかかつ優雅で緻密な 果実の凝縮味にフィネスと奥行きがあ り、キメの細かいタンニンの収斂味が きれいに同調する!
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに!	収穫日は9月12~19日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあ なたのワイン!」と「Si pres de toi(隣 りに居ていい?)」というフレーズを掛 け、ラベルに描かれているボトルをト レードマークであるCypres(糸杉)に見 立ててデザインされている!ノンフィル ター、SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日は9月17日。収量は38 hL/ha。 2015年は品質、収量全てに恵まれた 当たり年!ワイン名は畑の区画の名 前。la Sourceの区画は昔地下に水 源があった!ノンフィルター、SO ₂ 無添 加!	ちなみに!	収穫日は9月7,8日。収量は35 hL/ha。2015年は品質、収量全てに恵 まれた当たり年!ワイン名は畑の区 画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロー トシルトの2番樽を使用!la Pinedeに は「松林」という意味がある!ノンフィル ター、SO ₂ 無添加!

52.-6. AOC Corbieres 2015 Le Corbieres de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2015 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナツシュ キュヴ・ニヌメロ・サンク【マグナム】(赤)	
品種	カリニャン40%、シラー30%、 グルナツシュ30%	品種	グルナツシュ
樹齢	12年~69年	樹齢	18年~33年
土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで18~20日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日~14日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間
熟成	古樽600L、225L、木桶タンクで10ヶ 月、全てをアッサンブラージュ後ファイ バータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースとマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2019年~2038年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、プルーン、スマレ、フュメ香、 なめし草、タバコの葉の香り。口当たり 滑らかかつ芳醇で野趣あふれる果実 の凝縮味があり、キメの細かいタンニ ンの収斂味がワインの骨格を整えそ のまま余韻に続く!	テイasting コメント	グリオット、ダークチェリーのコンポー ト、スマレ、オレンジット、シナモン、 メントールの香り。ワインは滑らかで艶 があり、染み入るような優しい果実味 と洗練された酸、キメ細やかなタンニ ンとのバランスが絶妙!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに!	2015年は、品質、収量全てに恵まれ た当たり年!熟成状態の良いカリニャ ン「ラ・ソース」600L1樽、シラー「ラ・ピ ネード」225L2樽、そして木桶タンク熟 成のグルナツシュ「ボワ・サン・ジョー ム」を500Lブレンド!SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月12,13日。収量は33 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ ジョーム以外の全てのグルナツシュを セメントタンクで仕込み、その中で一番 香り高く品質の良かったのが5番目の タンクだったので、シャネルと掛けて命 名した!ノンフィルター、SO ₂ 無添 加!



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国>地域>村

フランス>ラングドック>コルビエール
>エスカル

AOC

VdF, コルビエール

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

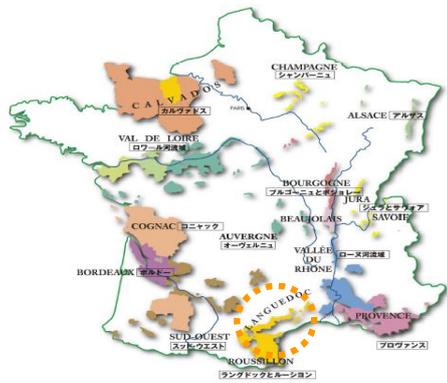
**52.-4. VdF Le Blanc 2014
des Garennes
ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)**
**52.-8. VdF Derrière les Fagots 2015
デリエール・レ・ファゴ
(マセラシオン白)**
**52.-7. VdF Premier Jus 2015
ブルミエ・ジュ(赤)**

品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ20%、ルーサンヌ20%	品種	ミュスカブティグレン70%、 白のル・ブラン・デ・ガレンヌ30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	11年	樹齢	12年	樹齢	20年~68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
ダブルパージュ	8℃に冷却し5日間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエのジュースの中に、カリニャンの全房を加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで6ヶ月	発酵 アッサンブラージュ	自然酵母で3週間 途中発酵15日目に2015年のル・ブラン・デ・ガレンヌの発酵ワインをアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスしたカリニャンとグルナッシュをアッサンブラージュし古樽で15日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークのオープン焼き、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	トリップのカーン風煮込み、 ミモレットチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サンネクテルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アマダイのソテー 柑橘ソース	マリアージュ (日本向け)	紅茶のシフォンケーキ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:14℃
テイasting コメント	オレンジ、キンカン、白桃、洋ナシ、金木犀、青竹、ジャスミンティーの香り。ワインはフルーティーかつスパイシーで、芳醇な旨味エキスに緻密で筋肉質なミネラルと心地よい苦みがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	クエッチ、梅、シソ、カモミュー、ハチミツ、アールグレイの香り。ワインは芳醇かつ清涼感があり、ドライだがハチミツのように凝縮したエキスに紅茶の洗みのような細かいタンニンが融合し長く余韻に続く！	テイasting コメント	クランベリー、ザクロ、プラリネ、カシューナッツの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーかつ果実味が滑らかで繊細な酸とのバランスも良く、キメ細かく優しいタンニンが味わいに輪郭を与える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月8日！収量は20 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は18 hL/ha。2015年はたったの420 L(520本分)しかつくっていない！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」であるが、「秘蔵のもの」という意味が込められている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが9月20日。収量は35 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！SO ₂ はセニエ後に20 mg/L添加。ノンフィルター！

52.-2. VdF Le Carignan 2014 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2014 de la Pinède ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbières 2014 Le Corbières de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	カリニャン50%、シラー50%
樹齢	52年~68年	樹齢	11年	樹齢	11年~68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで22日間	マセラシオン	セメントタンクで21~22日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽225 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 シラーとカリニャンをアッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのバイ包み、 マロワールチーズ	マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 オツイラティチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトの スパイスと香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:18°C
テイasting コメント	ミュール、カシス、スマレ、ドイツ、ピーツ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは優雅かつ上品なフィネスがあり、染み入るように柔らかな果実の凝縮味とキメの細かく優しいタンニンとのバランスが絶妙!	テイasting コメント	カシス、ドライブルーン、ユーカリ、モミの木、チョコレート香り。ワインは濃厚かつしなやかで、艶のある凝縮した果実味をキメの細かいタンニンの収斂味が整える! 余韻に葉巻のフレーバーが長く残る!	テイasting コメント	カシス、ブルーン、スマレ、ラディッシュ、ナツメグ、タバコの葉の香り。ワインは滑らかで艶があり、濃厚でありながら染み入るような上品な果実の凝縮味を緻密でキメの細かいタンニンがきれいに整える!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は32 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った! ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月12日。収量は30 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った! ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	2014年は、グルナッシュの品質に納得が行かなかったという事で、シラー「ラ・ピネード」225 L 5樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 2樽、熟成状態の良い樽をセレクトしアッサンブラージュした! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

52.-1. VdF Le Grenache 2013 du bois Saint Jaume ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナッシュ
樹齢	67年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間
熟成	古樽228 Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2036年 供出温度:18°C
テイasting コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、黒オリブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレート香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくよかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに!	収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している! ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国>地域>村

フランス>ラングドック>コルビエール
>エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドが一から醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

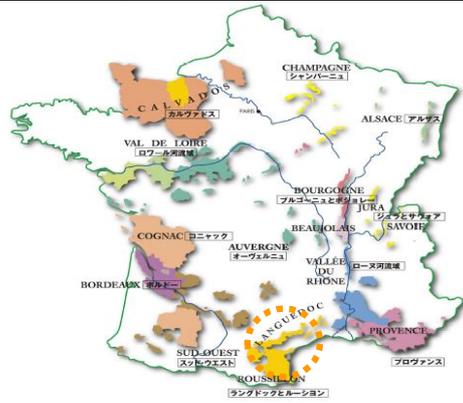
生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2013
des Garennes
ル・ブラン
デ・ガレンヌ(白)**
**52.-1. VdF Le Grenache 2013
du bois Saint Jaume
ル・グルナッシュ
デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)**
**52.-2. VdF Le Carignan 2013
de la Source
ル・カリニャン
ド・ラ・ソース(赤)**

品種	グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ40%、ルーサンヌ10%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	10年	樹齢	67年	樹齢	51年~67年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3°Cに冷却し5日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽500 Lで2ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽500 Lで10ヶ月	熟成	古樽228 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 Lで9ヶ月
マリァージュ (生産者)	かぼちゃのポターージュ、 オマールのグリエサフランソース	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルー煮	マリァージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 キジとフォアグラのパイ包み
マリァージュ (日本向け)	豚肉のハニーマスタード焼き	マリァージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み	マリァージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2036年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2016年~2036年 供出温度:18°C
テイasting コメント	洋ナシのコンポート、ライチ、キンカン、ジャスミン、ラムケーキ、海藻の香り。ワインはクリスピーかつフルーティでボリュームがあり、ジンジャーのようなスパイスさとタイトなミネラルがしっかりとした骨格を形成する！	テイasting コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレートの香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくよかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む！	テイasting コメント	カシス、スミレ、杉の木、クローブ、ブラックベッパー、生肉、インクの香り。ワインは滑らかでフィネスと清涼感があり、旨味の詰まった艶やかな果実味を洗練された酸とミネラル、優しいタンニンの収斂味がスマートにまとめ上げる！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は前年と同じ9月5日！収量は32 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。2013年はオイディウムの被害があったが、それでも前年同様に収量は40 hL/haを確保できた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-3. VdF La Syrah 2013 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbières 2013 Le Corbières de Fond cypès コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2012 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク(赤) 【マグナム】	
品種	シラー	品種	グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3	品種	グルナッシュ
樹齢	10年	樹齢	16年～67年	樹齢	15年～30年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽225Lで10ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー	マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 リヴァロチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ソーセージの ローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、チョコ コレート、甘草、なめし皮、海苔の香 り。ワインは男性的で構成がはっきり としていて、厚みのあるリッチな果実味 を鋭くタイトに洗練されたミネラルと 細かいタンニンの収斂味が引き締め 骨格を整える！	テイasting コメント	カシス、スミレ、ラベンダー、イラクサ、 タバコの葉、なめし皮、カカオの香り。 ワインはスマートかつ凛としたストラク チャーとフィネスがあり、上品な果実の 凝縮味を緻密なミネラルと細かいタン ニンの収斂味が引き締める！	テイasting コメント	ブルーベリー、プルーン、オレンジピー ール、サフランの香り。ワインは清涼感 がありスパイシーで勢いがあり、凝縮 した果実味にフレッシュな酸と骨格の あるミネラルが融合し、そのまま綺麗に 余韻に抜ける！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2012年は蛾の幼虫の被害により壊滅だったが、2013年は35 hL/haと比較的量が取れた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	2013年は、グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」228 L2樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 1樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」225 L 2樽それぞれ一番良い樽をセレクトし、瓶詰め1ヶ月前にアッサンプラージュした(前年とほぼ同様のアッサンプラージュ比率！)SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナッシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルと掛けて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国>地域>村

フランス>ラングドック>コルビエール
>エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

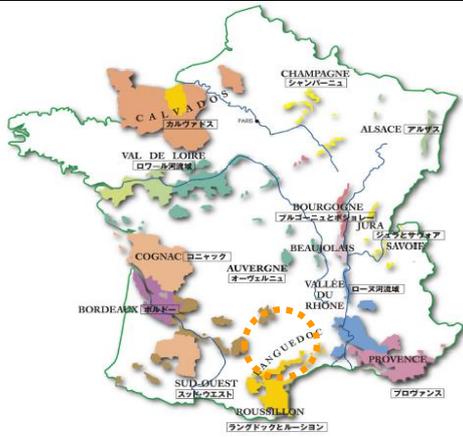
52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2012
 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)

52.-1. VdF Le Grenache
du bois Saint Jaume 2012
 ル・グルナッシュ
 デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)

52.-2. VdF Le Carignan
de la Source 2012
 ル・カリニャン
 ド・ラ・ソース(赤)

品種	グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ20%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	9年	樹齢	66年	樹齢	50年~66年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
ダブルバージュ	3°Cに冷却し5日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽500Lで12ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽500Lで13ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月	熟成	古樽500Lで9ヶ月
マリァージュ (生産者)	オマールのグリエ トムチーズ	マリァージュ (生産者)	田舎風パテ、 鴨胸肉のソテートリュフソース	マリァージュ (生産者)	冷製ブーダンワール、 イボシシのシヴェ
マリァージュ (日本向け)	ホタテとピーマンのサフラン煮	マリァージュ (日本向け)	鶏肉のグリル 黒オリーブとケッパーソース	マリァージュ (日本向け)	牛薄切りステーキ バルサミコ風味
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:18°C
テイasting コメント	ピンクグレープフルーツ、ナシ、バナナ、ヴェルヴェンヌ、ミント、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、ふくよかなボディと豊かなコク、キレのあるタイトなミネラルが味わいの骨格をつくる！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、クローブ、なめし皮、タバコの葉の香り。ワインはスマートでまとまりがあり、濃縮感のある滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメ細やかなタンニンがやさしく引き締める！	テイasting コメント	カシス、ドライイチジク、海苔の香り。ワインはスマートかつ優雅で構成がはっきりとしていて、旨味の溶け込んだ艶やかな果実味をキメの細かいミネラル、タンニンの収斂味が引き締め骨格を整える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は前年と同じ9月5日！収量は25 hL/ha。ワイン名は畑の区画名。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！大きな浮遊物を取る程度の目の粗いフィルターを使用！	ちなみに！	収穫日は9月13日。2012年は花ぶるいに遭い収量は25 hL/haと例年の30%減。ワイン名は畑の区画名。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2012年は例年よりも豊作で収量は40 hL/ha！ワイン名は畑の区画名。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-3. VdF La Syrah de la Longe de Puits 2012 VdF ラ・シラー ド・ラ・ロング・ド・ピュイ (赤)		52.-5. VdF Le Grenache Cuvee N°5 2012 VdF ル・グルナッシュ キュヴェ・ニユメロ・サンク (赤) 【マグナム】		52.-6. AOC Corbieres Le Corbieres de Fond cypres 2012 AOC コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ (赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3
樹齢	15年	樹齢	15年～30年	樹齢	15年～66年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで 15～21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～15日間
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛のタルタルステーキ、 ブーダンノワール	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛フィレのステーキ	マリアージュ (生産者)	小鹿のテリーヌ、 リエールアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白いんげん豆の 煮込み	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	2015年～2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、ローズマリー、お香、醤油の香り。ワインはしなやかかつ果実が濃厚で凝縮感があり、若くやわらかなタンニンと洗練されたミネラルの旨味が口いっぱいに広がり余韻に続く！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ブルー、オレンジピール、サフランの香り。ワインは清涼感がありスパイシーで勢いがあり、凝縮した果実味にフレッシュな酸と骨格のあるミネラルが融合し、そのまま綺麗に余韻に抜ける！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、ユーカリ、モミの木、カカオ、ミネラルの香り。ワインは力強くもしなやかかつ凛としたストラクチャーがあり、果実の凝縮味をタイトなミネラルと緻密なタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Puitsは「井戸」の意味で、昔この区画に井戸があった！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。通常ネゴシアンに売っているグルナッシュのうち、5番目のタンクがあまりにも香り高く品質の良かったので、例外的にドメヌで元詰めすることになった。「シャネルのN°5」と掛けて命名した！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！ マグナムサイズ限定！	ちなみに！	グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」2樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」2樽、カリニャン「ラ・ソース」500 L1樽、一番良い樽をセレクトし瓶詰め1ヶ月前にアッサンプラージュした！ SO ₂ 無添加, ノンフィルター！

 <p>フランス食品振興会</p>	生産者	Laetitia OURLIAC
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
	AOC	VdF
	歴史	ドメーヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シブレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes (2011) ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume (2011) ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source (2011) ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)	
品種	ヴィオニエ40%、ルーサンヌ20%、 グルナッシュブラン40%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	8年	樹齢	65年	樹齢	65年~80年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3°Cに冷却し5日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間
醗酵	自然酵母 古樽500Lで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで27日間
熟成	古樽500Lで7ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽500Lで10ヶ月
マリァージュ (生産者)	カジキマグロのバジルソース、 トムチーズ	マリァージュ (生産者)	牛のモワルのロースト、 牛フィレのステーキ	マリァージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 仔羊のロティリユフソース
マリァージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリァージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリァージュ (日本向け)	牛のたたき
ワインの 飲み頃	2013年~2020年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:18°C
テイasting コメント	黄桃、マンゴー、松葉、メントール、プリ オッシュの香り。ワインはオイリーかつ 果実が力強くまるやかでボリュームが あるが、張りのあるミネラルと白桃のよ うな果実のエキスが味わいの骨格を 支える！	テイasting コメント	ダークチェリー、ユーカリ、タイム、ガ リグ、赤身肉の風味深い香り。ワイ ンはミネラリーかつテキスチャーが緻 密で、洗練された果実の凝縮味と繊細 な酸、細かいタンニンの収斂味が味わ いを引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、ライチ、タバ コの葉、カカオの香り。口当たり滑らか かつ果実にたっぷりとしたボリュームと 凝縮感があり、若く細かいタンニンと洗 練されたミネラルの旨味が口をしめや かに満たす！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は20hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、Garenneには「ウ サギの生息する森」という意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、bois Saint Jaume の区画は昔キリスト教巡礼の通り道だ った！	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名 は畑の区画の名前で、la Sourceの区画 は昔地下に水源があった！

52.-3. VdF La Syrah de la Pinede (2011)
VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤)

品種	シラー
樹齢	10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 セメントタンクで15日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで26日間
熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 鹿肉のグランブヌールソース
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ミュール、オレンジ、スマレ、モカコー ヒー、ナツメグの香り。ワインはとても スマートでまとまりがあり、しめやかな タンニン、凝縮した果実味、洗練され たミネラルなど全ての要素が柔らかに 同調する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は30hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度 の目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で la Pinedeには「松林」とい う意味がある！