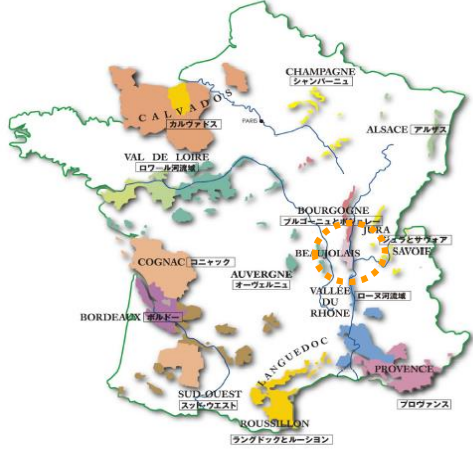
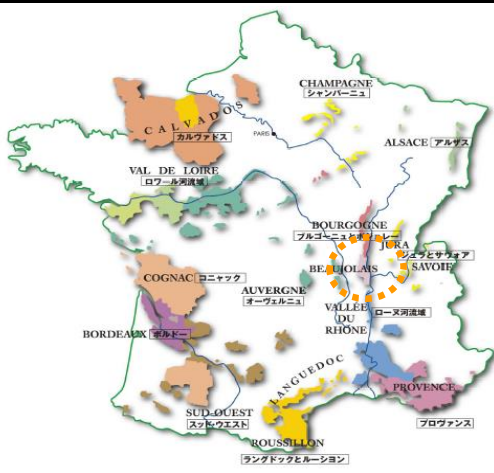


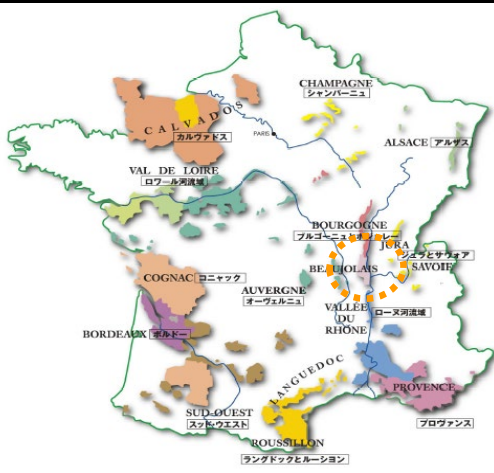
「Version.January-2021」 ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Kewin DESCOMBES
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	ボジョレー、モルゴン
	歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑(ACボジョレーとACモルゴン)の4haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	旅行、オンロードバイク
	生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

58.-1. AC Beaujolais 2018 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤)		58.-4. AC Beaujolais Village 2017 ボジョレー・ヴィラージュ(赤)		58.-2. AC Morgon 2018 モルゴン(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	43年平均	樹齢	60年平均	樹齢	54年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	花崗岩、花崗岩質の砂地	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 セメントタンクで10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18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
醱酵	自然酵母で19日間	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で25日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	70%セメントタンク、30%古樽228L、 500Lで9ヶ月	熟成	セメントタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ビーツのホイール焼き、 リヨン、 豚バラ肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	ジャンボンベルシエ、 カエル腿肉のソテー、 マグレドカナル	マリアージュ (生産者)	トマトファルシ、 牛肉のタルタルステーキ、 カマンベールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃
テイasting コメント	イチゴ、フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、タイム、ブラリネ、黒鉛の香り。ワインはフレッシュかつ爽やかで艶のあるみずみずしい果実味があり、後から滋味深いミネラルとキメの細かく繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、チェリー、ザクロ、アセロラ、シャクヤク、メントール、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつエレガントでキュートな酸に伸びがあり、艶やかでみずみずしい果実味を滋味深く鉱物的なミネラルと繊細なタンニンの収斂味がじわっと引き締める！	テイasting コメント	フランボワーズ、クランベリー、スミレ、タイム、ハイビスカスティー、ナツメグ、カカオの香り。ワインはみずみずしく上品なコクに清涼感があり、ダシのようなピュアな果実味に溶け込む鉱物的なミネラル、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	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,350円(税込3,685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45 hL/ha。2017年からエチケットを一新！このワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をデザインに表現している！ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日9月13日、18日。収量は33hL/ha。ブドウは標高400mの急傾斜にあるマルシャン村の畑50%、クリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティニエ工場の畑50%のアッサンブラージュ！エチケットのデザインは、赤丸がボリューム豊かなランティニエ、青丸が清涼感のあるマルシャンを表し、互いが生き生きと弾け合うCroquant(ピチピチとした)なワインという味わいの軽快さを表現している！SO ₂ は樽のすてぃーラー後120mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日9月16日。収量は38hL/ha。エチケットのデザインは標高の高い畑に毎朝かかる朝露を表現している！畑はモルゴンの中のコースレットに位置する。花崗岩の砂地がエレガントな果実味をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に15mg/L添加。ノンフィルター！

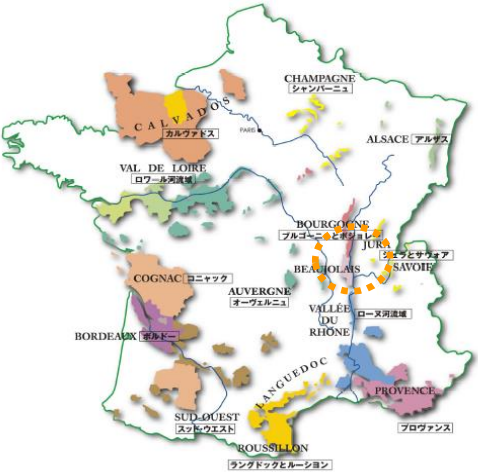
58.-3. AC Morgon 2018 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)	
品 種	ガメイ
樹 齢	74年平均
土 壌	黒花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 収穫したブドウを4℃に冷やした後 セメントタンクで24日間
醗 酵	自然酵母で32日間
熟 成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ローストビーフ ブッフブルギニョン、 牛のパヴェステーキ
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、モミの木、サンダルウッド、甘草、ブラリネ、ミスクの香り。ワインは上品かつしなやかでフィネスがあり、艶のあるジューシーな果実味とチャーミングな酸、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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は35hL/ha。2016年からエチケットのデザインはモルゴンの丘のクリマの中で一番標高の高い「サン・ジョセフ」がロゴと重なり合うように描かれている！黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる！SO ₂ は樽熟後のスーティラージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！

「Version.January-2020」 ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Kewin DESCOMBES
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	ボジョレー、モルゴン
	歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑(ACボジョレーとACモルゴン)の4haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオロジック(認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	旅行、オンロードバイク
	生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

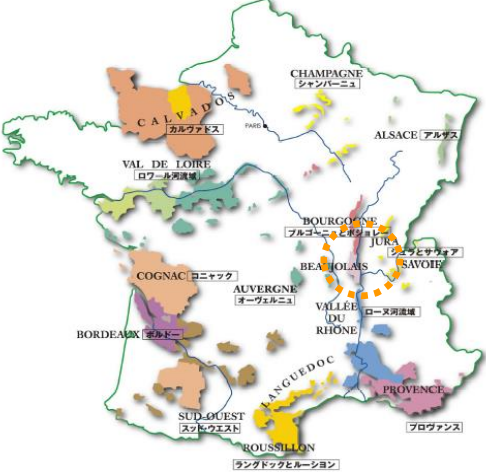
58.-1. AC Beaujolais 2018 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤)		58.-2. AC Morgon 2017 モルゴン(赤)		58.-3. AC Morgon 2017 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	43年平均	樹齢	53年平均	樹齢	73年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	黒花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで17日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で19日間	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で30日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ピーツのホイール焼き、 リヨン	マリアージュ (生産者)	ミネストローネ ホロホロ鳥のロースト	マリアージュ (生産者)	ウッフアンムレット、 ウサギのソテーマスタードソース
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)	ロールキャベツ	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16℃
テイasting コメント	野イチゴ、フランボワーズ、ナツメグ、 黒豆、カカオ、ブラリネ、黒鉛の香り。 ワインはジュースーかつ軽快で赤い 果実の染み入るような旨味があり、 フレッシュな酸、洗練されたミネラル、 ほんのりピターなタンニンが骨格を形 成する！	テイasting コメント	グリオット、グロゼイユ、スミレ、シソ、 タイム、ハイビスカスティー、インクの 香り。ワインは艶やかかつジュ ーシーで、ダシのようなビュアな果実味 にチャーミングな酸、滋味深く鉱物的 なミネラル、キメの細かいタンニンき れいに溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、モミ の木、サンダルウッド、甘草、ブラリ ネ、ミスキの香り。ワインは上品か つしなやかでフィネスがあり、艶のあ るジュースーな果実味とチャーミング な酸、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	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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5日。収量は45 hL/ha。 2017年からエチケットを一新！この ワインのコンセプトでもあるGlouglou (ごくごく飲むような)をデザインに表 現している！ワイン名のKéKéはケ ヴィンの愛称！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日9月14日。収量は40hL/ha。 2016年からエチケットのデザインを 一新！デザインは標高の高い畑に 毎朝かかる朝霧を表現している！花 崗岩の砂地がエレガントな果実味を つくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は38 hL/ha。2016年からエチケットのデザ インを改良！モルゴンの丘の最高峰 のクリマ「サン・ジョセフ」がロゴと重なり 合うように描かれている！黒花崗岩 の土壌からフィネスのあるミネラリー な味わいが生まれる！SO ₂ は瓶詰め 前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 58			「Version.January-2019」 ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Kewin DESCOMBES
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	ボジョレー、モルゴン
			歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑 (ACボジョレーとACモルゴン) の4haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
			畑総面積	6 ha
			農法	ビオロジック (認証無し)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	1人 (季節労働者数人)
			趣味	旅行、オンロードバイク
			生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

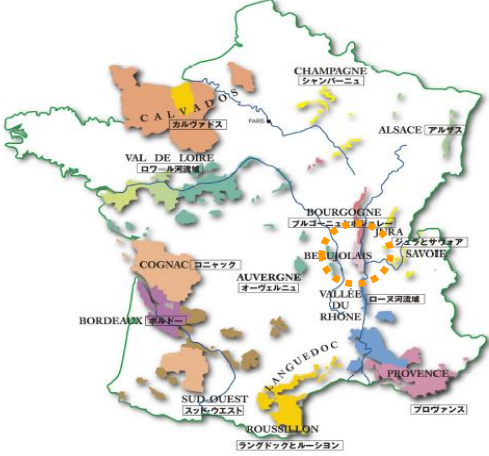
58.-1. AC Beaujolais 2017 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ (赤)		58.-. AC Morgon 2016 モルゴン (赤)		58.-3. AC Morgon 2016 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	42年平均	樹齢	52年平均	樹齢	72年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	黒花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで16日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で30日間	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で28日間
熟成	セメントタンクで5ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	リヨン、 テットフロマージュのソテー	マリアージュ (生産者)	トマトファルシ、 鴨のローストオレンジソース	マリアージュ (生産者)	ウサギとフォアグラのガランティーヌ、 コックオーヴァン
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーのバルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとセロリのガーリックソテー	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とジャガイモのロースト
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	野イチゴ、フランボワーズ、梅、ラベンダー、ボンボン、生肉、インクの香り。ワインはみずみずしく弾けるようにフレッシュで、チャーミングな酸とピュアな果実味を若くほんのりしたタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	ミュール、ブルー、バラの花弁、タイム、甘草、ブラリネ、海苔、インクの香り。ワインはスマートではっきりとした輪郭があり、しなやかな果実味にダシのような上品な旨味と硬質なミネラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ジンジャー、バラの花弁、ラベンダー、ミスクの香り。ワインはスマートでフィネスとしなやかさがあり、しつとりと染み入るような上品な果実味にダシのような旨味と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	2,950円 (税込3,245円)	希望小売価格	3,500円 (税込3,850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6日。収量は40 hL/ha。2017年からエチケットを一新！このワインのコンセプトでもあるGlouglou (ごくごく飲むような) をデザインに表現している！ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日10月4日。収量は30 hL/ha。2016年からエチケットのデザインを一新！デザインは標高の高い畑に毎朝かかる朝霧を表現している！花崗岩の砂地がエレガントな果実味をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年より2週間遅い10月11日！収量は28 hL/ha。2016年からエチケットのデザインを改良！モルゴンの丘の最高峰のクリマ「サン・ジョセフ」がロゴと重なり合うように描かれている！黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

VCN° 58 「Version.January-2018」 ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Kewin DESCOMBES
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	ボジョレー、モルゴン
	歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑 (ACボジョレーとACモルゴン) の4haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオロジック (認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人 (季節労働者数人)
	趣味	旅行、オンロードバイク
	生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

58.-1. AC Beaujolais 2016 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ (赤)		58.-3. AC Morgon 2015 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	41年平均	樹齢	71年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	黒花崗岩
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13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22日間
醗酵	自然酵母で18日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のローストポルトソース、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のハラミステーキ、 鹿のロティグランヴヌール
マリアージュ (日本向け)	ミートローフ	マリアージュ (日本向け)	トマトと牛肉煮込み オレンジ風味
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:19℃
テイステイング コメント	ドライブルーベリー、スミレ、ジュニ パーベリー、ブラリネ、茹でた根菜、 鉄分、鉛の香り。ワインは艶やかかつ ジューシーで明るく、染み入るように 滑らかな果実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整え る！	テイステイング コメント	ミュール、カシス、ブラックカルダモ ン、ミスク、燻製、タバコの葉の香 り。ワインはしなやかかつフィネスと 濃縮感が混在し、旨味の詰まった上 品な果実味にキメの細かいタンニン がきれいに溶け込み、そのまま長く 余韻に続く！
希望小売価格	2,850円 (税込3,135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19日。収量は40 hL/ha。ワイン名のKeKeはケヴィンの 愛称！エチケットの絵は、父親の畑 にある幼い頃の遊び場だったバラッ ク小屋をデザインしている！SO ₂ は瓶 詰め時に10 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は例年より2週間早い9月8 日！収量は日照りの影響で25 hL/haと40%減。ヴィエーユ・ヴィー ニュは、標高が500 mと通常のモル ゴンよりもさらに高い場所にある！黒 花崗岩の土壌からフィネスのあるミ ネラリーな味わいが生まれる！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L添加。ノンフィル ター！

VCN° 58			「Version.January-2017」 ケヴィン・デコンブ (Kévin DESCOMBES)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Kewin DESCOMBES
			国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
			AOC	ボジョレー、モルゴン
			歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑 (ACボジョレーとACモルゴン) の4 haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
			気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
			畑総面積	6 ha
			農法	ビオロジック (認証無し)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	2人 (季節労働者数人)
			趣味	旅行、オンロードバイク
			生産者のモットー	環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

58.-1. AC Beaujolais 2015 Cuvée kéké ボジョレー キュヴェ・ケケ (赤)		58.-3. AC Morgon 2014 Vieille Vigne モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	40年平均	樹齢	70年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	黒花崗岩
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10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23日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で33日間
熟成	セメントタンクで5ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	オイルフォンデュ、 牛肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 骨付き子羊のロースト
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン豆の煮込み	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～2027年 供出温度: 17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度: 17℃
テイasting コメント	ダークチェリー、グリオット、オレンジ、ハイビスカスティー、スモークチップの香り。果実味はフレッシュでコクがあり、凝縮したミネラルとキメの細かいタンニン、繊細な酸がワインに輪郭を与える！	テイasting コメント	カシス、ユーカリ、クレソン、お香、タバコの葉の香り。ワインにフィネスとしっかりとした骨格があり、旨味の詰まった上品な果実味を収斂性のある硬質なミネラルと強かな酸、ほろ苦いタンニンが支える！
希望小売価格	2,850円 (税込3,135円)	希望小売価格	3,750円 (税込4,125円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも10日間早い8月30日！収量は30 hL/ha。ワイン名のKeKelはケヴィンの愛称！エチケットの絵は、父ジョルジュの畑にある幼い頃の遊び場だったバラック小屋をデザインしている！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は42 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュは、標高が500 mと通常のモルゴンよりもさらに高い場所にある！黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター！

VCN° 58 「Version.November-2015」 ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Kewin DESCOMBES
	国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
	AOC	ボジョレー、モルゴン
	歴史	2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑 (ACボジョレーとACモルゴン) の4 haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。
	気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック (認証無し)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人 (季節労働者数人)
	趣味	旅行、オンロードバイク
生産者のモットー		環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行う！

58.-1. AC Beaujolais 2014 Cuvée KeKe ボジョレー キュヴェ・ケケ (赤)		58.-2. AC Morgon 2014 モルゴン (赤)		58.-3. AC Morgon 2013 Vieille Vigne モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	40年平均	樹齢	50年平均	樹齢	70年平均
土壌	粘土質の混ざった花崗岩	土壌	花崗岩質の砂地	土壌	黒花崗岩
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12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	自然酵母で27日間	醗酵	自然酵母で34日間	醗酵	自然酵母で32日間
熟成	セメントタンクで4ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ 牛肉のプロシエット	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム シェーヴルチーズ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダン、 骨付き子羊のロースト
マリアーージュ (日本向け)	カキのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのバルサミコソテー	マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度: 17℃
テイasting コメント	ブルーベリー、ミュール、イチジク、トマト、黒オリーブ、白胡椒、粘土の香り。ワインはフレッシュかつ果実味が豊かでボディにメリハリがあり、チャーミングな酸と細かく優しいタンニンがきれいに融合する！	テイasting コメント	カシスのジャム、ドライブルーン、デイツ、フェネル、甘草、漢方薬の香り。ワインはスマートで輪郭があり、エレガントな果実味を緻密なミネラルと細かいタンニンの収斂味、じわっと広がる酸が引き締める！	テイasting コメント	カシス、ドライブルーン、シソ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは男性的でストラクチャーがあり、凝縮した果実味と硬質なミネラル、カカオのようなほろ苦いタンニンをじわっと染み入る強かな酸が引き締める！
希望小売価格	3,000円 (税込3,300円)	希望小売価格	3,500円 (税込3,850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11日。収量は45 hL/ha。ワイン名のKeKeはケヴィンの愛称！エチケットの絵は、父親の畑にある幼い頃の遊び場だったバラック小屋をデザインしている！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は35 hL/ha。モルゴンの畑は標高が450 mとコルスレットの丘の高い場所にあり、ACボジョレーよりも収穫日が2週間遅い！花崗岩の砂地がエレガントな果実味をつくり上げる！SO ₂ は瓶詰め時に15 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月13日！収量は27 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュは、標高が500 mと通常のモルゴンよりもさらに高い場所にある！黒花崗岩の土壌からフィネスのあるミネラリーな味わいが生まれる！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L。ノンフィルター！