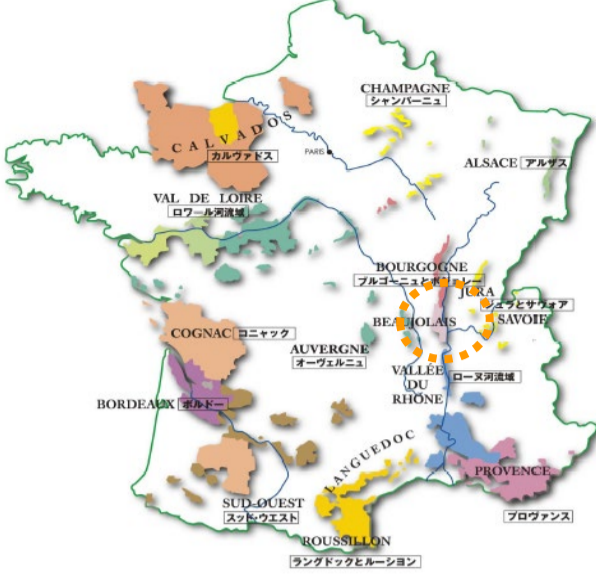


VCN° 58

「Version.April-2026」

ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

| | | |
|---|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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週間は父親のドメー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、自らのドメーヌをスタートする。また同年にドメーヌと並行して、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 |
| | ドメーヌのスタッフ | 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! |

| ★new vintage★ 58.-1. AC Beaujolais 2024 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58.-1. AC Beaujolais 2022 Cuvée KéKé Magnum ボジョレー キュヴェ・ケケ マグナム(赤) | | 58.-2. AC Morgon 2022 モルゴン(赤) | |
|--|--|---|--|----------------------------------|---|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| アルコール度数 | 12.5% | アルコール度数 | 12.5% | アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 48年平均 | 樹齢 | 46年平均 | 樹齢 | 58年平均 |
| 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 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 |
| 醗酵 | 自然酵母で30日間 | 醗酵 | 自然酵母で28日間 | 醗酵 | 自然酵母で30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7ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで8ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 鶏モモ肉のバルサミコソテー、 ポークステーキ | マリージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 ウズラのファルシ、 ブリーチーズ | マリージュ (生産者) | ウサギのガランティーヌ、 鴨とフォアグラのパイ包み、 モンドールチーズ |
| ワインの 飲み頃 | 2024年~2029年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2024年~2029年 供出温度:14°C | ワインの 飲み頃 | 2024年~2034年 供出温度:16°C |
| テイasting コメント | 透明感のある紫がかかった深いルビー色。ブルーベリー、グロゼイユ、カシスの芽、インクの香り。ミディアムボディ。ワインは滑らかかつコクのある果実味がジュシーで、繊細な酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンが余韻を引き締める! | テイasting コメント | 色合いは少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤクの香り。ワインは艶やかかつ柔らかな果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンとのハーモニーが絶妙! | テイasting コメント | 色合いは透明感のある淡いガーネット。梅、クランベリー、ラディッシュの香り。ワインは上品かつエレガントで清涼感があり、染み入るようにしなやかな果実味に塩気のあるミネラル、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 | 3,950円(税込4,345円) | 希望小売価格 | 8,200円(税込9,020円) | 希望小売価格 | 4,500円(税込4,950円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月20日とブドウが晩熟だった! 収量は春の遅霜とミルデューの被害により30hL/haと減収だった! エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | 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45hL/haと一部霜の被害と記録的な日照りだったにもかかわらず例年並みの量が取れた! エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日9月11日とブドウが早熟だった! 収量は42hL/haと記録的な日照りだったにもかかわらず例年並みの量が取れた! エチケットのデザインは標高の高い畑に毎朝かかる朝靄を表現している! 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 無添加! ノンフィルター! |

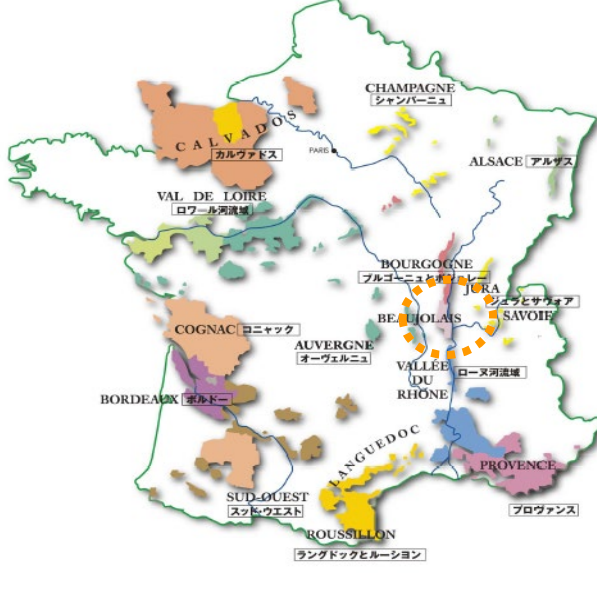

| 58.-3. AC Morgon 2021 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | | 58.-3. AC Morgon 2020 Vieilles Vignes Magnum モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ マグナム(赤) | | 58.-7. AC Moulin à Vent 2022 ムーラン・ナ・ヴァン(赤) | |
|--|---|--|--|---|---|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| アルコール度数 | 13% | アルコール度数 | 13.5% | アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 77年平均 | 樹齢 | 76年平均 | 樹齢 | 51年平均 |
| 土壌 | 黒花崗岩 | 土壌 | 黒花崗岩 | 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 収穫したブドウを4℃に冷やした後 セメントタンクで22日間 | 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20日間 | 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16日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で35日間 | 醗酵 | 自然酵母で30日間 | 醗酵 | 自然酵母で40日間 |
| 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで9ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ジロールと黒ラツパ茸のソテー、 鴨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 (生産者) | 黒ブーダン、 コックオーヴァン、 サーロインステーキ | マリアージュ (生産者) | 豚足のクロケット、 キジのロティサルミソース、 エボワスチーズ |
| ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2023年～2038年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16℃ |
| テイステイング コメント | 色合いは透明感のある深いルビー色。 チェリーブランデー、オレンジット、ピー ト、タバコの葉。ワインは上品ではっきり としたストラクチャーがあり、ピュアな果実 味に溶け込むキュートな酸、ほろ苦く滋 味豊かなミネラル、細かいタンニンの収 斂味がタイトな骨格を形成する！ | テイステイング コメント | ミュール、ブルーベリーの黒い果実にスミ レの凜とした香りやプラリネの甘い香りが 重なる。ワインは上品かつスマートでコク のある艶やかな凝縮味にフィネスがあ り、滋味深いミネラル、キュートな酸、細 かいタンニンの収斂味が口の中で渾然 一体となる！ | テイステイング コメント | 色合いは透明感のあるルビー色。フラン ポワーズ、シャクヤク、カフェオレ、ミュ スクの香り。ワインはピュアかつチャーミ ングで艶めかしくほんのりスパイシーな果 実味があり、キュートな酸、滋味深く鉱物 的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 | 11,500円(税込12,650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29日とブドウが晩熟だっ た！収量はミルデューや結実不良が遭っ たにもかかわらず38 hL/haとまずまずの 収量が取れた！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・ジョセフの畑がロゴと重なり合 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 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月9日と前年よりも19日早い！ 収量は38hL/haと前年よりも若干増！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 の畑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ージュ時に10 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日8月30日とブドウが早熟だった！ 収量は40hL/haと記録的な日照りだっ たにもかかわらず例年並みの量が取れ た！買いブドウは知人のビオブドウ栽培 者から！ムーラン・ナ・ヴァンはケヴィン が個人的にボジョレーの中で一番興味 のあるクリュ！クリュの中で一番力強い と言われているムーラン・ナ・ヴァンを限 りなくエレガントに仕上げることに情熱を 注いだ逸品！エチケットは、ムーラン・ ナ・ヴァンのシンボルである風車をそのま まデザインした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！ |

| | | |
|------------------------|---|---|
| VCN° 58 | 「Version.December-2024」 | |
| | ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES) | |
| <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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500m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.-6. AC Beaujolais Blanc 2023 ボジョレー・ブラン(白) | | 58.-1. AC Beaujolais 2023 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58.-2. AC Morgon 2023 モルゴン(赤) | |
|---|--|---|---|----------------------------------|---|
| 品種 | シャルドネ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| アルコール度数 | 13% | アルコール度数 | 12.5% | アルコール度数 | 12.5% |
| 樹齢 | 43年平均 | 樹齢 | 47年平均 | 樹齢 | 59年平均 |
| 土壌 | 石灰質 | 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 土壌 | 花崗岩質の砂地 |
| マセラシオン | アンフュージョン 90%ダイレクトプレスに10%全房のブドウを入れ ファイバータンクで1週間 | 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10日間 | 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26日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 ファイバータンクで25日間 | 醗酵 | 自然酵母で30日間 | 醗酵 | 自然酵母で32日間 |
| 熟成 | 古樽400Lで8ヶ月 | 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) | カエル腿肉のブランケット、 舌平目のムニエル | マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 シボラタソーセージのグリエ | マリアーージュ (生産者) | ジロール茸のソテー、 ウサギの猟師風煮込み |
| 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~2029年 供出温度:16℃ | 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黄金がかかったイエロー。カリン、梨のコンポート、若いアーモンド、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつまったりとフルーティーで熟した白い果実の凝縮味があり、塩気のある旨味、滋味深くチャ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 | 色合いは透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、ユーカリの香り。ワインは滑らかかつ摘みたてのフランボワーズのようなみずみずしい果実味があり、繊細でチャーミングな酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンが余韻を引き締める! | テイスティング コメント | 色合いは透明感のある紫がかかった深いルビー色。クランベリー、梅、赤いバラ、エゴマの香り。ワインは艶やかかつエレガントでピュアな果実味が染み入るように優しく、塩気のある鉱物的なミネラル、若く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 | 4,700円(税込5,070円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,235円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,070円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月20日と例年並みだった! 収量は40hL/haと夏の天候が不安定だったにもかかわらず例年並みの量が確保できた! 2023年は、マセラシオンからアンフュージョンに変え、漬け込むブドウの割合も50%から10%に減らした! ガメイに適した花崗岩土壌の多いモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌がランシエ村にあり、そのビオの生産者からブドウを買って仕込んだ! エチケットは魚料理との相性が良い伸びのあるワインという意味を込めてトビウオをデザインした! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月14日と例年並みだった! 収量は45hL/haと夏の天候が不安定だったにもかかわらず例年並みの量が確保できた! エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日9月18日と例年並みだった! 収量は3回に渡る雹の被害により30hL/haと減収だった! エチケットのデザインは標高の高い畑に毎朝かかる朝靄を表現している! 畑はモルゴンの中のコル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 無添加! ノンフィルター! |

| 58.-3. AC Morgon 2022 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | | 58.-7. AC Moulin à Vent 2023 ムーラン・ナ・ヴァン(赤) | |
|--|--|---|--|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| アルコール度数 | 13% | アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 78年平均 | 樹齢 | 52年平均 |
| 土壌 | 黒花崗岩 | 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 収穫したブドウを4°Cに冷やした後 セメントタンクで24日間 | 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°Cに冷やした後 セメントタンクで25日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で36日間 | 醗酵 | 自然酵母で37日間 |
| 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 黒トリュフとフォアグラのパイ包み、 鹿肉のロティグランヴヌールソース | マリアージュ (生産者) | 豚足のパン粉焼き、 ルプロシオンチーズ |
| ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16°C |
| テイステイング コメント | 色合いは透明感のある深いルビー色。 ダークチェリー、ミュール、プラリネ、キャ ラメル香り。ワインは上品かつ滑らかで フィネスがあり、コクのある凝縮した艶や かな果実味に塩気のあるミネラル、キメ の細かいタンニンの収斂味がきれいに溶 け込む！ | テイステイング コメント | 色合いは透明感のある紫がかった深い ルビー色。フランボワーズ、クランベリー、 梅、ピスタチオの香り。ワインはピュアか つチャーミングで艶めかしい果実味に旨 味が詰まっています。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 | 5,700円(税込6,270円) | 希望小売価格 | 5,850円(税込6,435円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月13日とブドウは早熟だっ た！記録的な日照りだったにもかかわらず 36 hL/haと例年並みの量を確保でき た！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 ジョセフの畑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 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日9月13日と例年並みだった！収量 は43hL/haと夏の天候が不安定だったに もかわらずそここの量を確保でき た！買いブドウは知人のビオブドウ栽培 者から！ムーラン・ナ・ヴァンはケヴィン が個人的にボジョレーの中で一番興味 のあるクリュ！クリュの中で一番力強いと言 われているムーラン・ナ・ヴァンを限りなく エレガントに仕上げることに情熱を注いだ 逸品！エチケットは、ムーラン・ナ・ヴァン のシンボルである風車をそのままデザイ ンした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |

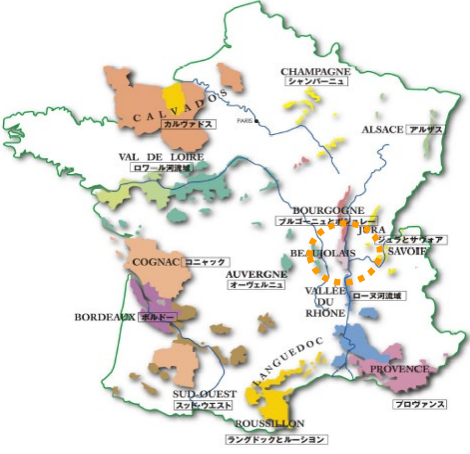

VCN° 58 | 「Version.January-2024」
ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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500m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.-6. AC Beaujolais Blanc 2021 ボジョレー・ブラン(白) | | 58.-1. AC Beaujolais 2022 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58.-2. AC Morgon 2022 モルゴン(赤) | |
|---|--|---|--|----------------------------------|---|
| 品種 | シャルドネ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 41年平均 | 樹齢 | 46年平均 | 樹齢 | 58年平均 |
| 土壌 | 石灰質 | 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 土壌 | 花崗岩質の砂地 |
| マセラシオン | 50%マセラシオンカルボニック ファイバータンクで1週間 | 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 |
| 醗酵 | 自然酵母 ファイバータンクで15日間 | 醗酵 | 自然酵母で28日間 | 醗酵 | 自然酵母で30日間 |
| 熟成 | 古樽400Lで10ヶ月 | 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 |
| マリアージュ (生産者) | 白身魚のカルパッチョ、 鱈のポワレ、 シェーヴルチーズ | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 ウズラのファルシ、 ブリーチーズ | マリアージュ (生産者) | ウサギのガランティーヌ、 鴨とフォアグラのパイ包み、 モンドールチーズ |
| 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~2029年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2024年~2034年 供出温度:16℃ |
| テイasting コメント | 色合いは透明感のあるレモン色。青リンゴ、梨、潮の香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明感のあるまったりとしたエキスのボリューム感があり、きれいに溶け込んだミネラルと繊細な酸が染み入るように優しくとても心地よい! | テイasting コメント | 色合いは少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤクの香り。ワインは艶やかかつ柔らかな果実味が染み入る様に優しく、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンとのハーモニーが絶妙! | テイasting コメント | 色合いは透明感のある淡いガーネット。梅、クランベリー、ラディッシュの香り。ワインは上品かつエレガントで清涼感があり、染み入るようなしなやかな果実味に塩気のあるミネラル、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 | 4,350円(税込4,785円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) | 希望小売価格 | 4,500円(税込4,950円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月7日とブドウが晩熟だった! 収量はミルデューや結実不良により35 hL/haと20%減! 2021年は50%ダイレクトプレス、50%マセラシオンのアッサンブラージュで仕込んでいます! ガメイに適した花崗岩土壌の多いモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌がランシエ村にあり、そのビオの生産者からブドウを買って仕込んだ! エチケットは魚料理との相性が良い伸びのあるワインという意味を込めてトビウオをデザインした! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | 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45hL/haと一部霜の被害と記録的な日照りだったにもかかわらず例年並みの量が取れた! エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日9月11日とブドウが早熟だった! 収量は42hL/haと記録的な日照りだったにもかかわらず例年並みの量が取れた! エチケットのデザインは標高の高い畑に毎朝かかる朝靄を表現している! 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 無添加! ノンフィルター! |

| 58.-3. AC Morgon 2021 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | | 58.-7. AC Moulin à Vent 2022 ムーラン・ナ・ヴァン(赤) | |
|--|---|---|---|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 77年平均 | 樹齢 | 51年平均 |
| 土壌 | 黒花崗岩 | 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 収穫したブドウを4℃に冷やした後 セメントタンクで22日間 | 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16日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で35日間 | 醗酵 | 自然酵母で40日間 |
| 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ジロールと黒ラッパ茸のソテー、 鴨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 (生産者) | 豚足のクロケット、 キジのロティサルミソース、 エボワスチーズ |
| ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2024年～2039年 供出温度:16℃ |
| テイステイング コメント | 色合いは透明感のある深いルビー色。チェリーブランデー、オレンジジュート、ピート、タバコの葉。ワインは上品ではっきりとしたストラクチャーがあり、ピュアな果実味に溶け込むキュートな酸、ほろ苦く滋味豊かなミネラル、細かいタンニンの収斂味がタイトな骨格を形成する！ | テイステイング 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、シャクヤク、カフェオレ、ミスクの香り。ワインはピュアかつチャーミングで艶めかしくほんのりスパイシーな果実味があり、キュートな酸、滋味深く鉱物的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 | 5,700円(税込6,270円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月29日とブドウが晩熟だった！収量はミルデューや結実不良が遭ったにもかかわらず38 hL/haとまずまずの収量が取れた！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・ジョセフの畑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 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日8月30日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと記録的な日照りだったにもかかわらず例年並みの量が取れた！買いブドウは知人のピオブドウ栽培者から！ムーラン・ナ・ヴァンはケヴィンが個人的にボジョレーの中で一番興味のあるクリュ！クリュの中で一番力強いと言われていたムーラン・ナ・ヴァンを限りなくエレガントに仕上げることに情熱を注いだ逸品！エチケットは、ムーラン・ナ・ヴァンのシンボルである風車をそのままデザインした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |

ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

| | | |
|--|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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年にペ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500m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! |

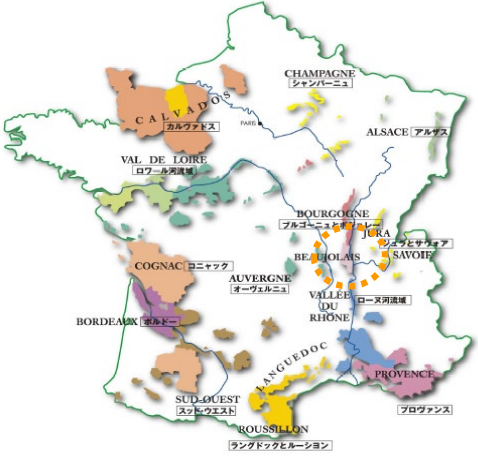

| ★再入荷★ 58.-6. AC Beaujolais Blanc 2020 ボジョレー・ブラン (白) | | 58.-1. AC Beaujolais 2021 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ (赤) | | 58.-4. AC Beaujolais Village 2019 ボジョレー・ヴィラージュ (赤) | |
|---|---|--|--|---|--|
| 品種 | シャルドネ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 40年平均 | 樹齢 | 46年平均 | 樹齢 | 62年平均 |
| 土壌 | 石灰質 | 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 土壌 | 花崗岩、花崗岩質の砂地 |
| 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 |
| 醱酵 | 自然酵母 ファイバータンクで15日間 | 醱酵 | 自然酵母で20日間 | 醱酵 | 自然酵母で27日間 |
| 熟成 | 古樽400Lで10ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで5ヶ月 | 熟成 | 50%古樽400L、 50%セメントタンクで8ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ホタテのカルパッチョや鯛やサワラなどの白身魚のボワレなど | マリアージュ (生産者) | 豚のグラトン、豚足のクロケット、カマンベールチーズ | マリアージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、チキンのトマト煮み、マロワールチーズ |
| ワインの飲み頃 | 2023年~2031年 供出温度:9℃ | 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℃ |
| テイastingコメント | リンゴや白桃などの白い果実、アカシアやラム酒などの甘い香りもある。ワインはピュアで透明感のあるまったりとした優しいボリュームがあり、鉱物的で滋味深いミネラルと塩気のある旨味、後からじわっと広がる酸がきれいに溶け込む! | テイastingコメント | フランボワーズの明るい赤い果実にスミレの高貴な香り、パンデピスの甘い香りが重なる。ワインはフレッシュかつ軽快で、みずみずしい果実味に溶け込むキュートな酸、鉱物的なミネラル、若いタンニンが味わいにコクを与える! | テイastingコメント | グロゼイユの赤い果実にバラの高貴な香りやタバコの葉のスモーキーな香りが重なる。ワインはチャーミングで滋味深く、みずみずしく艶やかな果実味にキュートな酸、ほんのりリターで鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンが溶け込む! |
| 希望小売価格 | 3,850円 (税込4,235円) | 希望小売価格 | 3,350円 (税込3,685円) | 希望小売価格 | 3,850円 (税込4,235円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月5日。収量は50hL/ha。ガメイに適した花崗岩土壌の多いモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌がランシエ村にあり、そのビオの生産者からブドウを買って仕込んだ! エチケットは魚料理との相性が良い伸びのあるワインという意味を込めてトビウオをデザインした! SO ₂ は瓶詰め前に10mg/L添加。ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月17日と前年よりも10日遅い! 収量は春の遅霜とミルデュー、黒痘病により35hL/haと前年よりも30%減! エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日9月20日と前年よりも2日遅い。収量は45hL/haと前年よりも50%増! 標高400mの急傾斜にあるマルシャン村のブドウ50%とクリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティニエ村のブドウ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(ビチビチとした)なワインという味わいの軽快さを表現している! SO ₂ は瓶詰め時に15mg/L添加。ノンフィルター! |

| 58.-2. AC Morgon 2020 モルゴン(赤) | | 58.-3. AC Morgon 2020 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | | ★new★ 58.-7. AC Moulin à Vent 2021 ムーラン・ナ・ヴァン(赤) | |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 56年平均 | 樹齢 | 76年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | 花崗岩質の砂地 | 土壌 | 黒花崗岩 | 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15日間 | 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20日間 | 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16日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で21日間 | 醱酵 | 自然酵母で30日間 | 醱酵 | 自然酵母で25日間 |
| 熟成 | セメントタンクで7ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで9ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで9ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ウサギのガランティーヌ、 鴨とフォアグラのパイ包み、 モンドールチーズ | マリアージュ (生産者) | 黒ブーダン、 コックオーヴァン、 サーロインステーキ | マリアージュ (生産者) | ジロール茸のソテー、 ペルドリとブドウのココット焼き、 エポワスチーズ |
| 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～2038年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2023年～2038年 供出温度:16℃ |
| テイステイング コメント | グロゼイユの赤い果実やスミレの凜とした爽やかな香りにユーカリのような清涼感のある香りが重なる。ワインは艶やかかつエレガントで、塩気のあるピュアな果実味にキュートな酸、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！ | テイステイング コメント | ミュール、ブルーベリーの黒い果実にスミレの凜とした香りやブラリネの甘い香りが重なる。ワインは上品かつスマートでコクのある艶やかな凝縮味にフィネスがあり、滋味深いミネラル、キュートな酸、細かいタンニンの収斂味が口の中で渾然一体となる！ | テイステイング コメント | フランボワーズ、グロゼイユの赤い果実にシャクヤクの甘い香りやミスクの官能的な香りが重なる。ワインは艶やかかつスパイシーでピュアな果実味にストラクチャーがあり、チャーミングな酸と筋肉質なミネラル、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 | 4,200円(税込4,620円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,500円) | 希望小売価格 | 5,200円(税込5,720円) |
| ちなみに！ | 収穫日9月10日と前年よりも2週間早い！収量は45hL/haと10%増！エチケットの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！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 は瓶詰前に15mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月9日と前年よりも19日早い！収量は38hL/haと前年よりも若干増！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・ジョセフの畑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10mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日9月23日。収量は厳しい年にもかかわらず48hL/haと豊作だった！買いたたけは知人のビオブドウ栽培者から！ムーラン・ナ・ヴァンはケヴィンが個人的にボジョレーの中で一番興味のあるクリュ！クリュの中で一番力強いと言われていたムーラン・ナ・ヴァンを限りなくエレガントに仕上げることに情熱を注いだ逸品！エチケットは、ムーラン・ナ・ヴァンのシンボルである風車をそのままデザインした！SO ₂ は樽のスーティラージュ時に15mg/L添加。ノンフィルター！ |

VCN° 58

「Version January-2022」

ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

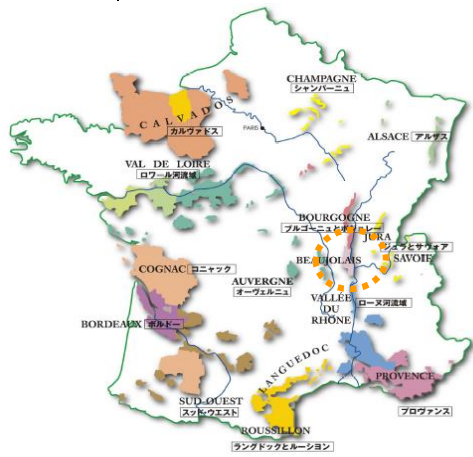
| | | |
|--|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Kewin DESCOMBES |
| | 国>地域>村 | フランス>ボジョレー>モルゴン |
| | AOC | ボジョレー、モルゴン |
| | 歴史 | 2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑(ACボジョレーとACモルゴン)の4haを譲り受け、自らのドメヌをスタートする。また同年にドメヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。 |
| | 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 |
| | 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! |

| ★new★ 58.-6. AC Beaujolais Blanc 2020 ボジョレー・ブラン(白) | | 58.-1. AC Beaujolais 2019 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58.-4. AC Beaujolais Village 2018 ボジョレー・ヴィラージュ(赤) | |
|--|---|--|---|--|--|
| 品種 | シャルドネ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 40年平均 | 樹齢 | 44年平均 | 樹齢 | 61年平均 |
| 土壌 | 石灰質 | 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 |
| 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15日間 |
| 醗酵 | 自然酵母 ファイバータンクで15日間 | 醗酵 | 自然酵母で25日間 | 醗酵 | 自然酵母で28日間 |
| 熟成 | 古樽400Lで10ヶ月 | 熟成 | セメントタンクで6ヶ月 | 熟成 | 80%古樽228L、 20%セメントタンクで11ヶ月 |
| マリアージュ(生産者) | ホタテのカルパッチョや鯛やサワラなどの白身魚のポワレなど | マリアージュ(生産者) | 生ハム・ソーセージや白カビチーズなど | マリアージュ(生産者) | 鴨やペルドリなどの野禽料理など |
| ワインの飲み頃 | 2022年~2031年 供出温度:9℃ | ワインの飲み頃 | 2022年~2027年 供出温度:14℃ | ワインの飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:14℃ |
| テイastingコメント | リンゴや白桃などの白い果実、アカシアやラム酒などの甘い香りもある。ワインはピュアで透明感のあるまったりとした優しいボリュームがあり、鉱物的で滋味深いミネラルと塩気のある旨味、後からじわっと広がる酸がきれいに溶け込む! | テイastingコメント | イチゴやフランボワーズなどの明るい赤い果実やシャクヤクなどの甘く高貴な香り。ワインはフレッシュでみずみずしく滑らかな果実味があり、チャーミングな酸、ほんのりピターでスパイシーなミネラル、優しいタンニンがきれいに溶け込む! | テイastingコメント | グリオットなどの甘酸っぱいダークな果実にシナモンなどのオリエンタルな香りが融合する。ワインは滑らかかつスマートで骨格があり、塩気のある艶やかな果実味を上品で強かな酸と鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める! |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,235円) | 希望小売価格 | 3,100円(税込3,410円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月5日。収量は50 hL/ha。ガメイに適した花崗岩土壌の多いモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌がランシエ村にあり、そのピオの生産者からブドウを買って仕込んだ! エチケットは魚料理との相性が良い伸びのあるワインという意味を込めてトビウオをデザインした! SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月12日。収量は40 hL/ha。エチケットのデザインはワインのコンセプトでもあるGlouglou(ごくごく飲むような)をイメージを表現している! ワイン名のKéKéはケヴィンの愛称! SO ₂ は瓶詰め前に15mg/L添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに! | 収穫日9月18日。収量は30hL/ha。ブドウは標高400mの急傾斜にあるマルシャン村のブドウとクリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティエエ村のブドウ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エエ、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 は樽のステイラーージュ後に20mg/L添加。ノンフィルター! |

| 58.-2. AC Morgon 2019 モルゴン(赤) | | 58.-3. AC Morgon 2019 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | | ★new★ 58.-5. AC Saint Amour 2018 サン・タムール(赤) | |
|----------------------------------|--|--|--|---|---|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 55年平均 | 樹齢 | 75年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 花崗岩質の砂地 | 土壌 | 黒花崗岩 | 土壌 | 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16日間 | 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20日間 | 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8日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で30日間 | 醱酵 | 自然酵母で40日間 | 醱酵 | 自然酵母で18日間 |
| 熟成 | セメントタンクで8ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで10ヶ月 | 熟成 | 古樽228Lで12ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | コックオーヴァンなどの煮込み料理 やウォッシュチーズなど | マリアーージュ (生産者) | 野鳩や鴨などの野禽料理やフオアグ ラなど | マリアーージュ (生産者) | ホロホロ鳥やウズラなどの家禽料理 やウォッシュチーズなど |
| ワインの 飲み頃 | 2022年～2032年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2022年～2037年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2022年～2032年 供出温度:16℃ |
| テイステイング コメント | 梅やグリオットなど酸を感じさせる香 りとスミレなど凛とした爽やかな香 り。ワインは上品かつ柔らかく染み 入るようなコクがジューシーで、ダシ のような果実の旨味に溶け込む キュートな酸、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！ | テイステイング コメント | グリオットなど酸を感じさせる香りや スミレ、バジル、モミの木などの爽や かな香り。ワインは艶やかかつス マートで上品なコクにフィネスがあ り、ダシのようなジューシーな果実味 にキュートな酸、滋味深いミネラル、 細かいタンニンの収斂味がきれいに 溶け込む！ | テイステイング コメント | フランボワーズ、クランベリーなどの 明るい赤い果実とシャクヤクの優しい 香り。ワインはピュアかつ艶やかでダ シのような旨味が染み入るようによ く、キュートで伸びのある強かな酸、 洗練されたミネラル、繊細なタンニン が余韻を優しく引き締める！ |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,235円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,170円) |
| ちなみに！ | 収穫日9月24日。収量は40hL/ha。 エチケットのデザインは標高の高い 畑に毎朝かかる朝靄を表現してい 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 は瓶詰前に15mg/L添加。ノン フィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月28日。収量は 35hL/ha。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・ジョセフの畑がロゴと 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ージュ時に20 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日9月15日。収量は30hL/ha。 サン・タムールのケヴィンの友人が 収穫直前に怪我をして収穫ができな かったため、ケヴィンのチームが友 人の代わりに全て収穫をし、そのお 礼として分けてくれたブドウで仕込 んだのがこのサンタムール！エチケ ットは、ボジョレーらしくない味わ いをAutre monde(別世界=宇宙)と 例えてデザインした！SO ₂ は樽の スーティラーージュ時に15mg/L添 加。ノンフィルター！ |

VCN° 58

「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500m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)

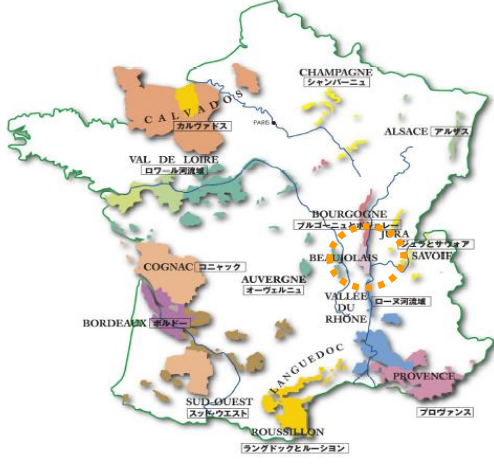
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
|-------------|--|-------------|---|-------------|--|
| 樹齢 | 43年平均 | 樹齢 | 60年平均 | 樹齢 | 54年平均 |
| 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 土壌 | 花崗岩、花崗岩質の砂地 | 土壌 | 花崗岩質の砂地 |
| マセラシオン | マセラシオンカルボニックセメントタンクで10日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニックセメントタンクで18日間 | マセラシオン | マセラシオンカルボニックセメントタンクで20日間 |
| 醱酵 | 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 |
| マリァージュ(生産者) | ビーツのホイロ焼き、リヨン、豚バラ肉のグリエ | マリァージュ(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 | マリァージュ(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°C | ワインの飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:14°C | ワインの飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:16°C |
| テイステイングコメント | 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! | テイステイングコメント | 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! | テイステイングコメント | 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10mg/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村の畑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 は樽のスターティラージュ後に20mg/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 ブッフブルギニオン、 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℃ |
| テイスティング 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、プラリ 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！ |

VCN° 58

「Version January-2020」

ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

| | | |
|---|---------------------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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500m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! | |

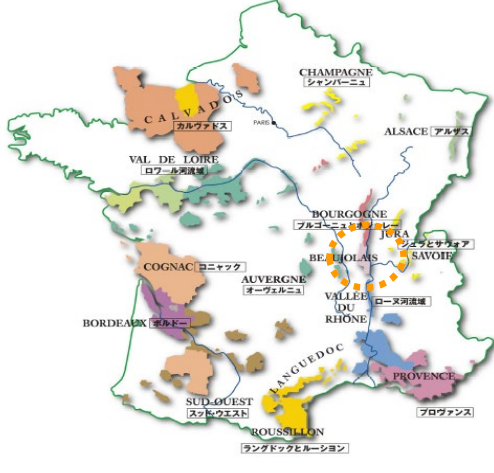



| 58-1. AC Beaujolais 2018 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58-2. AC Morgon 2017 モルゴン(赤) | | 58-3. AC Morgon 2017 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | |
|---|--|---------------------------------|--|---|--|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 43年平均 | 樹齢 | 53年平均 | 樹齢 | 73年平均 |
| 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 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 |
| マリアーージュ (生産者) | ビーツのホイール焼き、 リヨン | マリアーージュ (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 | マリアーージュ (日本向け) | ロールキャベツ | マリアーージュ (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℃ |
| テイステイング 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。 ワインはジュージーかつ軽快で赤い 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、 ほんのリビターなタンニンが骨格を形 成する! | テイステイング 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 るジュージ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! |

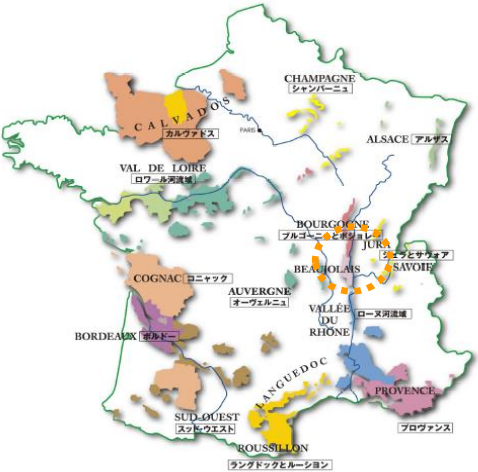

VCN° 58

「Version.January-2019」

ケヴィン・デコンブ (Kewin DESCOMBES)

| | | |
|---|---|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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週間は父親のドメー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、自らのドメーヌをスタートする。また同年にドメーヌと並行して、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500m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 |
| | ドメーヌのスタッフ | 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! |

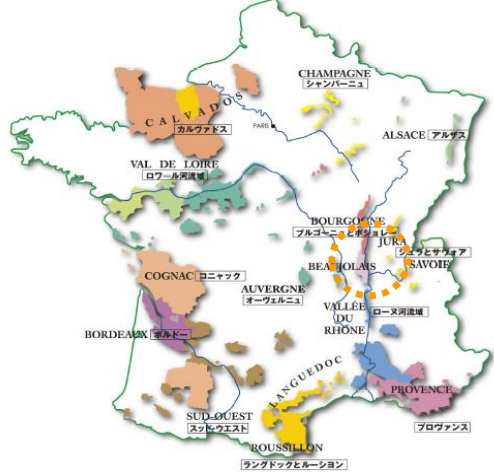

| 58.-1. AC Beaujolais 2017 Cuvée KéKé ボジョレー キュヴェ・ケケ(赤) | | 58.-. AC Morgon 2016 モルゴン(赤) | | 58.-3. AC Morgon 2016 Vieilles Vignes モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤) | |
|--|---|---------------------------------|--|--|--|
| 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ | 品種 | ガメイ |
| 樹齢 | 42年平均 | 樹齢 | 52年平均 | 樹齢 | 72年平均 |
| 土壌 | 粘土質の混ざった花崗岩 | 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 |
| マリアーージュ (生産者) | リヨン、 テッドフロマーージュのソテー | マリアーージュ (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°C | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:14°C | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:16°C |
| テイステイング 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! | テイステイング コメント | ミュール、ブルー、バラの花弁、タイム、甘草、プラリネ、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! | テイステイング 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! |

| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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500m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! |

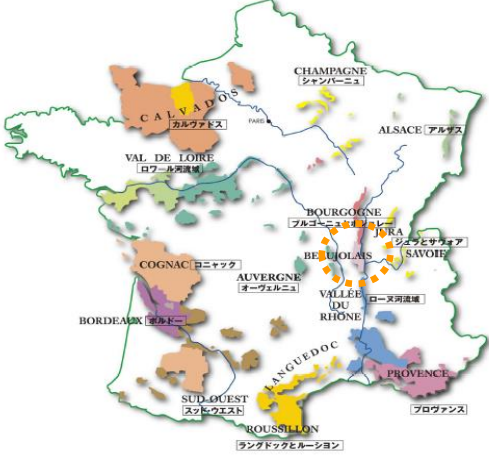

58.-1. AC Beaujolais 2016
Cuvee KéKé
ボジョレー
キュヴェ・ケケ(赤)

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 |
| マリァージュ (生産者) | 野鳩のローストポルトソース、 シャウルスチーズ | マリァージュ (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 |
| マリァージュ (日本向け) | ミートローフ | マリァージュ (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°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:19°C |
| テイasting 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asting 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40hL/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25hL/haと40%減。ヴィエーユ・ヴィーニュは、標高が500m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! |

| | | |
|---|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 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週間は父親のドメー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、自らのドメーヌをスタートする。また同年にドメーヌと並行して、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 |
| | ドメーヌのスタッフ | 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 |
| 醱酵 | 自然酵母で25日間 | 醱酵 | 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 |
| マリァージュ (生産者) | オイルフォンデュ、 牛肉の赤ワイン煮込み | マリァージュ (生産者) | 黒ブーダン、 骨付き子羊のロースト |
| マリァージュ (日本向け) | 豚バラと白インゲン豆の煮込み | マリァージュ (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°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:17°C |
| テイasting コメント | ダークチェリー、グリオット、オレンジット、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! |

| | | |
|---|--|--|
|  <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p> | 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 |
| マリアージュ (生産者) | 田舎風パテ 牛肉のプロシエット | マリアージュ (生産者) | 鴨の生ハム シェーヴルチーズ | 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) | カキのグラタン | マリアージュ (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°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2025年 供出温度:15°C | ワインの 飲み頃 | 2015年~2030年 供出温度:17°C |
| 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、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、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であり、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! |