「<mark>Version.December-2019」</mark> ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)

趣味

生産者のモットー



地図提供:フランス食品振興会

	' '
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン
AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。2015年に1ha畑を売りドメーヌをコンパクトにし、2017年オーストラリアでもワインづくりを行い、現在2国間を行き来する生活を送っている。
気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
畑総面積	2 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
ドメーヌのスタッフ	2 \

Jean-Jacques Morel

園芸、菜園、読書

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。



66. A	66. AC Bourgogne Blanc 2016 ブルゴーニュ(白)		65. AC St.Aubin Blanc 2016 La Traversaine サントーパン ラ・トラヴェルセンヌ(白)		69. AC St.Aubin Blanc 1er Cru 2017 サントーパン 1級(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	
樹齢	35年平均	樹齢	29年~69年	樹齢	16年~17年	
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽228L、112Lで12ヶ月	
マリアージュ (生産者)	タラのブランダード、 乳飲み子豚のロティ	マリアージュ (生産者)	マトウダイのポワレ、 トリュフ入りブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	手長海老のナージュ仕立て、 舌平目のムニエル	
マリアージュ (日本向け)	カマンベールと生ハムのクロケット	マリアージュ (日本向け)	ホタテと蕪のサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のクリーム煮 レモン風味	
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度∶10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度∶10℃	
テイスティングコメント	カリン、白桃のコンポート、アンゼリカ、ブリオッシュ、キャラメル、ハチミツ、みりんの香り。ワインはピュアかつ透明感のある芳醇な旨味エキスがあり、塩辛く滋味豊かなミネラルと強かでシャープな酸が複雑に合い舞う!	テイスティングコメント	グレープフルーツ、マンゴスチン、パイナップル、洋ナシのコンポート、青いアーモンド、パネトーネ、カレー粉の香り。ワインはピュアかつタイトでフィネスがあり、凝縮した旨味エキスに骨格のある酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む!	テイスティングコメント	ピンクグレープフルーツ、青いパパイヤ、白桃のコンポート、ハチミツ、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ白い果実のエキスが優しくふくよかで、塩気のある澄んだダシのような旨味と鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む!	
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	
ちなみに!	収穫日は10月5日。収量は40hL/ha。 2016年は霜の被害によりドメーヌ全 体で70%の収量減だったため、初め てネゴスのブドウを買った!買いブド ウはマコン北の生産者ヴァンサン・タ ルモから!SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月8日。収量は霜の被害により15 hL/haと70%減!一時ブドウを他の生産者に売っていたが、2016年再びドメーヌワインとして復活!ワイン名は区画の名前。若樹が果実味と酸、古樹がワインにミネラルと骨格を与える!SO2は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月16日。収量は花ぶるいと日照りにより10 hL/haと80%減!収量が少なかったためラ・シャテニエールとレ・コンブの2つの1級畑のブドウを全てアッサンブラージュしたが、それでも1樽半しかできなかった!SO2は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター!	

610. AC Bourgogne Rouge 2017 ブルゴーニュ(赤)				
品種	ピノノワール			
樹齢	35年平均			
土壌	粘土質·石灰質			
マセラシオン	木桶22 hLタンクで15日間			
醗酵	自然酵母で1ヶ月			
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月			
マリアージュ (生産者)	牛骨髄のロティ、 フォンデュ・ブルギニョン			
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト クレソンのサラダ仕立て			
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度∶16℃			
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミレ、ローズマリー、モミの木、インクの香り。ワインは柔らかくジューシーでコクがあり、軽快でチャーミングな果実味を洗練されたミネラルと緻密なタンニンの収斂味が引き締める!			
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)			
ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は花ぶるいと日照りにより14hL/haと70%減!今まで隣人の自然派ワイン生産者ドメーヌ・セクスタンにブドウを売っていたが、2017年からはドメーヌでワインを仕込むことにした!畑はかつて所有していたブルゴーニュ白レ・ジュヌヴレの区画に隣接する!SO2無添加!ノンフィルター!			

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2018」

ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)

ドメーヌのスタッフ

趣味

生産者のモットー



地図提供:フランス食品振興会

国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン		
AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ		
歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。2015年に1ha畑を売りドメーヌをコンパクトにし、2017年オーストラリアでもワインづくりを行い、現在2国間を行き来する生活を送っている。		
気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側 に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風か ら守られるが、湿気が高い。		
畑総面積	2 ha		
農法	ビオロジック		
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
·	·		

Jean-Jacques Morel

2人

園芸、菜園、読書

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。

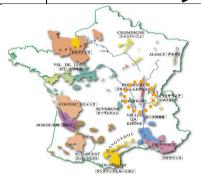
	C St.Aubin 1er Cru 2015 La Chatenière サントーパン 1級 ・シャテニエール(白)	62. AC Puligny Montrachet 2015 ピュリニー・モンラッシェ(白)		63. AC St.Aubin Rouge 2016 サントーパン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	14年	樹齢	58年平均	樹齢	44年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	22 hLで18日間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	カジキマグロのステーキ、 オマール海老のサフランソース	マリアージュ (生産者)	ヒメジのホイル焼き 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	猪のパテ、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏と栗のクリーム煮 トリュフ風味	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のベニエ	マリアージュ (日本向け)	鴨とせりの鍋
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度∶11℃	ワインの 飲み頃	2018年~2033年 供出温度∶11℃	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	熟したリンゴ、マンゴー、ジンジャー、 上質なバター、火打石の香り。ワイン は果実味に富み、ふくよかでありなが らフィネスと透明感に溢れる。アフ ターに強い旨味を感じ、蜂蜜のような 風味が鼻に抜ける。	テイスティングコメント	パイナップル、みかんのコンポート、 干しアンズ、アカシア、マジパンの香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明感のあるエキスに上品な粘着性があり、アフターに塩気のあるスパイシーな旨味が長く余韻に残る!	テイスティングコメント	ミュール、スミレ、ナツメグ、ブラックアルダモン、甘草、タバコの葉の香り。 ワインは男性的かつ野趣に富んでして、ピュアな果実味の中に強かで繊細な酸、緻密なタンニンの収斂味が溶け込み骨格を形成する!
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	8,350円(税込9,185円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに!	収穫日は9月11日。収量は20 hL/ha。ワイン名は区画の名前。畑は 南斜面にあり、薄い粘土の表層のす ぐ下にぶ厚い石灰岩盤が走り、ワイ ンにミネラルと華やかなボディを与え る!SO2は瓶詰め前に20 mg/L。ノン フィルター!		収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。ドメーヌの誇るスーパーミネラルワイン!以前はワインの半分をネゴシアンに売っていたが、2015年から100%ドメーヌでリリース!SO2 は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月8日。2016年は春の 遅霜の被害により収量は20 hL/haと 60%減。ブドウが少なかった分アル コール度数が14%まで上がる凝縮し たワインが出来上がった!SO ₂ 無添加!ノンフィルター!

64. AC St.Aubin Village Rouge 2015				
Le Ban				
サントーバン・ヴィラージュ ル・バン(赤)				
品種 ————	ピノノワール			
樹齢	49年平均			
土壌	粘土質·石灰質			
マセラシオン	木桶20 hLタンクで11日間			
醗酵	自然酵母で15日間			
熟成	古樽で24ヶ月			
マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーソテー、 ロニョンドヴォー			
マリアージュ (日本向け)	牛肉ほほ肉の赤ワイン煮			
ワインの 飲み頃	2018年~2032年 供出温度∶18℃			
テイスティングコメント	グリオット、スミレ、ボタン、ユーカリ、 モミの木、タバコの葉の香り。ワイン はしなやかかつ染み入るような果実 のコクと凝縮味があり、後から強かな 酸とキメ細やかなタンニンの収斂味 が優しくボディを引き締める!			
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)			
ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は22 hL/ha 。Le Banという畑名は、かつて村の英雄であった貴族が不当裁判によって追放された(bannir)場所を「Ban」と名づけたとのこと。サントーバン村にとって誇り高き場所でもあるそうだ! SO_2 無添加!ノンフィルター!			

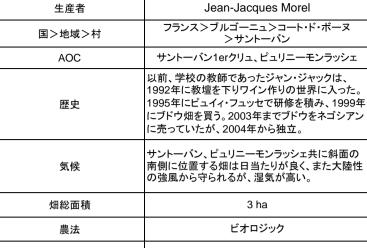
Copyright©VinsCœur & Co.

Version.October-2015

ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)



N .
ション
地図提供・フランス食品振興会
か以提供 ノフノ人 食品振興学士





畑総面積	3 ha		
農法	ビオロジック		
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
ドメーヌのスタッフ	2人		
趣味	園芸、菜園、読書		
生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。		

66. AC Bourgogne blanc 2012 Les Genouvrées ブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ(白)		63. AC Saint-Aubin rouge 2009 サントーパン(赤)		63. AC Saint-Aubin rouge 2008 サントーパン(赤)	
品種	シャルドネ主体、アリゴテ少量	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	24年平均	樹齢	37年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶22 hLで13日間	マセラシオン	木桶22 hLで13日間
醗酵	自然酵母 古樽で60日間	醗酵	自然酵母で9日間	醗酵	自然酵母で13日間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長エビの香草グリエ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	トリュフ風味の エスカルゴとセップのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	蟹とアボカドの コンソメゼリーよせ	マリアージュ (日本向け)	牛肉と舞茸のソテー	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のソテー 赤ワインソース
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度∶12℃	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~2025年 供出温度∶16℃
テイスティング コメント	熟したパイナップル、ナシのコンポート、メロン、西洋ニワトコ、火打石、新茶の香り。ワインはピュアかつ厚みのあるダシのようなエキスがあり、塩辛さを感じるくらい緻密なミネラルと潮の風味が複雑に合い舞う!	テイスティング コメント	グリオット、ミュール、フレッシュトマト、スミレ、甘草の香り。ワインは滑らかかつ構成が整っていて、凝縮したふくよかな果実味と細かく優しいタンニン、綺麗にこなれた酸味とのバランスが絶妙!	テイスティング コメント	ダークチェリー、干しイチジク、ローリエ、しそ、タバコの葉、マッシュルームの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある果実味と綺麗にこなれた酸、タンニンの細かい収斂味がみごとに調和する!
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに!	収穫日はサントーバンの作り手の中で一番遅い9月24日!収量は霜と雹の影響で22 hL/haと例年の半分!「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない!SO2は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月17日、18日。収量は45 hL/ha! 2009年は当たり年プラス豊作でブドウの状態も良く、潜在アルコール度数が軽く13.5%まで上がった! SO2は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は43 hL/ha。2008年から剪定方法を変更!剪定をギュイヨーからゴブレのような形に変え収量を大幅に落とした結果、悪天候の年でもブドウの腐敗が少なくなったとのこと! SO_2 は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター!

Copyright©VinsCœur & Co.

63. AC Saint-Aubin rouge 2006 サントーパン(赤)				
品種	ピノノワール			
樹齢	34年平均			
土壌	粘土質·石灰質			
マセラシオン	ステンレスタンクで13日間			
醗酵	自然酵母で8日間			
熟成	ステンレスタンク65%と 古樽35%で11ヶ月			
マリアージュ (生産者)	鴨のロティ黒トリュフソース、 フルムダンベールチーズ			
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン煮込み			
ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度∶16℃			
テイスティングコメント	ダークチェリー、プルーン、デイツ、チョコレート、マッシュルーム、森の香り。ワインは穏やかで角の取れた落ち着きがあり、口に優しく広がる透き通るような果実のエキスをタンニンの細かい収斂味が支える!			
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)			
ちなみに!	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。2004年までサントーバン のピノノワールは、オリヴィエ・ル フレーヴのネゴシアン用として 売っていた。SO ₂ は瓶詰め時に 25 mg/L。ノンフィルター!			

VCN° 6	「 Version,May - 2014 」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)					
•	Cha	生産者	Jean-Jacques Morel			
CHAMPAGNE CALVADOS ALSACE 7442		国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン			
Samueles	VAL DE TORRE	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ			
HOURGONE アメランス食品振興会		歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。			
		気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。			
and the		畑総面積	2. 5ヘクタール			
		農法	ビオロジック			
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果			
		ドメーヌのスタッフ	1人			
		趣味	園芸、菜園、読書			
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。			

6.−6.AC Bourgogne blanc 2011 Les Genouvrees ACブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ(白)		6.−8.AC St.Aubin 1er cru blanc 2011 Les Combes ACサントーパン1級 レ・コンブ(白)		62.AC Puligny Montrachet 2011 ACピュリニー・モンラッシェ(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	23年平均	樹齢	11年	樹齢	54年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母 古樽で45日間	醗酵	自然酵母 古樽で45日間	醗酵	自然酵母 古樽で60日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	栗入りパロティーヌ、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	カワメンタイのキノコソース、 ブリア・サヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのフラントリュフ添え、 オマールのブールブランソース
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとチコリのオーブン焼き	マリアージュ (日本向け)	鯛の海草蒸し	マリアージュ (日本向け)	ホタテのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度∶12℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度∶12℃	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度∶12℃
テイスティングコメント	カリン、シトラス、マカダミアナッツ、カフェオレの香り。ワインはピュアで粘着性があり、凝縮したミネラルと細長く広がる強かな酸が、厚みのあるフルーツのエキスと複雑に重なる!余韻に香ばしい風味が長く残る!	テイスティング コメント	干しアンズ、タルトタタン、カリンのジュレ、メントール、火打石の香り。ワインはピュアかつ力強さがあり、洗練されたミネラルとしたたかな酸とのバランスが良く、塩辛く密度の濃い旨味が長く余韻にまで続く!	テイスティングコメント	干しアンズ、洋ナシのコンポート、 メロン、シトラス、石灰の香り。果 実はピュアで上品な落ち着きが あり、潮のような濃厚な旨味、細 かく緻密なミネラル、ボリューム のある酸が絶妙に調和しワイン の骨格をつくる!
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	6,350円(税込6,985円)
ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は28hl/ha。 「Genouvrees」は畑の区画名で北東 側のサントーパンと対面に位置し、森 に囲まれて周りに隣接する畑がな い!亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添 加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日。収量は40hl/ha。 ワイン名「Les Combe」は区画の名前で「背傾斜」と言う意味がある。南東と北西に緩やかな以字型に連なる特殊な地形から、酸とボリュームの豊かなワインが生まれる!亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月10日。収量は43hl/ha。 ドメーヌの誇るスーパーミネラルワイン!26アールの畑を所有しているが、2011年は2009年同様に4樽分のブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽分は契約上ネゴシアンに売った!亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノンフィルター!

6.−4. AC St.Aubin village rouge 2010 Le Ban			
ACサントーバ	ン・ヴィラージュ ル・バン(赤)		
品種	ピノノワール		
樹齢	44年平均		
土壌	粘土質·石灰質		
マセラシオン	木桶タンクで16日間		
醗酵	自然酵母 木桶タンクで16日間		
熟成	古樽で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	豚バラ肉のコンフィ、 牛肉のオイルフォンデュ		
マリアージュ (日本向け)	若鶏の粒マスタードソース		
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度∶15℃		
テイスティングコメント	チェリー、クランベリー、タイム、カカオ、ヘーゼルナッツの香り。果実味がフレッシュでみずみずしく、真直ぐに伸びる酸、キレのあるミネラル、若いタンニンの収斂味がワインにはっきりとした輪郭を与える!		
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)		
ちなみに!	収穫日は10月1日。収量は21hl/haLe Banという畑名は、かつて村の英雄で あった貴族が不当裁判によって追放 された(bannir)場所を「Ban」と名づけ たとのこと。村にとっては誇り高き場 所でもあるそうだ!。 亜硫酸は瓶詰 め時に10mg/l添加。ノンフィルター!		

VCN° 6	「Ve ジャン・ジャッ	「 <mark>Version, December-2012</mark> 」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)				
	Ch	生産者	Jean-Jacques Morel			
more and a	CHAMPIGNE CHAMPI	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン			
Show was	VAL DE LOURE 137 - PRINT	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ			
вог	BOULGORNIA TABLE JEES J RAJETAT BEARICANS, SAVOTE AUVERONE VILLE D-XFIEL RIONE RIONE PLOVENCE PLOVENCE	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。			
	SUD-OUEST フロファンス SUD-STULION フンプドックEaーション 地図提供:フランス食品振興会	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。			
		畑総面積	2. 5ヘクタール			
en el mario de Mistria estado		農法	ビオロジック			
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果			
		ドメーヌのスタッフ	1人			
(趣味	園芸、菜園、読書			
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。			

	Puligny Montrachet 2009 ュリニー・モンラッシェ	65.AC St.Aubin blanc 2009 La Traversaine ACサントーバン白 ラ・トラヴェルセンヌ	
 品種	シャルドネ	ノ 品種	シャルドネ
樹齢	52年平均	樹齢	22~62年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	カキの白ワイン蒸し、 アワビのステーキ	マリアージュ (生産者)	若鶏の粒マスタードソース、 ブリヤサヴァランチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ブリしゃぶ
ワインの 飲み頃	2012年~2020年 供出温度∶10℃	ワインの 飲み頃	2012年~2020年 供出温度∶10℃
テイスティング コメント	熟したバナナやドライアプリコット、ジンジャー、アニス、バニラの香り。ワインはクリスピーかつボリューム感があり、ほのかな潮の風味、繊細な酸、塩を感じるほどの濃厚なミネラルが絶妙に調和し余韻に抜ける!	テイスティング コメント	リンゴや黄桃のコンポート、カリン、カシューナッツ、バニラの香り。ワインはリッチで厚みと広がりがあり、ボリューム豊かなフルーツの旨味が骨格のあるミネラル、心地よい苦みときれいに融合する!
希望小売価格	5,900円(税込6,490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17日。収量は 47hl/ha。畑は26アール所有しているが、2009年は4樽分のブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽分のジュースは契約上ネゴシアンに売った!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は 32hl/ha。ワイン名は区画の名前。20年平均の若いブドウ木が 果実味と酸、60年平均の古樹が ワインにミネラルと骨格を与える!

VCN° 6		「 <mark>Version, December-2011</mark> 」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)				
	C C	生産者	Jean-Jacques Morel			
more	CHAMPAGNE [STORT A DO CA LA VIOLE 2]	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン			
Samuel Mary	VAL DE LOIRE 1972-1973 VAL DE LOIRE 1972-1973 VAL DE LOIRE	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ			
вов	DEAUGEAS COGNAC D= +YF DEAUGEAS AUVERGNE H=F2±0=1 VALLEE RIONE RIONE RIONE PROVINCE	歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。			
	SUD-OUEST フロファンス ROUSHULDN ファフドンフェスト WOUSHULDN ファフドンフェルーション 地図提供:フランス食品振興会	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。			
		畑総面積	2. 5ヘクタール			
A CONTRACTOR		農法	ビオロジック			
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果			
		ドメーヌのスタッフ	1人			
		趣味	園芸、菜園、読書			
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。			

	nt-Aubin village rouge 2008 トーパン・ヴィラージュ 赤	6.−5. AC Saint−Aubin village blanc 2008 サントーパン・ヴィラージュ 白		6.−6. A(C Bourgogne blanc 2009 Cプルゴーニュ白
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	36年平均	樹齢	21~61年平均	樹齢	21年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	木桶22hlで13日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
 醗酵	自然酵母で13日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウッフ・アン・ムーレット、 鴨のバルサミコソース	マリアージュ (生産者)	ホタテとジロール茸のソテー、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のムース、 七面鳥の栗詰め
マリアージュ (日本向け)	パプリカと鶏肉の バルサミコソテー	マリアージュ (日本向け)	焼かに	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のオイルマリネ
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度∶14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度∶9℃	ワインの 飲み頃	2011年~2018年 供出温度∶9℃
テイスティングコメント	グロゼイユやアーモンド、ミネラルの香り。酸がフレッシュかつ繊細で、ピュアな果実味の中に収斂したミネラルのうまみがやさしく溶け込んでいる!余韻にミネラルが残る!	テイスティングコメント	焼きリンゴやキャラメル、甘栗、ミネラルの香り。ワインはピュアかつアタックは穏やかで、後から凝縮した勢いのあるミネラルが口に広がる!余韻に旨味が残る!	テイスティングコメント	干しアンズやマジパン、ヨーグルトの香り。ワインに粘着性とボリュームがあり滑らかで、塩辛いと感じるくらいのミネラルが凝縮している!余韻に香ばしい風味が長く残る!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫日は10月1日。2008年から 剪定方法を変更!剪定をギュイ ヨーからゴブレに変え収量を大幅 に落とした結果、悪天候の年でも ブドウの腐敗率が少なくなったと のこと!	ちなみに!	収穫日は10月5日。畑の区画名は「la traversaine (ラ・トラヴェルセンヌ)」。20年代の若いブドウホの果実味と酸、60年代の古樹のミネラルとのブレンドが妙とのこと!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は 19hl/ha!「Genouvrees」は畑の 区画名で北東側のサントーバン と対面に位置し、森に囲まれて周 りに隣接する畑がない!

VCN° 6		「 <mark>Version, February-2010</mark> 」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)				
	C.	生産者	Jean-Jacques Morel			
more many	CHAMPAGNE CHAMPAGNE	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン			
Show was	VAL DE LORIE 107 - ARREST ALSACE TA97 VALOR LORIE 107 - ARREST ALSACE TA97	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ			
вог	COGNAC DETYS AUVERGNE 3-9x = x Valler	歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。			
	SUD-OVEST 「スプトウススト ROUSSILLON 「ラングトゥクミューション 地図提供: フランス食品振興会	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。			
		畑総面積	2. 5ヘクタール			
San of Parties		農法	ビオロジック			
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果			
		ドメーヌのスタッフ	1人			
(趣味	園芸、菜園、読書			
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。			

シャルドネ 50年平均	品種	ピノノワール		T The state of the
50年平均		,	品種	シャルドネ
	樹齢	35年平均	樹齢	20~60年平均
粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質	土壌	粘土質·石灰質
圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶で12日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
古樽で約1年	熟成	70%古樽、 30%イノックスタンクで11ヶ月	熟成	古樽で約1年
エスカルゴのパセリバター、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのレモンがけ、 シェーヴルチーズ
鯛の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	マグロステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏の水炊き
2010年~2020年 供出温度∶9℃	ワインの 飲み頃	2010年~2015年 供出温度∶14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2020年 供出温度∶9℃
ココナッツや杏子、鉱物的な香り。アタックは繊細でピュアな味っい。後から伸びのある酸と骨格を伴った力強いミネラルがワイッを引き締める。余韻に旨味が まる。	テイスティング コメント	チェリーやミント、ココアのような 香りもある。新鮮な果実味、酸も 生きいきしていてタンニンもこな れており、ミネラルとのバランスも 良い。余韻に心地よい苦味が残 る。	テイスティングコメント	洋ナシや青いパイナップル、火打ち石やフュメ香もある。味わいミネラリィーで透明感があり、後から繊細な酸と凝縮された強かな旨味が口を満たす。余韻が香ばしい。
6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(稅込4,950円)
ジャンジャックが誇るドメーヌの代表ワイン!毎年1樽できるかできないかの少量生産で、イギリス、ベルギーを始めヨーロッパ各国からオファーがある人気ワイン!	ちなみに!	サントーバン赤07はゼロSO2! 2008年6月のRVFの特集でコート・ド・ボーヌ地区のコストパフォーマンスワインBest5に選ばれた!	ちなみに!	ジャンジャック一番のお気に入りのワイン!若い畑と古樹の畑の2つの区画があり、若いブドウの果実味と酸、そして古樹のミネラル、複雑味のブレンドが妙とのこと!
りの各人銭 アンス アンス・ファイン アンス・ファイン アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・ア	自然酵母で1ヶ月 古樽で約1年 エスカルゴのパセリバター、ボーフォールチーズ 鯛の塩焼き 2010年~2020年 供出温度:9℃ コナッツや杏子、鉱物的な香。い。後のた力強いでピュアなと骨を伴った力強いミネラルがワイを引き締める。余韻に旨味がる。 6,500円(税込7,150円) マンジャックが誇るドメーヌの代表ワイン!毎年1樽できるかできいかの少量生産で、イギリス、バルギーを始めヨーロッパ各国	自然酵母で1ヶ月 一	自然酵母で1ヶ月	自然酵母で1ヶ月 一般酵 自然酵母で8日間 一般酵

6.−6. AC Bourgogne blanc 2007 ACブルゴーニュ白			
品種	シャルドネ		
樹齢	20年平均		
土壌	粘土質·石灰質		
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬		
醗酵	自然酵母で1ヶ月		
熟成	古樽で約1年		
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 魚介のテリーヌ		
マリアージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのグラタン		
ワインの 飲み頃	2010年~2017年 供出温度∶8℃		
テイスティングコメント	黄リンゴやマジパン、フローラルな香りもある。ロ当たりフレッシュで酸とミネラルの旨味がワイン全体に程よく調和している。キレのある酸が余韻にしっかり残る。		
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)		
ちなみに!	畑の区画の名前は「(ジュヌヴレ) Genouvrees」でサントーパンと 対面に位置し、周りに隣接する畑 がない!ここのブドウは2006年ま でドミニク・デュランに提供してい た!		

VCN° 6	「 <mark>Version, September-2008</mark> 」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)				
	Ch	生産者	Jean-Jacques Morel		
more	CA A V OCA	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン		
Samuel	VAL DE LORE. UNIVERSE DE LORE. UNIVERSE DE LORE. UNIVERSE DE LORE. UNIVERSE DE LORE.	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ		
12	COGNAC PETTZ ALVERONE BEALGOLAS SATORY ALVERONE #-73.6-1 VALLEP G-XARE RIDON RIDON RIDON RIDON RIDON RIDON RIDON RIDON RIDON	歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。		
	STD-07EST (7507522) (7507522) (7507522) (7507522) (7507522) (75075224-2582) (75075224-2582) (75075224-2582) (75075224-2582) (75075224-2582) (75075224-2582)	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。		
		畑総面積	2. 5ヘクタール		
an of the second		農法	ビオロジック		
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
		ドメーヌのスタッフ	1人		
		趣味	園芸、菜園、読書		
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。		

	−2. AC Puligny Montrachet 2006 6.−3. AC Saint−Aubin village rouge 2006 ピュリニー・モンラッシェ サントーパン・ヴィラージュ 赤		(Saint-Aubin village rouge Cuvee Le Ban 2006 Fュヴェ・ル・パン 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	51年~61年	樹齢	30年平均	樹齢	35年~40年
土壌	粘土質·石灰質	土壌	石灰質	土壌	石灰質·粘土質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタンクで13日間	マセラシオン	木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然酵母で8日間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	イノックスタンク65%と 古樽35%で11ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	野菜のゼラチン寄せ、 ホタテのクリームソース	マリアージュ (生産者)	香草入りソーセージ、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 リー・ド・ヴォー
マリアージュ (日本向け)	まいたけの天ぷら	マリアージュ (日本向け)	牛スジネギ焼き	マリアージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度∶11℃	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度∶15℃	ワインの 飲み頃	2008年~2023年 供出温度∶15℃
テイスティングコメント	パイナップルやアーモンド、梅酒 の香り。ボリューム豊かで、まろ やかな旨みとやさしい酸がジワっ と口に広がる。	テイスティングコメント	ブルーベリーやインクの香り。酸 とうまみとのバランスが良く、後 から細かいタンニンとミネラルの 収斂味がある。	テイスティングコメント	赤い果実、甘いスパイスの香り。 アタックにふくよかなボリューム、 そして後に酸と収斂味がやさしく 口に広がる。
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに!	2006年の生産量はわずか 1樽半!!(約400本のみ)	ちなみに!	2004年までサントーバンのブドウは、オリヴィエ・ルフレーヴのネゴシアン用として売っていた。今回の2006年サントーバン赤は今年6月のRVFに掲載された!	ちなみに!	Le Banという畑名は、かつて村の 英雄であったある貴族が不当裁 判によって追放された(bannir)場 所を「Ban」と名づけたとのこと。 村にとっては誇り高き場所でもあ るそうだ。

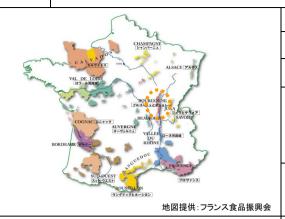
6.−5. AC Saint-Aubin village blanc 2006 サントーパン・ヴィラージュ 白			
品種	シャルドネ		
樹齢	30年平均		
土壌	石灰質		
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬		
醗酵	自然酵母で3ヶ月		
熟成	古樽で12ヶ月		
マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 クルマ海老の鉄板焼き		
マリアージュ (日本向け)	豚肉の味噌漬け		
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度∶11℃		
テイスティング コメント	洋ナシやミント、アーモンドの香り。 味わいミネラリィでワインにボリュームと厚みがあり、酸はとてもしなやか。		
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)		
ちなみに!	2006年からオリヴィエ・ルフレー ヴのネゴシアン用として売ってい たブドウを取り戻し(ブドウはルフ レーヴから高評価を得ていたそう だ)、自ら仕込んだ初リリースワイ ン!		

VCN° 6	「 <mark>Version, April-2007」</mark> ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)				
1	Ch.	生産者	Jean-Jacques Morel		
	CHAMBIGAE	国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン		
Same	VAL DE TORRE (37 - FARM)	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ		
	POUR COCKE TABLE SERVICE SERVICE COGNAC PETER AUVERON AUVERON DU BORDEAMN (2525— BIHONE AUVERON AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE AUVERON BIHONE	歷史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。		
	SUD-OCENT (7E97F2X) (7E97F2X) (7E97F2X) (7E97F2X) (7E97F2X) (7E97F2X) 地図提供: フランス食品振興会	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性 の強風から守られるが、湿気が高い。		
		畑総面積	2. 5ヘクタール		
an of the		農法	ビオロジック		
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
	ドメーヌのスタッフ	1人			
	趣味	園芸、菜園、読書			
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。		

5.−2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ		6.−3. AC Saint−Aubin village rouge 2005 サントーバン・ヴィラージュ 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	50年~60年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質·石灰質	土壌	石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタンクで10日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	古樽で約1年	熟成	イノックスタンクで1年
マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 オマール海老の ソースアメリケーヌ	マリアージュ (生産者)	野うさぎ、イノシシのパテ、 鴨ロースト、カマンベール
マリアージュ (日本向け)	鮭の香草バター焼	マリアージュ (日本向け)	鳥のもも焼
ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度∶12℃	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度∶15℃
テイスティングコメント	香ばしい香りの中に洋ナシのコンポートの香りが合い舞う。重厚かつ複雑で噛みごたえのある味わい、余韻が長い。	テイスティングコメント	ブルーベリーやミネラルの香り。 しなやかな口当たりと新鮮で繊 細な酸とのバランスが絶妙なミ ディアムボディの赤。
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに!	2005年は絶妙の樽使い! 生産量はたった1樽の逸品で す!	ちなみに!	2004年までオリヴィエ・ルフレー ヴのネゴシアン用として売っていたブドウを引き取り、自らの手で仕込んだ初リリースワイン!!

「<mark>Version, 2006</mark>」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)

生産者



国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ >サントーバン
AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、 1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。 1995年にピュイィ・フュッセで研修を積み、1999年 にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアン に売っていたが、2004年から独立。
気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の 南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性

Jean-Jacques Morel



メいた	の強風から守られるが、湿気が高い。		
畑総面積	2. 5ヘクタール		
農法	ビオロジック		
収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果		
ドメーヌのスタッフ	1人		
趣味	園芸、菜園、読書		
生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作 る。たえず自然をよく観察する。		

61.St.Aubin 1er Cru les Frionnes 2004 サントーパン 1re クリュ レ・フリオネ 2004		5.−2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ	
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	50年~60年
土壌	石灰質	土壌	粘土質·石灰質
マセラシオン	木桶で2週間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	ペルドリのロースト、コック・オー・ ヴァン	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 オマール海老の ソースアメリケーヌ
マリアージュ (日本向け)	牛スジ大根	マリアージュ (日本向け)	鮭の香草バタ一焼
ワインの 飲み頃	2006年~2016年 供出温度∶15℃	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度∶12℃
テイスティング コメント	ブラックチェリー、人参ポタージュ のような香り。味わい豊かで濃厚 なエキス分、豪奢な舌触りがあ る。	テイスティング コメント	香ばしい香りの中に洋ナシのコンポートの香りが合い舞う。重厚かつ複雑で噛みごたえのある味わい、余韻が長い。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに!		ちなみに!	2005年は絶妙の樽使い! 生産量はたった1樽の逸品で す!