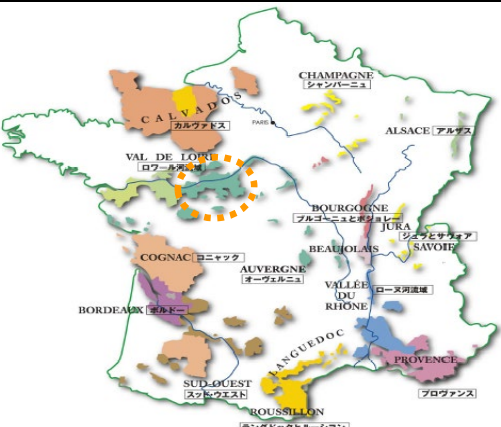
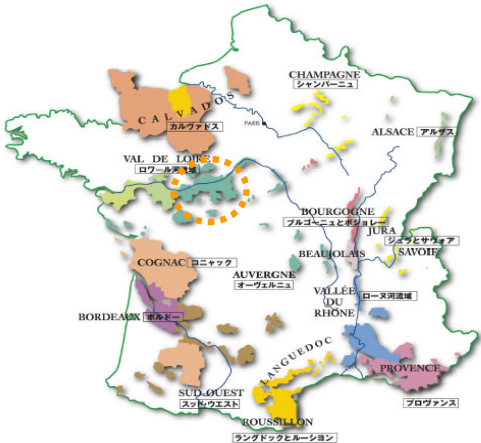


VCN° 43		「Version.March-2021」 ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Noëlla MORANTIN
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
		AOC	トゥーレーヌ
		歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
		気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	6 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	2人、季節労働者数人
		趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
		生産者のモットー	直感やフィーリングを大切に

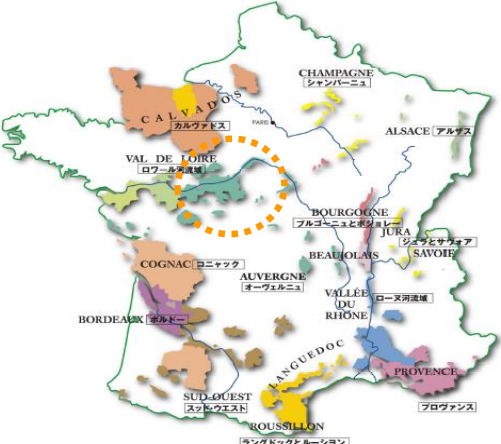
★new★ 43.-12. VdF Pétillant naturel 2017 Marie Rose ペティアン・ナチュレル マリー・ローズ(ロゼ泡)		★new★ 43.-13. VdF Stella Maris Sauvignon 2018 ステラ・マリス ソーヴィニヨン(白)		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2018 レ・ピショー ソーヴィニヨン (白)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	25年	樹齢	40年平均	樹齢	16年～31年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月 (2018年10月に発酵中のカベルネを加え再発酵を促した)	醗酵	自然酵母で13ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月
デゴルジュマン	2019年11月	熟成	ファイバータンクで14ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ガンバス海老のグリエ、 フロマーージュブラン	マリアーージュ (生産者)	燻製ニシンとポテトのサラダ、 アサリの白ワイン蒸し、 ブイヤベース	マリアーージュ (生産者)	チコリとクルミのサラダ、 イワシの香草パン粉焼き、 サントモールチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	リュバーク、アセロラ、カシスの芽、 バラ、酢漬け生姜の香り。泡立ちは 柔らかく繊細で、赤いバラのようなフ レーバーがあり、旨味を含んだほの かに甘みのあるエキスを繊細な酸、 滋味深く鉱物的なミネラルが優しく溶 け込む！	テイステイング コメント	リンゴ、クエッチ、白桃、ニワトコ の花、ピスタチオ、みりん、潮の香り。 ワインはピュアかつまとまりとした滑 らかなエキスを潮のような風味があり、 ダシのように澄んだ繊細な旨味とほ んのリビターで滋味深いミネラルがき れいに溶け込む！	テイステイング コメント	黄リンゴ、白桃のコンポート、スイカ ズラ、シトラス、カシューナッツ、フ メ、森林の香り。ワインはフルー ティーかつハービーで透明感のある エキスの厚みにヴィヴィッドな勢いが あり、滋味深く洗練されたミネラルが きれいに溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400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22日。収量は霜の被害により20hL/ha！残糖は4g/L。ブドウは自社畑から！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！ガス圧は4.4bar。SO2は2018年のカベルネをティラーージュとして加える前に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月3日、8日。収量は大豊作で59hL/ha！残糖は0.2 g/L以下の完全辛口！ネゴスのブドウでつくる白のジェネリックワイン！買いブドウはピオ生産者ミカエル・ブージュから！ワイン名のステラ・マリは聖母マリアの雅名で、フルターニュのノエラの古郷ポルニックの紋章とも掛けている！SO2は瓶詰め前に20 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量はミルデューの被害により20hL/ha！残糖は2g/L以下の辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。SO2は瓶詰め前に15 mg/L添加。フィルター有り。

43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2017 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン(白)		43.-8. VdF Côt à Côt Côt 2018 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	ソーヴィニオンブラン	品種	コー
樹齢	52年～74年	樹齢	34年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで20日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽400 Lで18ヶ月	熟成	20hLの木桶タンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とグレープフルーツのサラダ、 オマール海老のポシェ、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 牛のハラミステーキ、 リエーヴルアラロヤイヤル
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度:20℃
テイステイング コメント	グレープフルーツ、クエッチ、スターフ フルーツ、スイカズラ、アカシア、フェン ネル、カシューナッツの香り。ワイン はピュアかつほのかにハービーで透 明感のあるエキスをダシのような旨 味が詰まっていて、滋味深く鉱物的 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	カシス、ドライプルーン、バラの花弁、 シソ、黒コショウ、ブラックチョコレート、 ジャーマン、黒鉛の香り。ワインは 滑らかかつ男性的でコクのある柔ら かな凝縮味が詰まっていて、キメ細か いタンニンの収斂味と滋味深いミネラ ルが骨格を形成する！
希望小売価格	5,000円(税込5,500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。収量は霜の被害 により12hL/ha！残糖は1.2 g/Lの辛 口！畑はボワ・ルカの区画でワイン 名のLBLはLes Bois Lucasの略！ 樽熟18ヶ月＋瓶熟18ヶ月(2019.9 月出荷時点)を経た、ノエラの渾身の トップ・キュヴェ！SO ₂ は瓶詰め前に 10 mg/L添加。フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は40 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの 買いブドウ100%で仕込んでいる！マ セラシオンは全房50%、除梗50%。C ôt à Côt"はCôte à Côte"(横並び、一 緒にということ)という熟語と品種である コー(Côt)をかけている！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L添加、ノンフィル ター！

VCN° 43		「Version.April-2020」 ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noëlla MORANTIN	
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ	
	AOC	トゥーレーヌ	
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。	
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。	
	畑総面積	6 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	2人、季節労働者数人	
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること	
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする	

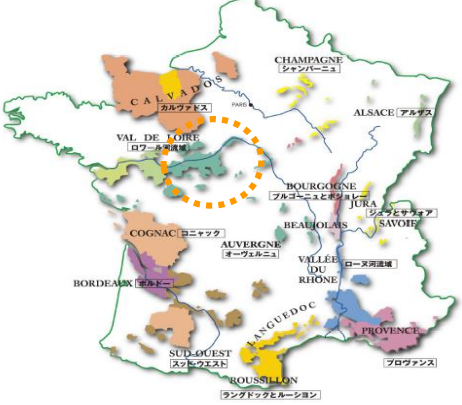
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2018 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2016 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン(白)		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2018 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ガメイ
樹齢	31年～40年	樹齢	51年～73年	樹齢	60年平均
土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで14日間
醱酵	自然酵母で3ヶ月	醱酵	自然酵母で4ヶ月	醱酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽400 Lで10ヶ月	熟成	古樽400 Lで18ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、50%古樽 500L、228Lで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 オマール海老のオレンジソース	マリアーージュ (生産者)	牡蠣のコンソメジュレ、 マトウダイのボワレ	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 フォアグラソテー・バルサミソース
マリアーージュ (日本向け)	ホタテと甘えびのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	サーモンのクロケット	マリアーージュ (日本向け)	ブルーチーズとクレソンのサラダ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 17℃
テイasting コメント	パイナップル、カリン、みかんのコン ポート、アカシア、プリオッシュ、メン トールの香り。ワインはピュアかつフ レッシュでボリュームがあり、横に広 がる白い果実のふくよかなエキスを 塩気のある旨味と心地よいミネラル の苦みが複雑に溶け込む！	テイasting コメント	グレープフルーツ、クエッチ、フェン ネルシード、クコの実、ヘーゼルナツ ツ、醤油の香り。ワインはピュアかつ タイトで骨格があり、ダシのような塩 気のある旨味に溶け込む凝縮したミ ネラルと骨太な酸がアフターに連れ てじわっとせり上がる！	テイasting コメント	ダークチェリー、カシスの芽、スミレ、 バラの花卉、ヨモギ、ナツメグ、海 藻、黒鉛の香り。ワインは滑らかか つて照りのある上品な果実の凝縮 味があり、強かで控えめな酸、ほん のりリピーターで繊細なタンニンとのバ 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	5,000円(税込5,500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10日。2018年はミル デューの被害により収量は23hL/ha と50%減。残糖1.1 g/Lの完全辛 口！ワイン名は、昔の畑所有者が シャルル・ブシュ氏で、その名前か ら取った。またChez(～宅)はシェ ール川とも掛けている！SO ₂ は瓶詰め 前に5mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月23日、27日。2016年は ミルデューの被害によりブドウの収 量は23 hL/haと20%減。残糖は0.2 g/Lの完全辛口！畑はボワルクヤの 区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！樽熟18ヶ月＋瓶熟18ヶ 月(2019.9月出荷時点)を経た、ノ エラの渾身のトップ・キュヴェ！SO ₂ は 瓶詰め前に10 mg/L添加。フィルタ ー有。	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。平均収量 は36 hL/ha。2018年からネゴスのブ ドウ100%でブディヌリーをつくって いる！買いブドウはビオのブドウ栽培 者ジュリアン・モローから！SO ₂ は熟 成後のアッサンブラージュ時に10mg /L、瓶詰め前に10 mg/L添加。ノン フィルター！

43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2018 モン・シェール ガメイ(赤)	
品 種	ガメイ
樹 齢	44年
土 壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 70%全房、30%除梗したブドウを混ぜ ファイバータンクで9日間
醗 酵	自然酵母で5ヶ月
熟 成	古樽450Lで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	テッドドヴォー、 ペルドリのロティ
マリアージュ (日本向け)	クミン風味のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、プルーン、スミレ、モ ロヘイヤ、甘草、モミの木、チョコ レートの香り。ワインはチャーミング かつ滑らかで上品なコクがあり、 ジューシーな果実味を洗練されたミ ネラルと輪郭のある酸、繊細なタン ニンの収斂味が優しく引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。2018年はミル デューの被害により収量は18hL/ha と50%減。ブドウは100%自社畑！ 前回熟成はタンクで行っていたが、 今回は全て450Lの古樽で行ってい る！ Mon Cherの名前は「愛しい人」 のCherとシェール川を掛けている！ SO₂は瓶詰め前に10 mg/L添加。ノ ンフィルター！

VCN° 43			「Version.April-2019」 ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noëlla MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	6 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	2人、季節労働者数人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

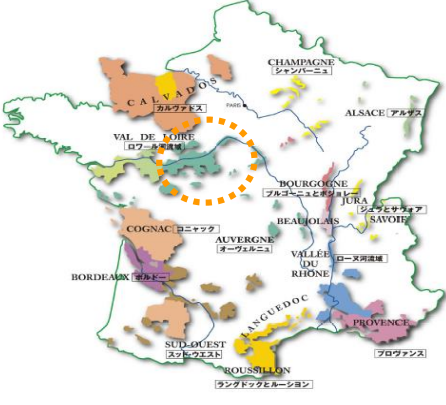
43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2017 レ・ピショーソーヴィニヨン (白)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2017 シェ・シャルルソーヴィニヨン(白)		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2015 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソービニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	15年～30年	樹齢	30年～39年	樹齢	50年～72年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス・石灰混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	1/3を400 Lの古樽、 2/3をファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽400 Lで12ヶ月	熟成	古樽400 Lで17ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ツブ貝のアイオリソース、 手長海老の香草焼き	マリアーージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 ハウボウのパウレ	マリアーージュ (生産者)	アワビのソテー、 モルトソーセージのブリオッシュ包み
マリアーージュ (日本向け)	スモークサーモンと胡瓜の ヨーグルト和え	マリアーージュ (日本向け)	鯛のカルパッチョ	マリアーージュ (日本向け)	ホワイトアスパラのソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度: 9℃
テイステイング コメント	黄リンゴ、洋ナシ、アカシア、ヴェル ヴェンヌ、ジュニパーベリー、モミの 木、ブリオッシュの香り。ワインは ピュアかつ照りのある芳醇なエキ スに広がりがあり、透明感のある白 い果実の凝縮した旨味に線の細い酸、 塩気のあるミネラルがきれいに溶け 込む！	テイステイング コメント	パッションフルーツ、白桃、ライチ、ゼ スト、シトラス、ココナッツ、ミスク、 杉の木の香り。ワインはピュアかつ静 謐でフィネスがあり、ダシのように澄 んだ旨味エキスと塩気の感じる上品 なミネラルが口の中にスッと染み入 る！	テイステイング コメント	リンゴ、パイナップル、シトラス、アカ シア、マドレーヌケーキ、火打石の香 り。ワインはピュアかつエレガントで フィネスと骨格があり、澄んだダシの ような旨味エキスと洗練されたミネラ ル、じわっと染み入るような酸がきれ いに同調する！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	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5日。2017年は春の遅 霜の被害で収量が少なく、ビオ生産 者ミカエル・ブージュからブドウを 買っている。ブドウの収量はノエラが 10 hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残 糖は1.4 g/Lの辛口！Pichiauxは昔 の畑の区画名。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14日。2017年は春の遅 霜の被害で収量が少なく、ビオ生産 者ミカエル・ブージュからブドウを買 っている。ブドウの収量はノエラが 25hL/ha、ミカエルが30 hL/ha。残糖 1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、 昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏 で、その名前から取った。またChez (～宅)はシェール川とも掛けている！ 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2日。ブドウの収量は29 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛 口！畑はボワルクヤの区画でワイン 名のLBLはLes Bois Lucasの略！ 樽熟17ヶ月＋瓶熟26ヶ月(2019.3月 時点)を経た、ノエラの渾身のトップ・ キュヴェ！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。

43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2016 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2017 コー・タ・コー コー(赤)		43.-11. VdF Tango Atlantico 2017 タンゴ・アトランティコ(赤)	
品種	ガメイ	品種	コー	品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	50年平均	樹齢	33年	樹齢	42年～50年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの 粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの砂地・粘土質
マセラシオン	ノエラのブドウは マセラシオンカルボニック 買いブドウは除梗破碎 40 hLの木桶タンクで10日間	マセラシオン	全房と除梗をミルフィーユ状に 交互に積層 20 hLの木桶タンクで10日間	マセラシオン	カベルネは全て除梗し ファイバータンク、コーは全房と 除梗をミルフィーユ状に交互に積層 20 hLの木桶タンクで19日間 その後アッサンブラージュ
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ノエラのブドウは ファイバータンクで7ヶ月 買いブドウはホーロータンクで7ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	ファイバータンクで8ヶ月、 古樽450 Lで6ヶ月 (フリーランのみ使用)	熟成	ファイバータンクで8ヶ月、 古樽450 Lで6ヶ月 (コーはコ・タ・コーのフリーランを抜い た後のプレスワインを使用)
マリアージュ (生産者)	キジのパイ包み焼き、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	卵と黒ラッパ苺のココット、 ロニョンドヴォー	マリアージュ (生産者)	ウサギレバーのバルサミソース、 仔羊のナヴァラン
マリアージュ (日本向け)	豚挽肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーと新じゃがのソテー	マリアージュ (日本向け)	牛胃の煮込み
ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:19℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミ レ、ローズペッパー、ジンジャー、シ ソ、インクの香り。ワインはエレガント かつスマートで清涼感があり、みず みずしく旨みのある果実味と洗練さ れたミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、スミレ、バラ の花弁、クローブ、黒コショウ、黒鉛 の香り。ワインはフルボディかつ柔ら かくしなやかなコクに艶があり、濃縮感 のある果実味にキメ細かいタンニンと 洗練されたミネラルが優しく溶け込 む！	テイスティング コメント	カシス、スミレ、しし唐辛子、ビーツ、 甘草、クローブ、ブラックチョコレート 、腐葉土の香り。ワインは芳醇かつ 滑らかで、旨味の凝縮した柔らかい 果実味に、洗練されたミネラルとじ わっと染み入る強かな酸がきれいに 溶け込む！
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)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日はノエラのブドウが9月26日、 買いブドウが9月27日。平均収量は 27 hL/ha。今回モン・シェール向け のガメイと、買いブドウのガメイ(ミカ エル・ブージュから)をブレンドし、ブ ディヌリーとしてリリースしている！ 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15日。収量は30 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの 買いブドウ100%で仕込んでいる！C ôt à Côte"はCôte à Côte"(横並び、一 緒にしていること)という熟語と品種である コー(Côte)をかけている！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はコーが9月15日、カベルネ が9月29日。平均収量は35 hL/ha。 ワイン名はノエラの好きなアーティス トジョー・ジャクソンの曲から取った！ 曲の感じとワインの味わいとがマッチ したことからこの名前を付けた！カベ ルネはシノンのマチュ・アヴリル、 コーはミカエル・ブージュから！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィ ルター！

VCN° 43			「Version.March-2018」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noella MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	6 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	2人、季節労働者数人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2015 テール・ブランシュ シャルドネ (白)		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2016 レ・ピショー ソーヴィニヨン (白)		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2015 レ・ピショー ソーヴィニヨン (白)	
品種	シャルドネ	品種	ソービニヨンブラン	品種	ソービニヨンブラン
樹齢	26年	樹齢	14年	樹齢	13年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で11ヶ月	醗酵	自然酵母で7ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 フレッシュコンテチーズ、	マリアージュ (生産者)	カサゴのポワレ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 チキンのトマト煮
マリアージュ (日本向け)	サーモンのタルタル	マリアージュ (日本向け)	ホタテとカリフラワーのマリネ	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとりんごのサラダ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 9℃
テイasting コメント	パイナップル、黄桃、洋ナシのコンポート、西洋菩提樹、ノワゼットの香り。ワインはピュアで透明感のあるエキ스가詰まっていて、塩気のあるクリスタルなミネラルと綺麗に融合する！	テイasting コメント	みかん、洋ナシ、ゼスト、アカシア、ジュニパーベリー、モミの木、ジンジャーの香り。ワインはピュアかつエレガントで、エキスを透明感と輝きがあり、ダシのように澄んだ旨味と線の細い酸がきれいに合い舞う！	テイasting コメント	白桃、洋ナシのコンポート、アロエ、西洋菩提樹、カシスの芽、モミの木、白コショウの香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！
希望小売価格	3,500円(税込3,850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7日、8日。ブドウの収量は45 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！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9月24日。ブドウの収量はミルデューの被害で14hL/haと前年の45%減。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加、フィルター有	ちなみに！	収穫日は9月3日。ブドウの収量は24hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！Pichiauxは昔の畑の区画名。ピショーのコンセプトは喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフ！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加、フィルター有。

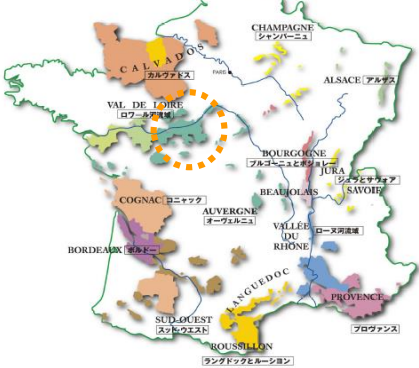
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2016 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2015 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2015 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン(白)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	38年	樹齢	37年	樹齢	50年～72年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然酵母で10ヶ月	醱酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽400 Lで13ヶ月	熟成	古樽400 Lで13ヶ月	熟成	古樽400Lで17ヶ月
マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 シャウルステーキ	マリアージュ (生産者)	リードヴォー、 ホロホロ鳥のリンゴ詰めロースト	マリアージュ (生産者)	アワビのソテー、 モルトソーセージのブリオッシュ包み
マリアージュ (日本向け)	牡蠣の白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	蒸し豚のジンジャーソース	マリアージュ (日本向け)	鯛の岩塩焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	黄桃、洋ナシ、ライチ、パパイア、ハチミツ、砂糖水、火打石の香り。ワインはピュアかつ滑らかでフィネスがあり、ネクターのような優しい旨みエキスと塩気を感じる洗練されたミネラル、繊細な酸がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	黄桃、ナシのコンポート、アカシア、黒豆、火打石の香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーで勢いがあり、凝縮したピュアな旨味エキスをヴィヴィッドな酸と洗練されたミネラルが合い舞いそのまま余韻に長く続く！	テイステイング コメント	リンゴ、パイナップル、シトラス、アカシア、マドレーヌケーキ、火打石の香り。ワインはピュアかつエレガントでフィネスと骨格があり、澄んだダシのような旨味エキスと洗練されたミネラル、じわっと染み入るような酸がきれいに同調する！
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)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は29 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！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16日。収量は36 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前前から取った。またChez(～宅)はシェール川とも掛けている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月2日。ブドウの収量は29 hL/ha。残糖は1 g/L以下の完全辛口！畑はボワ・ルカの区画でワイン名のLBLはLes Bois Lucasの略！ノエラの白ワインのトップ・キュヴェ！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、フィルター有。
43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2016 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)		43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2015 コー・タ・コー コー(赤)		43. 11. VdF Tango Atlantico 2015 タンゴ・アトランティコ(赤)	
品種	ガメイ	品種	コー	品種	カベルネフラン60%、コー40%
樹齢	50年平均	樹齢	31年	樹齢	40年～55年
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質	土壌	シレックス混じりの粘土質
マセラシオン	ノエラのブドウはマセラシオンカルボニック 買いブドウは除梗破碎 40 hLの木桶タンクで10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40 hLの木桶タンクで13日間	マセラシオン	カベルネは全て除梗破碎、 コーは全房と除梗をミルフィーユのように重ねてマセラシオン 20 hLの木桶タンクで10～13日間
醱酵	自然酵母で1～3ヶ月	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で10日間
熟成	ノエラのブドウは ファイバータンクで7ヶ月 買いブドウはホーロータンクで7ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽225 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで24ヶ月、 アッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	キジのパイ包み焼き、 ボンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊のハーブロースト、 牛肉のパヴェステーク	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー 猪のロースト
マリアージュ (日本向け)	芽キャベツと人参のグリル クミン風味	マリアージュ (日本向け)	豚挽き肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛タン赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミレ、ローズベッター、ジンジャー、シソ、インクの香り。ワインはエレガントかつスマートで清涼感があり、みずみずしく旨みのある果実味と洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかに染み入るような果実の旨味があり、キメ細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、スミレ、黒コショウ、お香の香り。ワインはエレガントで柔らかに染み入るような果実の旨味があり、キメの細かいタンニンと洗練されたミネラルが骨格を与える！
希望小売価格	3,500円(税込3,850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！	収穫日はノエラのブドウが9月26日、買いブドウが9月27日。平均収量は27 hL/ha。今回モン・シェール向けのブドウと、買いブドウ(ミカエル・ブージュから)をブレンドし、ブディヌリーとしてリリースしている！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9月17日。収量は45 hL/ha。前年同様ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はコーが9月19日、カベルネが10月1日。平均収量は35 hL/ha。ワイン名はノエラの好きなアーティストジョー・ジャクソンの曲から取った！曲の感じとワインの味わいとがマッチしたことからこの名前を付けた！カベルネはジュリアン・ピノー、コーはミカエル・ブージュから！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L、ノンフィルター！

VCN° 43		「Version.June-2017」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Noella MORANTIN
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
		AOC	トゥーレーヌ
		歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
		気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	7 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	2人、季節労働者数人
		趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
		生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-6. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2015 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2015 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côte à Côte Côt 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	23年	樹齢	41年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じりの粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで19日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとバジルのサラダ、 海老のムースコンソメゼリー添え	マリアージュ (生産者)	ウズラのロティ、 サンネクテルチーズ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のローストタッパナードソース
マリアージュ (日本向け)	冷製ラタトゥイユ	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームとベーコンのソテー	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度: 18℃
テイasting コメント	クランベリー、白桃、アセロラ、バラの花 弁、ローズベツパーの香り。ワインは爽 やかかつほのかにクリスピーで、フレッシュな果実のエキスを軽快な酸と赤い 果実のフレーバーが合い舞う！	テイasting コメント	レッドチェリー、クランベリー、プラム、バ ラ、ジャクヤクの香り。ワインはジュー シーかつピュアで明るく輝きがあり、チェ リーの風味豊かな果実味と上品で繊細 なミネラルが優しく口に染み入る！	テイasting コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、しその 葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。 ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタン ニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	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！	収穫日は9月18日。収量は20 hL/ha。 残糖分1.4 g/Lの辛口！ワイン名は、ノ エラの母方の祖母ローズの名前とロゼ を掛け、さらに父方の祖母マリーの名前 を掛け合わせている！軽くフィルター有 り、SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は28 hL/ha！ 2015年は100%マセラシオンカルボニッ クで仕込んでいる！Mon Cherの名前 は「愛しい人」のCherとシェール川を掛 けている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰 め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノ エラのコーがミルデュで全滅だったた め、ミカエル・ブージュの買いブドウ 100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCô te-à-Côte(横並び、一緒にいること)とい う熟語と品種であるコー(Côt)をかけて いる！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、 ノンフィルター。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43		「Version.September-2016」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)	
		生産者	Noella MORANTIN

 地図提供: フランス食品振興会	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルクヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	7.5 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	2人、季節労働者数人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. Les Pichiaux Sauvignon 2014 ピショー ソービニオン(白)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2014 シェ・シャルル ソーヴィニオン(白)		43.-10. VdF LBL Vieilles Vignes Sauvignon 2014 LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン(白)	
品種	ソービニオンブラン	品種	ソーヴィニオンブラン	品種	ソーヴィニオンブラン
樹齢	12年	樹齢	36年平均	樹齢	49年～71年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で17ヶ月
熟成	古樽400Lで12ヶ月	熟成	古樽400Lで13ヶ月	熟成	古樽400L、225Lで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ムール貝のクリームソース、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	鶏のガランティース、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	ズッキーニの花のベニエ、 蟹とグレープフルーツのサラダ
マリアージュ (日本向け)	半熟卵とホワイトアスパラ	マリアージュ (日本向け)	エビの香草焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のグリルと洋ナシのソテー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:9℃
テイスティング コメント	リンゴ、白桃、メロン、ヴェルヴェンヌ、白 いバラの香り。ワインはピュアかつ鉱石 のような硬いミネラルと凝縮した旨味が しっかりと詰まっていて、アフターに香る バラのようなフレーバーが心地よい！	テイスティング コメント	黄桃、パイナップル、アカシア、ジン ジャー、黒豆、ハーブの香り。ワインは ピュアかつフルーティで白い果実のふく らみがあり、線の細い酸と苦みを含んだ 洗練されたミネラルがみごとに調和す る！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、クエッチ、西洋菩提 樹、ジンジャー、森の香り。ワインはピュ アかつミネラルーでフィネスがあり、ダシ のように澄んだ旨味の中に洗練された 酸と輪郭の整ったミネラルが上品に溶け 込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月17日！収量は50%減で15 hL/ha。残糖は1g/L以下の辛口！ Pichiauxは昔の畑の区画名。ノエラ曰 く、ピショーのコンセプトはvin de soif (喉を潤すワイン)！フィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月1 日！収量は前年同様70%減で13 hL/ha。残糖は2 g/L以下の辛口！ Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所 有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前 から取った。またChez(～宅)はシェー ル川とも掛けている！フィルター有。 SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は60%減で10 hL/ha！残糖は2 g/L以下の辛口！畑は ボワ・ルカの区画でワイン名のLBLは Les Bois Lucasの略！ノエラの白ワイン のトップ・キュヴェ！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

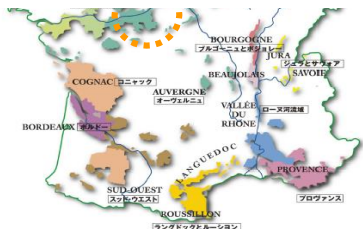
43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2014 テール・ブランシュ シャルドネ(白)		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014 モン・シェール ガメイ(赤)		43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2014 コー・タ・コー コー(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	25年	樹齢	40年	樹齢	44年平均

土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽400 Lで13ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	コック貝の白ワイン蒸し、 スズキのボワレ	マリアージュ (生産者)	テットドフロマージュ アンドウエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のロースタッブナードソース
マリアージュ (日本向け)	アンディーヴとコンテチーズの オープン焼き	マリアージュ (日本向け)	イワシのベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	スモモ、黄桃、メントール、ミスク、キャラメル、鉱物的なミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のあるやさしい旨味エキスの中に強かな酸と中身の詰まっ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	ドライブルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！	テイスティング コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630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。ブドウの収量は24 hL/ha。残糖は2 g/L以下の完全辛口！翌年2015年が最後のミレジム！ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！フィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côt à CôtはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côt)をかけている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 43	「Version.February-2016」 ノエラ・モランタン(Noëlla MORANTIN)	
	生産者	Noëlla MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ピエ
	AOC	トゥーレーヌ





地図提供: フランス食品振興会



歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

7 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

2人、季節労働者数人

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

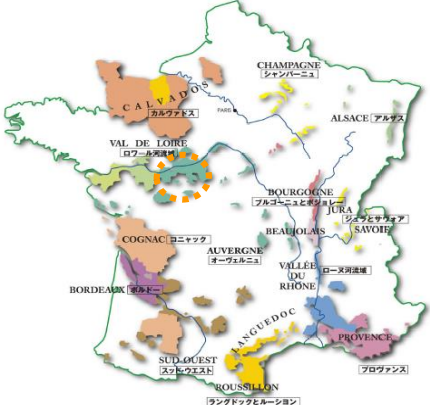
直感やフィーリングを大切にする

**43.-6. VdF Marie Rose
Cabernet Sauvignon 2014
マリー・ローズ
カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)**

**43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2014
モン・シェール ガメイ(赤)**

**43.-8. VdF Côte à Côte
Côte 2014
コー・タ・コー コー(赤)**

品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	22年	樹齢	40年	樹齢	44年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック50% カルボニックなし50%を別々 ファイバータンクで10日間	マセラシオン	40 hLの木桶タンクで8日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽225 L、450 Lで9ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽225 Lで8ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	焼きパブリカのマリネ、 手長エビの香草焼き	マリアージュ (生産者)	テットドフロマージュ アンドウエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 仔羊のローストタッパナードソース
マリアージュ (日本向け)	サーモンときゅうりの フロマージュブラン和え	マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮	マリアージュ (日本向け)	牛挽肉とマッシュポテトの オープン焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、白桃、バラ、ローズペパー、ジンジャーの香り。ワインは爽やかかつほのかにクリスピーで、輪郭のあるフレッシュな果実味を生き生きとした酸味とキレのあるミネラルが浮き上がらせる！	テイスティング コメント	ドライブルーン、タバコの葉、なめし皮の香り。口当たりがビロードのように滑らかで、横に広がる強かな酸と凝縮した果実味に一体感があり、優しくこなれたタンニンがワインの輪郭を整える！	テイスティング コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、しその葉、イラクサ、キャラメル、カカオの香り。ワインはリッチかつ果実味に凝縮感があり口当たり滑らかで、後から緻密なタンニンの収斂味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。2014年はブドウの粒が小さく、収量は7 hL/haと果汁が思うように取れなかった！残糖1 g/L未満の超辛口！ワイン名は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼを掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛け合わせている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は50%減の20 hL/ha！2014年はマセラシオンカルボニックとカルボニックなしを別々に仕込みアッサンブラージュ！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！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2日。収量は21 hL/ha。ノエラのコーがミルデューで全滅だったため、ミカエル・ブージュの買いブドウ100%で仕込んでいる！Côte à CôteはCôte-à-Côte(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Côte)をかけている！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L添加、ノンフィルター。

VCN° 43			「Version.May-2015」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noella MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。2011年、新たにボワルキヤの畑を3.8 ha取得し、更なる品質の向上をはかる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	7.5 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	2人、季節労働者数人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2013 シェ・シャルル ソーヴィニヨン（白）		43.-4. VdF Les Pichiaux Sauvignon 2013 レ・ピショー ソービニヨン（白）		43.-10. VdF Sauvignon 2013 ソーヴィニヨン（白）	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソービニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	35年平均	樹齢	11年	樹齢	48年～70年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で9ヶ月
熟成	古樽400 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	古樽400 L、225 Lで11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	手長エビの香草焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	鶏肉の詰め物 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ （生産者）	ホワйтアスパラのムース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ （日本向け）	ブロッコリーとアンチョビのオイル煮	マリアージュ （日本向け）	鰯とグレープフルーツのマリネ	マリアージュ （日本向け）	牡蠣の香草焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9℃
テイasting コメント	ネクタリン、スモモ、ミモザ、ルッコラ、サブレの香り。ワインはピュアかつ静謐で酸に落ち着きがあり、アフターに連れて凝縮したエキスの旨味がどんどん上がってくる！	テイasting コメント	マスカット、ライチ、白桃、白いバラ、カシスの芽の香り。ワインはピュアかつミネラリーで勢いがあり、シャープな酸と白いフルーツの風味、ダシのような旨味がきれいに融合する！	テイasting コメント	白桃、ライチ、はっさく、白いバラ、杏仁豆腐の香り。ワインはピュアかつスマートで透明感があり、繊細で清らかな酸とダシのような旨味エキ스가優しく融合し口に染み入る！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月9日！収量は70%減で12 hL/ha！Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。またChez（～宅）はシェール川とも掛けている！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月10日！2013年は豊作で収量は36 hL/ha！Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif（喉を潤すワイン）！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は3週間遅い10月12、14、15日！収量は40%減で16 hL/ha！ボワルカから引き継いだ区画の畑で、ノエラのソーヴィニヨンのトップキュヴェ！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。

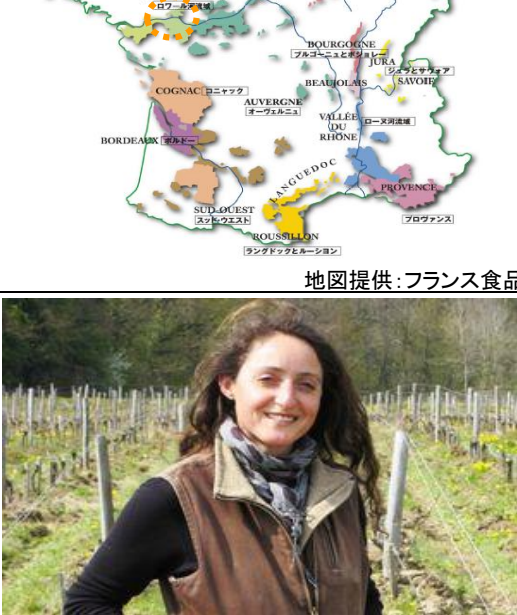
Copyright©VinsCœur & Co.

43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay 2013 テール・ブランシュ シャルドネ（白）	43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2013 モン・シェール ガメイ（赤）	43.-8. VdF Côte à Côte Côte 2013 コー・タ・コー コー（赤）
---	--	---

品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	24年	樹齢	39年	樹齢	43年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 4000 Lの木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で11ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽400 L 50%で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 エスカルゴのバイ詰め	マリアージュ (生産者)	キノコのオリーブオイルソテー、 ジャンボンベルシエ	マリアージュ (生産者)	テットドヴォー、 ウサギの腿肉ブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	エビとマッシュルームのアヒージョ	マリアージュ (日本向け)	筍とベーコンのチーズ焼き	マリアージュ (日本向け)	ラム肉とジャガイモのハーブ煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:14℃	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	ピンクグレープフルーツ、黄リンゴ、ハチミツ、ラムネの香り。ワインはビュアで透明感があり、繊細なエキスと静謐な酸がきれいに溶け込んでいる！余韻に優しい苦みが残る！	テイスティング コメント	グロゼイユ、キャンディー、黄色いバラ、青海苔の香り。ワインはビュアで透明感があり、照りのある艶やかな果実味とダシのような旨味、繊細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	ダークチェリー、イチジク、青いバナナ、ざくろ、ヨモギの香り。ワインは柔らかくしなやかで、染入のような果実の旨味を若くタイトなタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月2日！2013年は大豊作で収量は46 hL/ha！残糖2 g/L以下でフィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は例年よりも2週間遅い10月15日！収量は70%減の12 hL/ha！Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！フィルター有。SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月17日。収量は10 hL/ha！ブドウはノエラの畑から30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%。Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に10 mg/L。

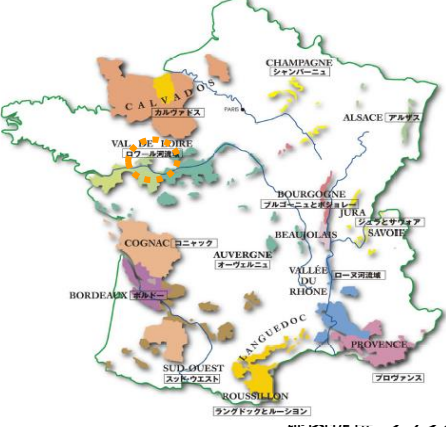
Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version June-2014」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞ブイエ
	AOC	トゥーレーヌ

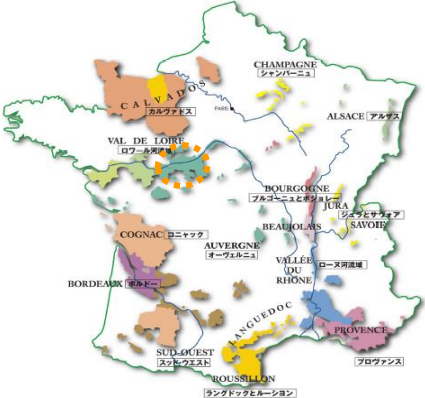
 地図提供: フランス食品振興会	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-9. VdF Petillant Naturel Terre Blanche Chardonnay 2011 ペティアン・ナチュレル テール・ブランシュ シャルドネ(白泡)		43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon 2012 シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-10. VdF Sauvignon 2012 ソーヴィニヨン(白)	
品種	シャルドネ	品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	ソーヴィニヨンブラン
樹齢	22年	樹齢	34年平均	樹齢	47年～69年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで43日間	マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
二次発酵・熟成	瓶内で26ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
デゴルジュマン	2013年12月	熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで12ヶ月、 ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹とアボガドのサラダ、 フルーツカクテル	マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ホタテのソテーあさりソース、 オマール海老のグリエ
マリアージュ (日本向け)	グレープフルーツとタコのマリネ	マリアージュ (日本向け)	アスパラのベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル サフランソース
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度: 10℃
テイasting コメント	洋ナシ、桃酢、白い花、フェネル、タイムの香り。ワインはフルーティでほんのり甘く粘着性がある。繊細でキレのある泡が、伸びるのある酸と硬質なミネラルを優しく包み込む！	テイasting コメント	リンゴ、白桃、ヴェルヴェンヌの香り。ワインはピュアかつ緻密な旨味が詰まっ ていて、清涼感のある風味と凝縮したミ ネラル、上品な酸が絶妙なバランスで 調和する！	テイasting コメント	黄リンゴ、西洋菩提樹、アニス、キャラメル の香り。ワインはダイナミックかつはっ きりとした輪郭があり、洗練された酸、緻 密なミネラル、旨味のハーモニーが完 璧！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は8月31日。収量は34hl/ha。残糖 5g。SO2無添加、ノンフィルター！本来テール ブランシュはスティルワインだが、収量が とれた年だけ特別ペティアンで仕込む！ワイ ン名は、元クロロッシュのテールブランシュ に敬意を込めてそのまま残している！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は例年の50%減で 18hl/ha！フィルター有。Chez Charlesのワイ ン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏 で、その名前から取った。またChez(～宅) はシェール川とも掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月21日、22日。収量はたったの 4hl/ha！ノンフィルター！畑はボワルカの区 画で、ワイン名はボワルカ以外に相応しい 名前が見当たらないとの理由で、あえて空白 にしている！

43.-5. VdF Marie Rose Cabernet Sauvignon 2013 マリー・ローズ カベルネソーヴィニヨン(ロゼ)		43.-2. VdF La Boudinerie Gamay 2013 ラ・ブディヌリー ガメイ(赤)		43.-8. VdF Cot a Cot Cot 2012 VdF コ・タ・コー コー(赤)	
品種	カベルネソーヴィニヨン	品種	ガメイ	品種	コー
樹齢	21年	樹齢	44年平均	樹齢	42年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	50hl木桶タンクで6日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで15日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	ファイバータンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	香草入りソーセージ、 イチゴのマリネ	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 カマンベール	マリアージュ (生産者)	塩豚バラ肉のポテ、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	クスクスのサラダ	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)	ナスのムサカ
ワインの 飲み頃	2014年～2017年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	イチゴジャム、アプリコット、ラベンダー、 ミモザの香り。ワインは爽やかでみずみ ずしく、やわらかな果実味にダシのよう な旨味とミネラルの収斂味がやさしく溶 け込む！	テイステイング コメント	チェリーのコンポート、キャンディー、よ もぎ、カカオの香り。ワインはフレッシュ でみずみずしく、ピュアな果実味と爽や かな酸とのバランスが良く、軽快な喉越 しが心地よい！	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、タイム、お香の 香り。ワインはしなやかかつ旨味豊かで 色気があり、洗練された果実味に艶やか な酸、優しくしめやかなタンニンがきれい に溶け込む！
希望小売価格	2,800円(税込3,080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2011年よりも1ヶ月遅い10月24 日！収量は21hl/ha。残糖分ゼロの辛口！ノ ンフィルター！ワイン名の「マリー・ローズ」 は、ノエラの母方の祖母ローズの名前とロゼ を掛け、さらに父方の祖母マリーの名前を掛 け合せている！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は28hl/ha。ノンフイ ルター！2013年はフレッシュな果実味を保 つために100%タンクで熟成している！La Boudinerieのワイン名は、現在醸造所のある 場所が昔ブーダンが作られていた場所 で、そこから名前を取った！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量はたったの8hl/ha！ ノンフィルター！ブドウはノエラの畑から30%、 ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！ Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にい ること)という熟語と品種であるコー(Cot)を かけている！

VCN°43		「Version.October-2013」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
		生産者	Noella MORANTIN
		国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
		AOC	トゥーレーヌ
		歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
		畑総面積	8.5ヘクタール
		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	2人
		趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
		生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

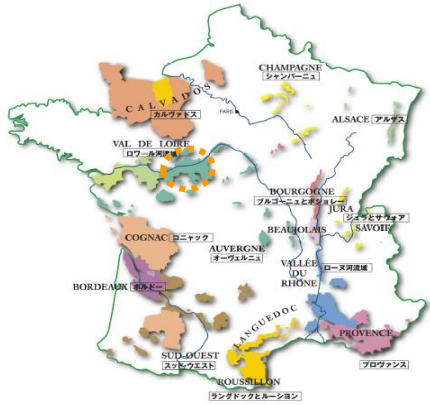
43.-1. VdF Chez Charles Sauvignon (2011) VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン(白)		43.-7. VdF Terre Blanche Chardonnay (2012) VdF テール・ブランシュ シャルドネ(白)		41.-5. VdF Mon Cher Gamay (2012) VdF モン・シェール ガメイ(赤)	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	シャルドネ	品種	ガメイ
樹齢	33年平均	樹齢	23年	樹齢	38年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
収穫日	9月15日	収穫日	9月15日	収穫日	9月28日
収量	23hl/ha	収量	8hl/ha	収量	12hl/ha
マセラシオン	なし	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 木桶タンクで13日間
醗酵	自然酵母で12ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽400Lで5ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
残糖	3g/L	残糖	6g/L	残糖	-
フィルター	あり	フィルター	あり	フィルター	あり
SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L	SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L	SO ₂ 添加	瓶詰め時に10mg/L
マリアージュ (生産者)	ポロねぎのキッシュ、 フレッシュコンテチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 カレイのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 オツソイラティーチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコのホイル焼き	マリアージュ (日本向け)	カニグラタン	マリアージュ (日本向け)	豚フィレステーキ オニオンソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:17℃
テイasting コメント	シトラスや黄リンゴ、リュバープ、ブラリネ、ハーブの香り。ワインはフルーティかつ優雅で、やさしい果実が繊細な酸ときれいに溶け込んだミネラル、シトラスの風味を包み込む！	テイasting コメント	熟した桃や洋ナシのコンポートやレモングラス、ミネラルの香り。ワインは穏やかで落ち着いた旨味とほろ苦い鉱物的なミネラルが白い果物の風味を伴い優しく口に広がる！	テイasting コメント	フランボワーズやスミレ、ボンボン、セロリの香り。ワインはチャーミングかつエレガントで艶やかな果実味の中に繊細な酸とキメの細かいタンニンがきれいに溶け込んでいる！
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	ワイン名は、昔の畑所有者がシャルル・ブシュ氏で、その名前から取った。また Chez(～宅)はシェール川とも掛けている！	ちなみに！	ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残した！	ちなみに！	ワイン名は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！

VCN°43	「Version, June-2013」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

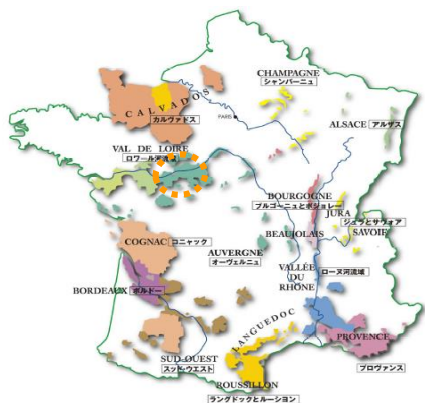
43.-8. Cot a Cot 2011 VdF コー・タ・コー	
品種	コー
樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 40hlの木桶タンクで14日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	アスパラベーコン
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	お香やダークチェリー、スミレ、ハーブの香り。果実が優しく洗練されていて、かつ艶やかな酸と細かいタンニン、ミネラルの旨味とのバランスが良くワインに一体感がある！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。ブドウはノエラの畑が30%、ジャンリュック・テシエの買いブドウが70%！Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一緒にいること)という熟語と品種であるコー(Cot)をかけている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°43	「Version, October-2012」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)
--------	---

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・バカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. VdF Pichiaux Sauvignon 2011 VdF ピショー ソーヴィニヨン		43.-6. VdF Marie Rose 2011 VdF マリー・ローズ	
品種	ソーヴィニヨンブラン	品種	カベルネソーヴィニヨン
樹齢	9年	樹齢	19年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウナギのグリエ、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 イチゴのムース
マリアージュ (日本向け)	イワシのオイル煮	マリアージュ (日本向け)	タコス
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度: 8℃
テイスティング コメント	洋ナシやクミンシード、アカシア、ミネラルの香り。味わいはフレッシュ&ピュアで、まろやかなミネラルの旨味と細く繊細な酸が絶妙な調和を保ちながらやさしく口に溶け込む！	テイスティング コメント	バラの花弁やお香、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはとてもチャーミングで、ほんのりとした果実の甘さにフレッシュな酸と清涼感ある真っ直ぐなミネラルが優しく溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫日は去年よりも2週間早い9月1日！収量は40hl/ha！残糖2g以下でフィルター有。Pichiauxは昔の畑の区画名！ノエラ曰く、ピショーのコンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)！	ちなみに！	収穫日は9月24日。ブドウの収量は19hl/ha。残糖7.5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてできた！



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Noella MORANTIN

国＞地域＞村

フランス＞ロワール＞プイエ

AOC

トゥーレーヌ

歴史

ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。

気候

夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。

畑総面積

8.5ヘクタール

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

2人

趣味

料理、他の自然派生産者を訪問すること

生産者のモットー

直感やフィーリングを大切にする

43-7. VdF Terre Blanche 2010
VdF テール・ブランシュ

43-8. Cot a Cot 2010
VdF コー・タ・コー

品種 シャルドネ

品種 コー

樹齢 21年

樹齢 40年平均

土壌 シレックス混じり粘土質

土壌 シレックス混じり粘土質

マセラシオン 無し

マセラシオン スミマセラシオンカルボニック
50hlの木桶タンクで20日間

醗酵 自然酵母で1年

醗酵 自然酵母で3ヶ月

熟成 古樽400Lで12ヶ月、
ファイバータンクで1ヶ月熟成 50%ファイバータンク、
50%古樽で12ヶ月マリアージュ (生産者) 牡蠣のコンソメゼリー寄せ、
シェーヴルチーズマリアージュ (生産者) フォアグラのソテー、
熟成サレールチーズ

マリアージュ (日本向け) シェーヴルチーズのサラダ

マリアージュ (日本向け) 牛のハラミステーキ

ワインの
飲み頃 2012年～2017年
供出温度: 9℃ワインの
飲み頃 2012年～2022年
供出温度: 15℃

テイステイング
コメント ライラックやパッションフルーツ、ヨーグル
トキャラメルの香り。ワインはビュアで
透明感があり、繊細な酸とダシのような
ミネラルの旨味がきれいに溶け込み口
に染み入る！

テイステイング
コメント ダークチェリー、スミレ、バラの花弁、ミ
ネラルの香り。ワインは華やかで奥ゆか
しく、優しい果実味と繊細な酸、細かい
タンニン、旨味に絶妙な一体感があ
る！

希望小売価格 2,800円(税込3,080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18日。ブドウの収量は
30hl/ha。ノンフィルター！ワイン名は、
敬意を込めて元クロロッシュのテール
ブランシュの名前をそのまま残している！
2011年はベティアンとしてリリースされる
予定！

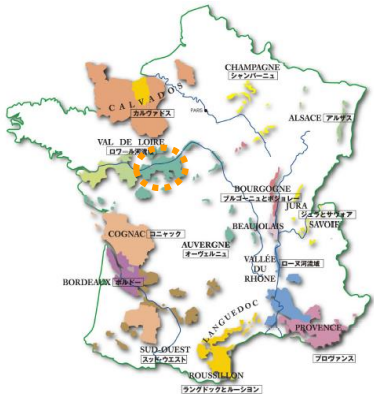
ちなみに！

収穫日は10月10日。ブドウはノエラの畑
から30%、あとはジャンリュック・テシエと
ブリュノー・アリオンから買っている！
Cot a CotはCote-a-Cote(横並び、一
緒にすること)という熟語と品種である
コー(Cot)をかけている！

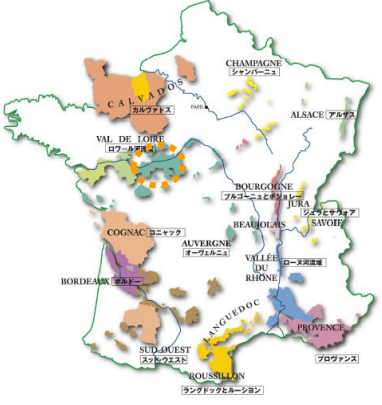
※マグナムサイズ(1500ml)の
希望小売価格は6,700円(税込7,236円)
になります。

VCN°43 「Version, November-2011」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

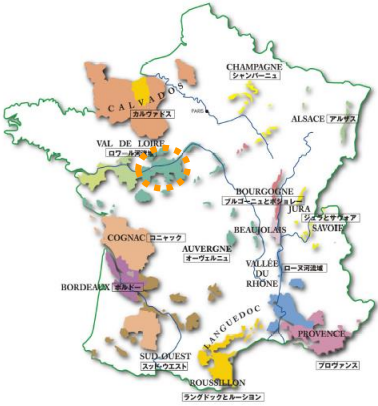
43.-1. AC Touraine Blanc 2009 Cuvee Chez Charles ACTゥーレーヌ シェ・シャルル		43.-2. VdF Rouge 2010 La Boudinerie ラ・ブディヌリー	
品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ
樹齢	31年平均	樹齢	41年平均
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	50hl木桶タコンで20日間
醱酵	自然酵母で18ヶ月	醱酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	50%ファイバータンク、 50%古樽で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテとオマールのパイ包み、 ブランケット・ド・ヴォー	マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 ボン・レヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	タラモサラダ	マリアージュ (日本向け)	砂肝とキノコのソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	焼きリンゴやバターキャラメル、ミント、 ヨーグルトの香り。ワインはふくよかでボ リュウムがあり、厚みのある果実の中に 塩辛いミネラルの凝縮した旨味が詰まっ ている！	テイステイング コメント	お香やスミレ、ナツメグ、タバコの葉の 香り。果実味が柔らかく、ミネラルの旨 味が溶け込んでいて、後からタンニンの 収斂味がワインを引き締める！余韻に タンニンが残る！
希望小売価格	3,000円(税込3,300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18日。 収量は26hl/ha！フィルター有。 Chez Charlesのワイン名は、昔の畑所有 者がシャルル・ブシュ氏で、その名前か ら取った。またChez(～宅)はシェール川 と掛けている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は6,000円(税込6,480円) になります。	ちなみに！	収穫日は9月27日。ブドウの収量は 20hl/ha！ La Boudinerieのワイン名は、現在醸造 所のある場所が昔ブーダンが作られて いた場所で、そこから名前から取った！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,400円(税込5,832円) になります。

VCN°43 「Version, September-2011」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルクヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

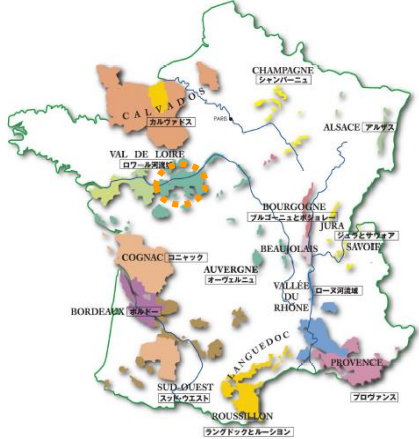
43.-6. VdF Marie Rose 2010 VdF マリー・ローズ		43.-7. VdF Terre Blanche 2009 VdF テール・ブランシュ	
品種	カベルネソービニオン	品種	シャルドネ
樹齢	18年	樹齢	20年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で7ヶ月	醱酵	自然酵母で1年
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽400Lで1年、 ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 ブーダンブラン	マリアージュ (生産者)	鶏のキノコクリーム煮、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アプリコットタルト	マリアージュ (日本向け)	鮭と大根の炊き合わせ
ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度: 8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度: 10℃
テイステイング コメント	グルナディンやバラの花弁、お香、カキンの香り。口当たりフルーティでやさしい酸とほのかな甘みとのバランスが良く、清涼感のあるミネラルの旨味が余韻にまで続く！	テイステイング コメント	洋ナシのコンポートや白い花、ミネラルの香り。ワインはビュアかつ上品で、旨味に立体感があり、繊細な酸とうまく調和されている！余韻に心地よい苦味が残る！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は10月18日。ブドウの収量は16hl/ha。残糖5gでフィルター有。ワイン名の「マリー・ローズ」は、ノエラの母方の祖母の名前ローズとロゼを掛け、父方の祖母の名前マリーを付け加えてできた！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,000円(税込5,400円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月14日。ブドウの収量は30hl/ha。残糖3gでフィルター有。ワイン名は、敬意を込めて元クロロッシュのテールブランシュの名前をそのまま残したとのこと！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,500円(税込5,940円)になります。

VCN°43 「Version, May-2011」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミユスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-4. AC Touraine Blanc 2009 Cuvée Pichiaux ACトゥーレーヌ ピシヨー		43.-5. VdF Mon Cher Gamay 2009 VdF モン・シェール ガメイ	
品種	ソービニオンブラン	品種	ガメイ
樹齢	7年	樹齢	35年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで23日間
醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月、 古樽で3ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテの鉄板焼き、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 鹿肉のロティ赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	白菜と豚挽肉の餃子	マリアージュ (日本向け)	カツオのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度: 15℃
テイスティング コメント	ミラベル、レモンガラス、グレープフルーツやミネラルの香りもある。味わいフレッシュで、柑橘系のフレーバーと心地よい酸、ピュアなミネラルが一体となって口に広がる！	テイスティング コメント	梅や巨峰、黒胡椒、クローブなどの香り。アタックに爽快な果実味と芯のある酸を感じ、後から旨味とタンニンの収斂味が酸と一緒に口に広がる！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年はミレジムは本来のコンセプトよりもマッチョなワインに仕上がったとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は27hl/haで、元クロロッシュブランシュの畑。Mon Cherの名前は「愛しい人」のCherとシェール川を掛けている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は6,000円(税込6,480円)になります。

「Version, December-2010」 ノエラ・モランタン (Noella MORANTIN)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Noella MORANTIN
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミュスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
	畑総面積	8.5ヘクタール
	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	2人
	趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
	生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43.-2. AC Touraine Rouge 2009 Cuvée La Boudinerie ACTトゥーレーヌ ラ・ブディヌリー		43.-4. AC Touraine Blanc 2009 Cuvée Pichiaux ACTトゥーレーヌ ピショー	
品種	ガメイ	品種	ソービニオンブラン
樹齢	40年平均	樹齢	7年
土壌	シレックス混じり粘土質	土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	50%ステンレスタンク、 50%古樽で8ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリージュ (生産者)	ウサギのリエット、 ブーダンノワール	マリージュ (生産者)	ホタテの鉄板焼き、 シェーヴルチーズ
マリージュ (日本向け)	豚レバーの甘辛炒め	マリージュ (日本向け)	白菜と豚挽肉の餃子
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 10℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、プルーン、ローリエなどの 香りがある。口当たりまるやかで、落 ち着いた酸と果実味、心地よい苦味が あり、後から細かいタンニンの収斂味が 広がる！	テイスティング コメント	ミラベル、レモングラス、グレープフルー ツやミネラルの香りもある。味わいフレッ シュで、柑橘系のフレーバーと心地よい 酸、ピュアなミネラルが一体となって口 に広がる！
希望小売価格	2,500円(税込2,750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30日。 La Boudinerieは、現在醸造所のある場 所の地名で、昔、その場所でブーダンが 作られていたそう！ブーダンとこの赤 との相性が良いことからこの名前が付 けられた！ ※マグナムサイズ(1500ml)の 希望小売価格は5,000円(税込5,400円) になります。	ちなみに！	収穫日は9月18日。Pichiauxは昔の畑の 区画名！彼女曰く、コンセプトはvin de soif(喉を潤すワイン)なのだが、2009年 はミレジムは本来のコンセプトよりもマッ チョなワインに仕上がったとのこと！

VCN°43			「Version, May-2010」 ノエラ・モランタン(Noella MORANTIN)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Noella MORANTIN
			国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞プイエ
			AOC	トゥーレーヌ
			歴史	ノエラ・モランタンは2000年マーケティングの仕事から突然ワインの世界に転職。ミスカデのワイン学校で学びながらルネ・モス、マルク・ペノー、フィリップ・パカレで研修する。2004年ドメーヌ・ボワルキヤで責任者として4年間働き、2008年自らのドメーヌを立ち上げる。
			気候	夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川が互いに影響し合い、複雑なミクロクリマをつくり出す。
			畑総面積	8.5ヘクタール
			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	2人
			趣味	料理、他の自然派生産者を訪問すること
			生産者のモットー	直感やフィーリングを大切にする

43-1. AC Touraine Blanc 2008 Cuvee Chez Charles ACトゥーレーヌ シェ・シャルル	
品種	ソービニオンブラン
樹齢	30年平均
土壌	シレックス混じり粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で7～12ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	マーシュのサラダ、 ホタテのムニエル
マリアージュ (日本向け)	春キャベツとソーセージの オムレツ
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 11℃
テイステイング コメント	レーズンパン、ドライパイナップル、プリ オッシュの香り。酸がキリッとして伸びが あり、厚みのある果実の凝縮味とうま味 をバランスよく支える。余韻にプリオッ シュが残る。
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	Chez Charleの名前は、クロロッシュ・ブ ランシュが所有する前の土地所有者が シャルル・ブシュ氏で、その名前から 取った。またChez(～宅)は畑の近くを流 れるシェール川のCherと掛けている！