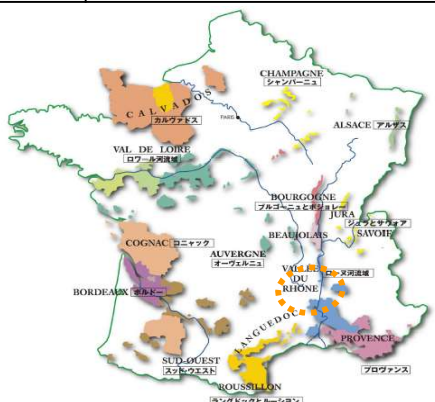

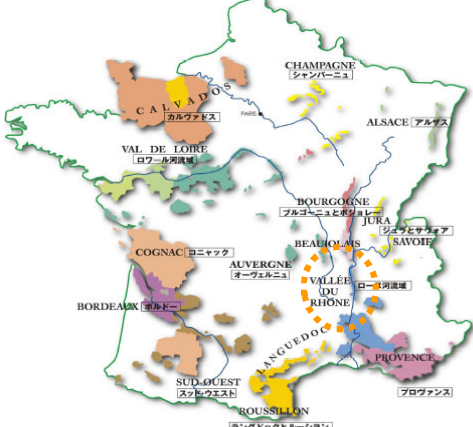



VCN° 49		「Version.March-2021」 ドメヌ・レ・ドゥーテル (Domaine Les Deux Terres)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER	
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール	
	AOC	IGP (VdP) コトー・ラルデッシュ	
	歴史	マニユエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。	
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。		
	畑総面積	13 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	4人	
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理	
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！	

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2019 ヴァン・ニュ (白)		49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2019 ヴァン・ニュ (赤)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2019 ラルブル (赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー80%、グルナッシュ20%
樹齢	24年~48年	樹齢	23年~53年	樹齢	32年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	12°Cに冷却し24時間	マセラシオン	65%除梗、20%直接プレス、15%マセラシオンカルボニックステンレスタンクで別々に仕込み13~22日間(直接プレスは除梗に混ぜている)	マセラシオン	100%除梗 メルロー: ファンバータンクで24日間 グルナッシュ: ステンレスタンクで19日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ29日間、 全房のブドウ19日間	醗酵	自然酵母 メルロー: 36日 グルナッシュ: 7ヶ月
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	メルロー: ファイバータンクで7ヶ月 グルナッシュ: 古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 ホタテのカルパッチョ、 金目鯛のアオサソース	マリアーージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム、 ホロホロ鳥とオレンジのココト煮、 マロワールチーズ	マリアーージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、 牛肉のパヴェステーク、 カマンベールチーズ
ワインの飲み頃	2021年~2026年 供出温度: 7°C	ワインの飲み頃	2021年~2031年 供出温度: 16°C	ワインの飲み頃	2020年~2030年 供出温度: 18°C
テイステイングコメント	青リンゴ、グレープフルーツ、白桃、 梨のコンポート、白い花、黒豆、ソー ダー水の香り。ワインはクリスピーかつ フレッシュ&フルーティで、まったく としたピュアなエキスに心地よい苦 みがあり、線の細い強かな酸と鉱物 的なミネラルが骨格を形成する！	テイステイングコメント	グロゼイユ、クランベリー、フランボワ ーズのジャム、バラ、タイム、ジンジャ ーの香り。ワインは艶やかかつジュ シーではっきりとしたストラクチャーが あり、線の細いチャーミングな酸と洗練 されたミネラル、キメの細かいタンニン が上品な骨格を形成する！	テイステイングコメント	カシス、ミュールのジャム、バラの花 弁、タイム、山椒、甘草、ブラリネの 香り。ワインはまるやかかつコクのある 凝縮味が染み入るように優しく、濃 厚で柔らかな果実味に輪郭のある酸 、洗練されたミネラル、やさしいタン 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	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが8月28日、ユニブランが9月2日。収量は33 hL/ha。残糖1.5g/Lの辛口！2019年は発酵が完全に終わらなかったため、スパークリング瓶に入れベティアン風に仕上げている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日、9日。収量は35 hL/ha。除梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月2日、グルナッシュが9月16日。収量は45 hL/ha平均。(グルナッシュは25hL/ha!)ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-8. VdF Ripaille Rouge 2019 リーパイク(赤)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2019 ジグ・ザグ(赤)	
品種	カリニヤン	品種	シラー60%、グルナツシュ40%
樹齢	5年～63年	樹齢	24年～47年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 15～25日間	マセラシオン	100%除梗 シラー:ファイバータンクで19日間 グルナツシュ:ファイバータンクで22日 間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ28日間、 全房のブドウ22日間	醗酵	自然酵母 シラー25日間、 グルナツシュ27日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	シラー:ステンレスタンク8ヶ月、 グルナツシュ:古樽で8ヶ月、 その後アッサンブラージュ
マリアーージュ (生産者)	ブーダンノワール、 コックオーヴァン、 イノシシのバイ包み焼き	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 マグレドカナル、 骨付き仔羊のロースト
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミレ、バ ジル、パセリ、シソ、なめし草、ザーサイ、 インクの香り。ワインは滑らかか つしっとりとしたコクにフィネスがあり 、凝縮した上品な果実味に輪郭のある 酸、繊細なタンニンがきれいに溶 け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、スミレ、バ ジル、クローブ、甘草、メントール、お香 の香り。ワインは上品かつしなやかで コクのある柔らかな果実味にフィネス があり、塩気のある旨味、筋肉質なミ ネラル、緻密なタンニンの収斂味が骨 格を形成する！
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！	収穫日は9月24日。収量は若木が2 0 hL/haに対し古樹が35hL/ha。ヴィエ ーユ・ヴィーニュのブドウは除梗し、 若木は全房でそれぞれ別々に仕込 みアッサンブラージュ！ワイン名は「 贅沢な食事」という意味があり、通常 のカリニヤンとは思えない上品な味 わいを奏でることからこの名前が付 けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルタ ー！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月6日、グルナツ シュが9月12日。収量は30hL/ha平均。 (シラーは35hL/ha)2019年は前年同様 にシラーとグルナツシュが十分熟して いたため、メルローを補填する必要が なかった！ワイン名は「紆余曲折」で、 初リリースのワインの状態が落ち着く のに時間がかかったことからこの名前 が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィ ルター！

VCN° 49 「Version.April-2020」
ドメヌ・レ・ドゥーテール (Domaine Les Deux Terres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌ栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	

	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

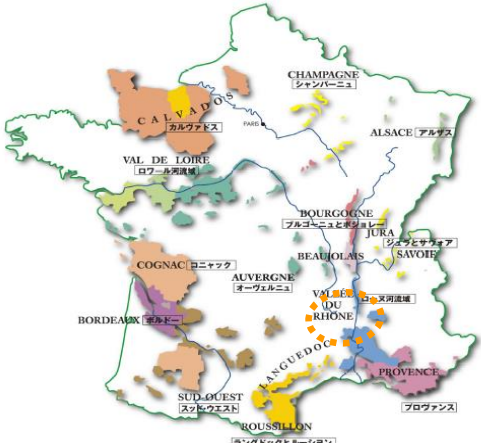

49.-1. VdF L'Adret Blanc 2018 ラドレ (白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2018 ポラティム (白)		49.-14. VdF Jaja Rouge 2019 ジャジャ (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ	品種	メルロー40%、サンソー40%、シラー13%、グルナッシュ7%
樹齢	8年~23年	樹齢	50年	樹齢	5年~42年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
ダブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	ダブルバージュ	10°Cに冷却し24時間	マセラシオン	メルロー、サンソー 除梗したブドウをセメントタンクで6日間 シラー、グルナッシュ 除梗したブドウをファイバータンクで2日間 (その後セニエのジュースをメルロー、サンソーにアッサンプラージュ)
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月、 その後古樽で9ヶ月	醗酵	自然酵母 セメントタンクで21日間
熟成	60%古樽、40%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで2ヶ月 (最終の15日間は石炭酸を落とすためにワインの温度を8°Cに維持)
マリァージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、ピコドンチーズ	マリァージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	セップ茸のフリカッセ、ガチョウのコンフィ
マリァージュ (日本向け)	イカのサフランとトマト煮込み	マリァージュ (日本向け)	鱈のムニエル レモンバターソース	マリァージュ (日本向け)	アンチョビポテト
ワインの飲み頃	2020年~2025年 供出温度: 9°C	ワインの飲み頃	2020年~2025年 供出温度: 9°C	ワインの飲み頃	2020年~2025年 供出温度: 17°C
テイステイングコメント	青リンゴ、白桃、アカシア、クコの実、クレソン、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはフルーティーかつグラスシーで、白い果実のピュアなエキスに溶け込む軽快な酸、滋味深くほんのりピターなミネラルが心地よい!	テイステイングコメント	熟したグレープフルーツ、洋ナシ、白い花、黒豆、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインは上品で優しく、繊細な酸とみずみずしい果実味とのバランスが絶妙で凛とした骨格があり、アフターに残る鉱物的なミネラルがとても心地よい!	テイステイングコメント	ブルーベリー、ダークチェリー、ミュール、スマイル、バラの花弁、口紅、鉱石の香り。ワインは柔らかく滑らかかつ濃縮した上品なコクが染み入るよう優しく、洗練されたミネラルと繊細なタンニンが同調し、果実味にきれいに溶け込む!
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	2,600円(税込2,860円)
ちなみに!	収穫日9月3日。収量は25 hL~45hL/ha。残糖分は0g/Lの完全辛口! 2018年から、ワインにフレッシュさを与えるために100%樽熟から40%タンク熟成に変えた! ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は8月30日。収量は30 hL/ha。残糖は4 g/L。2018年はポラティムの名前通り発酵が非常にゆっくりだった! ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はメルローとサンソーが8月29日、シラーとグルナッシュが9月3日と例年よりも2週間早い! 収量は30hL~45hL/ha。ブドウはラ・ルブルの畑とジグザグの畑から! ドゥーテールのプリムールでワイン名Jajaには「安物のワイン(Pinard)」という意味がある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

49.-13. VdF La Reboule Rouge 2018 ラ・ルブール(赤)		49.-4.VdF Rouge 2018 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2018 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー60%、グルナツシュ25%、 サンソー15%	品種	シラー	品種	メルロー60%、 カベルネソーヴィニヨン40%
樹齢	31年平均(サンソー4年)	樹齢	42年	樹齢	36年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	メルロー 除梗したブドウをステンレスタンクで15 日間 グルナツシュ、サンソー マセラシオンカルボニック グルナツシュ:セメントタンクで11日間 サンソー:ファイバータンクで8日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間	マセラシオン	ファイバータンクで18日間
醗酵	自然酵母で18日~21日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母で25日間	発酵	自然酵母で28日間
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	60%古樽、40%ステンレスタンクで 11ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 仔牛のレバーソテー	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ロニョンドヴォー
マリアージュ (日本向け)	鶏モモ肉とグリーンピースの煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛サーロインステーキ	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:17℃	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、ブルーベリー、スミレ、 タイム、シソ、オゼイユの香り。ワインは フレッシュかつ艶やかで、染み入るよう に滑らかでジューシーな果実味に鉱物 的なミネラルとやさしいタンニンがきれ いに溶け込む!	テイステイング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、ミュ ール、スミレ、甘草、シソ、クローブ、なめ し草、漢方薬の香り。ワインは上品か つしなやかな果実味が染みるようにや さしく、ダシのような旨味に、繊細なミネ ラルとタンニン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、スミレ、ピー ツの香り。ワインは滑らかかつ芳醇で凝 縮した果実味に甘みにも似た上品なコ クがあり、洗練されたミネラルと繊細な タンニンがきれいに溶け込み骨格を支 える!
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)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに!	収穫日はメルローが9月5日、グルナツ シュが9月14日、サンソーが9月19日。 収量は45 hL/ha平均。(サンソーは 80hL/ha!)ワイン名は、収穫が終わっ た後に催される宴、「収穫祭」の意 味で、フランスでは収穫祭の呼び名が 色々と各地で異なり、アルデツシュ地方 ではLa Rebouleと呼ばれる! SO ₂ 無添 加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月8日。収量は38 hL/ha。前 年同様にマセラシオンカルボニックで 仕込んでいます!ワイン名は「雑多な骨 董品」という意味があり、以前、初リ リースしたワインの味が不安定だったこ とからこの名前を付けられた! SO ₂ 無 添加!ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月17日、カベル ネが9月18日。収量はメルローが豊作 で55 hL/ha、カベルネは35hL/ha! 2018年はメルローとカベルネを分けず に一緒に仕込んでいます!ワイン名はギ リシャ神話に出てくる酒の神デュオニ ウスの従者で酔っぱらいのシレーヌ からとった! SO ₂ 無添加、ノンフィ ルター!

VCN° 49

「Version.January-2020」

ドメヌ・レ・ドゥーテール (Domaine Les Deux Terres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンが栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのご狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる!

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2018 ヴァン・ニュ(白)		49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2018 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2018 リーパイユ(赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	23年~47年	樹齢	22年~52年	樹齢	4年~62年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質
デブルバージュ	12℃に冷却し24時間	マセラシオン	60%除梗、10%直接プレス、30%マセラシオンカルボニックステンレスタンクで別々に仕込み10~11日間(直接プレスは除梗に混ぜている)	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニックステンレスタンクで別々に仕込み12~16日間
醱酵	自然酵母で21日~28日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウ22日間、全房のブドウ17日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウ27日間、全房のブドウ21日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	つぶ貝のアイオリソース、ロットのメダイオンマスタードソース	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、豚肉のカイエット
マリアージュ (日本向け)	海老とホタテのクロケット	マリアージュ (日本向け)	ミートボールのレモン煮	マリアージュ (日本向け)	ローストポーク
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2018年~2018年 供出温度: 17℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、梨のコンポート、スイカズラ、白い花、ハチミツ、黒豆、火打石の香り。ワインはほんのりクリスピーかつビュアなエキスに心地よい苦みが溶け込んでいて、キレのあるフレッシュな酸と鉱物的なミネラルがタイトな骨格を形成する!	テイasting コメント	イチゴジャム、フランボワーズ、クランベリー、キンカン、ボンボン、バラ、シャンピニオン、の香り。ワインは艶やかかつ明るくエレガントで、上品な赤い果実味にチャーミングな酸と鉱物的なミネラルが溶け込みやさしく余韻を引き締める!	テイasting コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、バジル、ブラリネ、若いアーモンドの香り。ワインは上品かつしなやかで、旨味が染み入るようなしっとりとした果実味にキメ細やかなミネラル、繊細なタンニンがきれいに融合する!
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに!	収穫日はシャルドネが9月30日、ユニブランが9月17日。収量は50 hL/ha。2018年は当たり年! シャルドネは選果したにもかかわらず豊作だった! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月11日~13日。収量は35 hL/ha。除梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッサンブラージュ! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月24日。収量は25 hL/ha。ヴィエーユ・ヴィエーヌのブドウは除梗し、若木は全房でそれぞれ別々に仕込みアッサンブラージュ! ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2018 ジグ・ザグ(赤)		49.-4.VdF Rouge 2015 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	シラー50%、グルナツシュ50%	品種	シラー
樹齢	23年～46年	樹齢	39年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	100%除梗 シラー:ステンレスタンクで25日間 グルナツシュ:ファイバータンクで20日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然酵母 シラー37日間、 グルナツシュ32日間	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	55%ステンレスタンク、 45%古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カスレ、 猪のテリーヌ	マリアーージュ (生産者)	鹿のグランヴヌール、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアーージュ (日本向け)	鴨の挽肉とマッシュポテトのグランタン	マリアーージュ (日本向け)	牛タンの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年～2018年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	カシスリキュール、ブラックベリー ジャム、すみれ、甘草、丁子、白檀 の香り。ワインは濃厚でタンニンの 成熟と酸とのメリハリを感じる。例年 よりボリュームと言うより体幹が強い 印象があり、長期熟成を予感させ る。	テイステイング コメント	ダークチェリー、マムレード、シナモ ン、ローズマリーの香り。上品で瑞々 しく、軽やかながら余韻の長いワイン にしあがっており、優しく甘みと旨味 のある果実味を、緻密で繊細なタン ニンと酸がまとめ上げる！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日はシラーが9月7日、8日、グル ナツシュが10日、11日。収量は30～ 42hl/ha。2018年はシラーとグルナツ シュが十分熟していたため、メルロー を補填する必要がなかった！ワイン 名は「紆余曲折」で、初リリースのワ インの状態が落ち着くのに時間がか かったことからこの名前が付けられ た！SO2無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日と例年よりも10日ほ ど早い！収量は28 hL/ha。2015年は 全房のスミマセラシオンカルボニック で仕込んでいる！ワイン名は「雑多な 骨董品」という意味があり、以前、初 リリースしたワインの味が不安定だっ たことからこの名前を付けられた！ SO2無添加！ノンフィルター！

49.-14. VdF Jaja Rouge 2018 ジャジャ(赤)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2017 ラルブール(赤)		49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2017 ヴァン・ニュ(赤)	
	メルロー60%、グルナッシュ20%、 サンソー20%		メルロー65%、サンソー20%、 グルナッシュ15%	品種	グルナッシュ95%、メルロー5%
樹齢	4年~37年	樹齢	30年平均	樹齢	21年~51年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック メルロー:セメントタンクで7日間 グルナッシュ:セメントタンクで8日間 サンソー:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	メルロー、グルナッシュ:100%除梗、 サンソー:マセラシオンカルボニック ファイバータンクで9~15日間	マセラシオン	85%除梗 15%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕込み8~10日間
醗酵	自然酵母 メルロー11日間、サンソー16日間、 グルナッシュ14日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 メルロー:22日間、サンソー:13日間、 グルナッシュ:24日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ24日間、 全房のブドウ30日間
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月 (最終の10日間は酒石酸を落とすために ワインの温度を8℃に維持)	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで5ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハム、ソーセージ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 ジゴダニュー	マリアージュ (生産者)	鶏モモ肉のガランティース、 ベルドリのロティ
マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとサーディンのグリエ トマトソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:16℃
テイasting コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ボンボン、蜜 蝋、お香の香り。ワインはピュアかつ果実 味がチャーミングで明るく、ダシのようなみ ずみずしい旨味をフレッシュな酸と洗練さ れたミネラル、繊細なタンニンが優しく引き 締める!	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、スマイル、バラの 花卉、ハイビスカスティーの香り。ワインは しなやかで野趣に富み染み入るような果 実のコクがあり、キュートな酸と洗練され たミネラル、若くやさしいタンニンが骨格を 形成する!	テイasting コメント	クランベリー、グロゼイユ、ザクロ、バラ、 シャクヤク、ガリーグの香り。ワインは上品 かつチャーミングで、旨味が染み入るよう な艶やかな果実味があり、後からキメの細 かいタンニンが優しく引き締める!
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)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに!	収穫日はメルローが9月5日、グルナッ シュが9月14日、サンソーが9月19日と例 年よりも1週間早い! 収量は35 ~ 55hL/ha。ブドウはラルブールの畑か ら! ドゥーテルのプリムールでワイン名 Jajaには「安物のワイン(Pinard)」という 意味がある! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日はメルローが8月28日、グルナッ シュが9月2日、サンソーが9月5日と例年 よりも2週間早い! 収量はメルローが35 hL/ha。その他は花ぶるいにより16~ 18hL/haしか取れなかった。ワイン名は、 収穫が終わった後に催される宴、「収穫 祭」の意味で、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる! SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月1日と例年よりも2週間早 い! 収量は花ぶるいと日照りにより18 hL/haと60%減。この年はグルナッシュの 収量が少なかったため、メルローが少しブ レンドされている! ワイン名は「ありのまま (裸の)ワイン」という意味があり、ヴァン サン VinとエマニュエルのNuの2人の名 前の一部を掛けている! SO ₂ 無添加! ノ ンフィルター!
49.-8. VdF Ripaille Rouge 2017 リーパイユ(赤)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2017 ジグ・ザグ(赤)		49.-4. VdF Rouge 2017 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー42%、グルナッシュ42%、 メルロー16%	品種	シラー
樹齢	3年~61年	樹齢	22年~45年	樹齢	41年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 7日間	マセラシオン	100%除梗 シラー:ステンレスタンクで22日間、 メルロー:ファイバータンクで15日間、 グルナッシュ:ファイバータンクで10日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウは14日間、 全房のブドウは22日間	発酵	自然酵母 シラー:28日間、メルロー:22日間、 グルナッシュ:18日間	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	84%古樽(グルナッシュ、シラー) 16%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテアンクルート、 塩漬け豚バラ肉とレンズ豆の煮込み	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 仔羊のパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	オックステールの赤ワイン煮込み、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のグリル はちみつスパイスソース	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉とパプリカのスパイス焼き
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、ブルーベリー、スマイル、ユーカ リ、黒糖、赤味噌、インクの香り。ワインは 静謐で上品なコクと野趣あふれるしっとり とした果実の凝縮味があり、若く繊細なタ ンニンと強かで控えめな酸がきれいに融 合する!	テイasting コメント	ミュール、ブルーベリージャム、シャクヤ ク、甘草、ヨーグルト、お香の香り。ワイン は滑らかかつしなやかで野趣あふれる果 実のコクが染み入るように優しく、後から 洗練されたミネラルとキメの細かいタンニ ンが骨格を形成する!	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、スマイル、タイム、 ユーカリ、黒オリーブ、甘草、バニラの香 り。ワインは上品かつ滑らかでコクのある 濃縮した果実味が染み入るように柔らか く、洗練されたミネラルとキメが細かくほ んのリピターなタンニンが骨格を形成す る!!
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135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11日と例年よりも2週間早 い! 収量は28 hL/ha。除梗したブドウと全 房のブドウをそれぞれ別々に仕込みアッ サンブラージュ! ワイン名は「贅沢な食 事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることか らこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日はメルローが8月28日、シラーが9 月2日、グルナッシュが4日と例年よりも2 週間早い! 収量はグルナッシュが花ぶる いと日照りにより20 hL/haだったが、他は 問題なく30~35hL/ha取れた! ワイン名は 「紆余曲折」で、初リリースのワインの状 態が落ち着くのに時間がかかったことから この名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月2日と例年よりも2週間早 い! 収量は30 hL/ha。2017年はマセラシ オンカルボニックで仕込んで! ワイン 名は「雑多な骨董品」という意味があり、以 前、初リリースしたワインの味が不安定 だったことからこの名前を付けられた! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

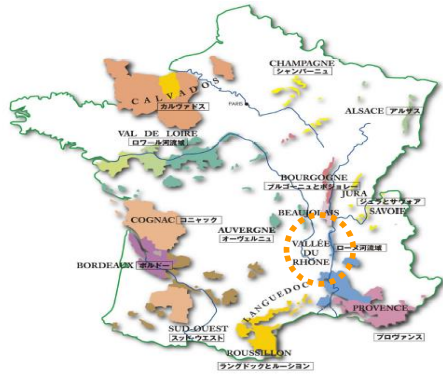
49.-4.VdF Rouge 2015 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック (赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2017 シレーヌ(赤)	
品種	シラー	品種	メルロー70%、 カベルネソーヴィニヨン30%
樹齢	39年	樹齢	35年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで22日間、 カベルネ:セメントタンクで14日間
醱酵	自然酵母で35日間	発酵	自然酵母 メルロー:25日間、カベルネ:20日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	黒トリュフのパイ包み、 リエーヴルアラロワイヤル、	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダン、 フルムダンパールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	仔羊の香草パン粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	鴨とネギのソテー
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	カシス、ドライブルー、バラの花弁、黒オ リーブ、クローブ、タバコの葉の香り。ワイン は滑らかかつ艶やかで照りがあり、野 趣あふれる果実味と控えめで強かな酸、 キメの細かいタンニンが複雑なハーモ ニーを奏でる！	テイステイング コメント	カシス、ブルー、ドライイチジク、バラの 花弁、モミの木、タバコの葉の香り。ワイン は滑らかかつしっとりしなやかなコクと 果実の凝縮した旨味があり、洗練されたミ ネラルとキメの細かいタンニンを優しく包 み込む！
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月6日と例年よりも10日ほど早 い！収量は28 hL/ha。2015年は全房の スママセラシオンカルボニックで仕込んで いる！ワイン名は「雑多な骨董品」という 意味があり、以前、初リリースしたワイン の味が不安定だったことからこの名前を 付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが8月30日、カベルネ が9月12日と例年よりも2週間早い！収量 は花ぶると日照りにより20~25 hL/ha と40%減。2017年はメルローの不足を補 うためカベルネを加えた！ワイン名はギリ シャ神話に出てくる酒の神デュオニュソ スの従者で酔っぱらいのシレーヌからとっ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	49 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2016 ヴァン・ニュ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2016 ポラティム(白)		49.-14. VdF Jaja Rouge 2016 ジャジャ(赤)	
品種	シャルドネ85%、ユニブラン15%	品種	シャルドネ	品種	メルロー60%、グルナッシュ40%
樹齢	21年~45年	樹齢	48年	樹齢	20年~35年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	ダブルバージュ	10℃に冷却し24時間	マセラシオン	メルロー:マセラシオンカルボニック、グルナッシュ:100%除梗 メルロー:ステンレスタンクで6日間 グルナッシュ:ステンレスタンクで15日間
醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で9ヶ月	醱酵	自然酵母 メルロー:30日、グルナッシュ:24日 (マセラシオン後アッサンブラージュ)
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで1ヶ月
マリァージュ (生産者)	アボカドと海老のサラダ、 ロットのサフランソース	マリァージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	アペリティブ、 ハムとパセリのゼリー寄せ
マリァージュ (日本向け)	空豆とシェーヴルチーズのサラダ	マリァージュ (日本向け)	鯛とアサリのワイン蒸し	マリァージュ (日本向け)	生ハムとイチゴ
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:14℃
テイステイング コメント	梨のコンポート、黄桃、スイカズラ、ハチミツ、 黒豆、杏仁豆腐、火打石の香り。ワインはフ レッシュ&フルーティーでふくやかな白い果実 のエキスが口に広がり、心地よいミネラルの苦 みと複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	熟したパイナップル、カリン、ドライアプリコッ ト、パンの耳、ハチミツの香り。ワインはリッチ かつオイリーでまったりとしたエキスの凝縮し た旨味があり、ほんのりとビターでスパイシー なミネラルときれいに同調する！	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、バラ、ジンジャー、ボン ボン、蜜蝋、潮の香り。ワインはビュアかつ果実 味がエレガントで輝きと艶があり、きれいな酸と 洗練されたミネラル、優しいタンニンのハーモ ニーが完璧！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月11日、ユニブランが 9月20日。収量は47 hL/ha。前年はシャルドネ 100%だったが、2016年は伐根せず一部残 しておいたユニブランがアッサンブラージュさ れている！ワイン名は「ありのままの(裸の)ウ イン」という意味があり、ヴァンサンとエマ ニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は25 hL/ha。残糖は 4 g/L。2016年はボトリティスが10%入ってい る！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意 味があり、初リリースのワインの発酵が非常 にゆっくりだったことからこの名前が付けられ た！SO ₂ は瓶詰前に10 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナッシュが 9月21日。収量は57 hL/ha。ワイン名は「気軽 なワイン」という意味があり、ドゥーテールのプ リムールとしてつけられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2016 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2016 リーバイユ(赤)		49.-4.VdF Rouge 2016 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	20年～50年	樹齢	60年	樹齢	40年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクとファイバータンクで別々に仕 込み13～18日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～18日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで18日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ25日間、 全房のブドウ35日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ18日間、 全房のブドウ30日間	醗酵	自然酵母で33日間
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	仔牛のタルタルステーキ、 コックオーヴァン	マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 豚肉のカイエット	マリアーージュ (生産者)	鹿のグランヴヌール、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアーージュ (日本向け)	ホテルイカとベーコンのソテー	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉とトマトの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	仔羊と春野菜の煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2018年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	イチゴジャム、フランボワーズ、ボンボン、ハイ ビスカスティ、シャクヤクの香り。ワインは上 品かつ艶やかで色気があり、チャーミングな赤 い果実のエキス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引き締める！	テイステイング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スマイル、バジ ル、プラリネ、若いアーモンドの香り。ワインは 上品かつしなやかで、旨味が染み入るような しっとりとした果実味にキメ細やかなミネラ ル、繊細なタンニンがきれいに融合する！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ママレード、シナモン、ローズ マリーの香り。上品で瑞々しく、軽やかながら 余韻の長いワインに仕上がっており、優しく甘 みと旨味のある果実味を、緻密で繊細なタンニ ンと酸がまじめ上げる！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「ありのまま の(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサン のVinとエマニュエルのNuの2人の名前の一部 を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は30 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニャンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィ ルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は50 hL/ha。2016年 は100%全房で仕込んでいます！ワイン名は「雑 多な骨董品」という意味があり、以前、初リリー スしたワインの味が不安定だったことからこの 名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィ ルター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2016 シレーヌ(赤)	
品種	メルロー
樹齢	36年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ルモンターージュ、ピジャーージュを施したものは ファイバータンクで17日間 除梗したはセメントタンクで22日間
発酵	自然酵母で6ヶ月 マセラシオン後アッサンブラージュステンレ スタンクで17日間 (合計34～39日間)
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシウエ
マリアーージュ (日本向け)	豚肉のソテー ブラムソース
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	カシス、オレンジピール、スマイル、アーモンド、 デーツの香り。ワインはボリュームがありつつ も上品に仕上がっており、タンニンは柔らかく、 甘みと酸味のバランスで瑞々しささえ感じる！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月19日、20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha！2016年はマセラシオン時にピ ジャーージュ・ルモンターージュを施したものと、全く 手を加えずに放置した2つをワインをアッサン ブラージュしている！ワイン名はギリシャ神話 に出てくる酒の神デュオニユスの従者で酔っ ぱらしいのシレーヌからとった！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・パール
AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	49 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	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Blanc 2016 ラドレ(白)		49.-12. VdF Paulatim Blanc 2015 ポラティム(白)		49.-13. VdF La Reboule Rouge 2016 ラ・ルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シャルドネ	メルロー40%、グルナッシュ40%、カベルネソーヴィニオン20%	
樹齢	6年~21年	樹齢	47年	樹齢	29年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	グルナッシュ:マセラシオンカルボニック、メルロー、カベルネ:100%除梗 グルナッシュ:ファイバータンクで20日間 カベルネ、メルロー:ステンレスタンクで12日~15日、
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で1ヶ月半	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 その後古樽で8ヶ月	醸酵	自然酵母 カベルネ:18日、メルロー:15日、 グルナッシュ:30日間 (発酵終了後アッサンブラージュ)
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで4ヶ月
マリァージュ (生産者)	ほうれん草とハムのキッシュ、 シェーヴルチーズ	マリァージュ (生産者)	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 オマール海老のテルミドール	マリァージュ (生産者)	黒ブーダン、 ウサギのレパールのポワレ
マリァージュ (日本向け)	鱈のムニエル ジェノベーゼソース	マリァージュ (日本向け)	帆立とカリフラワーのグラタン	マリァージュ (日本向け)	オリーブと挽肉のクロケット
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	青リンゴ、クエッチ、青梅、ニワトコの花、クレンソ、マテ茶、ヨーグルトの香り。ワインはピュアかつスマートで透明感のあるエキスが詰まっていて、整った酸と心地よい苦みを伴ったミネラルがきれいに骨格を形成する！	テイステイング コメント	リンゴのコンポート、洋ナシ、アプリコット、マンゴー、フユメ香、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ芳醇で透明感があり、ネクターのようにねっとりとしたエキスにスパイシーなミネラルの旨味がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ザクロ、ゼスト、スミレ、バラの花弁、タイム、カシューナッツ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつジュシーで、ピロードのようにしなやかで芳醇な果実味と繊細な酸、タンニンが口の中で優しく溶けていく！
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	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日9月14日。収量は25 hL/ha。残糖分は<3 g/L。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも2週間早い8月20日。収量は25 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日~9月20日。収量は45 hL/ha平均。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2016 ジグ・ザグ(赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2015 ラ・クロワゼ(赤)	
品種	シラー45%、グルナツシュ40%、 メルロー15%	品種	グルナツシュ
樹齢	21年～44年	樹齢	38年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで シラーは17日間、 グルナツシュは20日間、 メルローは25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月～1ヶ月半 (発酵終了後アッサンプラージュ)	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間
熟成	80%古樽、 20%ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 イノシシのシヴェ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛ほほ肉の赤ワイン煮
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:19°C
テイステイング コメント	ブルーベリー、ミュール、スマイル、ミント、クローブ、甘草、メントール、森の香り。ワインはしなやかで優しく、野趣あふれる中に清涼感があり、染み入るような果実味に硬質なミネラルと優しいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カシス、ダークチェリーのコンポート、ドライブルーン、シャクヤク、パンデビスの香り。ワインは艶やかかつスパイシーで力強く、滑らかに凝縮した果実味にキメの細かいタンニンが溶け込みそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日はメルローが9月15日、グルナツシュが22日、シラーが24日。収量は38 hL/ha平均。ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は18 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わる場所にあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グローージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積
農法		ビオロジック
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		4人
趣味		狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー		自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-2. VdF La Pythie Rose 2015 ラ・ピティ(ロゼ)		49.-5. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc 2015 ヴァン・ニュ(白・マセラシオン)	
品種	メルロー55%、グルナッシュ40%、 ミュスカ5%	品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%
樹齢	36年平均	樹齢	20年	樹齢	39年~44年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを13°C に温度管理されたステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで35日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で35日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリァージュ (生産者)	芽キャベツの素揚げ、 フロマージュブラン	マリァージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 ハーブチキンのレモン煮	マリァージュ (生産者)	ルージュのポワレカレー風味、 ポークジンジャーソース
マリァージュ (日本向け)	あじの南蛮漬け	マリァージュ (日本向け)	キャベツとズッキーニの アンチョビオイル煮	マリァージュ (日本向け)	仔羊の煮込 クスクス添え
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度: 11°C
テイステイング コメント	白桃、マンゴー、サクランボ、梅、マシュマロ、 杏仁豆腐の香り。ワインはフレッシュかつ極わ ずかに微発泡で、ほのかに甘くまとりとした 優しい果実のエキスが繊細なミネラルの苦み を包み込む！	テイステイング コメント	リンゴ、グレープフルーツ、青梅、スズランの 香り。ワインはフレッシュ&フルーティーでキ メの粗い旨味エキスがたっぷり詰まっ ていて、線の細い酸と心地よいミネラルの苦みとのバ ランスが良い！	テイステイング コメント	熟した桃、はっさく、キンカン、ジンジャー、キン モクセイの香り。ワインはスマートかつスパイ シーで洗練された旨味がたっぷり詰まっ ていて、紅茶のような優しいタンニンがじわっと余韻 を引き締める！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)	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！	収穫日はメルローが8月27日~9月2日。収量 は40 hL/ha。残糖は7 g/L。ワインが瓶内再発 酵するのを期待しスパークリングの瓶を使用！ ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ 神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」の イメージが湧き命名した！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は8月21日。収量は40 hL/ha。品種は グルナッシュ、ユニブランからシャルドネの若 木に取って代わられた！ワイン名は「ありの ままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァ ンサンとエマニュエルのNuの2人の名 前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが50 hL/ha。これがマセラシ オンVin nuの最後のミレジムで日本のみのリ リース！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-7. VdF Vin Nu Rouge 2015 ヴァン・ニュ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2015 リーパリュ(赤)		49.-10. VdF Silene Rouge 2015 シレーヌ(赤)	
品種	グルナツシュ95%、メルロー5%	品種	カリニヤン	品種	メルロー
樹齢	35年～49年	樹齢	59年	樹齢	35年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	80%除梗 20%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 12～17日間	マセラシオン	70%除梗 30%マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで別々に仕込み 15～20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで22日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウ27日間、 全房のブドウ32日間	醗酵	自然酵母 除梗したブドウ23日間、 全房のブドウ35日間	発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 鶏肉のコルドンブルー	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	かつおのエスニックステーキ	マリアージュ (日本向け)	なすとひき肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、クランベリー、シャクヤク、クレ ソ、セージ、メントールの香り。ワインはフレッ シュかつ軽快で、キメの細かいタンニン、鉱物 的なミネラルを滑らかな果実味が優しく包み込 む！	テイステイング コメント	ブルーベリー、プルーン、スマイル、アーモンド、 フメ香、モロヘイヤの香り。ワインは柔らかく しなやかで、しっとりと染み入るような果実味 に細かく溶け込んだミネラルが融合する！	テイステイング コメント	カシス、ヨモギ、甘草、なめし皮の香り。口当た り滑らかかつスパイシーでしっかりと熟した果 実の凝縮味があり、洗練されたミネラルとキメ の細かいタンニンがワインの骨格を形成す 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)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月8日、10日。収量は35 hL/ha。除 梗したブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に 仕込みアッサンブラージュ！ワイン名は「あり のままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァ ンサンとVinとエマニュエルのNuの2人の名前 の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は45 hL/ha。除梗し たブドウと全房のブドウをそれぞれ別々に仕 込みアッサンブラージュ！ワイン名は「贅沢な 食事」という意味があり、通常のカリニヤンと は思えない上品な味わいを奏でることからこ の名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は35 hL/ha。ワイン名 はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュ スの従者で酔っぱらいのシレーヌからとつ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

ドメヌ・レ・ドゥーテル (Domaine Les Deux Terres)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマヌエルはドメヌ・デファンが栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 ha
	農法	ピオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜べる高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2015 ラドレ ヴィオニエ(白)		49.-13. VdF Zig-Zag Rouge 2015 ジグ・ザグ(赤)		49.-3. VdF La Reboule Rouge 2015 ラルブール(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カベルネソーヴィニオン、メルロー、グルナッシュ各1/3
樹齢	5年~20年	樹齢	20年~43年	樹齢	28年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 24日間 グルナッシュ: 18日間 メルロー: 23日間	マセラシオン	カベルネはMC グルナッシュはスミカルボニック、メルローは100%除梗 カベルネ・メルローは各セメントタンクで15日間 グルナッシュはファイバータンクで17日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間、古樽で1ヶ月半	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月半 (発酵途中にアッサンブラージュ)	醗酵	自然酵母 カベルネ: 32日、メルロー: 22日、グルナッシュ: 28日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	80%古樽、20%ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月
マリァージュ(生産者)	ホロホロ鶏とリンゴのオープン焼き、ルブションチーズ	マリァージュ(生産者)	コックオーヴァン、ピエド・コシオン	マリァージュ(生産者)	鴨のグラトン、ウフムレット
マリァージュ(日本向け)	海老とホタテのソテー、アンチョビバターソース	マリァージュ(日本向け)	生ハムと芽キャベツのロースト	マリァージュ(日本向け)	砂肝のコンフィ
ワインの飲み頃	2017年~2027年 供出温度: 9°C	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~2022年 供出温度: 15°C
テイステイングコメント	青リンゴ、オレンジ、金木犀洋、ヨーグルト、キャラメル、の香り。ワインはふくよかかつ上品でネクターのような濃厚なエキスがあり、アフターに上がるスパイシーで心地の良い苦みが味わいにアクセントを与える！	テイステイングコメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミレ、ローズペッパー、プラリネ、甘草、お香の香り。口当たり滑らかでワインに凝縮感があり、しなやかな果実味に繊細な酸と硬質なミネラル、優しいタンニンが複雑に合い舞う！	テイステイングコメント	ミュール、スミレ、タイム、ハイビスカスティー、アーモンド、なめし皮の香り。ワインはまるやかかつ滑らかでハーモニーがあり、染み入るような果実味と繊細な酸、優しいタンニンが舌の上で溶けていく！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日は樹齢5年が9月5日、20年が9月3日。収量は樹齢5年が30 hL/ha、20年木が17 hL/ha。ワイン名は「南向きの日当たりの斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに!	収穫日はメルローが9月3日、シラーが4日、グルナッシュが8日、10日。収量は35 hL/ha平均！ワイン名は「紆曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに!	収穫日は8月27日~9月9日。収量は33 hL/ha。ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる!

49.-12. VdF Paulatim Blanc 2014 ポラティム(白)		49.-6. VdF Vin Nu Blanc Maceration 2014 ヴァン・ニュー・マセラシオン(白)		49.7.- VdF Vin Nu Rouge 2014 ヴァン・ニュー(赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ユニブラン40%	品種	グルナッシュ90%、メルロー10%
樹齢	46年	樹齢	38年~43年	樹齢	34年~48年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩
デブルバージュ	10°Cに冷却し1日間	マセラシオン	手で除梗したユニブランとグルナッシュを 13°Cに温度管理されたステンレスタックで12 日間	マセラシオン	ファイバータンクで8~15日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタックで10日間、 その後古樽で11ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタックで22日間	醱酵	自然酵母で16~21日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	手長海老のゼリー寄せ、 フォアグラのプリオッシュ包み焼き	マリアージュ (生産者)	エスカルゴブルゴーニュ風、 オレンジピールチョコレート	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 豚ほほ肉の白ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	大根のコンソメ煮	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとナスのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 11°C	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度: 14°C
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、熟したバナナ、トウモロコシ、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインはネクターのようにふくよかでボリュームと厚みがあり、ねっとり凝縮した旨味を上品で強かな酸と洗練されたミネラルが支える!	テイステイング コメント	焼きリンゴ、キンカン、洋ナシ、みかんの花、ユーカリ、キャラメル、の香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質でジンジャーや柑橘のような爽やかなフレーバーがあり、優しいタンニンの収斂味が味わいの骨格を整える!	テイステイング コメント	クランベリー、ザクロ、スマイル、ボンボン、メントール、ラベンダーの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、清涼感のある果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニン、鉱物的なミネラルが優しく引き締める!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日は9月5日、6日。収量は30 hL/ha。ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた! ノンフィルター! SO ₂ はプレス後に20 mg/L添加	ちなみに!	収穫日は9月18日。収量はグルナッシュが35 hL/ha、ユニブランが60 hL/ha。翌年2015年がマセラシオンVin nuの最後のミレジム! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!	ちなみに!	収穫日はメルローが9月6日、グルナッシュが9月15日、17日。収量は50~60 hL/haと豊作だった! 2014年はワインにフレッシュさを与えるために早摘みしたメルローを加えている! ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている! ノンフィルター! SO ₂ 無添加!

49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のコンフィ バルサミソース
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	ドライプルーン、オレンジの皮、スミレ、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはビロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィルター！SO ₂ 無添加。

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。2011年に新たなカーヴを設置し、2015年、一部ワイン農協に売っていたブドウを全て取り戻し、さらなる躍進を目指す。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。	
	畑総面積	13 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret 2014 ラドレ(白)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2014 ジグ・ザグ(赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2014 リーバイユ(赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	シラー50%、グルナッシュ40%、メルロー10%	品種	カリニャン
樹齢	19年	樹齢	19年～42年	樹齢	58年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質
ダブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラー: 20日間 グルナッシュ: 10日間 メルロー: 14日間	マセラシオン	ステンレスタンクで10日間
醗酵	自然醗酵 ステンレスタンクで10日間、 古樽で2ヶ月半	発酵	自然発酵 シラー: 25日間、 グルナッシュ: 20日間 メルロー: 32日間	醗酵	自然醗酵で19日間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 古樽で7ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのケネル、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	チョリソー、、 若鶏のバスコ風煮込み	マリアージュ (生産者)	アーティチョーク、 鴨の生ハム、 冷製ブーダンノワール
マリアージュ (日本向け)	ホタテと筍の生姜炒め	マリアージュ (日本向け)	クスクス	マリアージュ (日本向け)	カツオのタルタル エスニック風
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 17°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度: 15°C
テイステイング コメント	パインナップル、洋ナシのコンポート、ドライアプリコット、白い花、パネトーネの香り。ワインはスパイシーで洗練された白い果実の凝縮感があり、強かな酸と緻密なミネラルが味わいの輪郭を整える！	テイステイング コメント	イチゴジャム、ダークチェリー、デーツ、スマイル、シャクヤク、甘草、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつスパイシーで、凝縮した硬質なミネラルと優しいタンニンをまろやかな果実味が包み込む！	テイステイング コメント	グロゼイユ、バラの花弁、セージ、ジンジャー、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく質感が滑らかで、ピュアな果実味とチャーミングな酸、優しいミネラルがスツと口の中で溶ける！
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)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ はプレス後に15 mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はメルローが9月11日、シラーが12、13日、グルナッシュが16、17日、21日。収量は45 hL/ha平均！ワイン名は「紆余曲折」で、初リリースのワインの状態が落ち着くに時間がかかったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は20 hL/ha。2014年はステンレスタンクでのみの熟成！ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-10. VdF Silène Rouge 2014
シレーヌ(赤)

品種	メルロー
樹齡	34年平均
土壤	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
発酵	自然酵母で32日間
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ヤツメウナギのボルドー風煮込み、 ウサギのシヴェ
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	2016年~2026年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	ドライブルー、オレンジの皮、スマイル、シャクヤク、シナモン、蜜蝋、黒糖の香り。ワインはピロードのように滑らかで清涼感があり、甘さにも似た果実味の中に、旨味エキスと優しいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2014年はメルローの当たり年で収量は50 hL/haと豊作だった！ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国＞地域＞村	フランス＞アルデッシュ＞ヴィルヌーヴ・ド・パール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	マヌエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロ気候も左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
		畑総面積
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-12. VdF Blanc 2013 Paulatim ポラティム (白)		49.-2. VdF Rosé 2014 La Pythie ラ・ピティ (ロゼ)		49.-13. VdF Rouge 2014 La Reboule ラルブル (赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナツシュ80%、メルロー15%、 ミュスカ&サンソー5%	品種	カベルネソーヴィニオン40%、 メルロー30%、グルナツシュ30%
樹齢	45年	樹齢	35年平均	樹齢	27年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2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 カベルネ・メルローは10日間、 グルナツシュは15日間
醸酵	自然酵母 古樽で18ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで35日間	醸酵	自然酵母 カベルネは30日、メルローは20日、 グルナツシュは22日間
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	リードヴォーのパイ包み、 オマールのテルミドール	マリージュ (生産者)	スモークサーモンのカナッパ、 ルージュのポワレプロバンス風	マリージュ (生産者)	ローストチキン、 香草入りソーセージ、
マリージュ (日本向け)	白子のムニエル	マリージュ (日本向け)	シェーヴルチーズとイチゴのサラダ	マリージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度：8°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度：14°C
テイasting コメント	桃のコンポート、熟したパイナップル、ピスタチオ、フルーツケーキ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはスマートでボリュームと厚みがあり、上品で強かな酸と洗練されたミネラルが骨格を支える！	テイasting コメント	莓ジャム、ルバーブ、白桃、カリンのジャム、シトラス、タイムの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで、桃のようなピュアなエキスと綺麗に溶け込んだ酸、塩辛いダシのような旨味がバランスよく合い舞う！	テイasting コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、パッションフルーツ、マーマレード、野ばらの香り。ワインはピュアかつ滑らかで輝きがあり、艶やかで透明感のある果実味と硬質でスパイシーなミネラルが軽快なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は8月27日。収量は20 hL/ha。これまでレイ・ラトゥール社に販売していたシャルドネで仕込んでいる！ワイン名はラテン語で「徐々に」という意味があり、今回の初リリースのワインの発酵が非常にゆっくりだったことからこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。残糖0gの完全辛口！2014年はメルローとミュスカが新たにブレンドされている！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！SO ₂ はプレス後に10mg/L、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日～23日。収量は55 hL/haと豊作だった！ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4.VdF Rouge 2014
Bric à Brac
ブリック・ア・ブラック (赤)

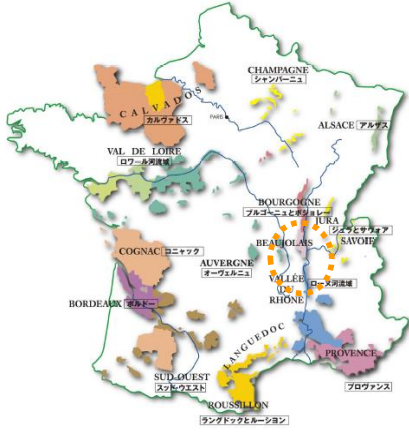
品種	シラー
樹齢	39年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房80%、除梗20%) ステンレスタンクで25日間
醱酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのテリース、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ (日本向け)	牛肉のローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、クエッチ、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、シソ、タバコの葉の香り。ワインは上品かつ滑らかで果実味に艶と深みがあり、繊細な酸と洗練されたミネラルのハーモニーがきれいに重なる！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月12日、13日。収量は45 hL/ha。2014年は全房80%と厳格に除梗したシラーが20%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前、初リリースしたワインの味が不安定だったことからこの名前を付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

<p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
	歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
	畑総面積	12 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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2013 ヴァン・ニュ マセラシオン(白)		49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2013 ヴァン・ニュ(赤)		49.-10.VdF Silene Rouge 2013 シレーヌ(赤)	
品種	グルナッシュブラン40%、 ユニブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	グルナッシュ	品種	メルロー
樹齢	3年~42年	樹齢	47年	樹齢	33年平均
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	手除梗したユニブランとグルナッシュ、全房の ヴィオニエを15°Cに管理されたステンレスタン クで15日間	マセラシオン	ファイバータンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醱酵	自然酵母で31日間	発酵	自然酵母で45日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリージュ (生産者)	シュークルート、 フォンダンショコラ	マリージュ (生産者)	カルドンのグラタン、 マグロのステーキ	マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 子鹿のロースト黒ラッパ茸ソース
マリージュ (日本向け)	豚肉のマムレード焼き	マリージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のグリル
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 11°C	ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 18°C
テイステイング コメント	マンゴー、キンカン、スターフルーツ、ジャスミン、 ジンジャー、キャラメルの香り。ワインはス パイシーかつ果実味に清涼感があり、紅茶の ようなタンニンの収斂味と共に、ジャスミンのフ レーバーが余韻に続く！	テイステイング コメント	クランベリー、グロゼイユ、リュパーブ、スミ レ、バラ、メントール、ガリーグの香り。ワイン はフレッシュかつ爽やかで、みずみずしく清涼 感のある果実味を鉱物的で締りのあるミネラ ルがきれいに支える！	テイステイング コメント	カシスのジャム、ドライブルーベリー、バラの花弁、 胡桃、胡椒、チョコレートなどの香り。口当たりしな やかで、凝縮した果実味が染入るようにやさし く、鉱物的なミネラルと細かいタンニンの収斂 味が味わいを引き締める！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い10月3日！収 量は40 hL/ha。2013年は、2010年に植樹した ばかりのヴィオニエが20%入っている！ワイン 名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味 があり、ヴァンサンとエマニュエルのNu の2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は例年よりも3週間遅い9月30日！収 量は35 hL/ha。2013年は厳格な選果が必要 だったためブドウは全て除梗している！ワイン 名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意 味があり、ヴァンサンとエマニュエルのNu の2人の名前の一部を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は45 hL/ha。2013年 は豊作だが、品質を保つため厳格な選果が必要 だった。ワイン名はギリシャ神話に出てくる 酒の神デュオニオスの従者で酔っぱらいのシ レーヌスからとった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！

VCN° 49

「Version.February-2015」 ドメヌ・レ・ドゥーテール (Domaine Les Deux Terres)



地図提供: フランス食品振興会

生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のマイクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

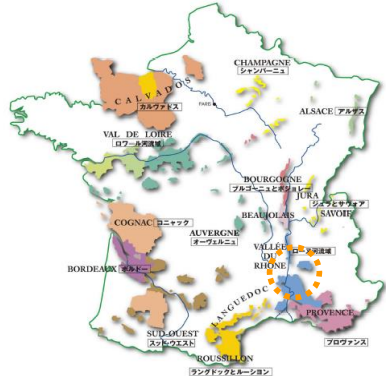


畑総面積	12 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	自分たちも消費者も喜ぶ高品質の自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2013 ラドレ ヴィオニエ (白)		49.-2. VdF La Pythie Rose 2013 ラ・ピティ (ロゼ)		49.-3. VdF Zig-Zag Rouge 2013 ジグ・ザグ (赤)	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ95%、 サンソー5%	品種	シラー70%、 グルナッシュ30%
樹齢	18年	樹齢	41年	樹齢	18年~41年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	10°Cに冷却し2日間	デブルバージュ	直接プレス 10°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは17日間、 グルナッシュは13日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間、 古樽で7ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで27日間	発酵	自然酵母 シラーは24日間、 グルナッシュは27日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月
マリァージュ (生産者)	ブイヤベース、 コンテチーズ	マリァージュ (生産者)	鮭のムニエルパセリソース、 手長エビの香草焼き	マリァージュ (生産者)	黒ラップ茸のソテー、 小鹿のローストグランヴヌール
マリァージュ (日本向け)	鶏とトマトのクスクス	マリァージュ (日本向け)	生春巻き	マリァージュ (日本向け)	砂肝とマッシュルームのアヒージョ
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 10°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度: 17°C
テイasting コメント	アプリコット、黄桃、ココナッツ、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはフルーティで清涼感があり、フレッシュな酸とネクターのようにふくよかな旨味エキス、やさしく苦みのあるミネラルが見事に融合する！	テイasting コメント	青リンゴ、イチゴキャンディー、セージ、アーモンド、白粉の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで勢いがあり、張りのある真っ直ぐな酸とグレープフルーツのような心地よい苦みとのバランスが良い！	テイasting コメント	ミュール、ブルーイン、ボタン、ドライトマト、アーモンド、茹でた根菜の香り。ワインは滑らかで果実に湿り気があり、フレッシュな酸と洗練されたタイトなミネラル、若く優しいタンニンがバランス良く融合する！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。収量は21 hL/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400 mの丘陵の南向きの斜面にある！SO ₂ は発酵終了時に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量はグルナッシュ25 hL/ha、サンソー15 hL/ha。残糖は0 gの完全辛口！ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き名付けられた！SO ₂ はプレス後に15 mg/L添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月27、28日、グルナッシュが10月7、8日。収量はシラーが45 hL/ha、グルナッシュが25 hL/ha。ワイン名は「紆余曲折」という意味で、以前リリース時ワインの状態が落ち着くに時間がかかったことから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

49.-4. VdF Brac Rouge 2013 ブリック・ア・ブラック (赤)		49.-8. VdF Ripaille Rouge 2013 リーバイユ (赤)		49.-9. VdF La Croisee Rouge 2012 ラ・クロワゼ (赤)	
品種	シラー	品種	カリニャン	品種	グルナッシュ
樹齢	38年	樹齢	57年	樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック (全房60%、除梗40%) セメントタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醗酵	自然酵母で36日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	発酵	自然酵母で38日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で6ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 熟成カマンベール	マリアーージュ (生産者)	ウズラのローストマスカットソース、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ウサギのブルーン煮込み、
マリアーージュ (日本向け)	鹿肉のペッパーステーキ	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	牛レバーのソテー エシャロットビネガーソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	イチゴ、ダークチェリー、金木犀、スポンジケーキ、カカオ、ラムネの香り。ワインはピュアかつ優しいエキスが凝縮していて、フレッシュでアクセントのある酸と緻密なミネラルが味わいをきれいにまとめる！	テイステイング コメント	グリオット、ブルーベリー、スミレ、レグリーズ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつチャーミングで、優しくみずみずしい果実の旨味エキスとミネラル、繊細な酸が見事な味わいのハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	ブルーン、キャラメル、クラッカー、チーズの香り。ワインは上品かつ滑らかで果実の凝縮味にフィネスがあり、若くしなやかなタンニンと洗練されたミネラルが融合し口の中に溶け入る！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。2013年は除梗したジクザグのブドウが40%ブレンドされている！ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、以前醸造中にワインの味が安定せず起伏が激しかったことから名付けられた！！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は17 hL/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は15 hL/ha。ドゥーテールのトップキュヴェ！ワイン名は「交差点」という意味があり、畑がちょうどMirabel地区とLussas地区の交わる場所にあることから名付けられた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

49.-10. VdF Silene Rouge 2012 シレーヌ (赤)	
品種	メルロー
樹齢	32年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
発酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	イノシシのバテ、 牛のタルタルステーキ
マリアーージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	カシス、ドライイチジク、ダーツ、アーモンド、なめし皮、黒糖の香り。果実は柔らかく洗練された凝縮味があり、後から湿ったタンニンと繊細な酸、緻密なミネラルが口の中できれいに溶け込む！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は35 hL/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーヌスから名付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

マニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

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

4人

趣味

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

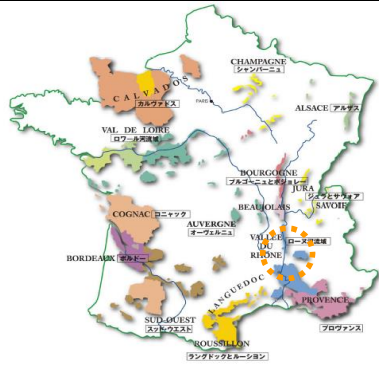
消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-6.VdF Vin Nu Blanc Maceration 2012
ヴァン・ニュ マセラシオン(白)
49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2012
ヴァン・ニュ(赤)
49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2012
ジグ・ザグ(赤)

品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%
樹齢	36年~41年	樹齢	46年	樹齢	17年~40年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 除梗したユニブランと全房のグルナッシュを温度15℃のステンレスタンクで18日間	マセラシオン	15%の全房のブドウをMC法で20日間(ステンレスタンク)、85%除梗したブドウをファイバータンクで14日間	マセラシオン	ステンレスタンク シラーは25日間、 グルナッシュは20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間	醱酵	自然酵母 除梗したブドウが20日間、 全房が30日間	発酵	自然酵母 シラーは32日間、 グルナッシュは40日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後アッサンブラージュ	熟成	古樽で10ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリァージュ (生産者)	カエルの腿のフリットカレー風味、 リードヴォーの香草パン粉揚げ	マリァージュ (生産者)	リヨン風サラダ、 ウサギのもも肉マスタード風味	マリァージュ (生産者)	トマトファルシ、 カマンベールチーズ
マリァージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリァージュ (日本向け)	ミートパイ	マリァージュ (日本向け)	牛モツのトマト煮込み
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: 15℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	焼きリンゴ、洋ナシのコンポート、ミカンの花、ユーカリの香り。ワインはミネラリーかつ筋肉質で、清涼感のある酸と優しいタンニンの収斂味が味わいを引締める！	テイスティング コメント	チェリーのコンポート、スミレ、パンデピス、ブラリネの香り。ワインはやさしくなやかで、柔らかい果実味と繊細な酸、しめやかなタンニンが豊かな旨味とみごとに同調する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、スミレ、カカオ、お香の香り。ワインは洗練されていて、艶やかな果実味、凝縮したミネラル、カカオのようなキメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35hl/ha。2012年はマセラシオンで仕込んだオレンジワイン！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日、11日。収量は45hl/ha。除梗したブドウの仕込みはほぼスミマセラシオンカルボニック！ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとエマニュエルの2人の名前を掛けている！亜硫酸無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。2012年はシラーとグルナッシュを別々に仕込んでいる！ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初、初リリースのワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！亜硫酸無添加！ノンフィルター！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2012
リーパリュ(赤)

品種	カリニヤン
樹齡	56年
土壤	玄武岩・石灰質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2/3除梗したブドウを23日 間、残りの1/3は全房で15日間
醗酵	自然酵母 除梗したブドウは27日間、全房のブドウは醸しの後 古樽で1ヶ月半。
熟成	除梗／ステンレスタンク10ヶ月 全房／古樽8ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 オックステールシチュー
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの甘辛煮
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、スミレ、バラ、タイム、なめし皮 の香り。ワインはミネラリーで清涼感があり、柔 らかな果実味に、しめやかなタンニン、染入る ような旨味エキスが上品に溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hl/ha。ワイン名は「贅 沢な食事」という意味があり、通常のカリニヤンとは 思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が 付けられた！ 亜硫酸無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



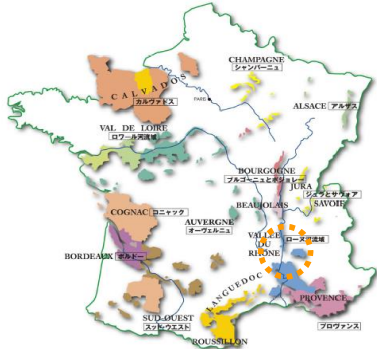
生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	10ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-1. L'Adret Viognier 2012
ラドレ ヴィオニエ(白)49.-2. La Pythie 2012
ラピティ(ロゼ)49.-4. Bric a Brac 2012
ブリック・ア・ブラック(赤)

品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%	品種	シラー
樹齢	17年	樹齢	40年	樹齢	37年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
ダブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	8°Cに冷却し2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27日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間、 古樽で1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで28日間	醱酵	自然酵母 セメントタンクで27日間 古樽で2週間
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 ポーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラのキッシュ、 ホタテのグリエ	マリアーージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 塩豚バラ肉のレンズ豆煮
マリアーージュ (日本向け)	焼き牡蠣	マリアーージュ (日本向け)	小魚のフリット	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のタリアータ
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度: 8°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2014年~2022年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	パインナップル、アプリコット、ヨーグルト、フメ 香、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッ ッシュ&フルーティーで、凝縮した旨味と洗練され たミネラルとのバランスが良く、余韻に心地よ い苦みが残る！	テイasting コメント	青リンゴ、ローリエ、セージ、白粉の香り。ワイ ンはフレッシュで、活き活きとした酸と白いフル ーツのやさしい旨味、清涼感のあるミネラ ルの苦みとのバランスが良い！	テイasting コメント	フランボワーズ、スマイル、白檀、お香の香り。ワイ ンは艶やかかつ輪郭があり、ピュアな果実味 としめやかなタンニン、洗練されたミネラルの収 斂味が味わいをきれいにまとめる！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,200円(税込2,420円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月8日。収量は32hl/ha。 ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という 意味があり、その名の通り畑は標高400mの南 向き斜面にある！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量はグルナッシュ 45hl/ha、サンソー35hl/ha。 ワイン名は、ロゼ色から、ギリシャ神話に出て くるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが 湧き命名した！ ※残糖3g/lでノンフィルターのため、万全を 期してベティアン瓶&王冠でのリリースです が、2014年1月現在、ガスはほとんどありま せん。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は42hl/ha。 ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、 ジグザグ同様醸造中ワインの味が安定せず起 伏が激しかったことからこの名前を付けられ た！ SO2無添加！ノンフィルター！

49.-10. Silene Merlot 2011
シレーヌメルロ(赤)

品種	メルロ
樹齢	31年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティポートワインソース、 ウサギのブルー煮込み
マリアージュ (日本向け)	鶏の山椒風味
ワインの 飲み頃	2014年～2022年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	ミュール、バラ、すみれ、甘草、ニフトコの花、 腐葉土の香り。ワインは上品で果実味にフィネス があり、線の細い酸とスレンダーで洗練され たボディ、細かいタンニンが優しく口に染み入 る！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30hl/ha。 50%除梗、50%全房を交互にミルフィーユのよう に重ねて仕込んでいます！ワイン名はギリシャ 神話に出てくる酒の神デュオニュソスの従者で 酔っぱらいのシレーヌからとった！ノンフィル ター！



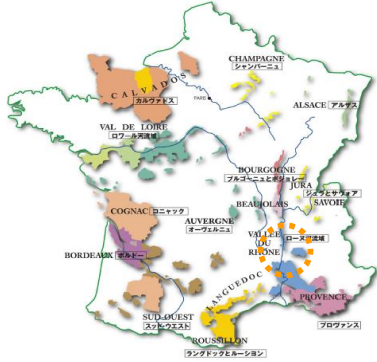
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
AOC	IGP(VdP) コトー・ドラルデッシュ
歴史	エマニュエルとヴァンサンは2000年にドメヌ・グロージュで一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメヌ・デファンズの栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメヌを立ち上げる。
気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。
畑総面積	10ha
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	4人
趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-1. VdF L'Adret Viognier 2011
VdF ラドレ ヴィオニエ49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011
VdF ジグ・ザグ 赤49.-10. VdF Silene Merlot 2010
VdF シレーヌ メルロー

品種	ヴィオニエ	品種	シレーヌ60%、 グルナッシュ40%	品種	メルロー
樹齢	16年	樹齢	16年~39年	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
デブルバージュ	8°Cに冷却し2日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	ステンレスタンクで25日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で10ヶ月	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	発酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で22ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワメンタイのブルブランソース、 ポーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鶏のファルシ、 トムチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛タンシチュー
ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度: 15°C
テイasting コメント	黄桃や洋ナシ、火打石、カシューナッツ、潮の香り。ワインはリッチでフルーツに上品な厚みがあり、洋ナシの風味と共に塩辛さを感じるくらいに収斂されたミネラルの旨味が味の骨格を支える！	テイasting コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイasting コメント	ダークチェリーやブルーベリー、シソ、カカオの香り。口当たり滑らかで清涼感があり、しめやかなタンニンとボリュームのある果実、凝縮したミネラルが口の中できれいに溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は25hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日~9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紜余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くのに時間がかかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は35hl/ha。ワイン名はギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニウスの従者で酔っぱらいのシレーヌからとった！100%除梗！ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Manuel CUNIN & Vincent FARGIER

国>地域>村

フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・パール

AOC

IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ

歴史

マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを立ち上げる。

気候

気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟に適している。

畑総面積

10ha

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

4人

趣味

狩猟、きのこ狩り、散歩、料理

生産者のモットー

消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

49.-5.VdF Vin Nu Blanc 2011
VdF ヴァン・ニュ 白49.-6.VdF Vin Nu Blanc 2010
Macération
VdF ヴァン・ニュ 白
マセラシオン49.-2.VdF La Pythie Rose 2011
VdF ラ・ピティ ロゼ

品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュブラン50%、 ユニブラン50%	品種	グルナッシュ90%、 サンソー10%
樹齢	35年~40年	樹齢	35年~40年	樹齢	39年
土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	石灰質・粘土質・玄武岩	土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ブドウを除梗後、温度15℃下のステンレスタンクで21日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで22日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンク80%、 古樽20%で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	キッシュロレーヌ、 白身魚のソテー	マリァージュ (生産者)	オマールのグリエ、 鴨のコンフィ	マリァージュ (生産者)	いんげんのベニエ、 ムールマリニエール
マリァージュ (日本向け)	ササミの胡麻あえ	マリァージュ (日本向け)	鮭とホタテのムニエル	マリァージュ (日本向け)	赤ピーマンのマリネ
ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	青リンゴやフレッシュなアーモンド、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸と透明感のあるミネラル、ほのかな苦みとのバランスが良い！	テイスティング コメント	蜜リンゴやジャスミン、ライチ、蜜蝋の香り。ワインはフローラルかつクリスピーで、骨格のあるミネラルと洗練されたタンニンの収斂味が、味わいにキレと深みを与える！	テイスティング コメント	青リンゴやボンボン、ローリエ、餅粉の香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、爽やかな酸とミネラルのほろ苦み、ボンボンのフレーバーがきれいに同調する！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は40hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとVinとマニュエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40hl/ha。通常のヴァンニュ白のブドウの一部を除梗し試験的にマセラシオンで仕込んだ逸品！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量はグルナッシュ45hl/ha、サンソー35hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧き命名した！フィルターなし！

49.-7.VdF Vin Nu Rouge 2011 VdF ヴァン・ニュ 赤		49.-3.VdF Zig-Zag Rouge 2011 VdF ジグ・ザグ 赤		49.-4.VdF Bric a Brac Rouge 2011 VdF ブリック・ア・ブラック 赤	
品種	グルナッシュ	品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	シラー
樹齢	45年	樹齢	16年～39年	樹齢	36年
土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで20日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで23日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	発酵	自然酵母 ステンレスタンクで40日間	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで36日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月	熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	七面鳥のロースト、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのソテー	マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 サンマルセランチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとトマトの煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏の五香粉焼き	マリアージュ (日本向け)	豚肉と白いんげんの煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	チェリーやカーネーション、ミント、ミネラルの香り。ワインはピュアで果実味がみずみずしく、洗練されたミネラルの収斂味と清涼感のある酸が味わいをスッキリとまとめる！	テイスティング コメント	ミュールやダークチェリー、カカオ、ガリグの香り。ワインはフレッシュかつ洗練されていて、優しくまろやかな果実味と繊細な酸、骨格のあるミネラルとのバランスが良い！	テイスティング コメント	ミュールやプルーン、ドライトマト、ナツメグの香り。口当たりしなやかかつ果実味もまろやかで、後から湿ったタンニンとミネラルの収斂味が味わい全体を引き締める！
希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は8月29日。収量は50hl/ha。ワイン名は「ありのままの(裸の)ワイン」という意味があり、ヴァンサンとマヌエルのNuの2人の名前の一部を掛けている！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月31日～9月1日。収量は35hl/ha。ワイン名はZig-Zag(紆余曲折)で、当初一番ワインの状態が落ち着くに時間がなかったことからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！	ちなみに！	収穫日は8月30日。収量は25hl/ha。ワイン名は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ同様醸造中味の起伏が激しかったことからこの名前を付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

49.-8.VdF Ripaille Rouge 2011 VdF リーバイユ 赤	
品種	カリニャン
樹齢	55年
土壌	玄武岩・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンク 2/3除梗で15日間、1/3全房で カルボニック法で20日間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで除梗が 32日間、全房が40日間
熟成	除梗/ステンレスタンク6ヶ月 全房/古樽5ヶ月 その後アッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	ローストビーフ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	スマレヤカシス、柑橘系の果物、なめし皮の香り。ワインは軽快かつ艶やかで、絹のようにしなやかな果実味、繊細な酸、余韻に残るデリケートなタンニンの収斂味全てが上品！
希望小売価格	2,350円(税込2,585円)
ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は25hl/ha。ワイン名は「贅沢な食事」という意味があり、通常のカリニャンとは思えない上品な味わいを奏でることからこの名前が付けられた！フィルターなし、So2添加なし！

 <p>:フランス食品振興会</p>	生産者	Manuel CUNIN & Vincent FARGIER
	国>地域>村	フランス>アルデッシュ>ヴィルヌーヴ・ド・ペール
	AOC	IGP(VdP) コトー・ド・ラルデッシュ
	歴史	マニュエルとヴァンサンは2000年にドメーヌ・グロージュと一緒に働いた後、2004年エマニュエルはドメーヌ・デファン栽培醸造責任者、ヴァンサンはDRCとデュジャックが立ち上げたドメーヌ・トリエンヌの栽培醸造責任者の経験を経て2009年アルデッシュに自らのドメーヌを立ち上げる。
	気候	気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクlimaも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しくブドウの成熟にに適している。
	畑総面積	10ha
	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	4人
	趣味	狩猟、きのこ狩り、散歩、料理
	生産者のモットー	消費者が喜ぶ欠点のないきれいな自然派ワインをつくる！

※ IGPはヴァン・ド・ペイ(VdP 地域的表示付きのヴァン・ド・テーブル)の新たな呼称です。

48.-1.IGP des Coteaux de l'Ardeche L'Adret 2010 ※ IGP コトー・ド・ラルデッシュ白ラドレ		48.-2.IGP des Coteaux de l'Ardeche La Pythie 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュロゼラ・ピティ		48.-3.IGP des Coteaux de l'Ardeche Zig-Zag 2010 IGP コトー・ド・ラルデッシュ赤ジグ・ザグ	
品種	ヴィオニエ	品種	グルナッシュ	品種	シラー70%、グルナッシュ30%
樹齢	15年	樹齢	38年	樹齢	15年~38年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩・石灰質	土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
ダブルバージュ	6°Cに冷却し3日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醱酵	樽醱酵 自然酵母で6ヶ月	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	発酵	自然酵母で1ヵ月
熟成	古樽で8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽で5ヶ月
マリージュ (生産者)	鯛のタップナードソース、 ピコドンチーズ	マリージュ (生産者)	グリーンアスパラのソテー、 アサリの白ワイン蒸し	マリージュ (生産者)	鹿肉のパテアンクルート、 仔牛のレバーソテー
マリージュ (日本向け)	牡蠣と長芋のグラタン	マリージュ (日本向け)	サーモンのチリソース	マリージュ (日本向け)	鶏肉と白いんげん豆の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:15°C
テイステイング コメント	黄桃やアニス、火打石、カシューナッツの香り。ワインはリッチでボリュームがあり、フレッシュな酸と心地よいミネラル苦味、凝縮味全てにハーモニーと一体感がある！	テイステイング コメント	白桃や黄りんご、フェネル、火打石の香り。ワインはフレッシュ&フルーティで生き生きとした酸とふくやかなボディ、柑橘系の爽やかな苦味がうまく調和している！	テイステイング コメント	ダークチェリーやミュール、甘草、ミネラルの香り。果実の凝縮味がスマートで酸とのバランスも良く、上品な苦味ときれいに溶け込んだ繊細なミネラルの旨味が口に広がる！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)	希望小売価格	2,300円(税込2,530円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30hl/ha。ワイン名は「南向きの日の当たる斜面」という意味があり、その名の通り畑は標高400mの丘陵の南向きの斜面にある！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日~16日。収量は50hl/ha。ワイン名は、ロゼの淡いピンク色から、ギリシャ神話に出てくるアポロンの巫女「ピュティア」のイメージが湧きワイン名にした！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35hl/ha。瓶詰めしてワインの状態が落ち着くまで、ほぼ毎日味の起伏が激しかったことから、Zig-Zag(紆余曲折)と名づけた！ノンフィルター！

48.-4.VdF Bric a Brac (2010)
VdF ブリック・ア・ブラック

品種	シラー
樹齢	35年
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで25日間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿肉のトリュフソース、 ブルードーヴェルニュチーズ
マリアージュ (日本向け)	レバーの串焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ミュールや干しブルーベリー、バニラ、漢方薬の香 り。ワインは荘厳で上品な骨格があり、凝縮し た果実味の中にミネラルの旨味と細かいタンニ ンの収斂味が集約されている！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は25hl/ha。ワイン名 は「雑多な骨董品」という意味があり、ジグザグ 同様醸造中味の起伏が激しかったことからこ の名前を付けた！ノンフィルター！