
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジュラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	4.5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アベラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-9. Cidre Demi-sec Heavencider 2019 シードル ヘヴンサイダー(超辛口)		59.-4. VdF Blanc 2019 Les Crosses レ・クロス(白)		★new★ 59.-15. VdF Rouge 2019 La Sousouleuse ラ・スウスリューズ(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	80%シャルドネ、20%ピノオーセロワ、シルヴァネール、ソーヴィニヨンブラン	品種	フェール・サルヴァドウ
樹齢	32年	樹齢	6年~17年	樹齢	6年
土壌	粘土質	土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩
マセラシオン	陰干しなし。リンゴを潰した後果肉をプレスし、プレスしたジュースをヴァンドパイユ用に陰干したガメイのマールに5日浸漬	マセラシオン	なし	マセラシオン	スママセラシオンカルボニックファイバータンクで15日間
澱引き回数	1ヶ月の間に合計5回	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 瓶内で6ヶ月+α	熟成	5hLのジャー(妬器の壺)と2年樽 300Lで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアーージュ(生産者)	アペリティブ、生ガキ、マッシュルームのサラダ	マリアーージュ(生産者)	白アスパラのオランダーズ蟹とグレープフルーツのサラダ、サーモンのポワレディルソース	マリアーージュ(生産者)	ビーツとカッタージチーズのサラダ、ウサギのレバーソテー、牛肉のタルタルステーキ
ワインの飲み頃	2021年~2026年 供出温度:7℃以下	ワインの飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2021年~2026年 供出温度:16℃
テイステイングコメント	イチゴ、リュパーブ、麦わら、ユーカリ、シャンピニオン、潮の香り。口当たりまるやかかつ泡立ちが繊細で、みずみずしく清涼感のある優しいエキスを鉱物的なミネラル、エッジの立った渋み、小梅のような酸がタイトに引き締める!	テイステイングコメント	グレープフルーツ、梨のコンポート、みかん、ニワトコの花、フェネル、モミの木香り。ワインはフルティーで搾りたての白桃のような果実味が全開に溢れていて、柑橘系の優しい酸、鉱物的なミネラルが染み入るようにきれいに溶け込む!	テイステイングコメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライプルーン、蜜蝋、赤しその香り。ワインはフレッシュかつしなやかで、コクのある果実味にみずみずしい穏やかさがあり、後から繊細なタンニンとキュートな酸がじわっと口の中に広がる!
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに!	収穫日は10月30日。リンゴはマラン・オンフロワ品種を選摘み! 残糖が0.1g/Lの超エクストラブリュット! 2018年はリンゴの発酵を促しより辛口に仕上げるためにガメイの搾り率(マール)を搾ったリンゴジュースに加えて1日マセラシオンしてから発酵させた! デゴルジュマンなし! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。2019年は日照りの年だったが、白は60hL/haで大豊作だった! 残糖は2g/L。2018年から10hLのジャーと300Lの樽を使用! ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!		収穫日は10月3日。収量は45hL/ha。ヴァンサンが自ら植樹したフェールサルバドウ100%で仕込んでいる! ワイン名はトラクターの後ろにつける鋤状の耕運機の名前で、どんな硬い土地も耕すことができる=スルスルワインが喉を通るというアヴェロン県特有の言い回し表現から取った! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

★new★ 59.-12. VdF Rouge 2018 Délire du Désordre デリール・デュ・デゾルドゥル(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2019 マグマ・ロック(赤)	
品種	40%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、 60%ガメイ・ド・ボジョレー、シラー、 ピノワール、シャルドネ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
樹齢	13年～114年	樹齢	30年
土壌	粘土質、玄武岩、花崗岩、 長石、灰色泥灰土	土壌	花崗岩
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間～1ヶ月	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で1ヶ月～3ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	フュージョンのガメイに全てのキュヴェ の澱をアッサンプラージュ 15hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	15hLのフードル(大樽)で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 キジのローストリュフ風味、 サンネクテルチーズ	マリアーージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 牛のパヴェステーク、 ブルドーヴェルニュ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	グリオット、グロゼイユ、ヘーゼルナツ ツ、なめし革、潮の香り。ワインはピュ アかつ艶やかで明るくジューシーな果 実味にダシのような旨味が詰まってい て、洗練されたミネラルとキメの細か いタンニンの収斂味が余韻をタイトに 引き締める!	テイステイング コメント	ブルー、ダークチェリー、スマレ、赤 シソ、フェメ、黒糖、鉄分の香り。ワイ ンは芳醇かつふくよかで凝縮した艶 やかな果実のコクがあり、滋味深くほ んのりびターなミネラルと若い酸、キメ の細かいタンニンの収斂味が余韻を 引き締める!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
	収穫日はフュージョンのガメイが9月 20日、その他は9月中旬から10月上 旬。ワイン名は「狂気の錯乱状態」と いう意味で、パンクロックグループBad ReligionのDelirium of Disorderという 曲から取った! 全てのキュヴェの澱を ベースに、その年のワインのコンディ ションに応じて自由にアッサンプラー ジュしたまさにカオスなワイン! 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30 hL/ha。ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ 時に手に入れた最初の畑で、Riomの 北Combronde(コンブロンド)の丘に あり、品種はボジョレーガメイ100%! マグマ・ロックは以前シラーとガメイの アッサンプラージュで、ワイン名は玄 武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗 岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサン の好きな音楽のRockをかけて命名さ れているが、今はガメイ100%で仕込 んでいる! 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジュラル・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	4.9 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-10. Cidre Brut Hellcider 2018 シードル ヘルサイダー(辛口)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2018 ロカイユ・ピリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2018 フュージョン(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー60%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%
樹齢	31年	樹齢	53年	樹齢	22年~114年
土壌	粘土質	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	収穫期間1ヶ月の間収穫ごとに木箱にて陰干し。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月	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1ヶ月
澱引き回数	2ヶ月おきに合計3回	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 瓶内で8ヶ月+α	熟成	33hLと20 hLのフードル(大樽)で11ヶ月、 アッサンブラーージュ後ファイバータンクで1ヶ月	熟成	23hLと15 hLのフードル(大樽)で11ヶ月、 アッサンブラー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)	豚足のクロケット、 ブーダンブラン	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 鹿肉のアッシパルマンティエ	マリアージュ (生産者)	パテアンクルート、 タンジチュー
マリアージュ (日本向け)	ゴルゴンゾーラのチーズケーキ	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	仔羊のクスクス
ワインの 飲み頃	2020年~2023年 供出温度: 7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度: 16°C	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度: 18°C
テイステイング コメント	金柑、杏子ジャム、水あめ、ヨーグルト、 イーストの香り。泡立ちに勢いがあり、 凝縮したリンゴの皮の渋みと旨味が口 中に広がる。豊潤でみずみずしいリンゴ エキスと爽やかな酸が感じられる軽快 な飲み心地。余韻に香ばしい旨味が残 る。	テイステイング コメント	カシス、スミレ、ドライマト、よもぎ、コー ヒー、鉛筆の香り。ジュシーで濃い果 汁を連想し、野性味も感じられる。酒質 は若く勢いがあり、タンニンはやや収斂 している。洗剤とした酸、穏やかなタン ニンがあり鉱物的でスモーキーな風味 を感じる。余韻にやさしい旨味と香ばし さが続く。	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、干し肉、ドライト マト、山椒、クレソンの香り。ややクリス ピーだが果実感には落ち着きがあり緻 密。フレッシュな酸と湿ったタンニンとの バランスよく上品にまとまっており、余韻 に心地よいほろ苦さと旨味を長く感じる。
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月15日~10月15日。リンゴは 早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が 特徴のマラン・オンフロワ品種を使用! 早期に収穫したリンゴは木箱の中で陰 干ししている! Hellciderはヴァンサン の好きなロックバンドのモーターヘッ ドのHellraiserという曲名とCider(シ ードル)を掛けている! 残糖10 g/L以下 のエクストラドライ! デゴルジュマンな し! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月3日。2018年は収量が 60hL/haとかがつけないほどの豊作に恵 まれた! ワイン名はRockaille(ロカイ ユ)という「大きな岩」という意味を持つ オーヴェルニュの方言とロカイユ (Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名 付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日は9月26日。収量は40 hL/ha。 ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と 玄武岩の古樹の畑のブドウの融和 (Fusion)を表したのと同時に彼自身が フュージョンロックが好きということも あってこの名前が付けられた! SO ₂ 無 添加、ノンフィルター!

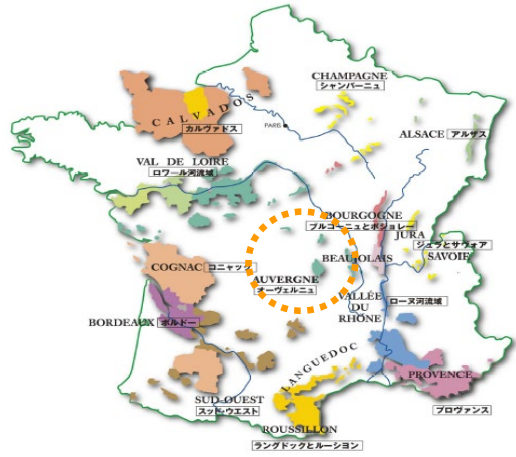
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し、さらに2017年にボジョレー南に2haの畑を買いネゴスのブドウの委託契約を行っている。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	7 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-13. VdF Rouge CBGB 2017-2018 セー・ベ・ジェー・ベ 1L(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2018 マグマ・ロック(赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー (ボジョレー産)	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
樹齢	40年平均	樹齢	29年
土壌	砂地の混じった粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	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	セラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母 2017年では18ヶ月、2018年は6ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	2018年の11月に発酵中の2つのワイン を50:50の割合でアッサンブラージュ し、その後2019年の6月までファイバー タンクで21ヶ月の熟成	熟成	32hLのフールド(大樽)で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ロールキャベツ	マリアーージュ (生産者)	エスカルゴ 牛のテールシチュー
マリアーージュ (日本向け)	ミートボールのトマト煮	マリアーージュ (日本向け)	せりと鴨ロースの鍋
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:17℃
テイasting コメント	イチゴ、フランボワーズ、ハイビスカス ティー、モロヘイヤ、マジパン、ほうじ茶 の香り。ワインはみずみずしく果実味が はじけるようにジューシーで、赤い果実 の明るく艶やかな旨味エキスにチャーミ ングな酸、洗練されたミネラルがきれいに 融合する!	テイasting コメント	グリオット、ダークチェリー、スミレ、タイ ム、なめし皮、黒鉛の香り。ワインは芳 醇かつしなやかで、コクのある柔らかな 果実味が染み入るように優しく、ほんの りピターなミネラルと若いタンニン、輪郭 のある酸が上品な骨格を支える!
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)
ちなみに!	収穫日は2017年、2018年共に9月15 日。収量は40 hL/ha。ブドウはボジョ レー南のTheizé(テゼ)の生産者ラファ エル・ベイサンクから!途中発酵を活 性化させるためにラ・クウレのシラー のマルに発酵中のワインを1日漬け込 んでいる!ワイン名は「C'est Bon le Gamay du Beaujolais(ボジョレーのガ メイは美味しい!)」の単語の頭文字を 略したCBGBとニューヨークにあったパ ンクの聖地であるライブハウスCBGB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。収量は大豊作で60 hL/ha!ヴァンサンがドメーヌ又立ち上 げ時に手に入れた最初の畑で、Riomの 北Combronde(コンブロンド)の丘に あり、品種はボジョレーガメイ100%!マ グマ・ロックは以前シラーとガメイのア ッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土 壌(Magma)のシラーと、花崗岩土 壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好き な音楽のRockをかけて命名されている が、今はガメイ100%で仕込んでいる! 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジュラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-4. VdF Blanc 2017 Les Crosses レ・クロス(白)		59.-6. VdF Rouge 2017 Rockaille Billy ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2017 フュージョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	15年	樹齢	52年	樹齢	28年~113年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で2ヶ月	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	20 hLと15 hLのフードル(大樽)で 11ヶ月、アッサンブラーージュ後ファイ バータンクで1ヶ月	熟成	23 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル仕立て、 コック貝の白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 ジゴダニョー	マリアーージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 鹿フィレのグランヌヴァール
マリアーージュ (日本向け)	イカとグリーンピースの軽い煮込み サフラン風味	マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとホタルイカのソテー	マリアーージュ (日本向け)	牛モモ肉と筍のロースト
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: 16℃	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、パイナップル、み かんの花、ミモザ、蜜蝋の香り。ワイン はピュアかつまったりとした透明感の あるエキスイに塩気のあるダシのような やさしい旨味があり、強かで控えめな 酸とほろ苦いミネラルがきれいに溶け 込む!	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、ヨモギ、モロヘイヤ、プラリネ、潮 の香り。ワインは柔らかにジュシー で凝縮感があり、しっとりとした芳醇な 果実味を洗練されたミネラルとキメの 細かいタンニンが優しく引き締める!	テイスティング コメント	ブルー、ミュール、スミレ、甘草、シナ モン、ブラックチョコレート、インク、生 肉の香り。ワインは上品かつ艶やかで 芳醇なコクがあり、凝縮した果実味と ほんのりピターなミネラル、強かな酸と のハーモニーが絶妙!
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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月23日。2017年は霜の被害に遭い収量は7 hL/haと70%減だった! 残糖は2 g/L。ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月30日。2017年は一部霜の被害に遭ったが収量を30 hL/ha確保できた! ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月23日、24日。2017年は霜の被害と日照りの影響により収量は20 hL/haと50%減だった! ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!

59.-8. VdF Rouge La Coulee 2016 ラ・クウレ	
品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	11年～81年
土壌	粘土質、玄武岩
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6ヶ月
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	400 Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サレールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ エスニックソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、グリオット、イチジク、バナナの皮、ボタン、ナツメグ、赤しその香り。ワインはフレッシュでみずみずしくハリがあり、透明感のあるピュアな果実味をチャーミングな酸と洗練されたミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
	収穫日は10月15日。2016年はシラーがミルデューの被害に遭い収量は21 hL/haと50%減だった！ラ・クウレの区画は、ガメイ・ド・オーヴェルニュとセレクションマサールのシラーが混植されている！ワイン名は「溶岩流」という意味があり、畑のある場所は昔オーヴェルニュの最後の火山噴火で流れた溶岩で形成された土壌から名付けられた！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	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
畑総面積	4.5 ha
農法	ビオダイナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

**59.-10. Cidre Brut
Hellcider 2017
シードル
ヘルサイダー(辛口)**
**59.-9. Cidre Demi-sec
Heavencider 2017
シードル
ヘヴンサイダー(中辛口)**
**59.-2. VdF Rouge
Magma Rock 2017
マグマ・ロック(赤)**

品種	マラン・オンフロワ	品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ
樹齢	30年	樹齢	30年	樹齢	28年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	セラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	醗酵	自然酵母で1ヶ月
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で9ヶ月+α	発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で5ヶ月+α	熟成	23 hLのフードル(大樽)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ノルマンディー風ポークソテー	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き仔羊のロース
マリアージュ (日本向け)	イワシのセビーチェ	マリアージュ (日本向け)	カマンベールと蜂蜜のタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー パセリバターソース
ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7°C以下	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:17°C
テイスティング コメント	白桃のコンポート、ミント、ユーカリ、メントールの香り。味わいはドライかつタイトで、粘性のある透明なエキスと柔らかな泡立に絶妙なハーモニーがあり、紅茶のような渋みと収斂味、キレのある鋭い酸がボディを引き締める！	テイスティング コメント	リンゴのタルト、焼きリンゴ、白い花、ユーカリ、ハチミツの香り。味わいみずみずしく泡立ちも繊細で、ほのかにリンゴの香りを伴ったエキスの優しい甘みを紅茶のような渋みと小梅のような酸がタイトに引き締める！	テイスティング コメント	クランベリー、プルーン、ブルーベリージャム、スマイル、シソ、白コショウ、しば漬、味噌の香り。ワインは芳醇かつ野趣に富んでいて、滑らかでコクのある果実味をスパイス的なミネラルと骨格のある緻密なタンニンが支える！
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)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。リンゴは早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が特徴のマラン・オンフロワ品種を使用！Hellciderはヴァンサンが好きなのロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider(シードル)を掛けている！残糖10 g/L以下のエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ ※注)デゴルジュマンなし、必ず噴きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに！	収穫日は11月10日。リンゴはHellciderと同じマラン・オンフロワ品種を選摘！Hellciderが残糖10 g/Lのエクストラブリュットに対して、Heavenciderは残糖が20 g/L以上あり、ほのかな甘みを感じるので(Hell)地獄の反対のHeaven(天国)を頭に付けた！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ ※注)デゴルジュマンなし、必ず噴きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。マグマ・ロックは以前シラーとガメイのアッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好きなの音楽のRockをかけて命名されているが、今はガメイ100%で仕込んでいる！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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げ、ヴァンナチュールの世界に入る。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエにて半年間ずつ研修をし、2013年、オーヴェルニュで2 haの畑を購入し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積
	農法	ビオディナミ
	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	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-5. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2016 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2016 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2016 フュージョン(赤)	
品種	ガメイ(ボジョレー、オーヴェルニュ)95% シャスラ、ミュスカ、ピノオーセロワ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
樹齢	4年~112年	樹齢	51年平均	樹齢	20年~112年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月+α	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
デゴルジュマン	なし	熟成	23 hLと15 hLの フールド(大樽)で12ヶ月	熟成	40 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サーモンとアボガドのカナッペ、 フロマーージュブラン	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ペルドリのきのこファルシ	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔羊のローストプロバンサル風
マリアーージュ (日本向け)	イワシとトマトのパン粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	ザクロ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、スミレ、シャンピニオン、ミント、鉄分の香り。ワインはみずみずしくクリスピーで、まったりと口に広がる旨味エキスに繊細で滋味な苦みと洗練されたミネラルが優しく溶け込む!	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、オレンジピール、ラベンダー、バラの花弁、モミの木 of 香り。ワインは柔らかく滑らかで、しっとりとした芳醇な果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻にキメの細かいタンニンの収斂味が残る!	テイステイング コメント	グリオット、クレソン、しそ、甘草、朝鮮人参、パンデビス、お香の香り。口当たり滑らかかつコクのあるしなやかな果実味が染み入るように優しく、繊細な酸とタンニン、緻密なミネラルがきれいに溶け込みワインの骨格を支える!
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	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月27日。収量は40hL/ha。残糖は2g/L。ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンド「Rage Against The Machine」の曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)、Bullette(イタリア語で画鋲)」を掛けている! SO ₂ 無添加、ノンフィルター! ※注)デゴルジュマンなし、3.8気圧あり、必ず噴きます! 1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに!	収穫日は9月28日、29日。2016年は豊作で収量は55 hL/ha! ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイユ(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15日、16日。2015年は収量が40 hL/haと比較的ブドウが取れた年! ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた! 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サンタルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	4.5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-4. VdF Blanc 2016
Cuvee Les Crosses
レ・クロス(白)

品種	シャルドネ
樹齢	14年
土壌	風化した砂状の長石
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で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)	野菜のテリーヌ、 カンタルチーズ
マリージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのサラダ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9℃
テイasting コメント	梨のコンポート、黄桃、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、サワークリーム、シイタケの香り。ワインはピュアで限りなく透明感のあるダシのような旨味エキスの中に優しくじわっと広がる強かな酸、優しいミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)

59.-2. VdF Rouge 2016
Cuvee Magma Rock
マグマ・ロック(赤)

品種	ガメイ
樹齢	27年
土壌	花崗岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	テットドコション、 サンネクテールチーズ
マリージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	ダークチェリー、ブルーベリー、イチゴジャム、ゼスト、スミレ、鉱石の香り。ワインはみずみずしくジュシーでコクがあり、染み入るように滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)

59.-7. VdF Rouge 2016
Cuvee Tournel Riot
トゥールノエル・ライオット(赤)

品種	ピノワール
樹齢	16年~41年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
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1ヶ月
醱酵	自然酵母で21日間
熟成	50%ステンレスタンク、 50%400 Lの古樽で6ヶ月
マリージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース
マリージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイasting コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、シソ、タイム、ジュニパーベリーの香り。ワインはピュアで明るくビビッドで、ダシのように澄んだ果実の旨味をチャーミングな酸、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに支える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)

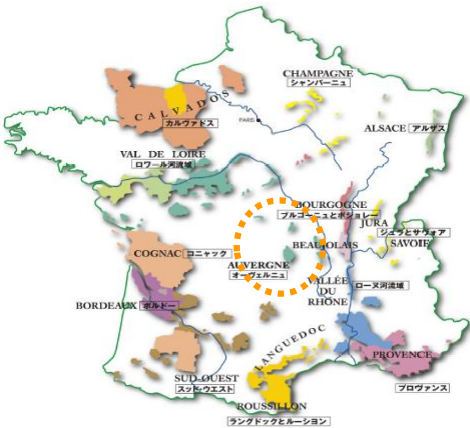

ちなみに！

収穫日は9月17日。2016年は豊作で収量は60 hL/ha！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO₂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40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。元々コンブラとしてリリースされたワインが前回からマグマ・ロックに名称変更された！（元々のマグマ・ロックはシラーとガメイのアッサンブラージュだった）SO₂無添加、ノンフィルター！

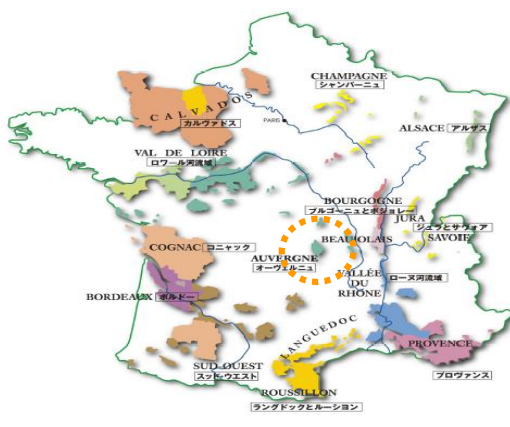

収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ワイン名は畑の所有者のドメーヌ名「Domaine sous Tournel」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO₂無添加、ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	4.5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる!

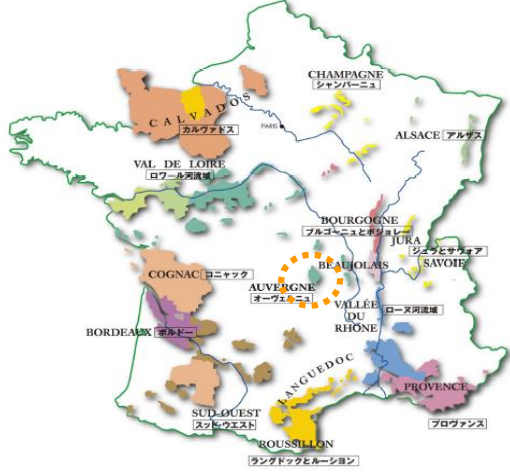
59.-5. VdF Cuvee Bullette dans ta tete 2015 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Cuvee Rockaille Billy 2015 ロカイユ・ピリー(赤)		59.-7. VdF Rouge Cuvee Tournoeil Riot 2015 トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	ガメイ90%、シラー5%、 ミュスカ、シャスラ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ピノワール
樹齢	40年~111年	樹齢	50年	樹齢	15年~40年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月+α	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で12日間
デゴルジュマン	なし	熟成	40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚バラ肉のリヨン、 リンゴのタルト	マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 シューファルシ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 シャウルステーズ
マリアーージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉と黒オリーブの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のロースト
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	2017年~2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	リンゴ、ルバーブ、アセロラ、ハチミツ、 砂糖水、乾パンの香り。ワインはクリス ピーかつ透明感のある優しい甘みとま ったりとした旨味エキスがあり、シャープな 酸とミネラルの心地よい苦みが骨格を 形成する。	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、ルッコ ラ、タバコの葉、メントールの香り。ワイ ンはスパイシーかつ軽快で野趣味にあ ふれていて、ピュアな果実味を繊細な酸 とキメの細かいタンニンの収斂味がじ わっと引き締める!	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、白桃、シャク ヤク、タバコの葉の香り。素朴ながら、ワイ ンは滑らかでしっとりとしている。桃や 花のような甘みが鼻を抜け、鉱物的なミ ネラルとキメの細かいタンニンがワイン に溶け込む!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235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15日。収量は30 hL/ha。 残糖は6 g/L。ワイン名はヴァンサン の好きなオルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle (気泡)、Bullette(イタリア語で画鋲)」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22日、23日。収量は25 hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ) という「大きな岩」という意味を持つオー ヴェルニュの方言とロカイユ (Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名 付けている! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!		収穫日は9月12日。収量は25 hL/ha。熟 成中ウイヤーージュは一切していない! ワ イン名は畑の所有者のドメヌ名 「Domaine sous Tournoeil」から取り、そ のクラシックなワインスタイルと全く異な るヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot 「革命」と捉え、また同時に彼の反体制 のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも 兼ねて命名した! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!

59.-8. VdF Rouge
Cuvee La Coulee 2015
ラ・クウレ

品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	10年～80年
土壌	粘土質、玄武岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間
醱酵	自然酵母で15日間
熟成	500 Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 仔羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、カシス、ドライイチジク、 バラの花弁、ルッコラ、メントールの香 り。ワインは柔らかく滑らかで、野趣に富 む染み入るような果実味があり、キメの 細かいミネラルとタンニンが優しく余韻を まとめる！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
	収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。 ヴァンサンが唯一所有する区画で、ガメ イ・ド・オーヴェルニュとセレクションマ サールのシラーが混植されている！ワ イン名は「溶岩流」という意味があり、畑 のある場所は昔オーヴェルニュの最後 の火山噴火で流れた溶岩で形成された 土壌から名付けられた！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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	オペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-4. VdF Blanc 2015 Cuvée Les Crosses レ・クロス(白)		59.-2. VdF Rouge 2015 Cuvée Magma Rock マグマ・ロック(赤)		59.-3. VdF Rouge 2015 Cuvée Fusion フュージョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	13年	樹齢	26年	樹齢	26年~111年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醱酵	自然酵母で10日間	醱酵	自然酵母で12日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフードル(大樽)と ファイバータンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	カワカマスのクネルリオン風、 サレルルチーズ	マリージュ (生産者)	鴨のリエット、 牛肉のプロシェット	マリージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 フルムダンボールチーズ
マリージュ (日本向け)	芽キャベツのクリーム煮、	マリージュ (日本向け)	ヒヨコマメのクロケット	マリージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン意
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、熟したパイナップル、 カリン、ハチミツ、ミントの香り。ワインは クリスピーで構成がしっかりしていて、透 明感のある白い果実のエキスに心地よ い苦みを伴った鉱物的なミネラルが溶け 込む!	テイステイング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク の花、黒糖、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワイン はフレッシュかつ軽快で、優しく染み入 るような果実味に洗練されたミネラルと キメの細か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	ダークチェリー、グリオット、クレソン、シャ ンピニオン、牧草の香り。ワインはピュア かつしなやかで、チャーミングな果実味と ダシのように優しく染み入るような旨味、 鉱物的なタンニンが見事に調和する!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに!	収穫日は9月14日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha! 残糖1 g/L以下の辛口 で、貴腐が20%入っている! ワイン名 Les Crossesは畑の名前で、カトリック 司教の持つ「杖」の意味もある! SO ₂ 無 添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha! ボジョレー品種のガメイ 100%。前回、コンブララとしてリリースさ れたワインが今回からマグマ・ロックに 名称変更された!(前回のマグマ・ロック はシラーとガメイのアッサンブラージュ だった) SO ₂ 無添加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月15,16日。2015年は収量が 40 hL/haと比較的収量が取れた年! ワ イン名は灰色泥灰土の若木の畑と玄武 岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion) という意味と、彼自身がフュージョンロ ックが好きということもあってこの名前が付 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	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー
	AOC	ヴァンド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールでヴァンナチュールに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒にワインサロンを立ち上げたりしながら、徐々にヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオダイナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる!

59.-1. VdF Rouge 2014 Combralha コンブララ (赤)		59.-2. VdF Rouge 2014 Magma Rock マグマ・ロック (赤)		59.-3. VdF Rouge 2014 Fusion フュージョン (赤)	
品種	ガメイ	品種	シラー50%、ガメイ50%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	25年	樹齢	15年~25年	樹齢	25年~110年
土壌	花崗岩	土壌	玄武岩、花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	シラーはファイバータンクでマセラシオン カルボニックを、ガメイは木桶タンクで セミマセラシオンをそれぞれ12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	23 hLのフールド(大樽)で5ヶ月	熟成	シラーとガメイをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフールド(大樽)で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 リードヴォーとセップ茸のポワレ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 鴨腿肉のローストオリーブ添え
マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー トマトケチャップソース	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハムと干柿
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度: 14°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度: 16°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、ポタン、スマ シ、ミネラルの香り。ワインはみず みずしく清涼感があり、染み入るよう な優しい果実味と穏やかに繊細な酸、洗 練されたミネラルが口の中で綺麗に溶 け落ちる!	テイスティング コメント	ダークチェリー、ハイビスカスの葉、お 香、白コショウの香り。ワインはみず みずしく鮮やかで果実味が染み入るよう に優しく、チャーミングな酸と洗練されたミ ネラルが口の中で軽快に弾ける!	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、モロヘイヤ、 スマシ、ブラリネ、牧草の香り。ワインは ピュアかつ滑らかで味わい深く、染み入 るようなしなやかな果実味の中に、線の 細い強かな酸と洗練されたミネラルが溶 け込む!
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに!	収穫日は10月4日。収量は45 hL/haと 豊作だった! ワイン名 Combralhaは、 オーヴェルニュ北西地域の昔の呼び名 la Combraille(ラ・コンブライ)をオック語 で表したもの! SO ₂ 無添加、ノンフィル ター!	ちなみに!	収穫日はガメイ10月4日、シラー10月15 日。収量は40 hL/ha。ガメイはコンブラ ラの畑から! ワイン名は、玄武岩土壌 (Magma)のシラーと、花崗岩土壌 (Rock)のガメイにヴァンサンが好き な音楽のRockをかけて命名した! SO ₂ 無添 加、ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。 ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と 玄武岩の古樹の畑のブドウの融和 (Fusion)を表したのと同時に彼自身が フュージョンロックが好きということもあ つてこの名前が付けられた! SO ₂ 無添 加、ノンフィルター!

59.-4. VdF Blanc 2014
Les Crosses
レ・クロス (白)

品種	シャルドネ
樹齢	12年
土壌	風化した砂状の長石
マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟成	古樽で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のコンソメジュレ、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ (日本向け)	焼き蛤
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、カリン、ハチミツ、バター、ペッコウ飴の香り。ワインにパワーと勢いがあり、詰まった旨味と凝縮したミネラルのエキスをしっかりした酸が引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は25 hL/ha。ワインは残糖1 g/L以下の辛口だが、貴腐葡萄が30%入っている！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！