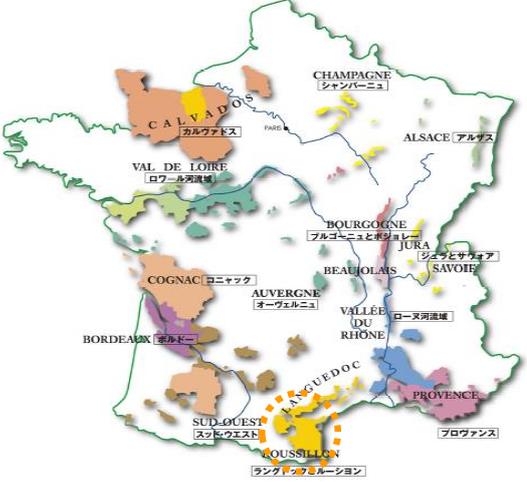
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	John Schmitt
	国>地域>村	フランス>ルーション>フィットゥー> カスカステル・デ・コルビエール
	AOC	VdF
	歴史	オーナーのジョン・シュミットは2001年、父親とマキシム・マニョンがマリア・フィタを立ち上げたのを機に、翌年ドメーヌのメンバーに加わる。2005年、マキシムがドメーヌを離れた後2年間は責任者に従事したが、父親と目指すワインの相違から一時マリア・フィタを離れる。だが2011年、父親の助けががきっかけで、再びマリア・フィタに戻ってくる。父からマリア・フィタの畑と醸造を再び管理することを条件に4haの畑を譲り受け、翌年2012年正式に自らのドメーヌを立ち上げる。2016年夏、病気によりワイナリー継続が難しくなり、やむなくドメーヌを閉めた。
	気候	気候は地中海性気候で、冬に一定の降雨があるが、夏は日ざしが強く乾燥しやすい。さらに、1年のうち平均200日はピレネーから吹き降ろす強い北風タラモンターニュが乾いた風を運ぶおかげで、ブドウの病気は繁殖しにくい。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で房レベルでの選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数名
	趣味	ガーデニング、羊の世話
	生産者のモットー	多様性

★last vintage★ 61.-1. VdF P4 2015 ペー・キャトル(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		★last vintage★ 61.-3. VdF Mamette 2015 マメット(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		★last vintage★ 61.-4. VdF Aberra 2015 アベラ(赤) 【コルクなし,王冠】	
品種	グルナツシュ60%、 リヤドネ・ブル40%	品種	カリニャンルージュ、カリニャンブラン、 カリニャングリ他、カリニャン垂種 4種類	品種	シラー40%、グルナツシュ、グルナツシュ ブルラン、グルナツシュグリ、リヤド ネ・ブル、カリニャン、マカプー、 テレット、アリカント60%
樹齢	71年~81年	樹齢	141年	樹齢	26年~141年
土壌	シスト	土壌	シスト	土壌	シスト・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック セメントタンク3週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック セメントタンクで3週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック セメントタンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔牛のレバーソテー、 鴨とフォアグラのパイ包み焼き	マリアージュ (生産者)	牛肉骨髓の煮込み、 マグレドカナル、 牛タンステーキ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ペキヤスのロティサルミソース、 マロワルチーズ
ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2021年~2036年 供出温度:16℃
テイasting コメント	フランボワーズ、バラ、黒糖、シャンピ ニオンの香り。ワインはチャーミング かつはっきりとしたストラクチャーが あり、艶やかな果実味に溶け込む細 く伸びのある強かな酸、鉱物的なミネ ラル、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	グリオット、メロン、ザクロ、バラ、松 の葉、山椒の香り。ワインはピュアか つミネラリーではっきりとしたストラク チャーがあり、透明感のある艶やかな 果実味をじわっと染み入る強かな 酸、鉱物的で筋肉質なミネラルが引 き締める！	テイasting コメント	グロゼイユ、チェリー、フランボワ ーズのジャム、バナナの皮の香り。ワイ ンはスマートかつエレガントで艶やか な果実味に骨格があり、鉱物的なほ ろろしいミネラルとキメの細かいタン ニンの収斂味がきれいに溶け込み余 韻を引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は日照りの影響で15 hL/ha！ワイン名のP4は本来は軍で使う能力診断の用語だが、フランスでは組織に適合できない人を揶揄する意味合いで使われている。ジョン自身「彼の作るワインはおかしい！」と村の人たちに揶揄されているため、自虐的に「P4」と名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は日照りの影響で15 hL/ha！ワイン名のMametteはオック語で「おばあちゃん」の意味があり、本来の区画名はロング・ガルドだが、100年を超えるブドウ畑にみんながマメットと親しみを込めて呼んでいるため、そのままワイン名にした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は日照りの影響で15hL/ha！(シラーは10hL/ha)Aberraは畑の名前。シラー40%ベースにフジツウのブドウを60%ブレンドし仕込んでいます！2015年は日照りによりブドウの収量が少なかったためフジツウはつくらず全てアベラに回した！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	John Schmitt
	国>地域>村	フランス>ルーション>フィットウ> カスカステル・デ・コルビエール
	AOC	VdF
	歴史	オーナーのジョン・シュミットは2001年、父親とマキシム・マニョンがマリア・フィタを立ち上げたのを機に、翌年ドメヌのメンバーに加わる。2005年、マキシムがドメヌを離れた後2年間は責任者に従事したが、父親と目指すワインの相違から一時マリア・フィタを離れる。だが2011年、父親の助けがきっかけで、再びマリア・フィタに戻ってくる。父からマリア・フィタの畑と醸造を再び管理することを条件に4haの畑を譲り受け、翌年2012年正式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、冬に一定の降雨があるが、夏は日ざしが強く乾燥しやすい。さらに、1年のうち平均200日はピレネーから吹き降ろす強い北風タラモンターニュが乾いた風を運ぶおかげで、ブドウの病気は繁殖しにくい。	
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で房レベルでの選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数名
	趣味	ガーデニング、羊の世話
	生産者のモットー	多様性

61.-1. VdF P4 2014 ペー・キャトル(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		61.-2. VdF Fuzitu 2014 フジトゥ(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】		61.-3. VdF Mamette 2014 マメット(赤) 【コルク栓,キャップシールなし】	
品種	グルナッシュ、リヤドネ・ブル	品種	グルナッシュ、グルナッシュブラン、グルナッシュグリ、リヤドネ・ブル、カリニャン、マカブー、テレット、アリカント	品種	カリニャン(7種類)
樹齢	70年~80年	樹齢	70年~140年	樹齢	140年
土壌	シスト	土壌	シスト・石灰質	土壌	シスト
マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ(生産者)	生ハム・チョリソー、テットドヴォー	マリアージュ(生産者)	イノシシのパテ、野ウサギのシヴェ	マリアージュ(生産者)	鴨の生ハム、ベキヤスのロティベリグソース
マリアージュ(日本向け)	コンビーフとリンゴのオープンサンド	マリアージュ(日本向け)	鴨挽肉とマッシュポテトのグラタン	マリアージュ(日本向け)	牛モツのトマト煮込み
ワインの飲み頃	2017年~2032年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18℃
テイastingコメント	フランボワーズ、メロン、シャクヤク、白粉、潮の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで果実味にみずみずしさがあがり、後から広がるキメの細かいタンニンの収斂味と鉱物的なミネラルが骨格を形成する!	テイastingコメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、ユーカリ、ヨモギ、ナツメグ、黒ゴマの香り。ワインはフレッシュで染み入るようなしなやかな果実味を鉱物的な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astingコメント	グロゼイユ、ザクロ、スミレ、ロケット、ユーカリの香り。ワインはフレッシュで力強さの中に艶やかさがあり、ピュアな果実味の中に溶け込んだ鋭くタイトなミネラルの収斂味が長く余韻に続く!
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070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4日、5日。収量は20 hL/ha。ワイン名のP4は本来は軍で使う能力診断の用語だが、フランスでは組織に適應できない人を揶揄する意味合いで使われている。ジョン自身「彼がつくるワインはおかしい!」と村の人たちに揶揄されているため、自虐的に「P4」と名付けた! 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18 hL/ha。ワイン名のFuzituは俗語で「付け足して混ぜ合わせる」「全部一緒に混ぜる」という意味がある!ジョンの持つシラー以外のすべての品種が混ざっているのため名付けた! SO ₂ 無添加!ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は15 hL/ha。ワイン名のMametteはオック語で「おばあちゃん」の意味があり、本来の区画名はロング・ガルドだが、100年を超えるブドウ畑にみんながマメットと親しみを込めて呼んでいるため、そのままワイン名にした! SO ₂ 無添加!ノンフィルター!

61.-4. VdF Aberra 2014 アベラ(赤) 【コルクなし,王冠】		61.-5. VdF 3G 2014 トロワ・ジェー(赤) 【コルクなし,王冠】	
品種	ブルブー、グルナツシュ、グルナツシュブラン、グルナツシュグリ、リヤドネ・プル、カリニヤン、マカブー、テレット、アルカント	品種	グルナツシュ、グルナツシュブラン、グルナツシュグリ
樹齢	25年～140年	樹齢	70年～80年
土壌	シスト・石灰質	土壌	シスト
マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月半
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで15ヶ月	熟成	ステンレスタンクで15ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのレバーソテー、 熟成ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ボンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏ハツのソテーと春菊のサラダ	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とレンコンの五香粉炒め
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、ザクロ、 青いバナナ、ヨモギ、カカオの香り。 ワインはスマートかつミネラリーで、じ わっと染み入る酸と鉱物的なミネラ ル、キメの細かいタンニンがピュアな 果実にきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、干しイチジ ク、クレソン、牧草の香り。ワインは 艶やかで柔らかく果実味が染み入る ように優しく、鉱物的なミネラルとキメ の細かいタンニンがじわっと優しく引 き締める！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は15 hL/ha。Aberraは畑の名前。シラー 60%をベースにフジトゥのブドウを 40%ブレンドし仕込んでいる！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は15 hL/ha。全房のまま3ヶ月半のロング マセラシオンを行っている！ワイン名 の3Gは、3種類のグルナツシュが約 同じ割合で入っていることから名付け られた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！