

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ポールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畑で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しずつだがピオディナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック (認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	ギター演奏、サッカー、マラソン
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

★new★ 28.-24. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネレーション(白)		★new★ 28.-23. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネレーション(赤)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ポワン・バール(赤)	
品種	シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	27年~72年	樹齢	27年~57年	樹齢	54年
土壌	灰色泥灰土、赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土、石灰質・粘土質	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	フードル(大樽)で15日間	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
醗酵	自然発酵で2ヶ月	醗酵	自然発酵で12日間	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	古樽(400L)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8ヶ月
マリアージュ(生産者)	タケノコの素焼き、マトウダイのポワレ、コンテチーズ	マリアージュ(生産者)	イベリコ豚の生ハム、カエルのムニエル、鴨のローストフランボワーズソース	マリアージュ(生産者)	冷製カイエット、モルトソーセージとレンズ豆の煮込み、オランジェット
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~2031年 供出温度:16℃	ワインの飲み頃	2021年~2030年 供出温度:15℃
テイステイングコメント	パイナップル、みかん、洋ナシのコンポート、カモミュー、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはピュアで染み入るように優しくかつ重心もさりげなく低く、ダシのように透明感のある上品な旨味エキスに洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	グリオット、フランボワーズ、ザクロ、シソ、バラ、パルサミコの香り。ワインは滑らかかつジュワシーで、まったく染み入るように艶やかな果実味に控えめで強かな酸、洗練されたミネラル、キメ細やかで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	干し柿、甘草、べっこう飴、スモークチーズ、クミンの香り。果実感はおとなしく、シンプルなアタック。味にポリウム感があり、酸はとでも柔らかい。柿渋やカテキンのような収斂した洗みと、スパイシーさに加えオレンジリキュールのような苦みが広がり、余韻まで長く続く。
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月21日。2017年は霜による被害で収量は10hL/haと80%減！全ての畑のシャルドネとムロンをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットはフィリップのお父さんのワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。2017年は霜による被害で収量は5 hL/haと90%減！全ての畑のブルサールをかき集めて一つのキュヴェにした！ワイン名は「代々続く、世代に沿って」という意味があり、エチケットはフィリップのお父さんのワインに使っていた昔のデザインを使用！また、裏ラベルには息子のトニーから祖父母の代まで名前が書かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は33hL/ha。ブドウの除種しタンクに入れ、タンクの中に中蓋をかまし果房を常にワインに漬けた状態でマセラシオンを行っている！ワイン名はPoint Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all !)」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Trousseau Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-22. Vin de (Jo) Liqueur 2016 ヴァン・ド・(ジョ)リケール 700ml 甘味果実酒	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	シャルドネ
樹齢	31年~41年	樹齢	30年~40年	樹齢	28年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月半	ブドウジュース	ジュースを2日間銅鍋で煮詰める昔ながらの方法
醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
熟成	古樽(400L)で9ヶ月	熟成	古樽(400L)で8ヶ月	熟成	古樽(228L)で3年7ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 キジのローストサルミソース、 鴨とフォアグラのパイ包み	マリアージュ (生産者)	アッシパルマンティエ、 鴨のロースト、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	フルムダンペールチーズ、 洋ナシのタルト 食後酒
ワインの 飲み頃	2021年~2035年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年~2035年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年~2051年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、モロヘイヤ、 ブラリネ、シャンピニオンの香り。ワインは豊潤かつしなやかで、柔らかく染み入るように艶やかな果実味があり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく余韻を引き締める！	テイステイング コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ピターチョコ、山椒、スモークチップの香り。透明感と野趣を感じる果実味があり、アルコールのインパクトの中に、落ち着きのある酸と緻密なタンニンが溶け込んでおり、余韻にスパイス感が続く。ディテールが細かく、終始艶やかな雰囲気がある！	テイステイング コメント	オレンジ、マーマレード、ヴェルヴェンヌ、朝鮮人参、グランマニエ、パネトーネ、粘土の香り。ワインは芳醇かつ滑らかで鼻に抜けるマールのフレーバーが心地よく、ハチミツやメイプルシロップのような粘着性のある甘味と上品なアルコールとのバランスが絶妙！
希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は32hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は32hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味だが、畑は目が細かく、強い粘土質土壌粘土質で長熟なワインに仕上がるので、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！SO ₂ は樽からスーティラーージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は43 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畑から！マールはシャルドネの澱で蒸留したFineを加えている！ブドウジュースを2日間銅鍋で煮詰めて作る彼のVdLは、ジュラのVdLマクヴァンの原型で、とても手間がかかるため今は大変貴重でほとんどお目にかかれない！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。