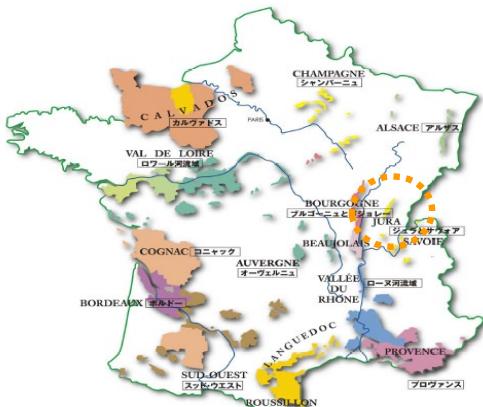


「Version.September-2021」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供: フランス食品振興会



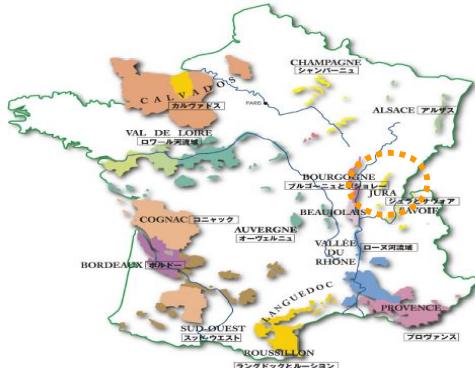
	生産者	Philippe BORNARD
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しづつがビオディナミを畠の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

★new★ 28.-24. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(白)		★new★ 28.-23. VdF Au fil des générations 2017 オー・フィル・デ・ジェネラシオン(赤)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ボワン・バール(赤)	
品種	シャルドネ、 ムロン・ド・アルボワ	品種	プルサール	品種	プルサール
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
醸酵	自然発酵で2ヶ月	醸酵	自然発酵で12日間	醸酵	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、 コンチチーズ	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、オランジエット
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:10°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	2021年～2030年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	パイナップル、みかん、洋ナシのコン ポート、カモミユ、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！	テイスティング コメント	グリオット、フランボワーズ、ザクロ、シ ソ、バラ、バルサミコの香り。ワインは 滑らかかつジューシーで、まつたりと染 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！	テイスティング コメント	干し柿、甘草、べっこう飴、スマート 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。味にボリュー ム感があり、酸はとても柔らかい。柿 渋やカテキンのような収斂した渋みと、 スパイシーさに加えオレンジリキュ 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！ 全ての畠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 ての畠のプ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。 ブドウの除梗しタンクに入れ、タンクの 中に上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)リクール 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
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	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
醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醸酵	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(400 L)で9ヶ月	熟成	古樽(400 L)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)	アッショーパルマンティエ、 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°C	ワインの 飲み頃	2021年~2035年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2021年~2051年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、シャクヤク、モロヘイヤ、 プラリネ、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！	テイスティング コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ビ ターチョコ、山椒、スマーケチップの香 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！	テイスティング コメント	オレンジ、マーマーレード、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 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 土質土壤粘土質で長熟なワインに仕 上がるるので、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 土質土壤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 は樽からスティラージュ 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、 ジユラの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るない！SO ₂ 無 添！軽くフィルター有り。

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.December-2020」
ドメーヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)



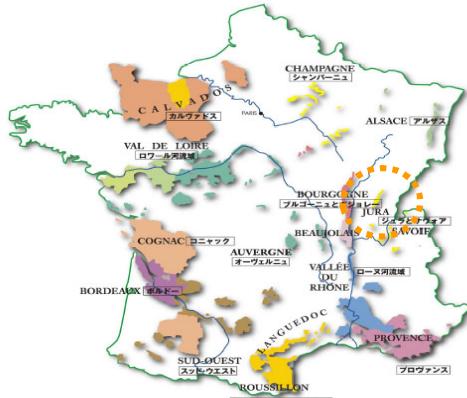
地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナルは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年にドメーヌ立ち上げ、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ている。また、2012年から少しづつだがビ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。

28.-15. VdF Petillant Naturel 2018 En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット(白泡)		28.-14. VdF Petillant Naturel 2018 Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン(白泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2018 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)	
品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	43年	樹齢	22年平均	樹齢	31年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質
一次発酵	温度14°Cの低温自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	温度14°Cの低温自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月+α	二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月+α	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
デゴルジュマン	なし	デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 洋ナシのタルト	マリアージュ (生産者)	テッドモワンヌ、 フルーツヨーグルトサラダ	マリアージュ (生産者)	スモークサーモンとウイキョウのサラダ、 ホタテのカルバッチョ
マリアージュ (日本向け)	ハニーナツツのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	イカとセロリのマリネ	マリアージュ (日本向け)	コンテチーズと白ネギのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	クエッチャ、洋ナシ、西洋菩提樹、フェンネル、レモングラス、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュでほんのり甘くまつたりとした白い果実のエキスにシャープな酸が溶け込んでいて、塩気のある洗練されたミネラルを繊細な泡が包み込む！	テイスティング コメント	黄りんご、熟したパイナップル、カリン、ヨーグルト、ブリオッシュの香り。ワインはフルーティかつ泡立ちがムースのように繊細でストラクチャーがあり、白い果実のほんのり甘くまろやかなエキスを引き締めるタイトな酸、鉱物的なミネラルが骨格を形成する！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、梨、白桃のコンポート、ニットコの花、ヤングコーン、黒豆、火打石の香り。ワインはピュアでみずみずしく、透明感のあるエキスに染み入るような繊細な旨味があり、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は8月25日。2018年は豊作で収量は50hL/ha！残糖は15g/L。ガス圧は2.9気圧。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En GoGuette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※デゴルジュマンをしていないので、酒石酸などの濁が軽く出る可能性がございます	ちなみに！	収穫日は9月4日。2018年は豊作で収量は50 hL/ha！残糖は9 g/L。ガス圧は4気圧。ブドウはLes Plantees(レ・プランテ)の区画から！キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ ※デゴルジュマンをしていないので、酒石酸などの濁が軽く出る可能性がございます	ちなみに！	収穫日9月4日。2018年は豊作で収量は45 hL/ha！この年のゴードレットは3回に分けて仕込んでいて、今回の1er tirage(一回目の瓶詰め)はステンレスタンクのみで発酵熟成を行った！Les Gaudrettesは畑の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2017 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ポワン・バール(赤)		28.-5. VdF Triffaut le Ginglet 2018 トリフォー ル・ジャングレ(赤)	
品種	サヴァニヤン	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	32年	樹齢	54年	樹齢	23年
土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	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2ヶ月
醸酵	自然発酵 古樽(400L)で2ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで25日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月
熟成	古樽(400L)で17ヶ月 月4~5回毎にウィヤージュ	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	蟹肉と冷製トマトのファルシ、 ヒラメのポワレ	マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 ウズラとブドウのココット焼き	マリアージュ (生産者)	兎とフォアグラのガランティース、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉とキノコの白ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとニンジンのクミンソテー	マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ライム、洋ナシ、ライチ、マンゴスチン、白い花、フェンネル、杉、アロエ、ソーダ水の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで染み入るような白い果実の優しい旨味があり、骨格のある酸、洗練されたミネラルの收敛味が余韻を優しく引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、グミ、ザクロ、ブライネ、ダー ジリンティー、シャンピニオンの香り。ワイン はチャーミングかつ果実味が艶やかで 明るく、ダシのように染み入る旨味に洗練 されたミネラルとキメの細かいタンニンの 收敛味が優しく溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、オレンジ、ザクロ、黄色いバ ラ、シャクヤク、ジンジャーの香り。ワイン は上品かつエレガントで甘さにも似た果実 の艶やかな旨味があり、チャーミングな酸 と洗練されたミネラル、繊細なタンニンが きれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。2017年は霜の被害で収量はたったの5hL/ha！収量が少なくフルドルを満タンにできないことから、今回は400Lの樽で仕込んでいる！ワイン名は畠の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョースのような酸化させたワインではなく、ウィヤージュしながら逆に酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は30hL/ha。ブドウを除梗しタンクに入れ、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！	ちなみに！	収穫日は9月5日と前年よりも1ヶ月早い！2018年は豊作で収量は58 hL/ha！2018年はVdFで申請！VdFはトゥルソーを名乗れないため、エチケットにはトゥルソーの昔の呼び名Triffaut(トリフォー)を使用した。今回果実味を残すために発酵ピークの時に温度を14°Cまで下げて長期マセラシオン＆低温発酵で仕上げた！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.-18. AC Arbois Pupillin 2012 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョース			
品種	トゥルソー	品種	サヴァニヤン		
樹齢	31年~41年	樹齢	79年平均		
土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土		
マセラシオン	ステンレスタンクで30日間	マセラシオン	なし		
醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月		
熟成	古樽(400 L)で9ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年		
マリアージュ (生産者)	アッショナルマンティエ 鴨のロースト	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァンジョース、 コンテチーズ		
マリアージュ (日本向け)	豚ロースの紅茶煮	マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル 焦がしバターソース		
ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2020年~2050年 供出温度:14°C		
テイスティング コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ビター チョコ、山椒、スマートチップの香り。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 スパイク感が続く。デティールが細かく、終 始艶やかな雰囲気がある！	テイスティング コメント	熟成コンテ、クルミ、クミンシード、パネト ーネ、メイプルシロップ、ピートの香り。ワイ ンはピュアかつ静謐で、ピートのフレーバ 豊かなエキスが嗜めば嗜むほど洗練され たミネラルと絡み合い、奥深く複雑な味わ いのハーモニーを奏でる！		
希望小売価格	6,200円(税込6,820円)	希望小売価格	12,500円(税込13,750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、畠は目が細かく、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10月10日。2012年はミルデュー の被害で収量は20 hL/ha！ブドウはド メースの畠で一番樹齢の古いレ・シャン ピースの区画から！良い年にしか作らな い貴重な逸品！SO ₂ 無添加！軽くフィル ターあり。 ※容量620 mL		



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナルは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。また、2012年から少しづつだがビ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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2016 Le Blanc de la Rouge アルボワ・ピュピラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン ボワン・バール(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)	
品種	シャルドネ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	26年～71年	樹齢	54年	樹齢	30年～40年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	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
醸酵	自然発酵 古樽(400L)で2ヶ月	醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間
熟成	古樽(400L)で24ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ケークサレ、 鮭のブランダート	マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージ ショコラオランジュ	マリアージュ (生産者)	アッショルマンティエ 鴨のロースト
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	春野菜のクスクス	マリアージュ (日本向け)	豚肉の紅茶煮
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	熟したパインアップル、ジンジャー、白コショウ、ミント、カシウーナツの香り。照りのある果実感とまとまりのある酸、ほのかにスパイシーでピーテーな印象もある。凝縮した旨味とボリュームのある芳醇なエキス、長く続く余韻がボテンシャルを物語っている。ヴィヴィッドで非常に懐が深い！	テイスティング 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。味にボリューム感があり、酸はとても柔らかい。柿渋やカテキンのような収斂した渋みと、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。	テイスティング コメント	干しイチジク、キルシュ、キャラメル、ビターチョコ、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、余韻にスパイスク感が続く。ディールが細かく、終始艶やかな雰囲気がある！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は45hl/haと久々に豊作に恵まれた！La rougeは土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていることからLe Blanc de la Rougeとなった。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。ブドウの除梗しタンクに入れ、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！	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、強い粘土質土壤粘土質で長熟なワインに仕上がる。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 は樽からステイラージュ時に20mg/L添加。ノンフィルター！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2016

Cuvee L'Aide-Memoire

アルボワ・ピュピラン

レド・メモワール(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	46年
土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間
熟成	古樽(400 L)で14ヶ月
マリアージュ (生産者)	パテドカンパニュ、 ナヴァランダニヨー
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のファルシ バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	クランベリー、さくらんぼ、ウーロン 茶、オレンジピール、ピンクペパー、 木の芽の香り。例年より明るく華やか なフレーバーがあり、落ち着きのある 細かい酸と、上品なタンニンがあり、 緻密で色気のある構成となっている。 ボリュームは控えめで、フィニッシュ はみずみずしく伸びやか！
希望小売価格	5,000円(税込5,400円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45hL/haと 久々に豊作に恵まれた！数種類のピ ノがひとつの畑に混在していることか ら、他のありきたりなピノとは違う L'Aide-Memoire記憶に残るピノ」と いう名前が付けられた！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



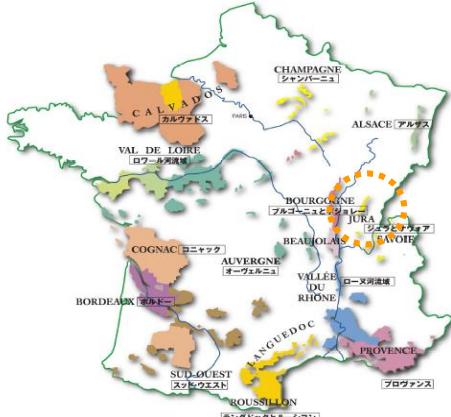
生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てた。また、2012年から少しづつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

28.-9. VdF Pétillant Naturel 2016 Tant-mieux ペティアン・ナチュレル タン・ミュー(ロゼ泡)		28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2016 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-8. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Savagnin Les Chassagnes ouillé コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン・レ・シャサニユ・ウイエ(白)	
品種	ブルサール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン
樹齢	25年	樹齢	29年	樹齢	30年
土壌	赤色泥灰土	土壌	石灰質・粘土質	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で17日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醸酵	自然発酵で3ヶ月	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24 hLで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で17ヶ月 2018年3月にデゴルジュマン	熟成	24 hLのフードル(大樽)で21ヶ月	熟成	大樽(フードル)24 hLで36ヶ月 月2~3回毎にウェイエージュ
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 白桃のコンポート	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ入りケークサレ、 カワカマスのクネル	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのフリカッセ、 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトとスイカのガスパチョ	マリアージュ (日本向け)	鮭のムニエル	マリアージュ (日本向け)	ジャガイモとソーセージのソテー カレー風味
ワインの 飲み頃	2019年~2024年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	グアバ、リュバーブ、グミ、ザクロ、シトロネル、青梅、杉、モミの木の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細で、みずみずしくほんのり甘い果実のエキスをキートな酸と繊細で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	熟したパイナップル、焼き洋ナシ、ヤングコーン、ベッコウ飴、ハチミツの香り。ワインはフルーティーで凝縮した旨味エキスに透明感と厚みがあり、緻密なミネラルと線の細い強かな酸が味わいに立体感を与える！	テイスティング コメント	ドライパイナップル、ビーツ、干し芋、ほおづき、バームクーヘン、ヨーグルト、潮の香り。ワインは芳醇で透明感があり、またとボリューム豊かなエキスの中に塩気のある凝縮した旨味と緻密なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は20 hL/ha。残糖は10 g/L以下。マセラシオンを4日間施し、上品なタンニンを抽出！限りなく赤に近いペティアンロゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月7日と前年よりも1ヶ月遅い！収量は33 hL/ha。2016年は豊作が期待されたが、ミルデューの猛威に遭い厳格な選果が必要だった。Les Gaudrettesは畠の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日と前年よりも2週間早い！収量は30hL/ha。ワイン名は畠の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、逆にウェイエージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2016 Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジヤングレ(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2011 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	ブルサール	品種	トルソー	品種	サヴァニヤン
樹齢	56年	樹齢	21年	樹齢	78年平均
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土	土壌	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで25日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	24 hLのフードル(大樽)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(228 L)で7年
マリアージュ (生産者)	森のきのこソテー、 マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	北京ダック、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	熟成コンテチーズ、 食後酒
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮込み アニス風味	マリアージュ (日本向け)	茄子とひき肉のチーズ焼き クミン風味	マリアージュ (日本向け)	胡桃のロースト
ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、クランベリー、ユーカリ、ラディッシュ、甘草、朝鮮人参の香り。ワインはピュアかつチャーミングで清涼感とストラクチャーがあり、ダシのような果実のエキスを洗練されたミネラルと繊細なタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、ジンジャーの香り。ワインはエレガントかつスパイシーで、ダシのように染み入る旨味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！	テイスティング コメント	ドライイチジク、熟成コンテ、麦藁、クルミ、クミン、ブリオッシュ、泥炭の香り。ワインは力強くスパイシーでボリュームがあり、ハードチーズのような凝縮した旨味をマールのような滑らかなアルコールの甘さがきれいに包み込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	12,500円(税込13,750円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は45 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！ワイン名は、古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからBattre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイワインができる！)」という意味でLa Chamadeと命名したそうだ！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は55 hL/ha。2016年は質量ともに恵まれた当たり年！マセラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態で行っている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていかないかい？)」という意味！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日と前年よりも3週間早い！収量は45 hL/ha。2011年は質量共に恵まれた当たり年！ブドウはドメーヌの畠で一番樹齢の古いレ・シャンピーヌの区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがすること！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ は発酵後に30mg/L。軽くフィルターあり。*容量620 mL

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.October-2018」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



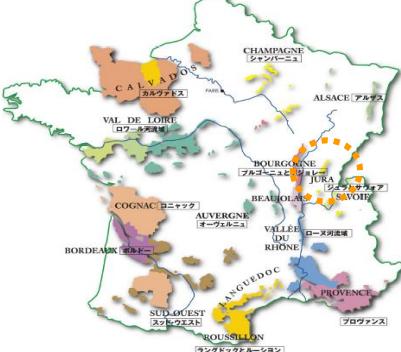
地図提供:フランス食品振興会



28.-14. VdF Petillant Naturel 2016 Ca va bien MAGNUM ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン マグナム(白泡)		28.-4. AC Cotes du Jura Rouge 2016 Ploussard Point barre コート・デュ・ジュラ プルサール ポワン・バル(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvee Le ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	サヴァニヤン	品種	プルサール	品種	トルソーリ
樹齢	20年平均	樹齢	50年平均	樹齢	20年
土壤	灰色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質	土壤	赤色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
二次発酵・熟成	瓶内で9ヶ月+α	醸酵	自然酵母で45日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2017年6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11ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 ヌガーグラッセ	マリアージュ (生産者)	テッドコション、 アンドウエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	ペルドリのロティ、 モンドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	パインアップルケーキ	マリアージュ (日本向け)	柿とベーコンと蕪のソテー	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームと鶏ハツのバターソテー ^{セージ風味}
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	レモン、グレープフルーツ、みかん、 ニットコの花、黒豆、火打石の香り。 ワインはフルーティかつ泡立ちが繊細で、ほんのり甘いネクターのような ボディに溶け込んだシャープな酸と 洗練されたミネラルが後からじわっと口に広がる！	テイスティング コメント	ザクロ、グミ、ヨモギ、モロヘイヤ、ヘーゼルナッツ、アンドウエットの香り。ワインはピュアかつ果実味が滑らかでダシのように澄んだ旨味エキスがあり、キメの細かいタンニンの收敛味が余韻を引き締める！	テイスティング コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、レモングラス、ジンジャーの香り。ワインはエレガントかつほんのりスパイシーで、ダシのように澄んだ旨味エキスと強かな酸、洗練されたミネラルが官能的なフレーバーと呼応する！
希望小売価格	9,000円(税込9,900円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は44 hL/ha。残糖は14 g/L。ガス圧は3.7 気圧。ブドウはLes Plantees(レ・ブランテ)の区画から！キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！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42 hL/ha。ブドウはシャルドネと同じゴードレットの区画から！AC Arbois PupillinのPoint Barreとは区画も土壤も違うので注意ください！ワイン名は「マル、以上！それだけ！(That's all !)」という意味がある！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。マセラシオンは中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常時漬け込んだ状態で行っている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(ケイと引っかけていかないかい?)」という意味！SO ₂ はマロラクティック発酵後に20 mg/L 添加。ノンフィルター！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2015 Cuvee L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-18. AC Arbois Pupillin 2008 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ		28.-22. Vin de (Jo) Liqueur 2011 ヴァン・ド・(ジョ)リクール 甘味果実酒	
品種	ピノワール	品種	サヴァニヤン	品種	ブルサール
樹齢	45年	樹齢	75年平均	樹齢	49年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで27日間	マセラシオン	なし	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
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで21日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	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(400 L)で7ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で8年6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで14ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のアメリケーヌソース、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	フランボワーズのソルベ、 食後酒
マリアージュ (日本向け)	牛肉と小玉ねぎの赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	クルミと舞茸のロースト トリュフオイル風味	マリアージュ (日本向け)	マロングラッセのパウンドケーキ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年~2048年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2018年~2048年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、イチジク、モロヘイヤ、 カフェオレ、シャンピニオンの香り。 ワインはピュアかつ果実味がしつとり と艶やかで、透明感のある旨味エキス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！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、カリンのジャム、クミン、フェン ネル、熟成コンテ、バネトーネ、泥炭、クル ミの香り。ワインは穏やかで凝縮したダシ のようなエキスがピュアかつ複雑で、後か ら緻密でスパイシーなミネラルがじわっと 口を満たす！	テイスティング コメント	オレンジ、マーマーレード、ヴェルヴェン ヌ、パネトーネ、マジパン、青海苔の香り。 ワインは芳醇で柔らかく、ハチミツやメイプ ルシロップのようなふくよかな甘味と上品 なアルコールのボリュームがきれいに融合 し余韻に長く続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	11,700円(税込12,870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12日。収量は29 hL/ha。数種類のピノがひとつの畠 に混在していることから、他のありき たりなピノとは違うL'Aide-Memoire 「記憶に残るピノ」という名前が付け られた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月14日。収量は32 hL/ha。ブ ドウはドメーヌの畠で一番樹齢の古いレ・ シャンピーヌの区画から！フィリップ曰く、 品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母が ワインに張り始めて3年後にカレーの香り がするとのこと！良い年にしか作らない貴 重な逸品！SO ₂ 無添加！ *容量620 mL	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45 hL/ha。ラ・ シャマードのブドウジュースを2日間煮詰 めてからシャルドネのマールを加えてつ くったマクヴァン！フルーティーさを生かす ために100%ステンレスタンクで仕込んで いる！SO ₂ 無添加！ *容量500 mL

Copyright©VinsCœur & Co.

 <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>ブルゴーニュ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ブルゴーニュ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ボールナルは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5ha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ビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
	気候	標高400 m以上のブルゴーニュ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。
	畠総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	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！

28.-21. VdF Pétillant Naturel 2016 Troussipet' ペティアン・ナチュラル トルシペット(白泡)	28.-16. AC Côtes du Jura Blanc 2015 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ブルゴーニュ シャルドネ レ・ゴードレット(白)	28.-20. AC Arbois Pupillin Blanc 2015 Savagnin Maceration Pelliculaire アルボワ・ピュピラン(白) サヴァニアン マセラシオン・ペリキュラール			
品種	トルソーレ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニアン
樹齢	21年	樹齢	28年	樹齢	30年
土壤	赤色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質	土壤	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで3週間
二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月+α	醸酵	自然発酵で20日間	醸酵	自然酵母で20日間
デゴルジュマン	なし	熟成	24 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	フルーツカクテル、 レモンタルト	マリアージュ (生産者)	ケークサレ、 チーズフォンデュ	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージの白ワイン煮込み、 モルビエチーズ
マリアージュ (日本向け)	海老の生ハム巻き	マリアージュ (日本向け)	白菜とたらのグラタン	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のソテー シェリービネガーソース
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	ナシのコンポート、シトロネル、黄色いバラ、レモングラス、ジンジャーの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで泡の広がりも良く、白桃のような白い果実エキスをシャープな酸と鉱物的なミネラルがキリっと引き締める！	テイスティング コメント	熟した桃、洋ナシ、パイナップル、ドライアブリコット、ハチミツ、干し芋、醤油せんべい、タールの香り。ワインはふくよかかつ静謐で透明感があり、ネクターのような凝縮したエキスの旨味に繊細なミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	黄桃、白桃のコンポート、金木犀、シャクヤクの花、ジンジャーの香り。ワインは芳醇かつスパイシーで凝縮した旨味エキスと酸に奥行きと立体感があり、心地よく繊細なタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は55 hL/haと豊作！残糖は10 g/L。ブドウはジャングルの区画から。ワイン名Troussipet'はTrousseau(トルソーレ) Pet' (ペトナット)と「トルソーレがオナラをする(Peter)！」という両方の意味を掛けている！SO ₂ 無添加！デゴルジュマンを避けるために瓶詰前に軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月9日と例年よりも10日間早い！収量は30 hL/ha。フィリップ曰く、2015年は品質ともに恵まれた当たり年！Les Gaudrettesは畠の区画名。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は35 hL/ha。2015年は品質ともに恵まれた当たり年！ブドウは全て除梗しマセラシオンを行っている！ブドウはレ・サンシャニーユの区画から！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2015

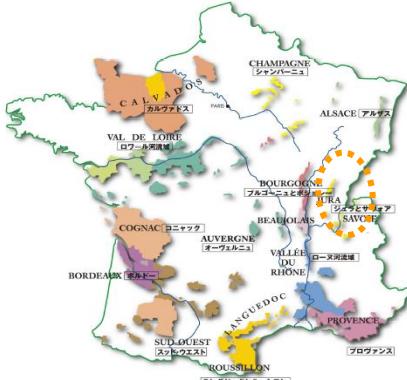
La Chamade

アルボワ・ピュピラン

ラ・シャマード(赤)

品種	ブルサール
樹齢	55年
土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醸酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月半
マリアージュ (生産者)	きのこのココット焼き、 ペルドリとトリュフのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとごぼうの赤ワイン煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、ヴェルヴェンヌ、 フェンネル、ラディッシュ、甘草、朝鮮 人参の香り。ワインはビュアかつ チャーミングで透明感があり、ダシの ように澄んだ果実のエキスと繊細な 酸を細かいタンニンの收敛味が優し く引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。2015年は質量とともに恵まれ た当たり年！ワイン名は、古樹で通 常のブルサールよりも色素が濃いこ とからBattre la Chamade!「心臓がド キドキする(ほどスゴイワインができる ！)」という意味でLa Chamadeと 命名したそうだ！SO ₂ は熟成中に20 mg/L。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、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年から少しづつだがビ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。
畠総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	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！

28.-9. VdF Petillant Naturel 2015
Cuvee tant-mieux
ペティアン・ナチュレル
タン・ミュー(ロゼ泡)

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2012
Savagnin Les Chassagnes ouille
コート・デュ・ジュラ
サヴァニヤン・レ・シャサーニュ・ウイエ(白)

28.-17. AC Cotes du Jura 2012
Cuvee Savagnin Les Marnes
コート・デュ・ジュラ
サヴァニヤン・レ・マルヌ(白)

品種	ブルサール	品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン
樹齢	24年	樹齢	27年	樹齢	27年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで4日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で1ヶ月 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24 h/Lで6ヶ月	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で21ヶ月+a	熟成	大樽(フードル)24 h/Lで46ヶ月 10日間毎にウィヤージュ	熟成	ウィヤージュなし 古樽(228 L)で3年7ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 フォンダンショコラ	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アワビのコンソメゼリー寄せ、 ポーフォールチーズ
マリアージュ (日本向け)	桃のコンポート	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の軽いクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	マッシュルームの白ワイン煮
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、リュバーブ、ザクロ、梅、ソーダ水の香り。ワインはフレッシュで柿のようなまつたりとした甘さがあり、スレンダーな酸と洗練されたミネラル、軽快な泡がキリっと引き締める！	テイスティング コメント	パイナップル、干し芋、焼き栗、バニラ、バームクーヘン、ヨーグルト、火打石の香り。ワインはふくよかで広がりがあり、塩辛く中身のしっかりと詰まった芳醇なエキストキメが細かく洗練されたミネラルがきれいで同調する！	テイスティング コメント	熟した梨、ココナツ、クルミ、コンテチーズ、カレースパイス、コンソメスープの香り。ワインは静謐かつピュアで凝縮した旨味エキスと繊細なミネラルとのバランスが良く、余韻にカレースパイスの風味が長く残る！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。2015年は久々に豊作で収量は45 hL/haだった！デゴルジュマンなし！残糖は6 g/L。マセラシオンを4日間施し、上品なタンニンを抽出！限りなく赤に近いペティアンロゼ！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください	ちなみに！	収穫日は10月4日、5日。2012年はミルデューの被害で収量は15 hL/ha！ワイン名は畠の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョースのような酸化させたワインではなく、逆にウィヤージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月6日。2012年はミルデューの被害で収量は15 hL/ha！ブドウはレ・シャサーニュの区画から。3年間ウィヤージュをせず産膜酵母による熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニヤンの土壤「灰色泥灰土」の意味！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvee Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvee Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	トウルソー	品種	トウルソー
樹齢	19年	樹齢	29年～39年
土壌	赤色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセランオン	ステンレスタンクで10日間	マセランオン	ステンレスタンクで9日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで9日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで7日間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウズラのローストブドウの葉包み、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのちりめんキャベツ包み、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のローストバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ザクロ、アセロラ、バラ、シャクヤク、 ジンジャー、フュメの香り。ワインは 上品かつエレガントで、明るく輝きの あるピュアな果実味にダシのような 旨味と繊細な酸、キメ細やかなミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、バラ、ハイビスカス ティー、ブライネ、ローズヒップの香り。ワイ ンはエレガントかつ艶やかでフィネスがあ り、たっぷりと詰まった旨味エキスに繊細 なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。2014年はスズ キの被害で収量は26 hL/ha ! マセ ランオンは中蓋を使って浮いてくる 果房をブロックし、ワインの液体内に 常時漬け込んだ状態で行ってい る！ Le Gingletは昔のフランス語で 「ワイン一杯(クイッと引っかけてい かないかい?)」という意味！ SO ₂ は 収穫時に20 mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。2014年はスズキの被 害で収量は15 hL/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、強い粘土質土壤粘土質で長熟 なワインに仕上がる所以、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！



地図提供: フランス貿易振興会

ドメーヌ・ボーラル(Domaine BORNARD)	
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・ボーラルは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年にドメーヌ立ち上げ、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年から少しづつだがビオディナミを畑の栽培に取り入れている。
気候	標高400m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
ドメーヌのスタッフ	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	新しいものを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！

28.-4. VdF Rouge 2014 Cuvée Plou Plou Point barre ブル・ブル・ポワン・バー(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Ginglet アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Cuvée Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	ブルサール	品種	トウルソー	品種	トウルソー
樹齢	53年	樹齢	18年	樹齢	28年～38年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで14日間	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20日間
醸酵	自然酵母で11日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで11日間
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	古樽(400 L)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール茸のフリカッセ、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	カエルの腿肉のムニエル、 ウズラのファルシキノコソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ベキヤスのロティリュフソース
マリアージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハム	マリアージュ (日本向け)	コンテチーズとアンディーヴのグラタン	マリアージュ (日本向け)	牛フィレ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	フランボワーズ、バラ、ユリの花、モロヘイヤ、プラリネの香り。ワインはピュアかつ繊細で、透明感のある滑らかな果実味とダシのような澄んだ旨味、キメの細かいミネラルが優しく口の中に染み入る！	テイスティング コメント	グロゼイユ、アセロラ、バラ、ジンジャー、アニス、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、チャーミングな果実味と洗練されたミネラル、柑橘系の官能的なフレーバーが口の中で一体となる！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ブルーベリージャム、グレープフルーツ、シャクヤク、トリュフ、昆布の香り。ワインはスマートで凝縮された旨味があり、ピュアな果実味を端正で筋肉質なミネラルと細かいタンニンの收敛味が整える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月19日。2014年はズスキの被害で収量は例年30%減の22 hL/ha ! ガスが残っているという理由でAOCの認可が下りなかった！ワイン名のブル・ブルは泡の擬態語とブルサールをかけている！ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は29 hL/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という意味！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は25 hL/ha。ワイン名はフランス語で「用心棒」という意味。畑は目が細かく、強い粘土質土壤で長熟なワインに仕上がる所以、Garde(長期熟成)Corps(ワインのボディ)という意味を掛けている！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2014 Cuvée L'Aide-Memoire アルボワ・ピュピラン レド・メモワール(赤)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2014 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-12. VdF Vendange Tardives 2011 Cuvée Ivresse de Noé 【500 mL】 ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白)	
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン
樹齢	43年	樹齢	27年	樹齢	32年平均
土壤	灰色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質	土壤	灰色、赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	一昼夜かけてブドウを圧搾
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間	醸酵	自然発酵で10ヶ月	醸酵	自然発酵 古樽(400 L)で13ヶ月
熟成	古樽(400 L)で8ヶ月	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(400 L)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 オマール海老のブルーブランソース	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ブルードージュクスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	かぶと白身魚のソテー 焦がしバターソース	マリアージュ (日本向け)	ドライチジクと胡桃のブラウニー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C	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～2031年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、クランベリー、シャクヤク、バラ、アニス、シャンピニオンの香り。ワインは艶やかかつ官能的で輝きがあり、ピュアな果実味とダシのような旨味エキス、優しくキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、ドライアブリコット、トウモロコシ、ハチミツの香り。ワインはふくよかかつ濃厚でネクターのようなエキスの凝縮味があり、鉱物的なミネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	パイナップルのコンポート、バナナ、カリ、シロップ、クルミの香り。ワインはふくよかかつリッチでストラクチャーがあり、ネクターのようなエキスの旨味を凝縮したミネラルと骨太な酸がしっかりと支える！
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	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は花ぶるいとスズキの被害により15 hL/haと例年の50%減！数種類のピノがひとつずつ畠に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ノンフィルター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月23日。収量はミルデューにより24 hL/haと例年の20%減。フリップ曰く、2014年は発酵に時間がかかったとのこと。Les Gaudrettesは畠の区画名。ノンフィルター！SO ₂ は収穫時に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は18 hL/ha。残糖分は6 g/L。キュヴェ名Ivresse de Noéは旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。軽くフィルター有り、SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。
28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune 【620 mL】 アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ(黄)		28.-11. Vin de Liqueur 2011 Cuvée Le Joliqueur 16°【700 mL】 ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール(VdL)			
品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ		
樹齢	73年平均	樹齢	23年		
土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土		
マセラシオン	なし	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		
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	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	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年6ヶ月		
マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリアージュ (生産者)	ムースショコラ、 食後酒		
マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ		
ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2014年～2044年 供出温度:7°C		
テイスティング コメント	びわ、干しイチジク、クミン熟成コンテ、カレー、クルミの香り。ワインはピュアかつ味わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が優しく口に広がりそのまま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレートの香り。ワインは濃密で、オレンジピールのようなほんのりビターな旨味と骨格のあるミネラルをメイプルシロップのような甘みが優しく包み、そのまま余韻に長く続く！		
希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)		
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブドウはドメーヌの畠で一番樹齢の古い畠から！フリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畠から！ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼の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ほとんどお目にかかるないたいへん貴重なVdL！SO ₂ 無添加！		

 地図提供:フランス食品振興会	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・ボールナールは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、ドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、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年から少しづつだがビ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。
	畠総面積	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
	ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-10. AC Crémant du Jura 2013 Blanc de Blanc クレマン・デュ・ジュラ ブラン・ド・ブラン(白泡)		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2013 Le Rouge-Queue アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クー(白)		28.-17. AC Côtes du Jura 2011 Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン・レ・マルヌ(白)	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニヤン
樹齢	25年	樹齢	43年	樹齢	26年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
一次発酵熟成	自然酵母で1ヶ月半、 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で18ヶ月	醸酵	自然発酵 古樽(400 L)で2ヶ月	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで20日間
デゴルジュマン	2015年10月	熟成	古樽(400 L)で1年	熟成	ウイヤージュなし 古樽(228 L)で3年
マリアージュ (生産者)	ガレットサレ、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	ひな鳥のロースト、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ
マリアージュ (日本向け)	ジャガイモのアンチョビ和え	マリアージュ (日本向け)	牡蠣の軽いクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ホタテとアスパラの焦がしバターソテー
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:7°C	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～2031年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	リンゴ、ニワトコの花、ヘーゼルナッツ、 ブドウの香り。ワインは タイトで骨格があり、塩辛い鉱物的 なミネラルの旨味を柔らかく広がる 泡が包み込む！余韻に心地よい苦 みが長く残る！	テイスティング コメント	黄桃、パッションフルーツ、メロン、ブリオッシュ、 蜜蠟の香り。ワインはフルーティーかつクリスピーで 果実に厚みがあり、チョークのようなキメの細かいミネラルとまろや かな旨味が味わいの骨格を整える！	テイスティング コメント	黄桃、パイナップル、カリン、ミモザ、クル ミ、カレーの香り。ワインはピュアかつ静ひ つで、透明感のある旨味エキスの中に骨 太なミネラルがぎっしり詰まっている！余 韻にクルミのフレーバーが長く残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は例年よりも1週間遅い10月 4日！収量は20 hL/ha。シャブタリ ゼーションなし！ドザージュゼロのエ クストラブリュット！ブドウはLes Gaudrettesの畑から。ノンフィル ター！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15 hL/ha ! Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付け根の色が赤くなることか ら、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！ 軽くフィルター有、SO ₂ はマロラクティック後 に15 mg/L添加！	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。ブ ドウはレ・サシャーニュの区画から。3年間 ウイヤージュをせず産膜酵母による熟成！ キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニ ヤンの土壤「灰色泥灰土」の意味！ノンフィ ルター！SO ₂ 無添加！

「Version.December-2015」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ブルゴーニュ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てる。また、2012年から少しづつだがビオディナミを畠の栽培に取り入れている。
気候	標高400 m以上のピュピラン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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 La Chamade アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)	28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コ(赤)		
品種	ブルサール	品種	トウルソー
樹齢	45年	樹齢	20年～30年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで5週間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで5週間
熟成	大樽(フードル)24 hLで8ヶ月	熟成	大樽(フードル)10 hLで16ヶ月
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのブルゴーニュ風、 ウズラのローストマディラソース	マリアージュ (生産者)	モリーユ菖とリードヴォーのブレゼ、 ベキヤスのパイ包みトリュフ添え
マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とアンディーヴのオーブン焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	サクランボ、ザクロ、青いトマト、クルミ、シャンピニオン、腐葉土、鉄分の香り。ワインはピュアかつほんのりクリスピードで、透明感のある滑らかな果実味の中にダシのような旨味エキスと強かな酸、收斂されたキメの細かいタンニンが溶け込む！	テイスティング コメント	グロゼイユ、白桃、西洋菩提樹、バラ、ユーカリ、メントール、キャラメルの香り。ワインはピュアかつスパイシーでボリューム感があり、透明感のあるふくよか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！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は42 hL/ha ! 2005年は酒質が強く、一部長期熟成向に取って置いていたワインが10年の歳月を経て再び登場！ <i>Battre la Chamade</i> 「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をついたそうだ！SO ₂ は収穫時に20 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35 hL/ha ! プライベート用に取って置いたワインをヴァンクウール10周年のために今回特別にリリースしてくれた！ワイン名は「用心棒」という意味だが、畠は粘土質土壤で長熟なワインに仕上がる所以、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 は収穫時に20 mg/L 添加。ノンフィルター！

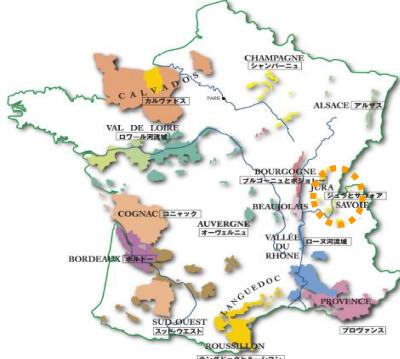


地図提供: フランス食品振興会

	畠総面積	12.5 ha
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、煙で選果
	ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Savagnin Les Chassagnes ouille コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン レ・シャサーニュ・ウイエ(白)		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2013 Chardonnay Les Gaudrettes コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット(白)		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2013 Ploussard Point Barre アルボワ・ピュピラン プルサール ポワン・バール(赤)	
品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ	品種	プルサール
樹齢	25年	樹齢	26年	樹齢	52年
土壌	灰色泥灰土	土壌	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	なし	マセラシオン	ロングセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで2ヶ月	醸酵	自然発酵で22日間	醸酵	自然酵母で21日間
熟成	大樽(フードル)24 hLで46ヶ月 10日間毎にワイヤージュ	熟成	古樽(400 L)で10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォー、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル、 ムールマリネール	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鶏のジロール添え、 鴨のラズベリーソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのフリカッセ	マリアージュ (日本向け)	イサキのソテー オレンジとサフランのソース	マリアージュ (日本向け)	エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2015年～2035年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	バナナ、黄桃、グアバ、クルミ、焼き栗の香り。ワインはリッチかつ重心が低くエネルギーで、奥行きのある凝縮した旨味エキスと塩辛いミネラルがロ一杯に広がり長く余韻に続く！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、ベルガモット、若いアーモンド、潮の香り。ワインはピュアかつ爽やかで落ち着きがあり、フレッシュな酸と潮のようなミネラルとのバランスが良く上品で、余韻に心地よい苦みが残る！	テイスティング コメント	メロン、バラ、アカシア、ジンジャー、オレンジティーの香り。ワインはピュアで、透明感のある果実味に紅茶のようなタンニンと凜としたミネラルがきれいに溶け込む！余韻にタンニンの收敛味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畠の区画の名前。通常サヴァニヤンで造られるヴァンジョーヌのような酸化させたワインではなく、ワイヤージュ(補酒)しながら酸化させないように熟成させたワイン！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。2013年は大不作で収量は10 hL/ha。Les Gaudrettesは畠の区画名。2010年ヴィンテージ以来3年ぶりのリリース！SO ₂ はマロラクティック発酵が終わった後に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は例年の半分以下で16 hL/ha。ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！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！

「Version.December-2014」
ドメーヌ・ボールナル(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会

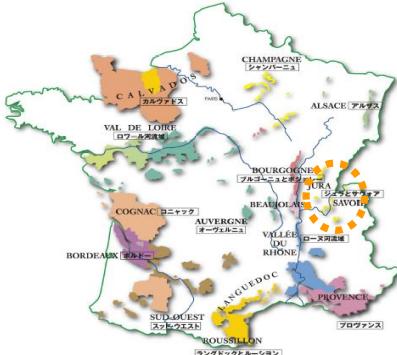


生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5 haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5 ha
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2012 Cuvee Le Trouseau アルボワ・ピュピラン ル・トゥルソー(赤)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvee Le Garde-Corps アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)		28.-17. AC Cotes du Jura 2010 Cuvee Savagnin Les Marnes コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン レ・マルヌ(白)	
品種	トゥルソー	品種	トゥルソー	品種	サヴァニヤン
樹齢	22年平均	樹齢	26年~36年	樹齢	25年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
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2ヶ月	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで6週間
熟成	ジャングレーはステンレスタンク ガルドーは古樽で7ヶ月半	熟成	古樽(400 L)で12ヶ月	熟成	古樽(228 L)で2年4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジロール苺と黒ラッパ苺のソテー、 エボンチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフレジュニエーブルソース	マリアージュ (生産者)	カエルのヴァンジョーヌ風味、 カマンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのオレンジ煮	マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル 軽いクリームソース
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2014年~2034年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	オレンジ、シャクヤク、バラ、ヨモギ、 ブライアニーの香り。口当たりは優しく ピュアな果実味とチャーミングな酸と のバランスが良く、後からキメの細 かいタンニンの收敛味とほろ苦いミ ネラルの旨味が口に広がる！	テイスティング コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや 西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメ が細かく、染み入るようなピュアな果実味 と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバラン スが絶妙！余韻にミネラルが残る！	テイスティング コメント	キンカン、干しアンズ、レーズン、ブリオッ シ、蜜蠟の香り。ワインは、緻密で塩辛く 凝縮したミネラルエキスとダシのような旨 味、きれいに溶け込んだ酸味とのバランス が良く、余韻にクルミの風味が長く残る！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、3日。収量は 28 hL/ha ! 2012年はブドウの収量 が極端に少なかったので、ル・ジャン グレ90%、ル・ガルド・コー10%を瓶 詰め前にブレンドして、キュヴェも 「ル・トゥルソー」とシンプルな名でリ リースした ! 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40 hL/ha ! 2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施 している！この畠は目が細かく、強い粘土 質土壤で、長熟なワインに仕上がる！ SO ₂ 無添加 ! フィルターなし !	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は24 hL/haで例 年の4割減 ! ブドウはレ・サシャーニュの 区画から。2年4ヶ月ウイヤージュをせずに 熟成 ! キュヴェ名の「Les Marnes」はサ ヴァニヤンの土壤「灰色泥灰土」の意味 ! SO ₂ 無添加 !

28.-12. VdF Vendange Tardives(2009) Cuvee Ivresse de Noe ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ(白) 【500 mL】		28.-18. AC Arbois Pupillin 2006 Vin Jaune アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 【620 mL】		28.-11. Vin de Liqueur (2011) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 【700 mL】	
品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	73年平均	樹齢	23年
土壤	灰色、赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを圧搾	マセラシオン	なし	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
醸酵	自然発酵 古樽(400 L)で16ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで2ヶ月	添加アルコール	シャルドネでつくった 自家製マールとフィーヌ(各50%)
熟成	古樽(400 L)で16ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225 L)で7年6ヶ月	割合	ブドウジュース 2/3 添加アルコール 1/3 ※アルコール度数17度になるまで添加
マリアージュ (生産者)	タルトタタン、 アボンダンスチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユのクリーム煮、 コックオーヴァンジョーヌ	マリアージュ (生産者)	フォアグラとイチジクのテリーヌ、 食後酒
マリアージュ (日本向け)	エビのスパイシーグリル	マリアージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリアージュ (日本向け)	フォンダン・ショコラ
ワインの 飲み頃	2014年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年~2044年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2014年~2044年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	熟したバナナ、柿、タルトタタン、シリップ、クルミの香り。ワインは濃密かつふくよかでストラクチャーがあり、繊細な酸、果物をカラメルで煮たような香ばしい旨味、凝縮したミネラルが口の中で複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	びわ、干しイチジク、クミン、熟成コンテ、カレー、クルミの香り。ワインはビュアかつ味わいが複雑で、凝縮したミネラルエキスと塩辛いダシのような旨味、カレーの風味が優しく口に広がりそのまま長く余韻に続く！	テイスティング コメント	マーマレード、レーズン、青竹、チョコレートの香り。ワインは濃密で、オレンジピールのようなほんのりビターな旨味と骨格のあるミネラルをメイプルシロップのような甘みが優しく包み、そのまま余韻に長く続く！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	10,000円(税込11,000円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は15 hL/ha。残糖分10 g/L。キュヴェ名 Ivresse de Noelは旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は35 hL/ha。ブドウはドメーヌの畑で一番樹齢の古いレ・シャンビーヌの区画から！フィリップ曰く、品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年にしか作らない貴重な逸品！SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は45 hL/ha。ブドウはLes Gaudrettesの畑から！ブドウジュースを2日間煮詰めて作り、とても手間がかかるため、今はほとんどお目にかかるない！！たいへん貴重なヴァン・ド・リクワール！SO ₂ 無添加！

「Version.October-2014」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2010
Le Blanc de la Rouge
AC アルボワ・ピュピラン
ル・プラン・ド・ラ・ルージュ(白)

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2012
Cuvee Le Rouge-Queue
AC アルボワ・ピュピラン
ル・ルージュ・クゥー(白)

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2011
Cuvee Les Chassagnes
AC コート・デュ・ジュラ
レ・シャサニユ(白)

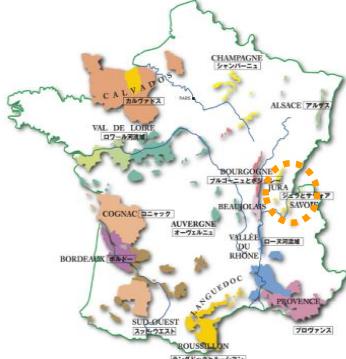
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	サヴァニヤン
樹齢	20年～65年	樹齢	42年	樹齢	26年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然発酵 古樽(400㍑)で1ヶ月半	醸酵	自然発酵 古樽(400㍑)で6ヶ月	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月
熟成	古樽(400㍑)で24ヶ月	熟成	古樽(400㍑)で17ヶ月	熟成	大樽(フードル)24hlで30ヶ月 10日間毎にワイアージュ
マリアージュ (生産者)	カエルのヴァンジョーヌ風味、 ウズラのブドウの葉包み焼き	マリアージュ (生産者)	ブッシュアラレーヌ、 熟成モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	オマール海老のコンソメジュレ、 トムデュジュラ チーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏の白ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ホタテとズツキーニのグリル サフランソース	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	熟した洋ナシ、カリン、西洋菩提樹、 ヘーゼルナッツ、鉄分の香り。ワイン にボリュームとエキスの凝縮感があり、 緻密で骨太なミネラルと塩辛い 旨味、強かで十分な酸が複雑に合 い舞い余韻に長く続く！	テイスティング コメント	パイナップル、干しアンズ、オレンジピー ル、ミモザ、蜂蜜、フュメの香り。ワインは 濃厚かつ洗練されたフィネスがあり、緻密 でキメの細かいミネラルと強かで繊細な 酸、心地よくやさしい苦味が見事に調和す る！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポート、オレンジの花、キャラ メル、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワイ ンはリッチで果実にふくらみがあり、細く繊 細な酸と緻密なミネラルの旨味が甘く香ば しい風味と同調し余韻に抜ける！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170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29日。収量は 25hl/ha ! La rouge は土地の名前 で、その土地に白のシャルドネ品種 を植えていることから Le Blanc de la Rouge となった。SO2はマロラク テイック発酵後に20mg/l添加、軽く フィルター有。	ちなみに！	収穫日は10月9日。収量は15hl/ha ! Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アル ボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付け根の色が赤くなることか ら、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！ SO2はマロラクテイック発酵後に15mg/l添 加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は45hl/ha ! ワイ ン名は畠の区画の名前。通常サヴァニヤン で造られるヴァンジョーヌのような酸化させ たワインではなく、ワイアージュしながら酸 化させないように熟成させたワイン！SO2 はマロラクテイック発酵後に20mg/l添加、 軽くフィルター有。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2012

L'Aide-Memoire
AC アルボワ・ピュピラン
レド・メモワール(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	42年
土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで5週間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟成	古樽(400リットル)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鹿のテリーヌ、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	豚バラの煮込み アニス風味
ワインの 飲み頃	2014年～2029年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、アニス、赤味噌、 潮の香り。ワインは艶やかかつミネラリーで、ピュアな果実味の中に チャーミングな酸とダシのような旨味 エキス、キメの細かい繊細なタンニンの収斂味が上品に溶け込む！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は 15hl/ha！2012年は不作で2haある 畠からたったの4樽(400リットル樽) しかできなかった！数種類のピノが ひとつ畠に混在していることから、 他のありきたりなピノとは違うL'Aide- Memoire「記憶に残るピノ」という名 前が付けられた！SO2は収穫後に 20mg/l添加、フィルター無し！

「Version.June-2014」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



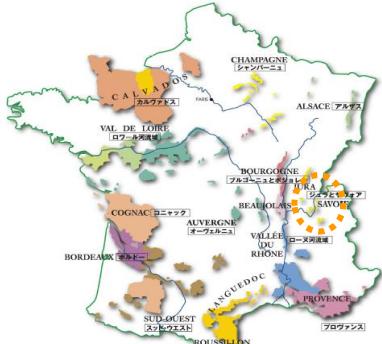
生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2010 Cuvee Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ レ・ゴードレット(白)	28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvee Une fois n'est pas coutume ! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・パ・クチューム !(白)	28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)			
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ85%、 サヴァニヤン15%	品種	ブルサール
樹齢	23年	樹齢	21年～36年	樹齢	48年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで15日間
醸酵	自然発酵で25日間	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽(400リットル)で18ヶ月	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニヤンを ブレンドし、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	燻製ニシンとジャガイモのサラダ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	テットドフロマージュ、 イノシシのブルーン煮込み
マリアージュ (日本向け)	焼きたけのこ	マリアージュ (日本向け)	カジキのソテー 生姜とナンブラーのソース	マリアージュ (日本向け)	鴨ソテーとレンズ豆
ワインの 飲み頃	2014年～2020年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2014年～2028年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	洋ナシ、グレープフルーツ、アーモンドの花、ヘーゼルナッツの香り。ワインはピュアかつエヌルギッシュで、透明感のある旨味エキスとミネラル、シトラスの風味が同調し、きれいなハーモニーを奏でる！	テイスティング コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュ梅香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまろやかさがあり、白いフルーツの柔らかい酸味とスモーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく同調する！	テイスティング コメント	スミレや菩提樹、アニス、エストラゴン、ミネラルの香り。口当たりピュアでやさしく果実味に透明感があり、スマートな酸と細かいタンニンの收敛味がワイン全体の骨格を形成する！余韻に收敛味が長く残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。軽くフィルター有。Les Gaudrettesは畠の区画名。レ・ゴードレットは3年ぶりのリリース！近年はブドウをペティアンとクレマンに使用していた。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のウイアージュなしで樽熟させた2006年サヴァニヤンのブレンド！ワイン名は「一度だけなら構わないだろ！」という意味。フィリップ初のブレンドワイン！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は30hl/ha。2010年は予想以上にワインの酒質が強く、リースまでに瓶熟で2年を要した！Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！SO2無添加！軽くフィルター有。

28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2012
 Cuvee Point Barre
 AC アルボワ・ピュピラン ポワン・バール(赤)

品種	プルサール
樹齢	51年
土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	ロングセラシオン ステンレスタンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母で20日間
熟成	50%ステンレスタンク、 50%古樽400Lで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔牛のロティモリーユソース、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、バラ、ボタン、セージ、 柑橘系の香り。ワインはフレッシュかつスマートに整っていて、清涼感のある果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からミネラルの收敛味が味わいに輪郭を与える！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は例年の半分以下で15hl/ha！ロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！2012年は実験的に50%古樽400Lで熟成している！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！SO2無添加！フィルター無し！

「Version December-2013」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会

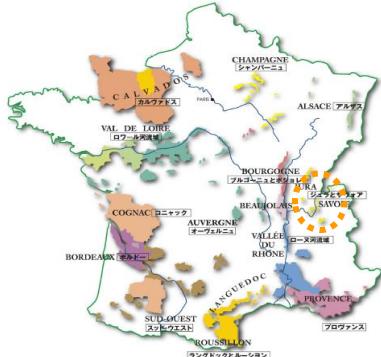


28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2008 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ(白)		28.-19. AC Arbois Pupillin Blanc 2011 Cuvee Une fois n'est pas coutume ! AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・パ・クチューム !(白)		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー(赤)	
品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ85%、 サヴァニヤン15%	品種	トルソー
樹齢	23年	樹齢	21年～36年	樹齢	26年～36年
土壌	灰色泥灰土	土壌	灰色泥灰土	土壌	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで40日間	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで2ヶ月	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間
熟成	大樽(フードル)24hlで42ヶ月 10日間毎にヴィヤージュ	熟成	シャルドネは大樽(フードル)24hlで 12ヶ月熟成、その後サヴァニヤンをブレン ドし、ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	古樽(400hl)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのフラン、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	海老のコンソメジュレ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	アーティチョークのグリル、 鹿のフィレジュニエーブルソース
マリアージュ (日本向け)	ニジマスのスマーカ	マリアージュ (日本向け)	カジキのステーキ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のカルバッチョ
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	黄桃、熟したバナナ、サブレ、カラメルの香り。ワインは力強くボリューム感があり、リッチな果実味に溶け込む筋肉質なミネラルが味わいに清涼感を与える！余韻にミネラルとカラメルの風味が長く残る！	テイスティング コメント	リンゴのジャム、ウエハース、フュメ香、茹で栗の香り。ワインはピュアで艶のあるまるやかさがあり、白いフルーツの柔らかい酸味とスマーキーなフレーバー、ミネラルのほろ苦さがうまく同調する！	テイスティング コメント	オレンジピール、ローリエ、タイム、バラや西洋菩提樹の香り。ワインは艶やかでキメが細かく、染み入るようなピュアな果実味と繊細な酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！余韻にミネラルが残る！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400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11日。収量は36hl/ha。ワイン名は畠の区画の名前。 ヴィヤージュしながら酸化させないように熟成させたワイン！ SO2無添加！軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35hl/ha。2011年のシャルドネと6年間のヴィヤージュなしで樽熟成させた2006年サヴァニヤンのブレンド！ワイン名は「一度だけなら構わないだろ！」という意味。フィリップ初のブレンドワイン！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は40hl/ha！2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施している！この畠は目が細かく、強い粘土質土壌で、長熟なワインに仕上がる！SO2無添加！フィルターなし！

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2011
 Cuvee L'Aide-Memoire
 AC アルボワ・ピュピラン
 レド・メモワール(赤)

品種	ピノノワール
樹齢	41年
土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間
熟成	古樽(400L)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのテリーヌ、 ウズラとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	鶏とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、砂糖漬けのシロップ、プ ラリーヌ、ラディッシュの香り。果実 味がチャーミングかつ艶やかで、や さしくなれたミネラルとしめやかな タンニンの收敛味がたっぷりとした 旨味エキスと溶け合い口に広がる！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は40hl/ha。 フィリップが市場に売らずに全てマグ ナムで瓶詰めして自分用に取ってお きたかったほどお気に入りのピノ！ 数種類のピノがひとつの畑に混在し ていることから、他のありきたりなピ ノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に 残るピノ」という名前が付けられた！ SO2無添加！フィルターなし！

「Version, October-2013」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ブルゴーニュ>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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-9. VdF Petillant Naturel Cuvee tant-mieux (2012) ペティアン・ナチュレル タン・ミュ(ロゼ泡)		28.-3. AC Arbois Pupillin Cuvee La Chamade 2011 AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード(赤)		28.-5. AC Arbois Pupillin Cuvee Le ginglet 2011 AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ(赤)	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	20年	樹齢	49年	樹齢	16年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
収穫日	9月24日	収穫日	9月14日	収穫日	10月1日、2日
収量	10hl/ha	収量	45hl/ha	収量	42hl/ha
マセラシオン	ステンレスタンクで7日間	マセラシオン	ステンレスタンクで45日間	マセラシオン	ステンレスタンクで30日間
一次発酵	自然酵母で26日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月半
デゴルジュマン	2013年2月28日				
残糖	5g/L	残糖	-	残糖	-
フィルター	なし	フィルター	なし	フィルター	なし
SO ₂ 添加	なし	SO ₂ 添加	なし	SO ₂ 添加	なし
マリアージュ (生産者)	食前酒、 洋梨の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォワグラのポワレ、 熟成エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	紅茶のムース	マリアージュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛リブロースのステーキ
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	フランボワーズやアールグレイ、ウエハース、ノワゼットの香り。泡立ちが繊細で、採れたてのイチゴのようないい旨味とダシのような旨味、紅茶のような細かいタンニンの収斂味がみごとに融合する！	テイスティング コメント	フランボワーズやフレッシュなアーモンド、甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュアかつスパイシーで、みずみずしい果実味と繊細な酸をボリューム豊かな旨味が優しく包み込む！余韻が長い！	テイスティング コメント	グリオットやグロゼイユ、バラ、セージ、若いアーモンド、お香の香り。ワインは艶やかかつ官能的で、しなやかな果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、後からエピスのほろ苦い旨味が口に広がる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	2012年はマセラシオンを7日間施し、タンニンを感じる限りなく赤に近いペティアンロゼを実現した！キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。 ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,000円(税込7,560円)になります。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	2011年は、中蓋を使って浮いてくる果房をブロックし、ワインの液体内に常に漬け込んだ状態でロングマセラシオンを行っている！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい？)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。

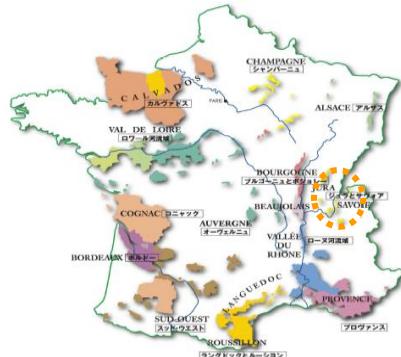


地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-14. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン2012	28.-15. Vin de Table de France (2012) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット	28.-10. AC Cremant du Jura 2010 Blanc de Blanc AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン
品種	サヴァニヤン	シャルドネ
樹齢	27年	37年
土壌	灰色泥灰土	灰色泥灰土
一次発酵	自然酵母で25日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	自然酵母で30日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)
二次発酵・熟成	瓶内で4ヶ月	瓶内で4ヶ月
デゴルジュマン	2013年2月	2013年2月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 鴨のムース	食前酒、 カエルの腿肉のムニエル
マリアージュ (日本向け)	洋梨のコンポート	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2013年～2018年 供出温度:7°C	2013年～2018年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	ドライパイナップルや蜜りんご、カラメル、サブレクッキーの香り。泡立ちは爽やかで膨らみがあり、フルーティで厚みのあるボディを真っ直ぐ伸び上がる酸と凝縮したミネラルがバランスよく上品にまとめる！	テイスティング コメント 黄りんごや洋ナシ、カリン、水飴、焼き立てのパンのような香ばしい香りもある。ワインはミネラリーかつ上品で清涼感があり、輪郭のはっきりとした酸と繊細な泡、鉱物的なミネラルの旨味がやさしく喉を抜ける！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は12g。 ブドウはレ・サシャーニュの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,350円(税込7,938円)	ちなみに！ 収穫日は9月25日。 収量は過去一番少ない9hl/ha！ 残糖は7g。 ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！
		ちなみに！ 収穫日は9月27日。 収量は40hl/ha。 残糖は0.4g/l！ 久々のリリース！2010年からスタイルを一新し、味わいがよりフレッシュでキレのあるクレマンに仕上がっている！ ブドウはペティアンナチュレルEn Go-Guetteと同じく、レ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

《2月リリースワイン！！ 4種類》

28-15. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット	28-8. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・白 レ・シャサニユ	28-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ レ・マルヌ			
品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン	品種	サヴァニヤン
樹齢	36年	樹齢	22年	樹齢	21年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	醸酵	自然発酵 大樽(フードル)24hlで1ヶ月	醸酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	熟成	大樽(フードル)24hlで40ヶ月 10日間毎にウイヤージュ	熟成	古樽(228l)で54ヶ月
デゴルジュマン	2012年5月8日				
マリアージュ (生産者)	食前酒、 洋ナシのコンポートハチミツ風味	マリアージュ (生産者)	オマールのブールブランソース、 ブランケットドヴォー	マリアージュ (生産者)	モリーユ苺のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ (日本向け)	カレイとデコポンのカルパッショ	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル 粒マスタードソース	マリアージュ (日本向け)	海老のクリーム煮 カレー風味
ワインの 飲み頃	2013年～2015年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	黄リンゴやハチミツ、カリン、黒糖、 鉱物的なミネラルの香り。ワインはフルーティーでボリュームがあり、骨格 のあるミネラルとキリッと爽やかな 酸、ドライな泡立ちをハチミツのよう なふくよかな甘味がやさしく包み込 む！	テイスティング コメント	熟したバナナやパイナップル、カシュー ナツ、火打石の香り。ワインはリッチで味 わいに奥行きと広がりがあり、細く繊細な 酸と凝縮したミネラルの旨味が長く余韻に まで続く！	テイスティング コメント	ノワゼットや、バニラ、ハチミツの香り。ワイ ンはリッチで味わいにふくらみがあり、後から エピスの旨味とノワゼットの風味が複雑 に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月4日とブドウが早く 熟したため収穫が早かった！(ちなみに 2010年は9月27日)収量は40hl/ha。残 糖は8g。ブドウはレ・ゴードレットの区画 の古いブドウの樹から。キュヴェ名の 「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ 酔い状態！」という意味で、区画名の Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は38hl/ha。ワイン名 は畠の区画の名前。通常サヴァニヤンで造ら れるヴァンジョーヌのような酸化熟成させたワ インではなく、逆にウイヤージュしながら酸化さ せないように熟成させたワイン！SO2添加無添 加！	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・サシャー ニユの区画から。4年6ヶ月ウイヤージュを せずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」 は「灰色泥灰土(土壤)」の意味！

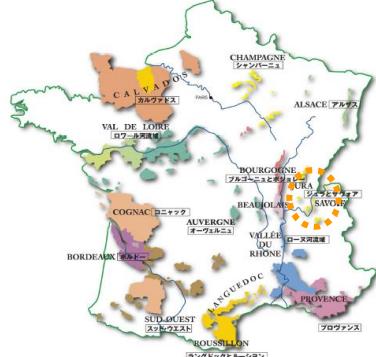
28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2009
 Cuvee L'Aide-Memoire
 AC アルボワ・ピュピラン赤
 レド・メモワール

品種	ピノノワール
樹齢	39年
土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	ステンレスタンクで20日間
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間
熟成	古樽(400L)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラソテートリュフ添え、 ベキヤスのサルミソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の五香粉焼き
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	スミレやダークチェリー、シナモン、タルト生地の甘い香り。ワインはリッチかつ洗練されていて、つやのある果実味と繊細な酸、骨太なミネラルのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は25hl/ha。タイプの違うピノがひとつつの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違うL'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前が付けられた！ SO2添加無添加！フィルターなし！

《2013年3月リリースワイン！！》

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2010 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2011 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポワン・バー	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	40年	樹齢	49年	樹齢	50年
土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで45日間	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60日
醸酵	自然発酵 古樽(400L)で3ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで20日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで30日間
熟成	古樽(400L)で20ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	オマールのフルーツサラダ仕立て、 スズキのクネル	マリアージュ (生産者)	モルトソーセージ、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	フォワグラのポフレ、 熟成エボウスチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とリンゴのピーナッツ和え	マリアージュ (日本向け)	豚バラとインゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏ハツのソテー バルサミコソース
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ヴェルヴェンヌやドライパイナップル、ドライマンゴー、若いアーモンド、アニスの香り。ワインはリッチかつ酒質が上品で勢いがあり、厚みのあるフルーツと細かく凝縮したミネラル、豊かなエキスの旨味が見事に調和する！	テイスティング コメント	フランボワーズやフレッシュなアーモンド、甘草、なめし皮の香り。口当たりはピュアかつスパイシーで、みずみずしい果実味と繊細な酸をボリューム豊かな旨味が優しく包み込む！余韻が長い！	テイスティング コメント	アールグレイやグリオット、洋ナシ、バラの花弁、ミネラルの香り。ワインは艶やかかつ果実にコクがあり、ダシのような旨味と細かいタンニンの収斂味が見事な調和を奏でている！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は20hl/ha！Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！So2はマロラクティック後に1.5g添加、軽くフィルター有。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は45hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は44hl/ha。2011年はロングマセラシオンで、ブドウの除梗以外は醸し中何も手を施していない！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある。So2添加無添加！フィルターなし！
28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvee Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングル		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2010 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー			
品種	トゥルソーヌ	品種	トゥルソーヌ		
樹齢	15年	樹齢	25年～35年		
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土		
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21日間		
醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで21日間		
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽(225と400L)で18ヶ月		
マリアージュ (生産者)	カエルのミニエルバセリソース、 ホロホロ鳥のジロール茸添え	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのソテー、 鴨のオレンジソース		
マリアージュ (日本向け)	カジキのポフレケッパーソース	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮込み		
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:14°C		
テイスティング コメント	バッショングルーツやグロゼイユ、ミント、アニスの香り。ワインはみずみずしくピュアで、フレッシュな酸としつとり艶やかな果実味、凝縮したエキスに溢れている！	テイスティング コメント	バラやシャクヤク、ユーカリ、パイナップル、ジンジャーの香り。果実味がエレガントで、繊細な酸とミネラルの収斂味が、絶妙なハーモニーを奏でる！		
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)		
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は28hl/ha。Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい？」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。So2添加無添加！フィルターなし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は22hl/ha！この畠は目が細かく、強い粘土質土壤で、長熟なワインに仕上がる！So2添加無添加！フィルターなし！		

「Version, December-2012」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てる。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

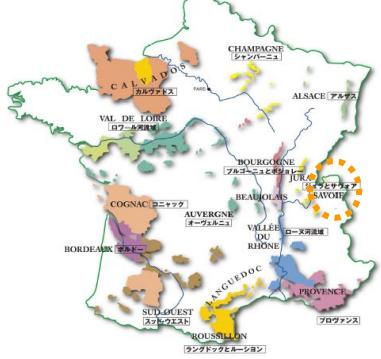
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2009
 Cuvee Le Rouge-Queue
 AC アルボワ・ピュピラン白
 ル・ルージュ・クー

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2009
 Cuvee La Chamade
 AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
 ラ・シャマード

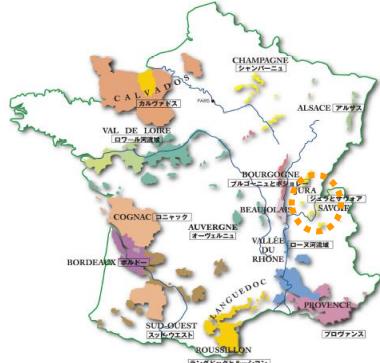
28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2010
 Cuvee Point Barre
 AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
 ポワン・バール

品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	ブルサール
樹齢	39年	樹齢	48年	樹齢	49年
土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで21日間	マセラシオン	除梗＆マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日
醸酵	自然発酵 古樽(225と400リットル)で1ヶ月	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間	醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで8日間
熟成	古樽(225と400リットル)で20ヶ月	熟成	大樽(フードル)24hlで19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)	カジキマグロ香草バターソテー、 鶏肉とモリーユ茸のクリーム煮	マリアージュ (生産者)	蛙の足バターソース、 ペルドリのフォアグラファルシ	マリアージュ (生産者)	きのこソテー、 ペルドリのロティセップ茸添え
マリアージュ (日本向け)	コンテとズッキーニのグラタン	マリアージュ (日本向け)	ハムステーキ	マリアージュ (日本向け)	鴨ロース
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～2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ママレードや若いアーモンド、アニス、スugaの香り。ワインはリッチでボリューム感があり、横に広がる酸と凝縮されたエキスが香ばしい風味を伴いながら長く余韻に続く！	テイスティング コメント	グリオットやバラの花弁、若いアーモンド、杏仁豆腐、ミネラルの香り。ワインはピュアで透明感のある果実味とダシのような旨味、細かいミネラルの収斂味が見事に同調する！	テイスティング コメント	グロゼイユやグリオット、カーネーション、鉱物的なミネラルの香り。果実味がチャーミングで、溶け込んだミネラルの旨味と細かいタンニン、繊細な酸とのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は18hl/ha ! Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は34hl/ha。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことからこの名前をつけたそうだ！フィルターなし、SO2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。ブドウの除梗以外は何も手を施していない、これぞナチュラルワイン！以上！Point Barreは「マル、以上！それだけ！(That's all！)」という意味がある！フィルターなし、SO2添加なし！

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvee Le ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2009 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー			
品種	トウルソー	品種	トウルソー		
樹齢	14年	樹齢	24年~34年		
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土		
マセラシオン	ステンレスタンクで16日間	マセラシオン	ステンレスタンクで18日間		
醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで12日間	醸酵	自然発酵 ステンレスタンクで15日間		
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	古樽(225L)で11ヶ月		
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のジロール茸添え、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のオレンジソース、 サントモールチーズ		
マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ	マリアージュ (日本向け)	レバーの甘辛煮		
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14°C		
テイスティング コメント	フランボワーズのブランデーやチェリー、若いマンゴー、アニスの香り。 ワインはピュアかつスマートで、みずみずしい果実とミネラルの收敛味、繊細な酸とのバランスが見事！	テイスティング コメント	フランボワーズ、チェリーのコンポート、微かに柑橘系の香りもある。果実味がふくよかかつ滑らかで、若いタンニンを繊細な酸と口に染み入るような優しいミネラルが包み込む！		
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)		
ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は30hl/ha。 Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイっと引っかけていいかないかい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。フィルターなし、 SO2添加なし！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は27hl/ha。この畠は目が細かく、強い粘土質土壤で、長熟なワインに仕上がる！フィルターなし、 SO2添加なし！		
28.-12. VdF Vendange Tardives (2009) Cuvee Ivresse de Noe VdF ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ		28.-13. VdF Vin de Pagaille (2007) VdF ヴァン・ド・パガイユ		28.-18. AC Arbois Pupillin 2005 Vin Jaune AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ	
品種	サヴァニヤン	品種	ブルサール、サヴァニヤン、シャルドネ各1/3	品種	サヴァニヤン
樹齢	32年平均	樹齢	72年平均	樹齢	72年平均
土壤	灰色、赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	一昼夜かけてブドウを圧搾	陰干期間	屋根裏で4ヶ月半	マセラシオン	なし
醸酵	自然発酵 古樽(400L)で16ヶ月	醸酵	自然酵母 古樽(225L)で10ヶ月	醸酵	自然酵母 古樽(225L)で3ヶ月
熟成	古樽(400L)で16ヶ月	熟成	古樽(225L)で14ヶ月	熟成	産膜酵母 古樽(225L)で6年半
マリアージュ (生産者)	オマールのプールプランソース、 アボンダンスチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 ブルーチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァンジョーヌ、 モルトーソーセージとレンズ豆
マリアージュ (日本向け)	モンドール チーズ	マリアージュ (日本向け)	フォンダンショコラ	マリアージュ (日本向け)	熟成コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2012年~2042年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2012年~2042年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	バイナップルやヨーグルト、キャラメル、ジンジャーの香り。ワインに勢いとボリューム感があり、ほのかに甘みを伴った凝縮味を骨格のあるミネラルと伸びのある酸がしっかりと支える！	テイスティング コメント	アプリコットやメイプルシロップ、干しイチジク、パンデビスの香り。口当たり滑らかで甘みに粘着性があり、後から清涼感のある酸と切れのあるミネラルが味わいを上品にまとめる！	テイスティング コメント	洋ナシやマール、カレー、ジンジャーの香り。ワインはピュアで透明感があり、ダシのように上品なミネラルの旨味とノワゼットの風味が口全体にゆっくり広がりそのまま長く余韻に続く！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,400円(税込7,040円)	希望小売価格	8,400円(税込9,240円)
ちなみに！	収穫日は11月25日。収量は15hl/ha。残糖分10g。キュヴェ名Ivresse de Noeは旧約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。	ちなみに！	収穫日は9月18日。収量は15hl/ha。キュヴェ名はVin de PailleのPaille(藁)を「Pagaille(目茶苦茶)」ともじつた掛詞♪ AOCの取得は無いが、天然酵母だけでつくる、昔ながらのVin de Paille!	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は28hl/ha。品質の高いヴァンジョーヌは産膜酵母がワインに張り始めて3年後にカレーの香りがするとのこと！良い年の古樹サヴァニヤンで1樽分しか作らない貴重な逸品！
容量	500ml	容量	500ml	容量	620ml

 <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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
	気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
	畠総面積	12.5ヘクタール
	農法	ビオロジック（認証なし）
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-9. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Rose Cuvee tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュー	28.-14. Vin de Table de France(2011) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン	28.-10.AC Cremant du Jura Blanc de Balnc 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・プラン			
品種	ブルサール	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	19年～80年	樹齢	26年～80年	樹齢	31年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次発酵	自然酵母で35日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)	一次発酵	自然酵母で34日間 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	一次醸酵	自然酵母で14日間 ステンレスタンクで4ヶ月熟成
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で5年3ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前酒、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	食前酒、 ホワイトアスパラ	マリアージュ (生産者)	ノワゼット入り田舎風パテ 熟成コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	鳥ハツのグリル クラッシュラズベリーソース	マリアージュ (日本向け)	バナナとカスターのパイ	マリアージュ (日本向け)	穴子の天ぷら カレー風味
ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2015年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2012年～2014年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	イチゴやノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。ワインはミネラリーで泡も繊細、きれいな酸とほのかな甘みとのバランスが良くアフターに感じる收敛味が味わいを引き締める！	テイスティング コメント	レモンやバナナ、ティュール、ミネラルの香り。泡立ちがやわらかく、フルーティでふくらみのあるボディとキリッ引き締まった酸、ミネラルの收敛味が口の中で見事に同調する！	テイスティング コメント	ノワゼットやカシューナッツ、干しイチジクの香り。泡立ちは繊細でワインに熟成感があり、塩辛さを感じるくらい凝縮したミネラルと複雑な酸、旨味が同調し深い味わいを奏でる！
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)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	2011年の収穫は9月5日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は9月28日)収量は45hl/ha。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は6g。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！	ちなみに！	2011年の収穫は9月8日とブドウが早熟だったため収穫が早かった！(ちなみに去年は10月3日)収量は40hl/ha。収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2012年5月8日。残糖は5g。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！	ちなみに！	5年3ヶ月地下カーブ内で瓶内熟成された本格的かつ贅沢なクレマン！デゴルジュマンは2012年5月15日。2006年が最後のリリースの予定であったが、クレマン終了を惜しむクライアントの強い要望で再度復活する予定！



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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ドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2008
 Cuvee Le Rouge-Queue
 AC アルボワ・ピュピラン白
 ル・ルージュ・クー

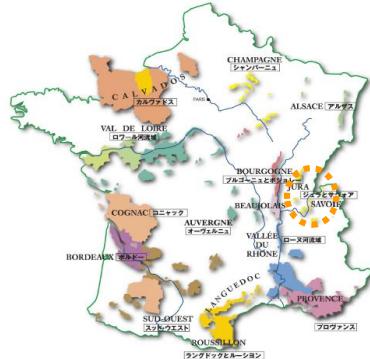
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007
 Le Rouge-Queue Cuvee Special
 AC アルボワ・ピュピラン白
 ル・ルージュ・クー
 (キュヴェ・スペシャル)

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2008
 Cuvee Le ginglet
 AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
 ル・ジャングレ

品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	トゥルソー
樹齢	38年	樹齢	37年	樹齢	13年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで10日間
醸酵	自然発酵 古樽(400㍑)で6ヶ月	醸酵	自然醸酵 新樽(400㍑)で7ヶ月	醸酵	自然発酵で22日間
熟成	古樽(400㍑)で24ヶ月	熟成	新樽(400㍑)で24ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	イノックスタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	海老のグリエパセリソース、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	川カマスのケルクリーム煮、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	ウズラのジロール添え、 モルビエチーズ
マリアージュ (日本向け)	鮭の醤油バター焼	マリアージュ (日本向け)	白子のムニエル カレー風味	マリアージュ (日本向け)	牛肉の味噌漬け
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	洋ナシやミント、ピスタチオ、ミネラルの香り。ワインはピュアで、繊細な酸とのバランスが良く、後からじょっぱいくらいの凝縮した旨味が口に広がり、長く余韻にまでつながる！	テイスティング コメント	ヌガーやカシューナッツ、ドライフルーツ、ミントの香り。味わい豊かでワインに厚みと広がりがあり、後から繊細な酸と旨味が複雑に合う舞う！余韻にしっかりと旨味が長く残る！	テイスティング コメント	グロゼイユや若いアーモンド、ローズペッパーの香り。果実がピュアで繊細な酸とのバランスが良く、透明感のある旨味が上品に溶け込む！余韻にミネラルの収斂味が残る！
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)	希望小売価格	3,200円(税込3,620円)
ちなみに！	収穫日は10月6日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！フィルター、SO2添加ゼロ！	ちなみに！	収穫日は9月25日。Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジユース)しか使用していない！100%新樽醸酵で、熟成期間も24ヶ月と長期にわたる！フィルター、SO2添加ゼロ！	ちなみに！	収穫日は9月29日。08年は果実のフレッシュさを活かすため熟成期間を1年早めた！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クリっと引かれていかないかい？)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	28.-15. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット	28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット			
品種	ピノノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	38年	樹齢	35年	樹齢	20年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで23日間	一次醸酵	自然酵母で5ヶ月半 (糖度計が1010の時点で瓶詰め)	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で23日間	二次醸酵・熟成	瓶内で3ヶ月	醸酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(400㍑)で11ヶ月	デゴルジュマン	2011年6月	熟成	古樽(400㍑)で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エボワスチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 サーモンのオランデーズソース	マリアージュ (生産者)	スモーケーソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚肉のスペアリブ 五香粉風味	マリアージュ (日本向け)	かりんとう	マリアージュ (日本向け)	鶏モモ肉と野菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ミュールやダークチェリー、ミネラル、 キャラメルの芳醇な香り。ワインはフレッシュで勢いがあり、あとから真っすぐな酸と骨格のあるミネラルが果実を突き抜ける！余韻に旨味が残る！	テイスティング コメント	青リンゴやライム、カリン、白い花、ミネラルの香り。味わいはフレッシュ&ミネラリイで、ほのかな香ばしい甘みを爽やかな泡立ちと真っ直ぐな酸がキリッと引き締める！	テイスティング コメント	アプリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピで透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味とミネラルの味わいをじわっと引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月2日。08から大樽に代わり400㍑樽を使用！数種類のピノがひとつの畠に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた！	ちなみに！	収穫日は9月27日。残糖は8g。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesの区画とかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。Les Gaudrettesは昔の畠の区画名。

「Version, October-2011」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2008 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード	28.-9. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Rose Cuvee tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュ	28.-14. Vin de Table de France(2010) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン
品種	ブルーサール	ブルーサール
樹齢	47年	樹齢
土壤	赤色泥灰土	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン
醸酵	自然酵母で20日間	一次発酵 自然酵母で15日間 (糖度計が1015の時点で瓶詰め)
熟成	大樽(フードル)24hで20ヶ月	二次発酵・熟成 瓶内で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージのボトフ、 コンチーズ	マリアージュ (生産者) 食前酒、 イチゴのムース
マリアージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの味噌煮	マリアージュ (日本向け) ブルーベリーチーズケーキ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃 2011年～2013年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	クランベリーやカカオ、ノワゼット、ミネラルの香り。透明感のある果実味と繊細な酸、旨味とのバランスが良く、アフターに上品で締まりのあるミネラルがやさしく口に広がる！	テイスティング コメント ブドウの花やノワゼット、鉱物的なミネラルの香り。キリッと爽やかな酸とほのかな甘み、洗練されたミネラルの旨味をまろやかなムースがやさしく包み込む！
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格 3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。 Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルーサールよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！ 収穫日は9月28日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は7g。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。
		ちなみに！ 収穫日は10月3日。デゴルジュマンは2011年6月10日。残糖は5g。ブドウはレ・シャーニュの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット		28.-17. AC Cotes du Jura 2006 Cuvee Savagnin Les Marnes AC コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン レ・マルヌ	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン
樹齢	31年	樹齢	20年	樹齢	21年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	石灰質・粘土質	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
一次醸酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	醸酵	自然発酵で25日間	醸酵	自然発酵で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	古樽(400L)で22ヶ月	熟成	古樽(228L)で4年6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	スマーケソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ	マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、 カエルのヴァンジョーヌ風味
マリアージュ (日本向け)	さんまの竜田揚げ	マリアージュ (日本向け)	ホタテと大根のサラダ	マリアージュ (日本向け)	イカのバター炒め カレー風味
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年～2041年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！	テイスティング コメント	アブリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピードで透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味とミネラルの味わいをジワっと引き締める！	テイスティング コメント	ノワゼットや、ジュニパー・ペリー、バニラ、ハチミツの香り。ワインはリッチで味わいにふくらみがあり、後からエピスの旨味とノワゼットの風味が複雑に合い舞う！余韻が長い！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	2006年が最後のヴィンテージ！ オーダー都度デゴルジュマンを行っている！瓶熟期間は3年を超え、きめ細やかな泡立ちです。	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畠の区画名。	ちなみに！	収穫日は10月4日。ブドウはレ・サシャーニュの区画から。4年6ヶ月ウイヤージュをせずに熟成！キュヴェ名の「Les Marnes」はサヴァニヤンの土壤「灰色泥灰土」の意味！

「Version, January-2011」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会

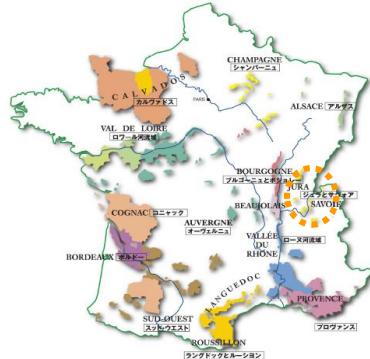


生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2007 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン白 ル・ルージュ・クー		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvee Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)		28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン赤 レド・メモワール	
品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ピノノワール
樹齢	37年	樹齢	37年	樹齢	37年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで18日間
醸酵	自然発酵で22日間	醸酵	新樽醸酵 自然酵母で18ヶ月	醸酵	自然酵母で14日間
熟成	古樽(400L)で23ヶ月	熟成	新樽(400L)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)20hlで22ヶ月
マリアージュ (生産者)	蛙のサヴァニヤン風味、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージのポトフ、 熟成シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とかぶのポトフ	マリアージュ (日本向け)	蛤と青梗菜のクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ビーフシチュー
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	洋ナシやミラベル、リュバーブ、ミネラルの香り。ワインはピュアできれいに凝縮した旨味とミネラルが繊細な酸どうまく同調してもバランスが良い！余韻にミネラルの旨味が残る！	テイスティング コメント	焼き栗やフェンNEL、火打ち石のスモーキーな香りもある。アタックが力強く、分厚い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻にマロンのフレーバーが長く残る！	テイスティング コメント	バラや漢方薬、薫、しばらく置くとチェリーなどの果実の香りが上がる。味わいピュアで果実味と繊細な酸とのバランスが良く、後からタンニンの収斂味がワインを引き締める！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。Le Rouge-Queueは鳥の名前。ムロン・ド・アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなることから、Rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞！	ちなみに！	Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない！ 100%新樽醸酵で、熟成期間も27ヶ月と長期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！	収穫日は9月17日。単一のピノノワールではなく、数種類のピノがひとつの畠に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた！

28.-13. VdT Vin de Pagaille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ		28.- Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvee En Go-Guette ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット		28.-16. AC Cotes du Jura Blanc 2007 Chardonnay Les Gaudrettes AC コート・デュ・ジュラ白 シャルドネ レ・ゴードレット	
品種	ブルサール、サヴァニヤン、シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	70年平均	樹齢	34年	樹齢	20年
土壤	赤色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質	土壤	石灰質・粘土質
陰干期間	屋根裏で5ヶ月	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3年	一次発酵	自然酵母で10日間 (糖度計が1020の時点での瓶詰め)	醸酵	自然発酵で25日間
熟成	古樽(225L)で3年	二次発酵・熟成	瓶内で6ヶ月	熟成	古樽(400L)で22ヶ月
マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 ショコラノワール	マリアージュ (生産者)	食前酒、 スズキのグリエ	マリアージュ (生産者)	スモーカーソーセージ、 トム・ド・サヴォワチーズ
マリアージュ (日本向け)	ロックフォールチーズ	マリアージュ (日本向け)	タコとジャガイモのトマト煮	マリアージュ (日本向け)	牡蠣とパセリバターソース
ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	パンデビスやフランボワーズのオーダヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシッポブのような口当たりで、後からしまりのあるミネラルのうまみと酸が口にやさしく染み渡る！	テイスティング コメント	レモンや青リンゴ、鉱物的なミネラルの香り。味わいミネラリイで、キリッと引き立つ酸とドライな泡立ちの中にほのかでやさしい旨味、スムーズで絶妙な喉越しがある！	テイスティング コメント	アブリコットのジャムや焼きリンゴ、ハチミツ、ミネラルの香り。ワインはクリスピで透明感があり、直線的な酸がピュアな旨味とミネラルの味わいをジワっと引き締める！
希望小売価格	6,350円(税込6,985円)	希望小売価格	3,250円(税込3,575円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	キュヴェ名Vin de PagailleはVin de PailleのPaille(藁)をPagaille(目茶苦茶)ともじつた掛詞♪天然酵母だけでつくる3年樽熟成の、Vin de Pailleよりも手の込んだVdT！ ※500ml入りです	ちなみに！	収穫日は9月10日。デゴルジュマンは2010年5月5日。ブドウはレ・ゴードレットの区画の古いブドウの樹から。キュヴェ名の「En Go-Guette」は「(お祭り騒ぎで)ほろ酔い状態！」という意味で、Gaudrettesとかけている！	ちなみに！	収穫日は9月15日。 Les Gaudrettesは昔の畠の区画名。

「Version, September-2010」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会

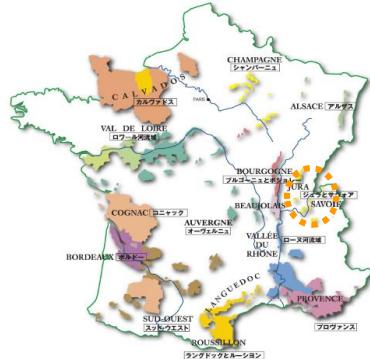


生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・サシャニユ	
品種	ブルサール	品種	トゥルソー	品種	サヴァニヤン
樹齢	47年	樹齢	12年	樹齢	21年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間	マセラシオン	14時間かけて圧搾
醸酵	自然酵母で20日間	醸酵	自然発酵で20日間	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	大樽(フードル)24hlで21ヶ月	熟成	イノックスタンクで22ヶ月	熟成	大樽(フードル24hl)で24ヶ月 1週間毎にヴィヤージュ
マリアージュ (生産者)	モルトソーセージのポトフ、 ペルドリのクロラッパ茸風味	マリアージュ (生産者)	ヤマウズラのロースト、 モルビエチーズ	マリアージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニヤン蒸
マリアージュ (日本向け)	平茸とコンテのグラタン	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚の黒胡椒焼き	マリアージュ (日本向け)	白菜と肉団子のミルク鍋
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2010年～2010年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	クランベリーやシナモン、ベッコウ飴の香り。酸が繊細で、ピュアな果実味のなかにしつかりとした旨味とミネラルが溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	グロゼイユやオレンジピール、タイム、ジンジャーの香りが華やか！果実味がピュアで、フレッシュな酸とミネラルの旨味が見事に調和している！余韻にきれいな酸が残る。	テイスティング コメント	干し杏子、ココナッツ、火打ち石の香りもある。ワインは濃厚で構成がしっかりしており、引き締まった酸とミネラルとのバランスがよい。余韻に旨味エキスが長く残る。
希望小売価格	3,100円(税込3,410円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630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13日。Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサールよりも色素が濃いことから敬意をこめてこの名前をつけたそうだ！	ちなみに！	収穫日は9月14日。果実味を活かすために仕込みタンクを大樽からイノックスに変えた！ Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クリっと引っかけていかないかい?)」という、今で言うBois un Verre！と同じ意味。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を作つて酸化熟成させる)と違い、このワインはヴィヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン		28.-9. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Rose Cuvee tant-mieux ペティアン・ナチュレル(ロゼ) タン・ミュ		28.-14. Vin de Table de France(2009) Petillant Naturel Cuvee Ca va bien ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン	
品種	シャルドネ	品種	ブルサール	品種	サヴァニヤン
樹齢	31年	樹齢	17年	樹齢	24年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	無し	マセラシオン	イノックスタンクで4日間	マセラシオン	イノックスタンクで22日間
一次醸酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成	一次発酵	自然酵母で20日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)	醸酵	自然酵母で15日間 (糖度計が1020の時点で瓶詰め)
二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月	熟成	瓶内で7ヶ月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	食前酒、 ショコラノワール	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、 カエルのヴァンジョーヌ風味、
マリアージュ (日本向け)	もやしと豆苗炒め	マリアージュ (日本向け)	ラズベリーマフィン	マリアージュ (日本向け)	ソーセージのレンズマメ煮
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！	テイスティング コメント	バラやタイム、鉱物的なミネラルの香り。味わいはピュアかつミネラリィで、やさしい甘味を適度にキレのある泡と酸が引き締める！余韻にミネラルの旨味が残る！	テイスティング コメント	ドライアプリコットやベッコウ飴、レモングラスの香り。泡立ちはやわらかく、ほんのりとした甘さとボリュームがあり、後から直線的な酸とミネラルが余韻にまで伸びる！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,150円(税込3,465円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。 (MOFを持つフランスで有名なショコラティエのイルサンジェ氏もデゴルジュを手伝っている！)	ちなみに！	収穫日は9月11日。デゴルジュマンは2010年5月5日。キュヴェ名の「Tant-mieux」は「それは良かった！」という意味がある。	ちなみに！	収穫日は9月13日。デゴルジュマンは2010年5月5日。ブドウはレ・シャーニュの区画から。キュヴェ名の「Ca va bien」は「悪くないよ！」という意味で、品種サヴァニヤンと「サヴァビアン」をかけている！
28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvee Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ					
品種	サヴァニヤン				
樹齢	30年平均				
土壤	赤色泥灰土				
マセラシオン	なし				
醸酵	自然発酵で18ヶ月				
熟成	古樽(225L)22ヶ月				
マリアージュ (生産者)	モリーユ苺のクリーム煮、 熟成コンテチーズ				
マリアージュ (日本向け)	栗と豚の白ワイン煮込み				
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:13°C				
テイスティング コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。ワインにぶ厚い骨格とボリュームがありながら味わいに奥ゆかさがあり、しっかりと線の通った酸が最後の余韻にまで感じる！				
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)				
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noeは約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。 ※500ml入りです				

「Version, December-2009」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

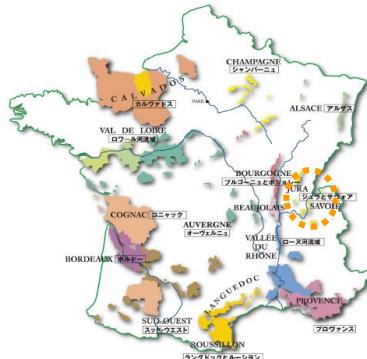
28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006
Le Rouge-Queue Cuvee Special
AC アルボワ・ピュピラン・ブラン
ル・ルージュ・クー
(キュヴェ・スペシャル)

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006
Cuvee La Chamade
AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
ラ・シャマード

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2007
Cuvee Le Ginglet
AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
ル・ジヤングレ

品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	37年	樹齢	46年	樹齢	12年
土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで24日間
醸酵	新樽醸酵 自然酵母で18ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	新樽(400L)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージ、 熟成シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージ、 豚バラ肉の塩漬けポットフ	マリアージュ (生産者)	鹿のパテ、 ヤマウズラのロースト
マリアージュ (日本向け)	チーズたっぷりポテトグラタン	マリアージュ (日本向け)	クミンとマーマーレードの スペアリブ	マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	焼き栗やフェンネル、火打ち石のスマーキーな香りもある。アタックが力強く、分厚い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻にマロンのフレーバーが長く残る！	テイスティング コメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニバーベリーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエレガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラルの収斂味を伴う。	テイスティング コメント	フランボワーズやバラ、ジンジャーの香り。酸が新鮮かつ直線的で果実味とみごとに調和がとれている。後から細かいタンニンとミネラルが味わいに深みを与える！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワのブドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか使用していない！ 100%新樽醸酵で、熟成期間も27ヶ月と長期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。	ちなみに！	2007年はピノ様なエレガントさがある！Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイット引っかけていかないかい？)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。

28.-12. AC Arbois Pupillin Blanc Vendange Tardives 2007 Cuvee Ivresse de Noe AC アルボワ・ピュピラン白 ヴァンダンジュ・タルディヴ(辛口) イヴレス・ド・ノエ		28.-13. VdT Vin de Pagaille (2005) VdT ヴァン・ド・パガイユ	
品種	サヴァニヤン	品種	ブルサール、サヴァニヤン、シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	70年平均
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	陰干期間	屋根裏で5ヶ月
醸酵	自然発酵で18ヶ月	醸酵	自然酵母で3年
熟成	古樽(225l)22ヶ月	熟成	古樽(225l)で3年
マリアージュ (生産者)	モリーユ茸のクリーム煮、熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	食前、食後酒、ショコラノワール
マリアージュ (日本向け)	鶏肉グリル&クレソンのブルーチーズソース	マリアージュ (日本向け)	柚子のシフォンケーキ
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	ブリオッシュ、ドライフルーツの香り。ワインにぶ厚い骨格とボリュームがありながら味わいに奥ゆかさがあり、しっかりと線の通った酸が最後の余韻にまで感じる！	テイスティング コメント	パンデビスやフランボワーズのオードヴィ、梅の香り。甘酸っぱいシロップのような口当たりで、後からしまりのあるミネラルのうまみと酸が口にやさしく染み渡る！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は11月4日。 キュヴェ名Ivresse de Noeは約聖書の物語、ノアが11月収穫のワインを飲んで酔っぱらって裸になったという話からとった。 ※500ml入りです	ちなみに！	キュヴェ名Vin de PagailleはVin de PailleのPaille(藁)をPagaille(目茶苦茶)ともじつた掛詞♪天然酵母だけでつくる3年樽熟成の、Vin de Pailleよりも手の込んだVdT！ ※500ml入りです



地図提供:フランス食品振興会

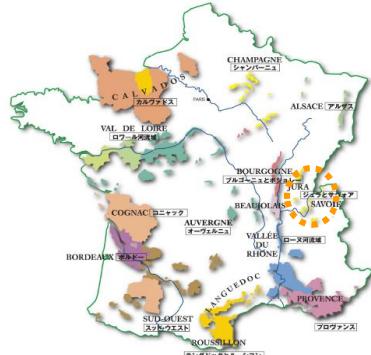


生産者	Philippe BORNARD
国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
歴史	フィリップ・ボールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ	28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Le Rouge-Queue Cuvee Special AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー (キュヴェ・スペシャル)	28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー
品種 シャルドネ	品種 ムロン・ド・アルボワ	品種 トゥルソー
樹齢 16年、61年	樹齢 37年	樹齢 21~31年
土壤 赤色泥灰土	土壤 灰色泥灰土	土壤 灰色泥灰土
マセラシオン なし	マセラシオン なし	マセラシオン イノックスタンクで3週間
醸酵 自然酵母で6ヶ月	醸酵 新樽醸酵 自然酵母で18ヶ月	醸酵 自然酵母で2週間
熟成 大樽(10hl)で2年	熟成 新樽(400L)で24ヶ月 ファイバータンクで3ヶ月	熟成 大樽(フードル10hl)で15ヶ月
マリアージュ (生産者) 牡蠣のゼリー寄せ、 モリーユ苺と鶏のブランケット	マリアージュ (生産者) モルトー・ソーセージ、 熟成シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者) モルトー・ソーセージ、 鳩のロースト
マリアージュ (日本向け) コンテチーズ	マリアージュ (日本向け) 豚と栗の煮込み	マリアージュ (日本向け) 鶏とキノコのオーブングリル
ワインの 飲み頃 2008年~2018年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃 2009年~2029年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃 2009年~20019年 供出温度:14°C
テイスティング コメント 白い花やフュ梅香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透 明感のある味わいの中にミネラルの 凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイスティング コメント 焼き栗やフェンネル、火打ち石のスモー キーな香りもある。アタックが力強く、分厚 い果実味と凝縮味が口を支配する！余韻 にマロンのフレーバーが長く残る！	テイスティング コメント グロゼイユ、バラ、コーヒー豆の香り。上品 な酸とこなれたタンニンとのバランスもよく 透き通るように繊細な味わい！アフターに ミネラルと心地よいスパイシーな余韻が残 る。
希望小売価格 3,900円(税込4,290円)	希望小売価格 4,200円(税込4,620円)	希望小売価格 4,200円(税込4,620円)
ちなみに！ La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えてい ることから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに！ Cuvee Specialはムロン・ド・アルボワのブ ドウの一番搾り(フリーラン・ジュース)しか 使用していない！ 100%新樽醸酵で、熟成期間も27ヶ月と長 期に渡る熟成を経ている！	ちなみに！ Le garde-corps(手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている)、土壤が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-7. AC Cotes du Jura Blanc 2006 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・サシャーニュ		28.-11. Vin de Liqueur (2006) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール	
品種	ピノノワール	品種	サヴァニヤン	品種	シャルドネ
樹齢	36年	樹齢	21年	樹齢	17年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	14時間かけて圧搾	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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で4ヶ月	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(228L)で14ヶ月	熟成	大樽(フードル24hl)で24ヶ月 1週間毎にワイヤージュ	熟成	古樽(228L)で2年
マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	川魚のグリエカレー風味、 ソーセージのサヴァニヤン蒸	マリアージュ (生産者)	生ハムメロン、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリアージュ (日本向け)	ブイヤーベース	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールチョコ
ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2009年～2024年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2009年～2059年 供出温度:7°C
テイスティング コメント	チエリーやカブ、漢方薬のような香り。味わいはとてもピュアで、豊かな果実味を感じると同時にタンニンの収斂味が後からグッと口に広がる。	テイスティング コメント	干し杏子、ココナッツ、火打ち石の香りもある。ワインは濃厚で構成がしっかりしており、引き締まつた酸とミネラルとのバランスがよい。余韻に旨味エキスが長く残る。	テイスティング コメント	朝鮮人参やシロップ、パンデピスの香り。繊細な酸と果物をカラメルで煮たような香ばしい甘さとアルコールの柔らかなボリューム、ドライフルーツのような余韻が絶妙！
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	単一のピノノワールではなく、数種類のピノノワールが一つの畑に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を作つて酸化熟成させる)と違い、このワインはワイヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。	ちなみに！	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼の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ほとんどお目にかかれないとんでもない貴重なVdL！

「Version, April 1-2009」
ドメーヌ・ボールナール(Domaine BORNARD)



地図提供:フランス食品振興会



	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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
畠総面積	12.5ヘクタール	
農法	ビオロジック（認証なし）	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	2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！	

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ・ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	46年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(400~500㍑)で24ヶ月	熟成	大樽(フードル)で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、 モリーユ苺と鶏のブランケット	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 蛙のサヴァニヤンクリーム煮	マリアージュ (生産者)	モルトーソーセージ、 豚バラ肉の塩漬けボトフ
マリアージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	筍の煮付け	マリアージュ (日本向け)	焼豚
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	白い花やフュ梅香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透 明感のある味わいの中にミネラルの 凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイスティング コメント	マロンやラムレーズンの香り。アタックに厚 みのあるボリュームがあり酸は比較的穏 やか。アフターに燻したフレーバーが長く 続く。	テイスティング コメント	チェリーやオレンジの皮、ジュニパーベ リーの香り。ミネラルと果実味がピュアでエ レガント。後味に心地よいほろ苦さとミネラ ルの収斂味を伴う。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えてい ることから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに！	Le rouge-cueille は鳥の名前。ムロン・ド・ アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付根の色が赤くなることか ら、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする (ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常 のブルサール以上にフルーティで色が濃 いことから、敬意の意味でこの名前がつけ られた。

28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-9. VdT Petillant Naturel (2008) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュー		28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs 2006 AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソー	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	11年	樹齢	16年	樹齢	31年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5日間	マセラシオン	無し
醸酵	自然酵母で3週間	製法	メトッド・リュラル	製法	メトッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で15ヶ月	一次醸酵	自然酵母で14日間	一次醸酵	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次発酵・熟成	瓶内で5ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 牛の内臓のトマト煮	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 豚ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル
マリアージュ (日本向け)	牛肉とごぼうの煮物	マリアージュ (日本向け)	ささみの梅肉あえ	マリアージュ (日本向け)	生ハムメロン
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	ミュールやジンジャー、ローズペッパーの香り。ワインに骨格がありながらピュアで豊かなミネラルと凝縮した旨味がある。余韻にミネラルが残る。	テイスティング コメント	ミネラルや白粉、フレッシュなイチゴの香り。微かに還元香もある。すきっとする泡立ちとキレのある酸、果実味が完璧なバランスをもって融合されている！アフターにミネラルの心地よい苦味が残る。	テイスティング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい?)」という、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	デゴルジュマンは2009年2月11日。キュヴェ名の「tant-mieux」は「それは良かった！」という意味があり、初めて彼のペティアンを飲んだ人が「美味しい！」と肯いてくれることを期待して名付けたそうだ！	ちなみに！	デゴルジュマンは2008年10月8日。(MOFを持つフランスで有名なショコラティエのイルサンジェ氏もデゴルジュを手伝っている！)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

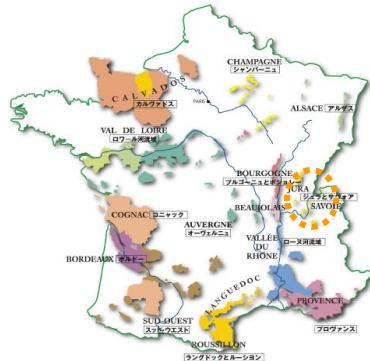
28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2006 Cuvee
Le Blanc de la Rouge
AC アルボワ・ピュピラン・ブラン
ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2006
Cuvee L'Aide-Memoire
AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ
レド・メモワール

28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005
Cuvee Les Chassagnes
AC コート・デュ・ジュラ・ブラン
レ・シャサニユ

品種	シャルドネ	品種	ピノノワール	品種	サヴァニヤン
樹齢	16年、61年	樹齢	36年	樹齢	20年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で4週間
熟成	大樽(10hl)で2年	熟成	古樽(228L)で14ヶ月	熟成	古樽(400~500L)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	牡蠣のゼリー寄せ、 モリーユ苺と鶏のブランケット	マリアージュ (生産者)	子羊の香草焼き、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	ソーセージのサヴァニヤン蒸、 メトン(クリームチーズ)
マリアージュ (日本向け)	コンテチーズ	マリアージュ (日本向け)	牛ばら肉の中華風煮込み	マリアージュ (日本向け)	ホタテとカブのサラダ
ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	白い花やフュ梅香、ミネラルの香り。 アタックはふくよかかつピュアで、透明感のある味わいの中にミネラルの凝縮感がたっぷり詰まっている。	テイスティング コメント	チェリーやカブ、漢方薬のような香り。味わいはとてもピュアで、豊かな果実味を感じると同時にタンニンの收敛感が後からグッと口に広がる。	テイスティング コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワインの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良く、味わいもフルーティ。アフターにミネラルが長く残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	La rouge は土地の名前で、その土地に白のシャルドネ品種を植えていたことから Le Blanc de la Rouge となつた。	ちなみに！	单一のピノノワールではなく、数種類のピノノワールが一つの畠に混在していることから、他のありきたりなピノとは違う「記憶に残るピノ」という意味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を作つて酸化熟成させる)と違い、このワインはウヤージュ(樽に隙間を作らないようワインを補充)をしている。

28.-10. AC Cremant du Jura Blanc de blancs (2006) AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン		28.-11. Vin de Liqueur (2005) Cuvee Le Joliqueur ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	31年	樹齢	16年
土壤	石灰質・粘土質	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	無し	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
製法	メトッド・トラディショナル	添加アルコール	シャルドネでつくった自家製マール
一次醸酵 二次発酵・熟成	自然酵母で14日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成 瓶内で12ヶ月	熟成	古樽(228リットル)で2年
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 川マスのムニエル	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 生チョコ
マリアージュ (日本向け)	生ハムメロン	マリアージュ (日本向け)	マロングラッセ
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2008年～2058年 供出温度:6°C
テイスティング コメント	白い花やホワイトチョコレート、ソーダ飴の香り。やさしい泡立ち、酸がキリッとしていてミネラルがストレートに口に入ってくる！キレある辛口！	テイスティング コメント	朝鮮人参、プラムのコンポートの香り。複雑で凝縮された香ばしい甘さとアルコールのボリューム、酸とのバランスが絶妙で不思議な味わい！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	クレマンのデゴルジュした日は10月8日。(MOFを持つフランスで有名なショコラティエのヘルシンガー氏もデゴルジュを手伝っている！)	ちなみに！	ブドウジュースを2日間煮詰めて作る彼の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ほとんどお目にかかれないたいへん貴重なVdL！



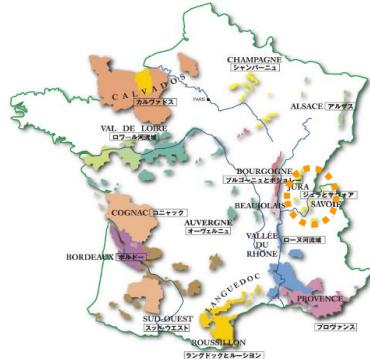
地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード		28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ポン・バール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジヤングレ	
品種	ブルサール	品種	ブルサール	品種	トゥルソー
樹齢	45年	樹齢	45年	樹齢	10年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3~4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で5週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	大樽(フードル)で8ヶ月	熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、
マリアージュ (日本向け)	馬刺し	マリアージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージ	マリアージュ (日本向け)	鴨のスモーク
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	チリーやミネラル鉄分の香り。味わいは澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつつの骨格をもってうまく封じ込まれている。	テイスティング コメント	微かにガスが残る。フレッシュで透明感とミネラル感、果実味がみごとにマッチした実際に爽やかな赤！まさにピュアなミネラルジュース！	テイスティング コメント	赤いバラやプラムなどの華やかで甘い香り。澄み切った旨みと極上な果実味が口の中にスッとしみこむ。
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする(ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常のブルサール以上にフルーティで色が濃いことから、敬意の意味でこの名前がつけられた。	ちなみに！	SO2ゼロ！フィルターなし！何も手を施していない！ 自然のまま！点、以上！ Point Barreとは「マル！点、以上！それだけ！(that's all！)」という意味がある。	ちなみに！	Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯(クイッと引っかけていかないかい？」)という、今でいうBois un verreと同じ意味。

28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー		28.-9. VdT Petillant Naturel (2007) Cuvee tant-mieux VdT ペティアン・ナチュレル(ロゼ) キュヴェ・タン・ミュー		28.-10. AC Cremant du Jura (2005) Blanc de blancs AC クレマン・ド・ジュラ ブラン・ド・ブラン	
品種	トゥルソーソ	品種	ブルサール	品種	シャルドネ
樹齢	20~30年	樹齢	15年	樹齢	30年
土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	石灰質・粘土質
マセラシオン	イノックスタンクで5週間	マセラシオン	イノックスタンクで2日間	マセラシオン	無し
醸酵	自然酵母で5週間	製法	メトッド・リュラル	製法	メトッド・トラディショナル
熟成	大樽(フードル)で16ヶ月	一次醸酵	自然酵母で18日間	一次醸酵	自然酵母で15日間 イノックスタンクで4ヶ月間熟成
		二次発酵・熟成	瓶内で7ヶ月	二次発酵・熟成	瓶内で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラッパ茸添え	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 魚介の冷製アントレ
マリアージュ (日本向け)	鳥のワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	ラズベリーのムース	マリアージュ (日本向け)	オレンジピールのチョコ
ワインの 飲み頃	2007年~20017年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2008年~2011年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2008年~2013年 供出温度:8°C
テイスティング コメント	すみれやかんな唇の甘い香り。ボリュームと厚みがあり、ワインのバランスがすべて一体となって溶け込んでおり、とても滑らかな口当たり。	テイスティング コメント	フランボワーズやグレープフルーツ、鉱物的なミネラルの香り。清涼感のある爽やかな酸とクリスピイな喉ごしが軽快でとてもピュアな味わい！	テイスティング コメント	ライム、ブリオッシュ、鉱物的なミネラルの香りもする。口当たりなめらかで、やさしい泡とワインの旨みがフレッシュな酸をうまく包み込む！
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	Le garde-corps (手すりという意味だが、彼らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っている)、土壤が他の場所よりもより粘土質が強いことからこの名前がつけられた。	ちなみに！	キュヴェ名の「tant-mieux」は「それは良かった！」という意味があり、初めて彼のペティアンを飲んだ人が「美味しい！」と書いてくれることを期待して名付けたそうだ！	ちなみに！	記念すべきファーストヴィンテージ！！ クレマンのデゴルジュした日は4月21日。 (ペティアンナチュレル「タン・ミュー」は5月14日)



地図提供:フランス食品振興会



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・ボールナールは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年にドメーヌ立ち上げ、現在は、12.5haのブドウ畠で自らのワインを仕込み生計を立てている。
気候	標高400m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、ブドウ畠は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。
畠総面積	12.5ヘクタール
農法	ビオロジック（認証なし）
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2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！

28.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvee Le Blanc de la Rouge AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・プラン・ド・ラ・ルージュ		28.-2. AC Arbois Pupillin Blanc 2005 Cuvee Le Rouge-Queue AC アルボワ・ピュピラン・ブラン ル・ルージュ・クー		28.-3. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee La Chamade AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ラ・シャマード	
品種	シャルドネ	品種	ムロン・ド・アルボワ	品種	ブルサール
樹齢	15年、60年	樹齢	35年	樹齢	45年
土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土	土壤	赤色泥灰土
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	イノックスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で5週間
熟成	古樽(400~500㍑)で16ヶ月	熟成	古樽(400~500㍑)で16ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製の前菜、 ホット	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 シュークルート	マリアージュ (生産者)	牛肉のグリエ、 コンテチーズ
マリアージュ (日本向け)	マスのムニエル	マリアージュ (日本向け)	スマーカーサーモンのクリームチーズあえ	マリアージュ (日本向け)	馬刺し
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:12°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	白い花、ミネラルの硬く乾いた香り。 味わいは適度にバランスのとれた酸 と落ちついたミネラル感が口に広が る。後味に香ばしさが長く残る。	テイスティング コメント	マロンクリームや香ばしい香りもある。 味わいは酸がキリッとしていて、ワインにミネ ラル感と骨格があり、とてもスマートな白。	テイスティング コメント	チェリーやミネラル鉄分の香り。味わいは 澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの 骨格をもってうまく封じ込まれている。
希望小売価格	3,900円(税込4,290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！	La rouge は土地の名前で、その土 地に白のシャルドネ品種を植えてい ることから Le Blanc de la Rouge と なった。	ちなみに！	Le rouge-cueille は鳥の名前。ムロン・ド・ アルボワ(シャルドネの仲間)のブドウが熟 す時に、梗の付根の色が赤くなることか ら、rouge-cou「赤い首」と掛けた掛詞。	ちなみに！	Battre la Chamade「心臓がドキドキする (ほどスゴイ！)」という意味。古樹で通常 のブルサール以上にフルーティで色が濃 いことから、敬意の意味でこの名前がつけ られた。

28.-4. AC Arbois Pupillin Rouge 2006 Cuvee Point Barre AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ボワン・パール		28.-5. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Ginglet AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ジャングレ		28.-6. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee Le Garde-Corps AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ ル・ガルド・コー	
品種	ブルサール	品種	トルソー	品種	トルソー
樹齢	45年	樹齢	10年	樹齢	20~30年
土壤	赤色泥灰土	土壤	赤色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	スミ・カルボニック イノックスタンクで3~4週間	マセラシオン	イノックスタンクで3週間	マセラシオン	イノックスタンクで5週間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で5週間
熟成	イノックスタンクで6ヶ月	熟成	大樽(フードル)で8ヶ月	熟成	大樽(フードル)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	家禽のロティ、 豚あばら肉のグリエ	マリアージュ (生産者)	サラミ、ソーセージ類、 家禽のロティ、	マリアージュ (生産者)	野うさぎのシヴェ、 ベッカスのラッパ茸添え
マリアージュ (日本向け)	ハーブ入りソーセージ	マリアージュ (日本向け)	鴨のスマーケ	マリアージュ (日本向け)	鳥のワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	微妙にガスが残る。フレッシュで透 明感とミネラル感、果実味がみごと にマッチした実に爽やかな赤！まさ にピュアなミネラルジュース！	テイスティング コメント	赤いバラやプラムなどの華やかで甘い香 り。澄み切った旨みと極上な果実味が口 の中にスッとしみこむ。	テイスティング コメント	すみれやかんな脣の甘い香り。ボリューム と厚みがあり、ワインのバランスがすべて 一体となって溶け込んでおり、とても滑ら かな口当たり。
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	SO2ゼロ！フィルターなし！何も手を 施していない！ 自然のまま！点、以上！ Point Barreとは「マル！点、以上！ それだけ！(that's all！)」という意 味がある。	ちなみに！	Le Gingletは昔のフランス語で「ワイン一杯 (ケイツと引っかけていかないかい?)」と いう、今でいうBois un verreと同じ意味。	ちなみに！	Le garde-corps(手すりという意味だが、彼 らはgarde du corps「用心棒」の意味で使っ ている)、土壤が他の場所よりもより粘土 質が強いことからこの名前がつけられた。

28.-7. AC Arbois Pupillin Rouge 2005 Cuvee L'Aide-Memoire AC アルボワ・ピュピラン・ルージュ レド・メモワール		28.-8. AC Cotes du Jura Blanc 2005 Cuvee Les Chassagnes AC コート・デュ・ジュラ・ブラン レ・シャサーニュ	
品種	ピノノワール	品種	サヴァニヤン
樹齢	35年	樹齢	20年
土壤	灰色泥灰土	土壤	灰色泥灰土
マセラシオン	イノックスタンクで8日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で4週間
熟成	古樽(228㍑)で15ヶ月	熟成	古樽(400~500㍑)で16ヶ月
マリアージュ (生産者)	真鴨のロースト、 熟成コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	ソーセージのサヴァニヤン蒸、 メトン(クリームチーズ)
マリアージュ (日本向け)	牛ばら肉の煮込み	マリアージュ (日本向け)	カキのグラタン
ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2007年~2017年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	香り華やかで、フランボワーズや花 の香りもある。味わいは、骨格があり、 豊かな果実味の中に複雑な酸味 と旨みがうまく溶け込んでいる。	テイスティング コメント	ジュニパーベリーや黄桃の甘い香り。ワイ ンの厚みと適度な苦味、酸のバランスが良 く、味わいもフルーティ。アフターにミネラ ルが長く残る。
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,400円(税込4,840円)
ちなみに！	単一のピノノワールではなく、数種類 のピノノワールが一つの畑に混在して いることから、他のありきたりなピ ノとは違う「記憶に残るピノ」という意 味で名づけられた。	ちなみに！	Les Chassagne は土地の名前。通常のサ ヴァニヤンワイン(樽とワインの間に隙間を 作って酸化熟成させる)と違い、このワイン はウイヤージュ(樽に隙間を作らないようワ インを補充)をしている。