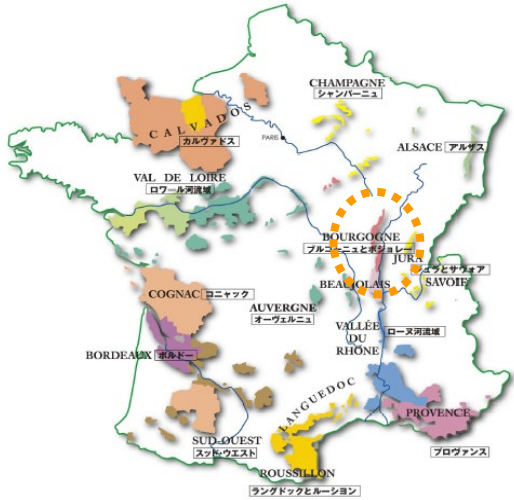
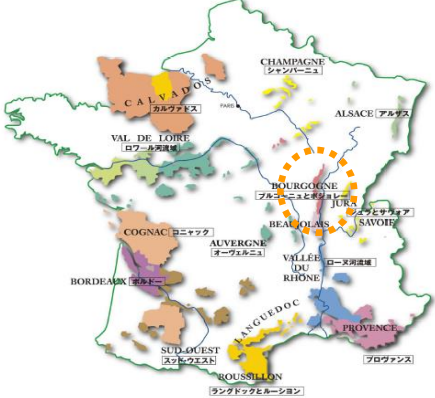


VCN° 6			「Version.February-2022」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Jean-Jacques Morel	
			国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボース＞サントーバン	
			AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
			歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。2015年に1ha畑を売りドメヌをコンパクトにし、2017年オーストラリアでもワインづくりを行い、現在2国間を行き来する生活を送っている。	
			気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
			畑総面積	2 ha	
			農法	ビオロジック	
			収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果	
			ドメヌのスタッフ	2人	
			趣味	園芸、菜園、読書	
			生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。	

★Last Vintage★ 6.-7. AC St.Aubin 1er Cru La Chatenière 2018 サントーバン 1級 ラ・シャテニエール(白)		6.-2. AC Puligny Montrachet 2018 ピュリニー・モンラッシェ(白)		6.-10. AC Bourgogne Rouge 2018 ブルゴーニュ(赤)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	17年	樹齢	61年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで19日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	ステンレスタンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のグラタンやオマール海老と使った料理	マリアージュ (生産者)	カサゴや鯛などのポワレやハードチーズなど	マリアージュ (生産者)	ブッフブルギニオンやイノシシのシヴェなど赤ワイン煮込み料理
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16℃
テイasting コメント	黄桃、カリン、リンゴのジャムなど果実の熟した香りやハチミツ、黒糖など甘い蜜の香り。ワインはピュアかつボリューム豊かで、透明感のあるまったりとしたエキスを凝縮した旨味とチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	白い花の優しい香りとマスクメロンやブリオッシュなどの甘い香り。ワインはピュアかつ甘さにも似たふくよかなエキスにはっきりとしたストラクチャーがあり、チョーキーで塩気のあるミネラルと繊細で強かな酸が骨格を形成する！	テイasting コメント	ブルーベリーやダークチェリーなどの黒い果実やシソ、バジルなどのハーブの甘い香り。ワインは芳醇で凝縮したしなやかな果実のコクがあり、重心の低い強かな酸、洗練されたミネラル、ほんのりビターなタンニンの収斂味が骨格を支える！
希望小売価格	8,000円(税込8,800円)	希望小売価格	10,850円(税込11,935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15日。収量は日照りにより24 hL/haと40%減！ワイン名は区画の名前。畑は南斜面にあり、薄い粘土の表層のすぐ下にぶ厚い石灰岩盤が走り、ワインにミネラルとふくよかなボディを与える！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日とドメヌ史上最も早かった！収量は33 hL/ha。ドメヌの誇るスーパーミネラルワイン！以前はワインの半分をネゴシアンに売っていたが、2015年から100%ドメヌでリリース！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は日照りにより20hL/haと60%減！ブドウが少なかった分アルコール度数が14%まで上がる凝縮したワインが出来上がった！畑はかつて所有していたブルゴーニュ白レ・ジュヌヴレの区画に隣接する！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

6.-3. AC St.Aubin Rouge 2017 サントーバン(赤)		★Last Vintage★ 6.-4. AC St.Aubin Village Rouge 2017 Le Ban サントーバン・ヴィラージュ ル・バン(赤)	
品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齡	45年平均	樹齡	51年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	6 hLの木桶タンクで14日間	マセラシオン	12 hLの木桶タンクで11日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	古樽で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	トリュフや野鳩、骨付き仔羊を使っ た料理など	マリアージュ (生産者)	鴨やフォラグラなどのパイ包みや ウォッシュチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	フランボワーズなどの明るい赤い 果実やタバコの葉、杉、シャンピ ニオンなどの複雑な香り。ワインは 艶やかかつ赤い果実のジューシー な果実味にストラクチャーがあり、 ほんのりビターで滋味深いミネラル とキメの細かいタンニンの収斂味 が余韻を引き締める！	テイスティング コメント	グリオットやフランボワーズなどの 赤い果実の甘酸っぱい香りやプラ リネなどの甘い香り。ワインはピュ アかつ明るく艶やかな赤い果実が 染み入るように優しく、チャーミン グな酸、滋味深いミネラル、繊細 でキメ細やかなタンニンとのハー モニーが絶妙！
希望小売価格	6,000円(税込6,600円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は花ぶる いと日照りにより20 hL/haと60% 減。2017年はブドウに腐敗が全く なかったので全房でマセラシオンを 行い、またタンニンの角を落とすた めに2年の樽熟成を行った！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32 hL/ha。Le Banという畑名は、か つて村の英雄であった貴族が不 当裁判によって追放された (bannir)場所を「Ban」と名づけた とのこと。サントーバン村にとって 誇り高き場所でもあるそうだ！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 6 「Version.December-2019」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フツセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。2015年に1ha畑を売りドメヌをコンパクトにし、2017年オーストラリアでもワインづくりを行い、現在2国間を行き来する生活を送っている。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。
	畑総面積	2 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	園芸、菜園、読書
生産者のモットー		良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。

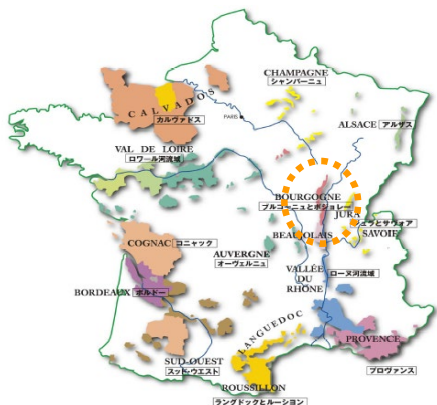
6.-6. AC Bourgogne Blanc 2016 ブルゴーニュ(白)		6.-5. AC St.Aubin Blanc 2016 La Traversaine サントーバン ラ・トラヴェルセンヌ(白)		6.-9. AC St.Aubin Blanc 1er Cru 2017 サントーバン 1級(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	35年平均	樹齢	29年～69年	樹齢	16年～17年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽228L、112Lで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	タラのブランドード、 乳飲み子豚のロティ	マリアージュ (生産者)	マトウダイのポワレ、 トリュフ入りブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	手長海老のナージュ仕立て、 舌平目のムニエル
マリアージュ (日本向け)	カマンベールと生ハムのクロケット	マリアージュ (日本向け)	ホタテと蕪のサラダ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉のクリーム煮 レモン風味
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	カリン、白桃のコンポート、アンゼリカ、プリオッシュ、キャラメル、ハチミツ、みりんの香り。ワインはピュアかつ透明感のある芳醇な旨味エキスがあり、塩辛く滋味豊かなミネラルと強かでシャープな酸が複雑に合い舞う！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、マンゴスチン、パイナップル、洋ナシのコンポート、青いアーモンド、パネトーネ、カレー粉の香り。ワインはピュアかつタイトでフィネスがあり、凝縮した旨味エキスに骨格のある酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ピンクグレープフルーツ、青いパイヤ、白桃のコンポート、ハチミツ、火打石、潮の香り。ワインはピュアかつ白い果実のエキスが優しくふくよかで、塩気のある澄んだダシのような旨味と鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は40hL/ha。2016年は霜の被害によりドメヌ全体で70%の収量減だったため、初めてネゴスのブドウを買った！買いブドウはマコン北の生産者ヴァンサン・タルモから！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は霜の被害により15 hL/haと70%減！一時ブドウを他の生産者に売っていたが、2016年再びドメヌワインとして復活！ワイン名は区画の名前。若樹が果実味と酸、古樹がワインにミネラルと骨格を与える！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は花ぶるいと日照りにより10 hL/haと80%減！収量が少なかったためラ・シャテニールとレ・コンプの2つの1級畑のブドウを全てアッサンブラージュしたが、それでも1樽半しかできなかった！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

6.-10. AC Bourgogne Rouge 2017 ブルゴーニュ(赤)	
品種	ピノノワール
樹齡	35年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶22 hLタンクで15日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	牛骨髓のロティ、 フォンデュ・ブルギニョン
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト クレソンのサラダ仕立て
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミレ、ローズマリー、モミの木、インクの香り。ワインは柔らかくジューシーでコクがあり、軽快でチャーミングな果実味を洗練されたミネラルと緻密なタンニンの収斂味が引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は花ぶるいと日照りにより14hL/haと70%減！今まで隣人の自然派ワイン生産者ドメヌ・セクスタンにブドウを売っていたが、2017年からはドメヌでワインを仕込むことにした！畑はかつて所有していたブルゴーニュ白レ・ジュヌヴレの区画に隣接する！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

VCN° 6

「Version.December-2018」

ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jean-Jacques Morel

国＞地域＞村

フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ
＞サントーバン

AOC

サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ

歴史

以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。2015年に1ha畑を売りドメーヌをコンパクトにし、2017年オーストラリアでもワインづくりを行い、現在2国間を行き来する生活を送っている。

気候

サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。

畑総面積

2 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメーヌのスタッフ

2人

趣味

園芸、菜園、読書

生産者のモットー

良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。
たえず自然をよく観察する。

6.-7. AC St.Aubin 1er Cru 2015

La Châtenière

サントーバン 1級

ラ・シャテニエール(白)

6.-2. AC Puligny Montrachet 2015

ピュリニー・モンラッシェ(白)

6.-3. AC St.Aubin Rouge 2016

サントーバン(赤)

品種

シャルドネ

樹齢

14年

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

圧搾時に一昼夜の浸漬

醗酵

自然酵母で2週間

熟成

古樽で14ヶ月

マリアージュ
(生産者)カジキマグロのステーキ、
オマール海老のサフランソースマリアージュ
(日本向け)鶏と栗のクリーム煮
トリュフ風味ワインの
飲み頃2018年～2028年
供出温度: 11℃テイスティング
コメント

熟したリンゴ、マンゴー、ジンジャー、
上質なバター、火打石の香り。ワイン
は果実味に富み、ふくよかでありなが
らフィネスと透明感に溢れる。アフ
ターに強い旨味を感じ、蜂蜜のような
風味が鼻に抜ける。

希望小売価格

7,500円(税込8,250円)

品種

シャルドネ

樹齢

58年平均

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

圧搾時に一昼夜の浸漬

醗酵

自然酵母で1ヶ月半

熟成

古樽で12ヶ月

マリアージュ
(生産者)ヒメジのホイル焼き
熟成コンテチーズマリアージュ
(日本向け)

牡蠣のベニエ

ワインの
飲み頃2018年～2033年
供出温度: 11℃テイスティング
コメント

パイナップル、みかんのコンポート、
干しアンズ、アカシア、マジパンの香
り。ワインはピュアかつ滑らかで透
明感のあるエキスを上品な粘着性
があり、アフターに塩気のあるスパ
イシーな旨味が長く余韻に残る！

希望小売価格

8,350円(税込9,185円)

品種

ピノノワール

樹齢

44年平均

土壌

粘土質・石灰質

マセラシオン

22 hLで18日間

醗酵

自然酵母で1ヶ月

熟成

古樽で14ヶ月

マリアージュ
(生産者)猪のバテ、
マロワールチーズマリアージュ
(日本向け)

鴨とせりの鍋

ワインの
飲み頃2018年～2028年
供出温度: 18℃テイスティング
コメント

ミュール、スミレ、ナツメグ、ブラックカ
ルダモン、甘草、タバコの葉の香り。
ワインは男性的かつ野趣に富んでい
て、ピュアな果実味の中に強かで繊
細な酸、緻密なタンニンの収斂味が
溶け込み骨格を形成する！

希望小売価格

5,500円(税込6,050円)

ちなみに！

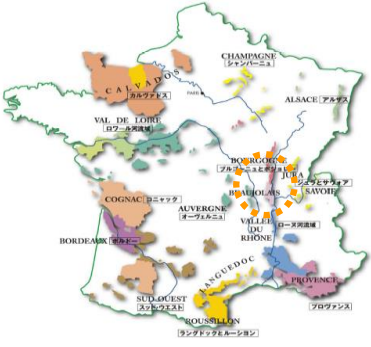
収穫日は9月11日。収量は20
hL/ha。ワイン名は区画の名前。畑は
南斜面にあり、薄い粘土の表層のすぐ
下にぶ厚い石灰岩盤が走り、ワイン
にミネラルと華やかなボディを与え
る！SO₂は瓶詰め前に20 mg/L。ノン
フィルター！

ちなみに！

収穫日は9月10日。収量は30
hL/ha。ドメーヌの誇るスーパーミ
ネラルワイン！以前はワインの半分を
ネゴシアンに売っていたが、2015年
から100%ドメーヌでリリース！SO₂
は瓶詰め前に20 mg/L。ノンフィル
ター！

ちなみに！

収穫日は10月8日。2016年は春の
遅霜の被害により収量は20 hL/haと
60%減。ブドウが少なかった分アル
コール度数が14%まで上がる凝縮し
たワインが出来上がった！SO₂無添
加！ノンフィルター！

VCN° 6			「Version.October-2015」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Jean-Jacques Morel	
		国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン	
		AOC	サントーバン1erクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
		歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買い、2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
		気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿度が高い。	
		畑総面積	3 ha	
		農法	ビオロジック	
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果	
		ドメヌのスタッフ	2人	
		趣味	園芸、菜園、読書	
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。 たえず自然をよく観察する。	

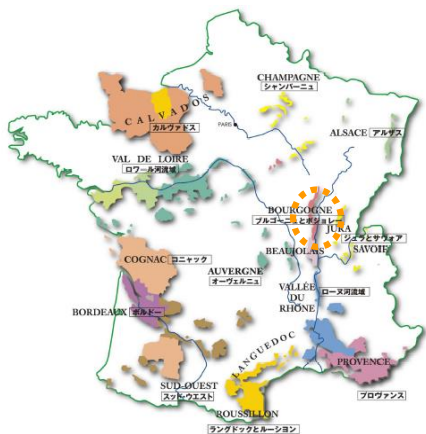
6.-6. AC Bourgogne blanc 2012 Les Genouvrees ブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ(白)		6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2009 サントーバン(赤)		6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2008 サントーバン(赤)	
品種	シャルドネ主体、アリゴテ少量	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	24年平均	樹齢	37年平均	樹齢	36年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶22 hLで13日間	マセラシオン	木桶22 hLで13日間
醗酵	自然酵母 古樽で60日間	醗酵	自然酵母で9日間	醗酵	自然酵母で13日間
熟成	古樽で14ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリージュ (生産者)	手長エビの香草グリエ、 モンドールチーズ	マリージュ (生産者)	コックオーヴァン、 エポワスチーズ	マリージュ (生産者)	トリュフ風味の エスカルトとセップのパイ包み
マリージュ (日本向け)	蟹とアボカドの コンソメゼリーよせ	マリージュ (日本向け)	牛肉と舞茸のソテー	マリージュ (日本向け)	秋刀魚のソテー 赤ワインソース
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:12℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイasting コメント	熟したパイナップル、ナシのコンポート、メロン、西洋ニワトコ、火打石、新茶の香り。ワインはピュアかつ厚みのあるダシのようなエキスを有し、塩辛さを感じるくらい緻密なミネラルと潮の風味が複雑に合い舞う！	テイasting コメント	グリオット、ミュール、フレッシュトマト、スミレ、甘草の香り。ワインは滑らかかつ構成が整っていて、凝縮したふくよかな果実味と細かく優しいタンニン、綺麗にこなれた酸味とのバランスが絶妙！	テイasting コメント	ダークチェリー、干しイチジク、ローリエ、しそ、タバコの葉、マッシュルームの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある果実味と綺麗にこなれた酸、タンニンの細かい収斂味がみごとに調和する！
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	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日はサントーバンの作り手の中で一番遅い9月24日！収量は霜と雹の影響で22 hL/haと例年の半分！「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日、18日。収量は45 hL/ha！2009年は当たり年プラス豊作でブドウの状態も良く、潜在アルコール度数が軽く13.5%まで上がった！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は43 hL/ha。2008年から剪定方法を変更！剪定をギュイヨーからゴブレのような形に変え収量を大幅に落とした結果、悪天候の年でもブドウの腐敗が少なくなったとのこと！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。ノンフィルター！

6.-3. AC Saint-Aubin rouge 2006 サントーバン(赤)	
品種	ピノノワール
樹齡	34年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで13日間
醗酵	自然酵母で8日間
熟成	ステンレスタンク65%と 古樽35%で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のロティ黒トリュフソース、 フルムダンペールチーズ
マリアージュ (日本向け)	豚バラと白インゲン煮込み
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ブルー、デ イツ、チョコレート、マッシュル ム、森の香り。ワインは穏やかで 角の取れた落ち着きがあり、口 に優しく広がる透き通るような果 実のエキスをタンニンの細かい 収斂味が支える！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。2004年までサントーバン のピノノワールは、オリヴィエ・ル フレーヴのネゴシアン用として 売っていた。SO ₂ は瓶詰め時に 25 mg/L。ノンフィルター！

「Version.May-2014」

VCN° 6

ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Jean-Jacques Morel

国>地域>村

フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボーヌ
>サントーバン

AOC

サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ

歴史

以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にビュイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。

気候

サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。

畑総面積

2.5ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

1人

趣味

園芸、菜園、読書

生産者のモットー

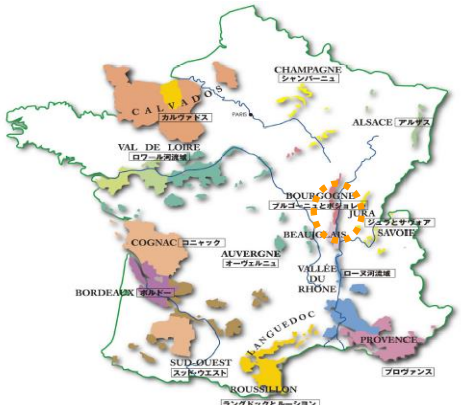
良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-6.AC Bourgogne blanc 2011
Les Genouvrees
ACブルゴーニュ レ・ジュヌヴレ(白)6.-8.AC St.Aubin 1er cru blanc 2011
Les Combes
ACサントーバン1級 レ・コンブ(白)6.-2.AC Puligny Montrachet 2011
ACピュリニー・モンラッシェ(白)

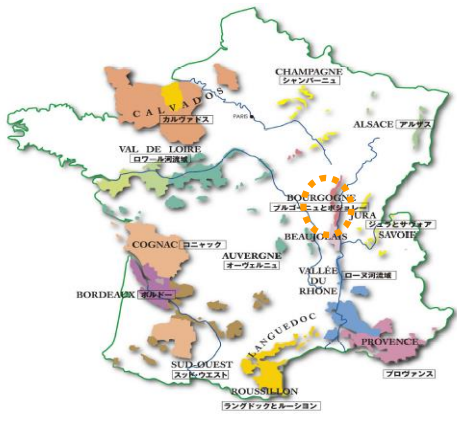
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	23年平均	樹齢	11年	樹齢	54年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母 古樽で45日間	醗酵	自然酵母 古樽で45日間	醗酵	自然酵母 古樽で60日間
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	栗入りパロティース、 ニジマスのアーモンド焼き	マリアージュ (生産者)	カワメンタイのキノコソース、 ブリア・サヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのフランドリユ添え、 オマールのブルブランソース
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとチョコレートのオープン焼き	マリアージュ (日本向け)	鯛の海藻蒸し	マリアージュ (日本向け)	ホタテのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度: 12℃
テイasting コメント	カリン、シトラス、マカダミアナッツ、 カフェオレの香り。ワインは ピュアで粘着性があり、凝縮した ミネラルと細長く広がる強かな酸 が、厚みのあるフルーツのエキス と複雑に重なる！余韻に香ばしい 風味が長く残る！	テイasting コメント	干しアンズ、タルトタン、カリン のジュレ、メントール、火打石の 香り。ワインはピュアかつ力強さ があり、洗練されたミネラルとし たたかな酸とのバランスが良く、 塩辛く密度の濃い旨味が長く余 韻にまで続く！	テイasting コメント	干しアンズ、洋ナシのコンポート、 メロン、シトラス、石灰の香り。果 実はピュアで上品な落ち着きがあり、 潮のような濃厚な旨味、細 かく緻密なミネラル、ボリューム のある酸が絶妙に調和しワイン の骨格をつくる！
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)	希望小売価格	6,350円(税込6,985円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は28hl/ha。 「Genouvrees」は畑の区画名で北東 側のサントーバンと対面に位置し、森 に囲まれて周りに隣接する畑がない！ 亜硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は40hl/ha。 ワイン名「Les Combe」は区画の名前 で「背傾斜」と言う意味がある。南東 と北西に緩やかなU字型に連なる特 殊な地形から、酸とボリュームの豊 かなワインが生まれる！亜硫酸は瓶 詰め時に20mg/l添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は43hl/ha。 ドメヌの誇るスーパーミネラルワイ ン！26アールの畑を所有している が、2011年は2009年同様に4樽分の ブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽 分は契約上ネゴシアンに売った！亜 硫酸は瓶詰め時に20mg/l添加。ノン フィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

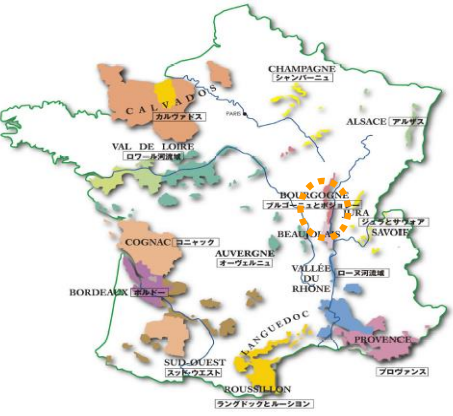
6.-4. AC St.Aubin village rouge 2010 Le Ban ACサントーバン・ヴィラージュ ル・バン(赤)	
品種	ピノノワール
樹齡	44年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶タンクで16日間
醗酵	自然酵母 木桶タンクで16日間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚バラ肉のコンフィ、 牛肉のオイルフォンデュ
マリアーージュ (日本向け)	若鶏の粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2014年～2024年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	チェリー、クランベリー、タイム、カ カオ、ヘーゼルナッツの香り。果 実味がフレッシュでみずみずし く、真直ぐに伸びる酸、キレのあ るミネラル、若いタンニンの収斂 味がワインにはっきりとした輪郭 を与える！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は21hl/haLe Banという畑名は、かつて村の英雄で あった貴族が不当裁判によって追放 された(bannir)場所を「Ban」と名づけ たとのこと。村にとっては誇り高き場 所でもあるそうだ！。亜硫酸は瓶詰 め時に10mg/l添加。ノンフィルター！

「Version, December-2012」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にビュイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
	畑総面積	2.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	園芸、菜園、読書
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-2.AC Puligny Montrachet 2009 ACピュリニー・モンラッシェ		6.-5.AC St.Aubin blanc 2009 La Traversaine ACサントーバン白 ラ・トラヴェルゼンヌ	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	52年平均	樹齢	22～62年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	カキの白ワイン蒸し、 アワビのステーキ	マリアージュ (生産者)	若鶏の粒マスタードソース、 ブリヤサヴァランチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉とキノコのクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	ブリしゃぶ
ワインの 飲み頃	2012年～2020年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2012年～2020年 供出温度: 10℃
テイステイング コメント	熟したバナナやドライアブリコット、ジンジャー、アニス、バニラの香り。ワインはクリスピーかつボリューム感があり、ほのかな潮の風味、繊細な酸、塩を感じるほどの濃厚なミネラルが絶妙に調和し余韻に抜ける！	テイステイング コメント	リンゴや黄桃のコンポート、カリン、カシューナッツ、バニラの香り。ワインはリッチで厚みと広がりがあり、ボリューム豊かなフルーツの旨味が骨格のあるミネラル、心地よい苦みときれいに融合する！
希望小売価格	5,900円(税込6,490円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は47hl/ha。畑は26アール所有しているが、2009年は4樽分のブドウを収穫し2樽を醸造し、残り2樽分のジュースは契約上ネゴシアンに売った！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は32hl/ha。ワイン名は区画の名前。20年平均の若いブドウ木が果実味と酸、60年平均の古樹がワインにミネラルと骨格を与える！

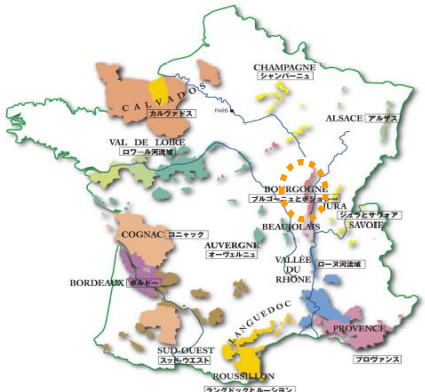
VCN° 6 「Version, December-2011」 ジャン・ジャック・モレル(Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にビュイ・フツセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
	畑総面積	2.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	園芸、菜園、読書
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2008 サントーバン・ヴィラージュ 赤		6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2008 サントーバン・ヴィラージュ 白		6.-6. AC Bourgogne blanc 2009 ACブルゴーニュ白	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
樹齢	36年平均	樹齢	21～61年平均	樹齢	21年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶22hlで13日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で13日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウッフ・アン・ムーレット、 鴨のバルサミコソース	マリアージュ (生産者)	ホタテとジロール茸のソテー、 シャウルスチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のムース、 七面鳥の栗詰め
マリアージュ (日本向け)	パプリカと鶏肉の バルサミコンソテー	マリアージュ (日本向け)	焼か	マリアージュ (日本向け)	牡蠣のオイルマリネ
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2011年～2018年 供出温度:9℃
テイasting コメント	グロゼイユやアーモンド、ミネラルの香り。酸がフレッシュかつ繊細で、ピュアな果実味の中に収斂したミネラルのうまみがやさしく溶け込んでいる！余韻にミネラルが残る！	テイasting コメント	焼きリンゴやキャラメル、甘栗、ミネラルの香り。ワインはピュアかつアタックは穏やかで、後から凝縮した勢いのあるミネラルが口に広がる！余韻に旨味が残る！	テイasting コメント	干しアンズやマジパン、ヨーグルトの香り。ワインに粘着性とボリュームがあり滑らかで、塩辛いと感じるくらいのミネラルが凝縮している！余韻に香ばしい風味が長く残る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2008年から剪定方法を変更！剪定をギューヨールからゴブレに変え収量を大幅に落とした結果、悪天候の年でもブドウの腐敗率が少なくなったとのこと！	ちなみに！	収穫日は10月5日。畑の区画名は「la traversaine(ラ・トラヴェルセンヌ)」。20年代の若いブドウ木の果実味と酸、60年代の古樹のミネラルとのブレンドが妙とのこと！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は19hl/ha！「Genouvrees」は畑の区画名で北東側のサントーバンと対面に位置し、森に囲まれて周りに隣接する畑がない！

「Version, February-2010」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)			
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel	
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン	
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ	
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フツセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。	
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。	
	畑総面積	2.5ヘクタール	
	農法	ビオロジック	
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果	
	ドメーヌのスタッフ	1人	
	趣味	園芸、菜園、読書	
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。	

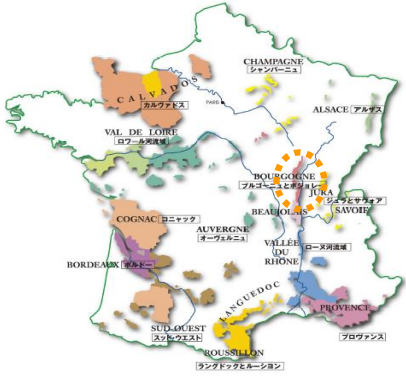
6.-2. AC Puligny Montrachet 2007 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2007 サントーバン・ヴィラージュ 赤		6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2007 サントーバン・ヴィラージュ 白	
品種	シャルドネ	品種	ピノノワール	品種	シャルドネ
樹齢	50年平均	樹齢	35年平均	樹齢	20～60年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	木桶で12日間	マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	古樽で約1年	熟成	70%古樽、 30%イノックスタンクで11ヶ月	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	エスカルゴのパセリバター、 ボーフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	ローストチキン、 サンマルスランチーズ	マリアージュ (生産者)	オマールのレモンがけ、 シェヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鯛の塩焼き	マリアージュ (日本向け)	マグロステーキ	マリアージュ (日本向け)	鶏の水炊き
ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2020年 供出温度: 9℃
テイasting コメント	ココナッツや杏子、鉱物的な香り。アタックは繊細でピュアな味わい。後から伸びのある酸と骨格を伴った力強いミネラルがワインを引き締める。余韻に旨味が残る。	テイasting コメント	チェリーやミント、ココアのような香りもある。新鮮な果実味、酸も生きいきしてタンニンもこなれており、ミネラルとのバランスも良い。余韻に心地よい苦味が残る。	テイasting コメント	洋ナシや青いパイナップル、火打ち石やフユメ香もある。味わいミネラルで透明感があり、後から繊細な酸と凝縮された強かな旨味が口を満たす。余韻が香ばしい。
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに!	ジャンジャックが誇るドメーヌの代表ワイン! 毎年1樽できるかできないかの少量生産で、イギリス、ベルギーを始めヨーロッパ各国からオファーがある人気ワイン!	ちなみに!	サントーバン赤07はゼロSO2! 2008年6月のRVFの特集でコート・ド・ボーヌ地区のコストパフォー・マンズワインBest5に選ばれた!	ちなみに!	ジャンジャック一番のお気に入りのワイン! 若い畑と古樹の畑の2つの区画があり、若いブドウの果実味と酸、そして古樹のミネラル、複雑味のブレンドが妙なこと!

6.-6. AC Bourgogne blanc 2007 ACブルゴーニュ白	
品種	シャルドネ
樹齡	20年平均
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッチョ、 魚介のテリーヌ
マリアージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのグラタン
ワインの 飲み頃	2010年～2017年 供出温度: 8℃
テイステイング コメント	黄リンゴやマジパン、フローラル な香りもある。口当たりフレッシュ で酸とミネラルの旨味がワイン全 体に程よく調和している。キレの ある酸が余韻にしっかり残る。
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	畑の区画の名前は「(ジュヌヴレ) Genouvrees」でサントーバンと 対面に位置し、周りに隣接する畑 がない！このブドウは2006年ま でドミニク・デュランに提供してい た！

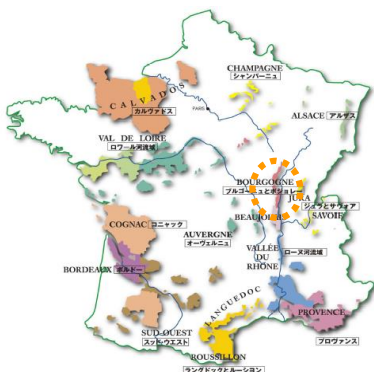
「Version, September-2008」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
	畑総面積	2.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	園芸、菜園、読書
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-2. AC Puligny Montrachet 2006 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2006 サントーバン・ヴィラージュ 赤		6.-4. AC Saint-Aubin village rouge Cuvée Le Ban 2006 キュヴェ・ル・バン 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノワール	品種	ピノワール
樹齢	51年～61年	樹齢	30年平均	樹齢	35年～40年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタンクで13日間	マセラシオン	木桶タンクで12日間
醗酵	自然酵母で4ヶ月	醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然酵母で8日間
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	イノックスタンク65%と古樽35%で11ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリージュ (生産者)	野菜のゼラチン寄せ、ホタテのクリームソース	マリージュ (生産者)	香草入りソーセージ、ブリーチーズ	マリージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、リー・ド・ヴォー
マリージュ (日本向け)	まいたけの天ぷら	マリージュ (日本向け)	牛スジネギ焼き	マリージュ (日本向け)	ナスと挽肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	パイナップルやアーモンド、梅酒の香り。ポリウム豊かで、まろやかな旨みとやさしい酸がジワッと口に広がる。	テイasting コメント	ブルーベリーやインクの香り。酸とうまみとのバランスが良く、後から細かいタンニンとミネラルの収斂味がある。	テイasting コメント	赤い果実、甘いスパイスの香り。アタックにふくよかなポリウム、そして後に酸と収斂味がやさしく口に広がる。
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに!	2006年の生産量はわずか1樽半!! (約400本のみ)	ちなみに!	2004年までサントーバンのブドウは、オリヴィエ・ルフレヴのネゴシアン用として売っていた。今回の2006年サントーバン赤は今年6月のRVFに掲載された!	ちなみに!	Le Banという畑名は、かつて村の英雄であったある貴族が不当裁判によって追放された(bannir)場所を「Ban」と名づけたとのこと。村にとっては誇り高き場所でもあるようだ。

6.-5. AC Saint-Aubin village blanc 2006 サントーバン・ヴィラージュ 白	
品種	シャルドネ
樹齡	30年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンマリネ、 クルマ海老の鉄板焼き
マリアージュ (日本向け)	豚肉の味噌漬け
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	洋ナシやミント、アーモンドの香 り。 味わいミネラルイでワインに ボリュームと厚みがあり、酸はと てもしなやか。
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	2006年からオリヴィエ・ルフレー ヴのネゴシアン用として売ってい たブドウを取り戻し(ブドウはルフ レーヴから高評価を得ていたそう だ)、自ら仕込んだ初リリースワイ ン！

VCN° 6 「Version, April-2007」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)			
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Jean-Jacques Morel
		国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
		AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
		歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フェッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
		気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
		畑総面積	2.5ヘクタール
		農法	ビオロジック
		収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
		ドメヌのスタッフ	1人
		趣味	園芸、菜園、読書
		生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

5.-2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ		6.-3. AC Saint-Aubin village rouge 2005 サントーバン・ヴィラージュ 赤	
品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	50年～60年	樹齢	30年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	石灰質
マセラシオン	圧搾時に一昼夜の浸漬	マセラシオン	イノックスタンクで10日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で7日間
熟成	古樽で約1年	熟成	イノックスタンクで1年
マリァージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 オマール海老の ソースアメリカヌ	マリァージュ (生産者)	野うさぎ、イノシシのパテ、 鴨ロースト、カマンベール
マリァージュ (日本向け)	鮭の香草バター焼	マリァージュ (日本向け)	鳥のもも焼
ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度: 12℃	ワインの 飲み頃	2007年～2017年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	香ばしい香りの中に洋ナシのコンポートの香りが合い舞う。重厚かつ複雑で噛みごたえのある味わい、余韻が長い。	テイステイング コメント	ブルーベリーやミネラルの香り。しなやかな口当たりと新鮮で繊細な酸とのバランスが絶妙なミディアムボディの赤。
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに!	2005年は絶妙の樽使い! 生産量はたった1樽の逸品です!	ちなみに!	2004年までオリヴィエ・ルフレーヴのネゴシアン用として売っていたブドウを引き取り、自らの手で仕込んだ初リリースワイン!!

VCN° 6 「Version, 2006」 ジャン・ジャック・モレル (Jean-Jacques Morel)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Jean-Jacques Morel
	国＞地域＞村	フランス＞ブルゴーニュ＞コート・ド・ボーヌ＞サントーバン
	AOC	サントーバン1reクリュ、ピュリニーモンラッシェ
	歴史	以前、学校の教師であったジャン・ジャックは、1992年に教壇を下りワイン作りの世界に入った。1995年にピュイ・フュッセで研修を積み、1999年にブドウ畑を買う。2003年までブドウをネゴシアンに売っていたが、2004年から独立。
	気候	サントーバン、ピュリニーモンラッシェ共に斜面の南側に位置する畑は日当たりが良く、また大陸性の強風から守られるが、湿気が高い。
	畑総面積	2.5ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑とカーヴで選果
	ドメヌのスタッフ	1人
	趣味	園芸、菜園、読書
	生産者のモットー	良いワインを作るためには、まず良いブドウを作る。たえず自然をよく観察する。

6.-1.St.Aubin 1er Cru les Frionnes 2004 サントーバン 1re クリュ レ・フリオーネ 2004		5.-2. AC Puligny Montrachet 2005 ピュリニー・モンラッシェ	
品種	ピノワール	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	50年～60年
土壌	石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	木桶で2週間	マセラシオン	压榨時に一昼夜の浸漬
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で1年	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	ペルドリのロースト、コック・オー・ヴァン	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、オマール海老のソースアメリカヌ
マリアージュ (日本向け)	牛スジ大根	マリアージュ (日本向け)	鮭の香草バター焼
ワインの 飲み頃	2006年～2016年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2007年～2022年 供出温度: 12℃
テイスティング コメント	ブラックチェリー、人参ポタージュのような香り。味わい豊かで濃厚なエキス分、豪奢な舌触りがある。	テイスティング コメント	香ばしい香りの中に洋ナシのコンポートの香りが合い舞う。重厚かつ複雑で噛みごたえのある味わい、余韻が長い。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！		ちなみに！	2005年は絶妙の樽使い！生産量はたった1樽の逸品です！