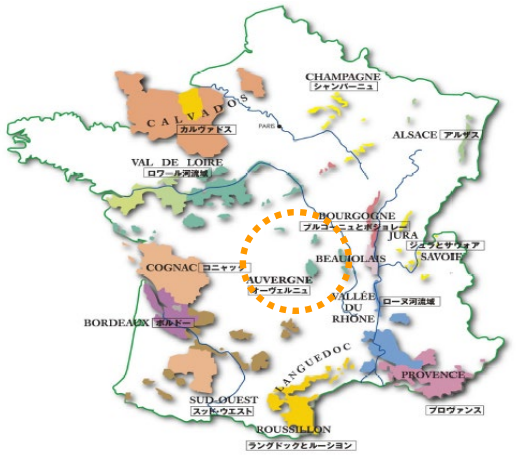
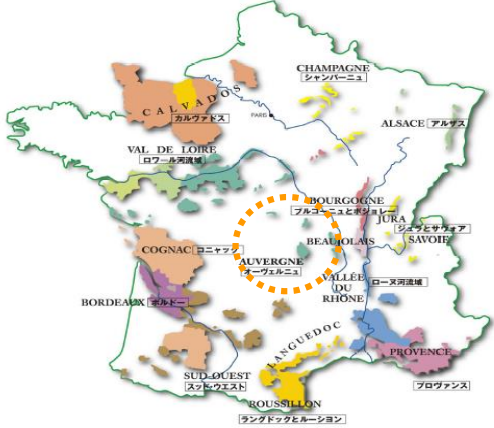


|                                                                                                         |           |                                                                                                                                                                                     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

| ★new★<br>59.-14. VdF Blanc 2019<br>Pour Aller Chercher le Dossard<br>ブル・アレー・シェルシェル・ドサル(白) |                                                                                                                                                                                                          | 59.-6. VdF Rouge<br>Rockaille Billy 2020<br>ロカイユ・ビリー(赤) |                                                                                                                                                                                                                         | 59.-3. VdF Rouge<br>Fusion 2020<br>フュージョン(赤) |                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                                        | リースリング60%、<br>シルヴァネール40%                                                                                                                                                                                 | 品種                                                      | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%                                                                                                                                                                                     | 品種                                           | ガメイ・ド・ボジョレー60%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                                                        | 30年平均                                                                                                                                                                                                    | 樹齢                                                      | 55年                                                                                                                                                                                                                     | 樹齢                                           | 24年～116年                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                                                        | 泥状石灰質                                                                                                                                                                                                    | 土壌                                                      | 花崗岩                                                                                                                                                                                                                     | 土壌                                           | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩                                                                                                                                                                         |
| マセラシオン                                                                                    | なし                                                                                                                                                                                                       | マセラシオン                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                                                          | マセラシオン                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                         |
| 醗酵                                                                                        | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                                                 | 醗酵                                                      | 自然酵母で10ヶ月                                                                                                                                                                                                               | 醗酵                                           | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                                               |
| 熟成                                                                                        | 15hLのフードル(大樽)で3ヶ月                                                                                                                                                                                        | 熟成                                                      | 33hLと20 hLのフードル(大樽)で12ヶ月、<br>アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                                     | 熟成                                           | 23hLと15 hLのフードル(大樽)で12ヶ月、<br>アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                    |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                                          | 甲殻類と柑橘系の果物のサラダや<br>カサゴなど白身魚のボワレなど                                                                                                                                                                        | マリアーージュ<br>(生産者)                                        | イノシシのパテ、野ウサギや<br>鹿肉などのジビエ料理                                                                                                                                                                                             | マリアーージュ<br>(生産者)                             | メルゲーズソーセージや<br>仔羊のローストなどの羊料理                                                                                                                                                           |
| ワインの<br>飲み頃                                                                               | 2022年～2032年<br>供出温度: 9℃                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                             | 2022年～2032年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                  | 2022年～2032年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                                                                           | 白桃や梨のコンポートのような白い果<br>実の甘い香りにハーブのようなグラス<br>シーな香りが重なる。ワインはピュア<br>かつフルーティーで、まったりとした桃<br>のようなエキスを線の細い強かな酸、<br>柑橘系の果物のようなほろ苦さが絶<br>妙なバランスで溶け込む！                                                               | テイステイング<br>コメント                                         | ダークチェリーのブランデー漬けの香<br>りにタイムなどのハーブやなめし草な<br>どの野性味あふれる香りが複雑に重<br>なる。ワインは滑らかかつ凝縮したコ<br>クが柔らかくジュシーで、じわっと広<br>がる強かな酸と滋味深いミネラル、優<br>しいタンニンがきれいに溶け込む！                                                                           | テイステイング<br>コメント                              | ドライブルーやカシスのジャムのような<br>濃縮した黒い果実や山椒、シソ、お<br>香などオリエンタルな香り。ワインは艶<br>やかかつじわっと広がる強かな酸と<br>ジュシーな果実のコクが染み入るよ<br>うに優しく、滋味深いミネラルと繊細な<br>タンニンの収斂味が余韻を優しく引き<br>締める！                                |
| 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)                                                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                       | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                                                     | 収穫日は10月2日。収量は60 hL/ha。<br>残糖は3 g/L。買いブドウはアルザスの<br>ビオ生産者ドメーヌ・ゲブから！ワ<br>イン名は直訳すると「ゼッケン番号を<br>探しに行くため」という意味があり、か<br>つて彼がお世話になったアルザスに<br>ようやくエントリーできたという意味を<br>込めてワイン名を名付けた！SO <sub>2</sub> 無<br>添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                   | 収穫日は9月25日と前年よりも1週間<br>早い！収量が45hL/ha。2020年は酵<br>母の働きが弱く発酵が難しい年だっ<br>た！ワイン名はRockaille(ロカイユ)<br>という「大きな岩」という意味を持つ<br>オーヴェルニュの方言とロカイユ<br>(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと<br>名付けている！SO <sub>2</sub> は発酵中に20mg<br>/L、フィルター有り。 | ちなみに！                                        | 収穫日は9月20日と前年よりも1週間<br>早い！収量は40 hL/ha。ワイン名は、<br>灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古<br>樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表し<br>たのと同時に彼自身がフュージョン<br>ロックが好きということもあってこの名<br>前が付けられた！SO <sub>2</sub> は発酵中に20<br>mg/L、フィルター有り。 |

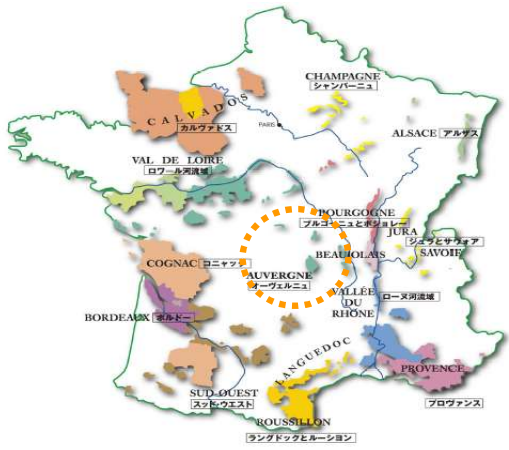
| 「Version.September-2021」<br>ノー・コントロール(No Control)                                                       |          |                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         | AOC      | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | 歴史       | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレー、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                                                                                                         | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                   |
|                        | 畑総面積     | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | 農法       | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | 生産者のモットー | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                       |

| 59.-10. Cidre Brut<br>Hellcider 2019<br>シードル<br>ヘルサイダー(辛口) |                                                                                                                                                                       | 59.-5. Pétillant Naturel<br>Bullette dans ta tête 2018<br>ビュレット・ダン・タ・テット(赤泡) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 59.-4. VdF Blanc 2020<br>Les Crosses<br>レ・クロス(白) |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                         | マラン・オンフロワ                                                                                                                                                             | 品種                                                                           | ガメイ(60%ボジョレー、40%オーヴェルニュ)                                                                                                                                                                                                                                                                        | 品種                                               | 90%シャルドネ、10%ピノオーセロワ、シルヴァネール、ソーヴィニヨンブラン、シャスラ、ミュスカ                                                                                                                      |
| 樹齢                                                         | 32年                                                                                                                                                                   | 樹齢                                                                           | 43年                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 樹齢                                               | 7年～18年                                                                                                                                                                |
| 土壌                                                         | 粘土質                                                                                                                                                                   | 土壌                                                                           | 砂状の花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 土壌                                               | 風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                     |
| マセラシオン                                                     | 陰干しなし。<br>リンゴを潰した後果肉を直接プレス                                                                                                                                            | マセラシオン                                                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                                                                                                                                                                 | マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                                                    |
| 一次発酵                                                       | ファイバータンクで6ヶ月完全発酵                                                                                                                                                      | 一次発酵                                                                         | ファイバータンクで20日間                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 醗酵                                               | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                                                                              |
| 二次発酵・熟成                                                    | 2020年のリンゴジュースを添加し<br>瓶内で6ヶ月+α                                                                                                                                         | 二次発酵・熟成                                                                      | 瓶内で24ヶ月+α                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 熟成                                               | 5hLのジャー(妬器の壺)と樽300Lで<br>12ヶ月                                                                                                                                          |
| マリアージュ<br>(生産者)                                            | ブーダンプラン、<br>シュクルート、<br>リヴァロチーズ                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(生産者)                                                              | 鴨のグラトン、<br>鴨の生ハム、<br>豚足のクロケット                                                                                                                                                                                                                                                                   | マリアージュ<br>(生産者)                                  | キュウリのヨーグルトサラダ、<br>鶏胸肉のテリーヌ、<br>カワカマスのクネル                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                                | 2021年～2024年<br>供出温度:7℃                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                                                  | 2021年～2026年<br>供出温度:7℃以下                                                                                                                                                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                      | 2021年～2031年<br>供出温度:9℃                                                                                                                                                |
| テイasting<br>コメント                                           | グレープフルーツ、金柑、ユリ、レモン<br>グラス、ミョウガ、ジンジャー、麦わら、<br>蜜蝋、フユメの香り。泡立ちは繊細か<br>つ味はドライで、みずみずしく塩<br>気のあるリンゴのエキスを強かな酸と<br>優しいタンニンが複雑に溶け込み長く<br>余韻に続く！                                 | テイasting<br>コメント                                                             | グリオット、ブルーン、ブラッドオレンジ、<br>スミレ、タイム、お香、鉄分の香り。<br>泡立ちはクリスピーでまったりとしたエ<br>キスに柔らかに溶け込んでいて、後か<br>ら骨格のある酸と鉱物的なミネラル、<br>心地よい苦みのあるタンニンがタイト<br>に余韻を引き締める！                                                                                                                                                    | テイasting<br>コメント                                 | 梨のコンポート、ヨーグルト、葉草、黒<br>豆、みりん、米酢、蒸しパンの香り。ワ<br>インはふくよかでボリュームと厚みがあ<br>り、みりんのようなほんのりと甘みのあ<br>る旨味エキスを滋味深いミネラルとじ<br>わっと広がる強かな酸が溶け込む！                                         |
| 希望小売価格                                                     | 3,200円(税込3,520円)                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                                       | 4,700円(税込5,170円)                                                                                                                                                                                                                                                                                | 希望小売価格                                           | 4,350円(税込4,785円)                                                                                                                                                      |
| ちなみに！                                                      | 収穫日は9月30日。リンゴはマラン・オンフロワ品種！残糖が0.5g/Lの超エクストラブリュット！2019年のヘルサイダーは発酵に勢いがあり、シードルが完全発酵したため、泡は翌年2020年のリンゴジュースを加えて瓶内発酵させるクレマンナチュレル方式を採用！デゴルジュマンなし！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                        | 収穫日は9月26日。収量は45hL/ha。前回と違い今回はマセラシオンを施し赤のペティアンに仕上げている！ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)」、Bullette(イタリア語で画鋲)」を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！<br><b>※注)デゴルジュマンなし、2気圧でも必ず噴きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。</b> | ちなみに！                                            | 収穫日は9月15日。2020年はオイディウムが猛威を振るった年だが、結果的に50hL/haと豊作だった！残糖は4g/L。2019年に新たに手に入れた玄武岩土壌のシャルドネが40%入っている！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

| 59.-15. VdF Rouge 2020<br>La Sousouleuse<br>ラ・スウスリューズ(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                      | 59.-12. VdF Rouge 2019<br>Délire du Désordre<br>デリール・デュ・デゾルドゥル(赤) |                                                                                                                                                                                                                                          | ★new★<br>59.-17. VdF Rouge 2019<br>Sortir de l'Enfer<br>ソルティール・ド・ランフェール(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                       | フェールサルバドゥ                                                                                                                                                                                                                                            | 品種                                                                | 50%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、<br>50%ガメイ・ド・ボジョレー、シラー、<br>ピノノワール、シャルドネ                                                                                                                                                                                 | 品種                                                                         | 60%ガメイ・ド・ボジョレー、ガメイ・ド・オー<br>ヴェルニュ(オーヴェルニュ産)、<br>40%ガメイ・ド・ボジョレー(ボジョレー産)                                                                                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                       | 7年                                                                                                                                                                                                                                                   | 樹齢                                                                | 14年～115年                                                                                                                                                                                                                                 | 樹齢                                                                         | 50年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 土壌                                                       | 花崗岩                                                                                                                                                                                                                                                  | 土壌                                                                | 粘土質、玄武岩、花崗岩、<br>長石、灰色泥灰土                                                                                                                                                                                                                 | 土壌                                                                         | 粘土質、玄武岩、花崗岩、<br>長石、灰色泥灰土                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| マセラシオン                                                   | アンフュージョン<br>プレスしたジュースに全房のブドウを<br>漬け込みステンレスタンクで5日間                                                                                                                                                                                                    | マセラシオン                                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで2週間前後                                                                                                                                                                                                         | マセラシオン                                                                     | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間前後                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 醗酵                                                       | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                | 自然酵母で1ヶ月～6ヶ月                                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                                         | 自然酵母で12ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 熟成                                                       | ステンレスタンクで4ヶ月                                                                                                                                                                                                                                         | 熟成                                                                | フュージョンのガメイに全てのキュヴェ<br>の澱をアッサンブラージュ<br>15hLのフードル(大樽)で17ヶ月                                                                                                                                                                                 | 熟成                                                                         | ファイバータンクで14ヶ月、<br>その後ボジョレーのガメイを<br>アッサンブラージュし3ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(生産者)                                          | 赤カブのカルパッチョ風サラダ、<br>イワシのマリネ、<br>マグロのタルタルステーキ                                                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                                   | ウッフムレット、<br>兎のレバーステーパルサミソース、<br>仔羊のナヴァラン                                                                                                                                                                                                 | マリアージュ<br>(生産者)                                                            | カイエット<br>骨付き仔羊のロースト、<br>エボウステーキ                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                              | 2021年～2026年<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                                       | 2021年～2031年<br>供出温度:18℃                                                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                                                | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                          | イチゴ、クランベリー、ザクロ、グアバ、<br>ミョウガ、ピーツ、赤しその香り。ワイン<br>はフレッシュかつみずみずしい果実味<br>がチャーミングで、シソのような風味の<br>あるジューシーなエキスを細く伸びの<br>ある酸と繊細なミネラルがきれいに溶<br>け込む！                                                                                                              | テイスティング<br>コメント                                                   | ダークチェリー、ミュール、バラの花<br>弁、ピスタチオ、白コショウ、なめし革<br>の香り。ワインは艶やかかつ強かで伸<br>びのあるキュートな酸があり、コクのある<br>ジューシーな果実味に洗練されたミ<br>ネラルとキメの細かいタンニンの収斂<br>味がぎゅっと詰まっている！                                                                                            | テイスティング<br>コメント                                                            | クランベリー、ザクロ、シャクヤク、カー<br>ネーション、赤シソ、ブラリネ、フュメの<br>香り。ワインはしなやかかつコクのある<br>艶やかな果実味が染み入るように優し<br>く、後からじわっと広がる強かでキュ<br>ートな酸、洗練されたミネラル、キメの細<br>かいタンニンが心地よい！                                                                                                                                                       |
| 希望小売価格                                                   | 3,700円(税込4,070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5日。収量は80hL/haと<br>大豊作だった！ヴァンサンが自ら植樹<br>したフェールサルバドゥ100%で仕込<br>んでいる！2020年はアンフュージョン<br>という方法で醸しをライトに抑えてい<br>る！ワイン名はトラクターの後ろにつ<br>ける鋤状の耕運機の名称で、どんな<br>硬い土地も耕することができる＝スルス<br>ルワインが喉を通るというアヴェロン<br>県特有の言い回し表現から取った！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                             | 収穫日はフュージョンのガメイが9月<br>26日、その他は9月中旬から10月上<br>旬。ワイン名は「狂気の錯乱状態」と<br>いう意味で、パンクロックグループBad<br>ReligionのDelirium of Disorderという<br>曲から取った！全てのキュヴェの澱を<br>ベースに、その年のワインのコンディ<br>ションに応じて自由にアッサンブラ<br>ージュしたまさにカオスなワイン！SO <sub>2</sub><br>無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                                      | 収穫日は9月15日～9月30日。収量は<br>35 hL/ha。ヴァンサンは3キュヴェ<br>(Fusion, Rockaille Billy, Magma<br>Rock)の発酵に難があったため、友人<br>のボジョレー自然派生産者Julien<br>Merle(ジュリアン・メルル)のガメイを<br>アッサンブラージュした。ワイン名はフ<br>ランス語で「地獄からの脱出」という意<br>味があり、オーストラリアのハードロッ<br>クバンドAirbourneの曲「Breakin'<br>Outta Hell」から取った！SO <sub>2</sub> 無添加、<br>ノンフィルター！ |

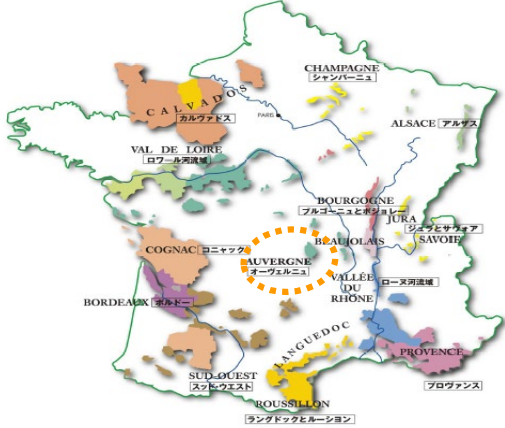
Copyright©VinsCœur & Co.



| VCN° 59                                                                                                 |  | 「Version.April-2021」<br>ノー・コントロール(No Control) |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  | 生産者                                           | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         |  | 国＞地域＞村                                        | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  | AOC                                           | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  | 歴史                                            | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                        |  | 気候                                            | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                    |
|                                                                                                         |  | 畑総面積                                          | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  | 農法                                            | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  | 収穫方法                                          | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         |  | ドメヌのスタッフ                                      | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  | 趣味                                            | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  | 生産者のモットー                                      | アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                            |

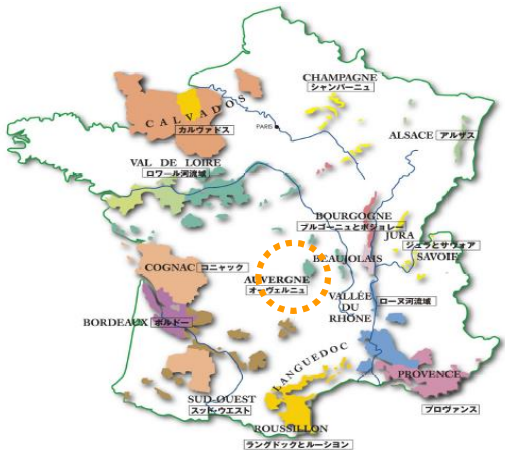
| 59.-9. Cidre Demi-sec<br>Heavencider 2019<br>シードル<br>ヘヴンサイダー(超辛口) |                                                                                                                                                                                                     | 59.-4. VdF Blanc 2019<br>Les Crosses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

| ★new★<br>59.-12. VdF Rouge 2018<br>Délire du Désordre<br>デリール・デュ・デゾルドゥル(赤) |                                                                                                                                                                                                                                           | 59.-2. VdF Rouge<br>Magma Rock 2019<br>マグマ・ロック(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                         | 40%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、<br>60%ガメイ・ド・ボジョレー、シラー、<br>ピノワール、シャルドネ                                                                                                                                                                                   | 品種                                                | ガメイ・ド・ボジョレー<br>(オーヴェルニュ産)                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                                         | 13年～114年                                                                                                                                                                                                                                  | 樹齢                                                | 30年                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                                         | 粘土質、玄武岩、花崗岩、<br>長石、灰色泥灰土                                                                                                                                                                                                                  | 土壌                                                | 花崗岩                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| マセラシオン                                                                     | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで2週間～1ヶ月                                                                                                                                                                                                        | マセラシオン                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 醗酵                                                                         | 自然酵母で1ヶ月～3ヶ月                                                                                                                                                                                                                              | 醗酵                                                | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 熟成                                                                         | フュージョンのガメイに全てのキュヴェ<br>の澱をアッサンブラージュ<br>15hLのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                                                                                                  | 熟成                                                | 15hLのフードル(大樽)で6ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                           | 生ハム・ソーセージ、<br>キジのローストリュフ風味、<br>サンネクテルチーズ                                                                                                                                                                                                  | マリアーージュ<br>(生産者)                                  | 骨付き仔羊のロースト、<br>牛のパヴェステーキ、<br>ブルドーヴェルニュ                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ワインの<br>飲み頃                                                                | 2021年～2031年<br>供出温度: 14℃                                                                                                                                                                                                                  | ワインの<br>飲み頃                                       | 2021年～2031年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| テイステイング<br>コメント                                                            | グリオット、グロゼイユ、ヘーゼルナツ<br>ツ、なめし革、潮の香り。ワインはピュ<br>アかつ艶やかで明るくジューシーな果<br>実味にダシのような旨味が詰まってい<br>て、洗練されたミネラルとキメの細か<br>いタンニンの収斂味が余韻をタイトに<br>引き締める！                                                                                                    | テイステイング<br>コメント                                   | ブルー、ダークチェリー、スミレ、赤<br>シソ、フュメ、黒糖、鉄分の香り。ワイ<br>ンは芳醇かつふくよかで凝縮した艶<br>やかな果実のコクがあり、滋味深くほ<br>んのりびターなミネラルと若い酸、キメ<br>の細かいタンニンの収斂味が余韻を<br>引き締める！                                                                                                                                                        |
| 希望小売価格                                                                     | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                          | 希望小売価格                                            | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                            | 収穫日はフュージョンのガメイが9月<br>20日、その他は9月中旬から10月上<br>旬。ワイン名は「狂気の錯乱状態」と<br>いう意味で、パンクロックグループBad<br>ReligionのDelirium of Disorderという<br>曲から取った！全てのキュヴェの澱を<br>ベースに、その年のワインのコンディ<br>ションに応じて自由にアッサンブラー<br>ージュしたまさにカオスなワイン！SO <sub>2</sub><br>無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                             | 収穫日は9月24日。収量は30<br>hL/ha。ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ<br>時に手に入れた最初の畑で、Riomの<br>北Combronde(コンブロンド)の丘に<br>あり、品種はボジョレーガメイ100%！<br>マグマ・ロックは以前シラーとガメイの<br>アッサンブラージュで、ワイン名は玄<br>武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗<br>岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサン<br>の好きな音楽のRockをかけて命名さ<br>れているが、今はガメイ100%で仕込<br>んでいる！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィル<br>ター！ |

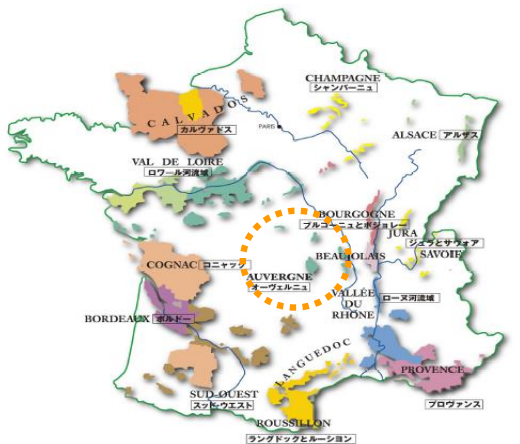
| <div>VCN° 59</div> <div>「Version.June-2020」</div> <div>ノー・コントロール(No Control)</div>                          |          |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者      | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                             | 国＞地域＞村   | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                             | AOC      | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                             | 歴史       | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                            | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にならない。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                    |
|                                                                                                             | 畑総面積     | 4.9 ha                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                             | 農法       | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                             | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                             | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                             | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                             | 生産者のモットー | アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                           |

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



| 「Version.December-2019」<br>ノー・コントロール (No Control )                                                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者       | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村    | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | AOC       | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         | 歴史        | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し、さらに2017年にボジョレー南に2haの畑を買いネゴスのブドウの委託契約を行っている。 |
|                                                                                                         | 気候        | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                                                          |
|                        | 畑総面積      | 7 ha                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | 農法        | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | 収穫方法      | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         | ドメーヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 趣味        | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | 生産者のモットー  | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                                                              |

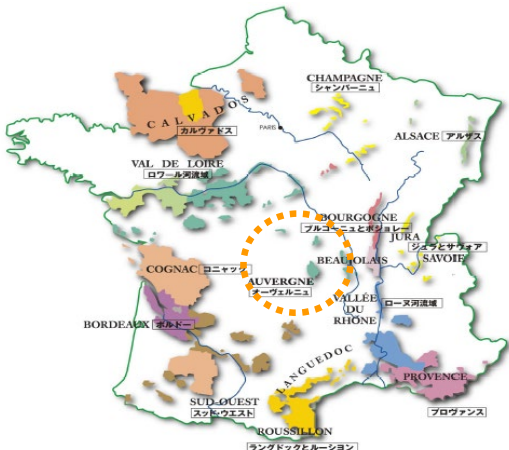
| 59.-13. VdF Rouge<br>CBGB 2017-2018<br>セー・ベ・ジェー・ベ 1L(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 59.-2. VdF Rouge<br>Magma Rock 2018<br>マグマ・ロック(赤) |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                      | ガメイ・ド・ボジョレー<br>(ボジョレー産)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 品種                                                | ガメイ・ド・ボジョレー<br>(オーヴェルニュ産)                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                      | 40年平均                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 樹齢                                                | 29年                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                      | 砂地の混じった粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 土壌                                                | 花崗岩                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| マセラシオン                                                  | セラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで10日間                                                                                                                                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                            | セラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 醗酵                                                      | 自然酵母<br>2017年では18ヶ月、2018年は6ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 醗酵                                                | 自然酵母で2週間                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 熟成                                                      | 2018年の11月に発酵中の2つのワイン<br>を50:50の割合でアッサンブラージュし、その後2019年の6月までファイバー<br>タンクで21ヶ月の熟成                                                                                                                                                                                                                                 | 熟成                                                | 32hLのフードル(大樽)で7ヶ月                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                        | 生ハム・ソーセージ、<br>ロールキャベツ                                                                                                                                                                                                                                                                                          | マリアーージュ<br>(生産者)                                  | エスカルゴ<br>牛のテールシチュー                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                       | ミートボールのトマト煮                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | マリアーージュ<br>(日本向け)                                 | せりと鴨ロースの鍋                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ワインの<br>飲み頃                                             | 2019年～2024年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                       | 2019年～2029年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| テイスティング<br>コメント                                         | イチゴ、フランボワーズ、ハイビスカス<br>ティー、モロヘイヤ、マジパン、ほうじ茶<br>の香り。ワインはみずみずしく果実味が<br>はじけるようにジューシーで、赤い果実<br>の明るく艶やかな旨味エキスをチャーミ<br>ングな酸、洗練されたミネラルがきれいに<br>融合する！                                                                                                                                                                    | テイスティング<br>コメント                                   | グリオット、ダークチェリー、スミレ、タイ<br>ム、なめし皮、黒鉛の香り。ワインは芳<br>醇かつしなやかで、コクのある柔らかな<br>果実味が染み入るように優しく、ほんの<br>りピターなミネラルと若いタンニン、輪郭<br>のある酸が上品な骨格を支える！                                                                                                                                                            |
| 希望小売価格                                                  | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 希望小売価格                                            | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ちなみに！                                                   | 収穫日は2017年、2018年共に9月15<br>日。収量は40 hL/ha。ブドウはボジョ<br>レー南のTheizé(テゼ)の生産者ラファ<br>エル・ペイサンから！途中発酵を活<br>性化させるためにラ・クウレのシラーの<br>マールに発酵中のワインを1日漬け込<br>んでいる！ワイン名は「C'est Bon le<br>Gamay du Beaujolais(ボジョレーのガ<br>メイは美味しい！)」の単語の頭文字を<br>略したCBGBとニューヨークにあったパ<br>ンクの聖地であるライブハウスCBGBを<br>掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加！ノンフィル<br>ター！ | ちなみに！                                             | 収穫日は9月27日。収量は大豊作で60<br>hL/ha！ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ<br>時に手に入れた最初の畑で、Riomの<br>北Combronde(コンブロンド)の丘に<br>あり、品種はボジョレーガメイ100%！マ<br>グマ・ロックは以前シラーとガメイのアッ<br>サンブラージュで、ワイン名は玄武岩土<br>壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌<br>(Rock)のガメイにヴァンサンの好きな<br>音楽のRockをかけて命名されている<br>が、今はガメイ100%で仕込んでいる！<br>SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

| 「Version.April-2019」<br>ノー・コントロール(No Control)                                                           |          |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者      | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | 国＞地域＞村   | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | AOC      | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         | 歴史       | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                                                                                                         | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サンタルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                     |
|                        | 畑総面積     | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 農法       | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | 生産者のモットー | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                         |

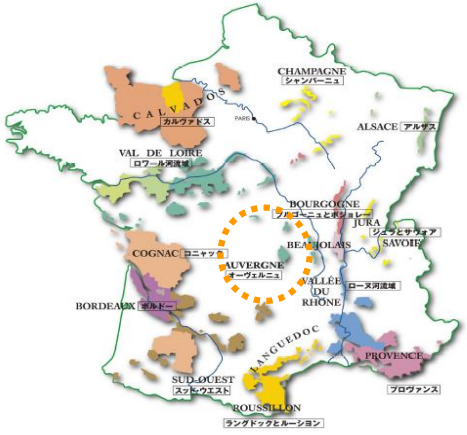
| 59.-4. VdF Blanc 2017<br>Les Crosses<br>レ・クロス(白) |                                                                                                                                    | 59.-6. VdF Rouge 2017<br>Rockaille Billy<br>ロカイユ・ビリー(赤) |                                                                                                                                                                      | 59.-3. VdF Rouge<br>Fusion 2017<br>フュージョン(赤) |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                               | シャルドネ                                                                                                                              | 品種                                                      | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%                                                                                                                                  | 品種                                           | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                                                                                                                                                           |
| 樹齢                                               | 15年                                                                                                                                | 樹齢                                                      | 52年                                                                                                                                                                  | 樹齢                                           | 28年～113年                                                                                                                                                                |
| 土壌                                               | 風化した砂状の長石                                                                                                                          | 土壌                                                      | 花崗岩                                                                                                                                                                  | 土壌                                           | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩                                                                                                                                                          |
| マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                 | マセラシオン                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                       | マセラシオン                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                          |
| 醗酵                                               | 自然酵母で3週間                                                                                                                           | 醗酵                                                      | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                             | 醗酵                                           | 自然酵母で1ヶ月半                                                                                                                                                               |
| 熟成                                               | ステンレスタンクで12ヶ月                                                                                                                      | 熟成                                                      | 20 hLと15 hLのフードル(大樽)で<br>11ヶ月、アッサンブラージュ後ファイ<br>バータンクで1ヶ月                                                                                                             | 熟成                                           | 23 hLのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                  | 蟹とホタテのタルタル仕立て、<br>コック貝の白ワイン蒸し                                                                                                      | マリアージュ<br>(生産者)                                         | 野鳩のロティサルミソース、<br>ジゴダニョー                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                              | 野ウサギのシヴエ、<br>鹿フィレのグランヌヴァール                                                                                                                                              |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                 | イカとグリーンピースの軽い煮込み<br>サフラン風味                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                        | ベーコンとホテルイカのソテー                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                             | 牛モモ肉と筍のロースト                                                                                                                                                             |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2019年～2024年<br>供出温度: 9℃                                                                                                            | ワインの<br>飲み頃                                             | 2019年～2029年<br>供出温度: 16℃                                                                                                                                             | ワインの<br>飲み頃                                  | 2019年～2034年<br>供出温度: 18℃                                                                                                                                                |
| テイスティング<br>コメント                                  | 白桃のコンポート、パイナップル、み<br>かんの花、ミモザ、蜜蝋の香り。ワイン<br>はピュアかつまったりとした透明感の<br>あるエキスを塩気のあるダシのような<br>やさしい旨味があり、強かで控えめな<br>酸とほろ苦いミネラルがきれいに溶け<br>込む！ | テイスティング<br>コメント                                         | ダークチェリー、ブルーベリー、スミ<br>レ、ヨモギ、モロヘイヤ、ブラリネ、潮<br>の香り。ワインは柔らかなジュシー<br>で凝縮感があり、しっとりとした芳醇な<br>果実味を洗練されたミネラルとキメの<br>細かいタンニンが優しく引き締める！                                          | テイスティング<br>コメント                              | ブルー、ミュール、スミレ、甘草、シナ<br>モン、ブラックチョコレート、インク、生<br>肉の香り。ワインは上品かつ艶やかで<br>芳醇なコクがあり、凝縮した果実味と<br>ほんのりピタリなミネラル、強かな酸と<br>のハーモニーが絶妙！                                                 |
| 希望小売価格                                           | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                   | 希望小売価格                                                  | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                     | 希望小売価格                                       | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                        |
| ちなみに！                                            | 収穫日は9月23日。2017年は霜の被害に遭い収量は7 hL/haと70%減だった！残糖は2 g/L。ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！          | ちなみに！                                                   | 収穫日は9月30日。2017年は一部霜の被害に遭ったが収量を30 hL/ha確保できた！ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                        | 収穫日は9月23日、24日。2017年は霜の被害と日照りの影響により収量は20 hL/haと50%減だった！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |



|                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>59.-8. VdF Rouge</b><br><b>La Coulee 2016</b><br><b>ラ・クウレ</b> |                                                                                                                                                                                                       |
| 品種                                                               | シラー80%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%                                                                                                                                                                           |
| 樹齡                                                               | 11年～81年                                                                                                                                                                                               |
| 土壌                                                               | 粘土質、玄武岩                                                                                                                                                                                               |
| マセラシオン                                                           | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                                        |
| 醱酵                                                               | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                                                                              |
| 熟成                                                               | 400 Lの古樽で18ヶ月                                                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                  | 生ハム・ソーセージ、<br>サレールチーズ                                                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                 | マグロのステーキ<br>エスニックソース                                                                                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                      | 2019年～2029年<br>供出温度:14℃                                                                                                                                                                               |
| テイスティング<br>コメント                                                  | グロゼイユ、グリオット、イチジク、バナナの皮、ボタン、ナツメグ、赤しその香り。ワインはフレッシュでみずみずしくハリがあり、透明感のあるピュアな果実味をチャーミングな酸と洗練されたミネラルが優しく引き締める！                                                                                               |
| 希望小売価格                                                           | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                      |
|                                                                  | <p>収穫日は10月15日。2016年はシラーがミルデューの被害に遭い収量は21 hL/haと50%減だった！ラ・クウレの区画は、ガメイ・ド・オーヴェルニュとセレクションマサールのシラーが混植されている！ワイン名は「溶岩流」という意味があり、畑のある場所は昔オーヴェルニュの最後の火山噴火で流れた溶岩で形成された土壌から名付けられた！SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルター！</p> |

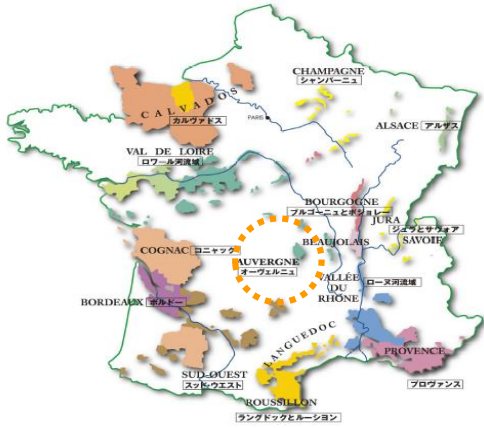
| VCN° 59                                                                                                 |  |  | 「Version.December-2018」<br>ノー・コントロール(No Control) |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> |  |  | 生産者                                              | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                         |  |  | 国＞地域＞村                                           | フランス＞オーヴェルニュ>ル・シェー                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         |  |  | AOC                                              | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         |  |  | 歴史                                               | 2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                        |  |  | 気候                                               | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                    |
|                                                                                                         |  |  | 畑総面積                                             | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  |  | 農法                                               | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  |  | 収穫方法                                             | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         |  |  | ドメヌのスタッフ                                         | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         |  |  | 趣味                                               | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         |  |  | 生産者のモットー                                         | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                        |

| 59.-10. Cidre Brut<br>Hellcider 2017<br>シードル<br>ヘルサイダー(辛口) |                                                                                                                                                                                                                                                                  | 59.-9. Cidre Demi-sec<br>Heavencider 2017<br>シードル<br>ヘヴンサイダー(中辛口) |                                                                                                                                                                                                                                                                    | 59.-2. VdF Rouge<br>Magma Rock 2017<br>マグマ・ロック(赤) |                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                         | マラン・オンフロワ                                                                                                                                                                                                                                                        | 品種                                                                | マラン・オンフロワ                                                                                                                                                                                                                                                          | 品種                                                | ガメイ                                                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                         | 30年                                                                                                                                                                                                                                                              | 樹齢                                                                | 30年                                                                                                                                                                                                                                                                | 樹齢                                                | 28年                                                                                                                                                                                    |
| 土壌                                                         | 粘土質                                                                                                                                                                                                                                                              | 土壌                                                                | 粘土質                                                                                                                                                                                                                                                                | 土壌                                                | 花崗岩                                                                                                                                                                                    |
| マセラシオン                                                     | 陰干しなし。<br>リンゴを潰した後果肉をプレス                                                                                                                                                                                                                                         | マセラシオン                                                            | 陰干しなし。<br>リンゴを潰した後果肉をプレス                                                                                                                                                                                                                                           | マセラシオン                                            | セラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                                                                            |
| 澱引き回数                                                      | 1ヶ月おきに合計4回                                                                                                                                                                                                                                                       | 澱引き回数                                                             | 1ヶ月おきに合計4回                                                                                                                                                                                                                                                         | 醗酵                                                | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                                               |
| 発酵&熟成                                                      | 自然酵母<br>ファイバータンクで4ヶ月<br>瓶内で9ヶ月+α                                                                                                                                                                                                                                 | 発酵&熟成                                                             | 自然酵母<br>ファイバータンクで4ヶ月<br>瓶内で5ヶ月+α                                                                                                                                                                                                                                   | 熟成                                                | 23 hLのフードル(大樽)で8ヶ月                                                                                                                                                                     |
| マリアージュ<br>(生産者)                                            | 豚肉のリエット、<br>リヴァロチーズ                                                                                                                                                                                                                                              | マリアージュ<br>(生産者)                                                   | アペリティフ、<br>ノルマンディー風ポークソテー                                                                                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                   | 田舎風パテ、<br>骨付き仔羊のロース                                                                                                                                                                    |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                           | イワシのセビーチェ                                                                                                                                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                                  | カマンベールと蜂蜜のタルティーヌ                                                                                                                                                                                                                                                   | マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 牛レバーのソテー<br>パセリバターソース                                                                                                                                                                  |
| ワインの<br>飲み頃                                                | 2018年～2021年<br>供出温度: 7℃                                                                                                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                       | 2018年～2021年<br>供出温度: 7℃以下                                                                                                                                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                       | 2018年～2028年<br>供出温度: 17℃                                                                                                                                                               |
| テイステイング<br>コメント                                            | 白桃のコンポート、ミント、ユーカリ、メントールの香り。味わいはドライかつタイトで、粘性性のある透明なエキスと柔らかい泡立に絶妙なハーモニーがあり、紅茶のような渋みと収斂味、キレのある鋭い酸がボディを引き締める！                                                                                                                                                        | テイステイング<br>コメント                                                   | リンゴのタルト、焼きリンゴ、白い花、ユーカリ、ハチミツの香り。味わいみずみずしく泡立ちも繊細で、ほのかにリンゴの香りを伴ったエキスの優しい甘みを紅茶のような渋みと小梅のような酸がタイトに引き締める！                                                                                                                                                                | テイステイング<br>コメント                                   | クランベリー、ブルーベリー、ブルーベリージャム、スミレ、シソ、白コショウ、しば漬け、味噌の香り。ワインは芳醇かつ野趣に富んでいて、滑らかでコクのある果実味をスパイシーなミネラルと骨格のある緻密なタンニンが支える！                                                                             |
| 希望小売価格                                                     | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                                                                                                                                 | 希望小売価格                                                            | 3,000円(税込3,300円)                                                                                                                                                                                                                                                   | 希望小売価格                                            | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                       |
| ちなみに！                                                      | 収穫日は9月15日。リンゴは早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が特徴のマラン・オンフロワ品種を使用！Hellciderはヴァンサンさんの好きなロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider(シードル)を掛けています！残糖10 g/L以下のエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！<br><b>※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご振栓ください。</b> | ちなみに！                                                             | 収穫日は11月10日。リンゴはHellciderと同じマラン・オンフロワ品種を遅摘み！Hellciderが残糖10 g/Lのエクストラブリュットに対して、Heavenciderは残糖が20 g/L以上あり、ほのかな甘みを感じるので(Hell)地獄の反対のHeaven(天国)を頭に付けた！デゴルジュマンなし！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！<br><b>※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご振栓ください。</b> | ちなみに！                                             | 収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。マグマ・ロックは以前シラーとガメイのアッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンさんの好きな音楽のRockをかけて命名されているが、今はガメイ100%で仕込んでいる！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

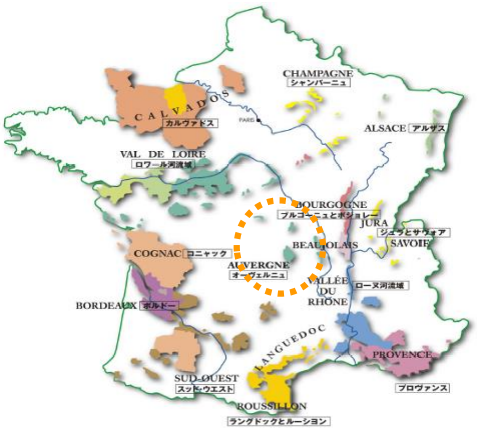
|                                                                                                              |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| VCN° 59                                                                                                      | <div>「Version.June.2018」</div> <div>ノー・コントロール(No Control)</div> |                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者                                                             | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                                          |                               |
|                                                                                                              | 国＞地域＞村                                                          | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                                     |                               |
|                                                                                                              | AOC                                                             | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                             |                               |
|                                                                                                              | 歴史                                                              | <p>オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げ、ヴァンナチュールの世界に入る。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレル、ジュリアン・メイエーにて半年間ずつ研修をし、2013年、オーヴェルニュで2 haの畑を購入し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。</p> |                               |
|                             | 気候                                                              | <p>気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。</p>                                                                                                           |                               |
|                                                                                                              | 畑総面積                                                            | 5 ha                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
|                                                                                                              | 農法                                                              | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                                 |                               |
|                                                                                                              | 収穫方法                                                            | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                                           |                               |
|                                                                                                              | ドメヌのスタッフ                                                        | 2人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                                            |                               |
|                                                                                                              | 趣味                                                              | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                                 |                               |
|                                                                                                              | 生産者のモットー                                                        |                                                                                                                                                                                                                                        | アベラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！ |

| 59.-5. Pétillant Naturel<br>Bullette dans ta tête 2016<br>ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡) |                                                                                                                                                                                                                                                                       | 59.-6. VdF Rouge<br>Rockaille Billy 2016<br>ロカイユ・ビリー(赤) |                                                                                                                                                                 | 59.-3. VdF Rouge<br>Fusion 2016<br>フュージョン(赤) |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                            | ガメイ(ボジョレー、オーヴェルニュ)95%<br>シャスラ、ミュスカ、ピノオーセロワ5%                                                                                                                                                                                                                          | 品種                                                      | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%                                                                                                                             | 品種                                           | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%                                                                                                                                |
| 樹齢                                                                            | 4年～112年                                                                                                                                                                                                                                                               | 樹齢                                                      | 51年平均                                                                                                                                                           | 樹齢                                           | 20年～112年                                                                                                                                                           |
| 土壌                                                                            | 砂状の花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                                                                                                                            | 土壌                                                      | 花崗岩                                                                                                                                                             | 土壌                                           | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩                                                                                                                                                     |
| 一次発酵                                                                          | 自然酵母<br>ファイバータンクで3週間                                                                                                                                                                                                                                                  | マセラシオン                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで30日間                                                                                                                                 | マセラシオン                                       | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで30日間                                                                                                                                    |
| 二次発酵・熟成                                                                       | 瓶内で13ヶ月+α                                                                                                                                                                                                                                                             | 醗酵                                                      | 自然酵母で1ヶ月                                                                                                                                                        | 醗酵                                           | 自然酵母で3週間                                                                                                                                                           |
| デゴルジュマン                                                                       | なし                                                                                                                                                                                                                                                                    | 熟成                                                      | 23 hLと15 hLの<br>フードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                                                   | 熟成                                           | 40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                                                                |
| マリアージュ<br>(生産者)                                                               | サーモンとアボガドのカナッペ、<br>フロマージュブラン                                                                                                                                                                                                                                          | マリアージュ<br>(生産者)                                         | イノシシのパテ、<br>ペルドリのきのこコファルシ                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                              | 鴨の生ハム、<br>仔羊のローストブロバンサル風                                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                                              | イワシとトマトのパン粉焼き                                                                                                                                                                                                                                                         | マリアージュ<br>(日本向け)                                        | 鶏もも肉のコンフィ                                                                                                                                                       | マリアージュ<br>(日本向け)                             | 牛モツの赤ワイン煮                                                                                                                                                          |
| ワインの<br>飲み頃                                                                   | 2018年～2023年<br>供出温度:8℃                                                                                                                                                                                                                                                | ワインの<br>飲み頃                                             | 2018年～2028年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                         | ワインの<br>飲み頃                                  | 2018年～2028年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                            |
| テイスティング<br>コメント                                                               | ザクロ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、スミレ、シャンピニオン、ミント、鉄分の香り。ワインはみずみずしくクリスピーで、まったりと口に広がる旨味エキスを繊細で滋味な苦みと洗練されたミネラルが優しく溶け込む！                                                                                                                                                             | テイスティング<br>コメント                                         | ダークチェリー、グリオット、オレンジピール、ラベンダー、バラの花弁、モミの木の香り。ワインは柔らかな滑らかで、しっとりとした芳醇な果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻にキメの細かいタンニンの収斂味が残る！                                                   | テイスティング<br>コメント                              | グリオット、クレソン、しそ、甘草、朝鮮人参、パンデビス、お香の香り。口当たり滑らかかつコクのあるしなやかな果実味が染み入るように優しく、繊細な酸とタンニン、緻密なミネラルがきれいに溶け込みワインの骨格を支える！                                                          |
| 希望小売価格                                                                        | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                                                                                                      | 希望小売価格                                                  | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                | 希望小売価格                                       | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                   |
| ちなみに！                                                                         | <p>収穫日は9月27日。収量は40hL/ha。残糖は2 g/L。ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)」、Bullette(イタリア語で画鋲)」を掛けている！SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルター！※注)デゴルジュマンなし、3.8気圧あり、必ず振ります！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。</p> | ちなみに！                                                   | <p>収穫日は9月28日、29日。2016年は豊作で収量は55 hL/ha！ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルター！</p> | ちなみに！                                        | <p>収穫日は9月15日、16日。2015年は収量が40 hL/haと比較的ブドウが取れた年！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルター！</p> |



| VCN° 59                                                                          |  |  | 「Version.January-2018」<br>ノー・コントロール(No Control) |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 生産者                                             | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                  |  |  | 国＞地域＞村                                          | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                  |  |  | AOC                                             | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                  |  |  | 歴史                                              | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
| 地図提供: フランス食品振興会                                                                  |  |  | 気候                                              | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                                     |
|  |  |  | 畑総面積                                            | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                  |  |  | 農法                                              | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                  |  |  | 収穫方法                                            | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                  |  |  | ドメヌのスタッフ                                        | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                  |  |  | 趣味                                              | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                  |  |  | 生産者のモットー                                        | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                                         |

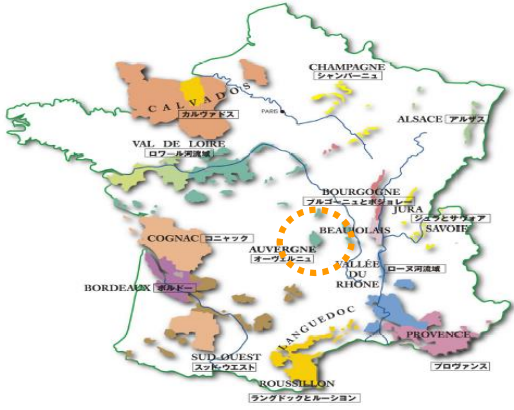
| 59.-4. VdF Blanc 2016<br>Cuvée Les Crosses<br>レ・クロス(白) |                                                                                                             | 59.-2. VdF Rouge 2016<br>Cuvée Magma Rock<br>マグマ・ロック(赤) |                                                                                                                                              | 59.-7. VdF Rouge 2016<br>Cuvée Tournel Riot<br>トゥールノエル・ライオット(赤) |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                     | シャルドネ                                                                                                       | 品種                                                      | ガメイ                                                                                                                                          | 品種                                                              | ピノワール                                                                                                                                                                                   |
| 樹齢                                                     | 14年                                                                                                         | 樹齢                                                      | 27年                                                                                                                                          | 樹齢                                                              | 16年～41年                                                                                                                                                                                 |
| 土壌                                                     | 風化した砂状の長石                                                                                                   | 土壌                                                      | 花崗岩                                                                                                                                          | 土壌                                                              | 砂状の花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                                              |
| マセラシオン                                                 | なし                                                                                                          | マセラシオン                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで1ヶ月                                                                                                               | マセラシオン                                                          | スミマセラシオンカルボニック<br>ステンレスタンクで1ヶ月                                                                                                                                                          |
| 醗酵                                                     | 自然酵母で6ヶ月                                                                                                    | 醗酵                                                      | 自然酵母で2ヶ月                                                                                                                                     | 醗酵                                                              | 自然酵母で21日間                                                                                                                                                                               |
| 熟成                                                     | ステンレスタンクで6ヶ月                                                                                                | 熟成                                                      | ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                 | 熟成                                                              | 50%ステンレスタンク、<br>50%400 Lの古樽で6ヶ月                                                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>(生産者)                                        | 野菜のテリーヌ、<br>カンタルチーズ                                                                                         | マリアージュ<br>(生産者)                                         | テットドコション、<br>サンネクテルチーズ                                                                                                                       | マリアージュ<br>(生産者)                                                 | フォアグラのソテー、<br>鴨のオレンジソース                                                                                                                                                                 |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 鱈とジャガイモのサラダ                                                                                                 | マリアージュ<br>(日本向け)                                        | レンズ豆とソーセージの煮込み                                                                                                                               | マリアージュ<br>(日本向け)                                                | モンドールチーズ                                                                                                                                                                                |
| ワインの<br>飲み頃                                            | 2017年～2022年<br>供出温度:9℃                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                             | 2017年～2027年<br>供出温度:15℃                                                                                                                      | ワインの<br>飲み頃                                                     | 2017年～2027年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                                 |
| テイスティング<br>コメント                                        | 梨のコンポート、黄桃、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、サワークリーム、シタケの香り。ワインはビュアで限りなく透明感のあるダシのような旨味エキスの中に優しくじわっと広がる強かな酸、優しいミネラルがきれいに溶け込む！ | テイスティング<br>コメント                                         | ダークチェリー、ブルーベリー、イチゴジャム、ゼスト、スミレ、鉱石の香り。ワインはみずみずしくジュシーでコクがあり、染み入るように滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める！                                        | テイスティング<br>コメント                                                 | フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、シソ、タイム、ジュニパーベリーの香り。ワインはビュアで明るくビビッドで、ダシのように澄んだ果実の旨味をチャームングな酸、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに支える！                                                                                   |
| 希望小売価格                                                 | 3,850円(税込4,235円)                                                                                            | 希望小売価格                                                  | 3,700円(税込4,070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17日。2016年は豊作で収量は60 hL/ha！ワイン名 Les Crosses は畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！     | ちなみに！                                                   | 収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。元々コンブララとしてリリースされたワインが前回からマグマ・ロックに名称変更された！（元々のマグマ・ロックはシラーとガメイのアッサンブラージュだった）SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |                                                                 | 収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ワイン名は畑の所有者のドメヌ名「Domaine sous Tournel」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

| VCN° 59                                                                           |  | 「Version.May-2017」<br>ノー・コントロール(No Control) |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |  | 生産者                                         | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                   |  | 国＞地域＞村                                      | フランス＞オーヴェルニュ・ル・シェー                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                   |  | AOC                                         | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   |  | 歴史                                          | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。 |
|                                                                                   |  | 気候                                          | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                                       |
| 地図提供: フランス食品振興会                                                                   |  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | 畑総面積                                        | 4.5 ha                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   |  | 農法                                          | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   |  | 収穫方法                                        | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                   |  | ドメヌのスタッフ                                    | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   |  | 趣味                                          | トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                   |  | 生産者のモットー                                    | アペラシオンに縛られない自由な<br>ヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                                           |

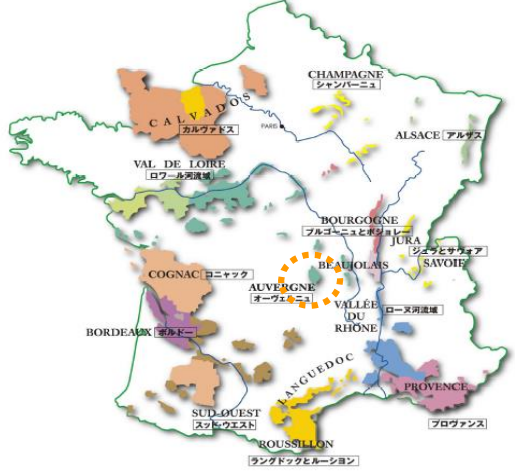
| 59.-5. VdF<br>Cuvee Bullette dans ta tete 2015<br>ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡) |                                                                                                                                                                                         | 59.-6. VdF Rouge<br>Cuvee Rockaille Billy 2015<br>ロカイユ・ビリー(赤) |                                                                                                                                                   | 59.-7. VdF Rouge<br>Cuvee Tournoeil Riot 2015<br>トゥールノエル・ライオット(赤) |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                                    | ガメイ90%、シラー5%、<br>ミュスカ、シャスラ5%                                                                                                                                                            | 品種                                                            | ガメイ・ド・ボジョレー50%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%                                                                                                               | 品種                                                                | ピノワール                                                                                                                                                                                                        |
| 樹齢                                                                    | 40年～111年                                                                                                                                                                                | 樹齢                                                            | 50年                                                                                                                                               | 樹齢                                                                | 15年～40年                                                                                                                                                                                                      |
| 土壌                                                                    | 砂状の花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                                              | 土壌                                                            | 花崗岩                                                                                                                                               | 土壌                                                                | 砂状の花崗岩、玄武岩                                                                                                                                                                                                   |
| 一次発酵                                                                  | 自然酵母<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                                                                   | マセラシオン                                                        | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21日間                                                                                                                   | マセラシオン                                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで21日間                                                                                                                                                                              |
| 二次発酵・熟成                                                               | 瓶内で18ヶ月+α                                                                                                                                                                               | 醗酵                                                            | 自然酵母で10日間                                                                                                                                         | 醗酵                                                                | 自然酵母で12日間                                                                                                                                                                                                    |
| デゴルジュマン                                                               | なし                                                                                                                                                                                      | 熟成                                                            | 40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月                                                                                                                               | 熟成                                                                | 228 Lの古樽で12ヶ月                                                                                                                                                                                                |
| マリアーージュ<br>(生産者)                                                      | 豚バラ肉のリヨン、<br>リンゴのタルト                                                                                                                                                                    | マリアーージュ<br>(生産者)                                              | 豚のリエット、<br>シュールアルシ                                                                                                                                | マリアーージュ<br>(生産者)                                                  | フォアグラのソーテ、<br>シャウルスチーズ                                                                                                                                                                                       |
| マリアーージュ<br>(日本向け)                                                     | ハムとチーズのクレープ                                                                                                                                                                             | マリアーージュ<br>(日本向け)                                             | 鶏肉と黒オリーブの煮込み                                                                                                                                      | マリアーージュ<br>(日本向け)                                                 | 鴨のロースト                                                                                                                                                                                                       |
| ワインの<br>飲み頃                                                           | 2017年～2022年<br>供出温度: 8℃                                                                                                                                                                 | ワインの<br>飲み頃                                                   | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                          | ワインの<br>飲み頃                                                       | 2017年～2027年<br>供出温度: 15℃                                                                                                                                                                                     |
| テイステイング<br>コメント                                                       | リンゴ、ルバーブ、アセロラ、ハチミツ、<br>砂糖水、乾パンの香り。ワインはクリス<br>ピーかつ透明感のある優しい甘みとまっ<br>たりとした旨味エキスがあり、シャープな<br>酸とミネラルの心地よい苦みが骨格を<br>形成する。                                                                    | テイステイング<br>コメント                                               | ダークチェリー、ミュール、スミレ、ルッコ<br>ラ、タバコの葉、メントールの香り。ワイ<br>ンはスパイシーかつ軽快で野趣味にあ<br>ふれていて、ピュアな果実味を繊細な酸<br>とキメの細かいタンニンの収斂味がじ<br>わっと引き締める！                          | テイステイング<br>コメント                                                   | ダークチェリー、グリオット、白桃、シャク<br>ヤク、タバコの葉の香り。素朴ながら、ワイ<br>ンは滑らかでしっとりとしている。桃や<br>花のような甘みが鼻を抜け、鉱物的なミ<br>ネラルとキメの細かいタンニンがワイン<br>に溶け込む！                                                                                     |
| 希望小売価格                                                                | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                                                        | 希望小売価格                                                        | 3,850円(税込4,235円)                                                                                                                                  | 希望小売価格                                                            | 4,000円(税込4,400円)                                                                                                                                                                                             |
| ちなみに！                                                                 | 収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。残糖は6 g/L。ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)、Bullette(イタリア語で画鋏)」を掛けている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                         | 収穫日は9月22日、23日。収量は25 hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |                                                                   | 収穫日は9月12日。収量は25 hL/ha。熟成中ウイヤーージュは一切していない！ワイン名は畑の所有者のドメヌ名「Domaine sous Tournoeil」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・マリーのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 59.-8. VdF Rouge<br>Cuvée La Coulee 2015<br>ラ・クウレ |                                                                                                                                                                                                          |
| 品 種                                               | シラー80%、<br>ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%                                                                                                                                                                              |
| 樹 齢                                               | 10年～80年                                                                                                                                                                                                  |
| 土 壌                                               | 粘土質、玄武岩                                                                                                                                                                                                  |
| マセラシオン                                            | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで15日間                                                                                                                                                                          |
| 醗 酵                                               | 自然酵母で15日間                                                                                                                                                                                                |
| 熟 成                                               | 500 Lの古樽で18ヶ月                                                                                                                                                                                            |
| マリアージュ<br>(生産者)                                   | 田舎風パテ、<br>仔羊の香草焼き                                                                                                                                                                                        |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                  | 牛ハラミステーキ                                                                                                                                                                                                 |
| ワインの<br>飲み頃                                       | 2017年～2027年<br>供出温度:17℃                                                                                                                                                                                  |
| テイスティング<br>コメント                                   | ダークチェリー、カシス、ドライイチジク、<br>バラの花弁、ルッコラ、メントールの香<br>り。ワインは柔らかに滑らかで、野趣に富<br>む染み入るような果実味があり、キメの<br>細かいミネラルとタンニンが優しく余韻を<br>まとめる！                                                                                  |
| 希望小売価格                                            | 4,500円(税込4,950円)                                                                                                                                                                                         |
|                                                   | 収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。<br>ヴァンサンが唯一所有する区画で、ガメ<br>イ・ド・オーヴェルニュとセレクションマ<br>サールのシラーが混植されている！ワ<br>イン名は「溶岩流」という意味があり、畑<br>のある場所は昔オーヴェルニュの最後<br>の火山噴火で流れた溶岩で形成された<br>土壌から名付けられた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノ<br>ンフィルター！ |



|                                                                                                             |          |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者      | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                             | 国＞地域＞村   | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                             | AOC      | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                             | 歴史       | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。 |
|                            | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                                      |
|                                                                                                             | 畑総面積     | 5 ha                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                             | 農法       | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                             | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                             | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                             | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                             | 生産者のモットー | オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                                             |

| 59.-4. VdF Blanc 2015<br>Cuvée Les Crosses<br>レ・クロス(白) |                                                                                                                                                     | 59.-2. VdF Rouge 2015<br>Cuvée Magma Rock<br>マグマ・ロック(赤) |                                                                                                                                                                                | 59.-3. VdF Rouge 2015<br>Cuvée Fusion<br>フュージョン(赤) |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品種                                                     | シャルドネ                                                                                                                                               | 品種                                                      | ガメイ                                                                                                                                                                            | 品種                                                 | ガメイ・ド・オーヴェルニュ                                                                                                                                                                    |
| 樹齢                                                     | 13年                                                                                                                                                 | 樹齢                                                      | 26年                                                                                                                                                                            | 樹齢                                                 | 26年～111年                                                                                                                                                                         |
| 土壌                                                     | 風化した砂状の長石                                                                                                                                           | 土壌                                                      | 花崗岩                                                                                                                                                                            | 土壌                                                 | 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩                                                                                                                                                                   |
| マセラシオン                                                 | なし                                                                                                                                                  | マセラシオン                                                  | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間                                                                                                                                                 | マセラシオン                                             | スミマセラシオンカルボニック<br>ファイバータンクで3週間                                                                                                                                                   |
| 醗酵                                                     | 自然酵母<br>ステンレスタンクで10日間                                                                                                                               | 醗酵                                                      | 自然酵母で10日間                                                                                                                                                                      | 醗酵                                                 | 自然酵母で12日間                                                                                                                                                                        |
| 熟成                                                     | ステンレスタンクで6ヶ月                                                                                                                                        | 熟成                                                      | ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                                   | 熟成                                                 | 15 hLのフードル(大樽)と<br>ファイバータンクで6ヶ月                                                                                                                                                  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                        | カワカマスのクネルリヨン風、<br>サレールチーズ                                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                         | 鴨のリエット、<br>牛肉のプロシェット                                                                                                                                                           | マリアージュ<br>(生産者)                                    | 骨付き仔羊の香草焼き、<br>フルムダンパールチーズ                                                                                                                                                       |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 芽キャベツのクリーム煮、                                                                                                                                        | マリアージュ<br>(日本向け)                                        | ヒヨコマメのクロケット                                                                                                                                                                    | マリアージュ<br>(日本向け)                                   | 牛肉の赤ワイン意                                                                                                                                                                         |
| ワインの<br>飲み頃                                            | 2016年～2021年<br>供出温度:9℃                                                                                                                              | ワインの<br>飲み頃                                             | 2016年～2021年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                        | ワインの<br>飲み頃                                        | 2016年～2026年<br>供出温度:15℃                                                                                                                                                          |
| テイスティング<br>コメント                                        | 黄桃のコンポート、熟したパイナップル、<br>カリン、ハチミツ、ミントの香り。ワインは<br>クリスピーで構成がしっかりしていて、透<br>明感のある白い果実のエキスに心地よい<br>苦みを伴った鉱物的なミネラルが溶け<br>込む！                                | テイスティング<br>コメント                                         | フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク<br>の花、黒糖、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインは<br>フレッシュかつ軽快で、優しく染み入<br>るような果実味に洗練されたミネラルと<br>キメの細かいタンニンがきれいに溶け込<br>む！                                                            | テイスティング<br>コメント                                    | ダークチェリー、グリオット、クレソン、シャ<br>ンピニオン、牧草の香り。ワインはピュア<br>かつしなやかで、チャーミングな果実味と<br>ダシのように優しく染み入るような旨味、<br>鉱物的なタンニンが見事に調和する！                                                                  |
| 希望小売価格                                                 | 3,700円(税込4,070円)                                                                                                                                    | 希望小売価格                                                  | 3,500円(税込3,850円)                                                                                                                                                               | 希望小売価格                                             | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                                  | 収穫日は9月14日。2015年は豊作で収<br>量は50 hL/ha！残糖1 g/L以下の辛口<br>で、貴腐が20%入っている！ワイン名<br>Les Crossesは畑の名前で、カトリック<br>司教の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無<br>添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                                   | 収穫日は9月20日。2015年は豊作で収<br>量は50 hL/ha！ボジョレー品種のガメイ<br>100%。前回、コンブララとしてリリースさ<br>れたワインが今回からマグマ・ロックに<br>名称変更された！（前回のマグマ・ロック<br>はシラーとガメイのアッサンブラージュ<br>だった）SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ | ちなみに！                                              | 収穫日は9月15,16日。2015年は収量が<br>40 hL/haと比較的収量が取れた年！ワイ<br>ン名は灰色泥灰土の若木の畑と玄武<br>岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)<br>という意味と、彼自身がフュージョンロッ<br>クが好きということもあってこの名前が付<br>けられた！SO <sub>2</sub> 無添加、ノンフィルター！ |

| <div>VCN° 59</div> <div>「Version.January-2016」</div> <div>ノー・コントロール(NO CONTROL)</div>                       |          |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <div>地図提供: フランス食品振興会</div> | 生産者      | Vincent MARIE                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                             | 国＞地域＞村   | フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                             | AOC      | ヴァン・ド・フランス                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                             | 歴史       | オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールでヴァンナチュールに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒にワインサロンを立ち上げたりしながら、徐々にヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。 |
|                            | 気候       | 気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。                                                                                                  |
|                                                                                                             | 畑総面積     | 5 ha                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                             | 農法       | ビオディナミ                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                             | 収穫方法     | 100%手摘み、畑で選果                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                             | ドメヌのスタッフ | 1人(季節労働者数人)                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                             | 趣味       | トレイルランニング、サイクリング                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                             | 生産者のモットー | アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！                                                                                                                                                                                         |

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

|                                                  |                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 59.-4. VdF Blanc 2014<br>Les Crosses<br>レ・クロス（白） |                                                                                                                                                  |
| 品 種                                              | シャルドネ                                                                                                                                            |
| 樹 齢                                              | 12年                                                                                                                                              |
| 土 壌                                              | 風化した砂状の長石                                                                                                                                        |
| マセラシオン                                           | なし                                                                                                                                               |
| 醗 酵                                              | 自然酵母<br>ステンレスタンクで15日間                                                                                                                            |
| 熟 成                                              | 古樽で8ヶ月                                                                                                                                           |
| マリアージュ<br>（生産者）                                  | 牡蠣のコンソメジュレ、<br>熟成カンタルチーズ                                                                                                                         |
| マリアージュ<br>（日本向け）                                 | 焼き蛤                                                                                                                                              |
| ワインの<br>飲み頃                                      | 2016年～2026年<br>供出温度: 11℃                                                                                                                         |
| テイステイング<br>コメント                                  | 黄桃のコンポート、カリン、ハチミツ、バ<br>ター、ベッコウ飴の香り。ワインにパワー<br>と勢いがあり、詰まった旨味と凝縮したミ<br>ネラルのエキスをしっかりした酸が引き<br>締める！                                                  |
| 希望小売価格                                           | 4,200円(税込4,620円)                                                                                                                                 |
| ちなみに！                                            | 収穫日は10月7日。収量は25 hL/ha。ワ<br>インは残糖1 g/L以下の辛口だが、貴腐<br>葡萄が30%入っている！ワイン名Les<br>Crossesは畑の名前で、カトリック司教<br>の持つ「杖」の意味もある！SO <sub>2</sub> 無添<br>加、ノンフィルター！ |