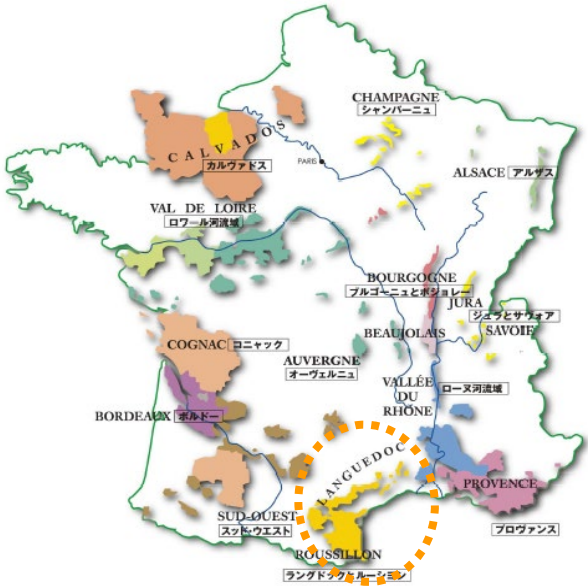
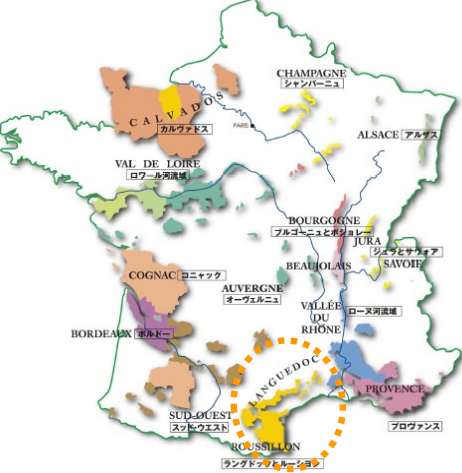
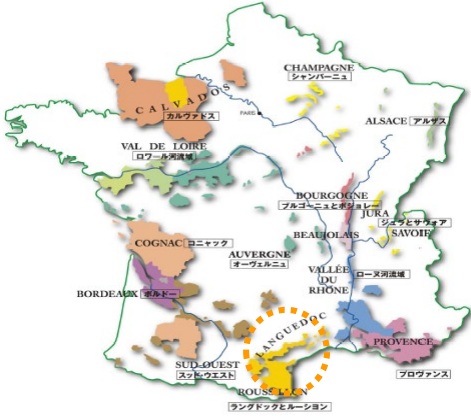


VCN° 52	「Version.September-2023」 ドメーヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)	
		
生産者		Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
国＞地域＞村		フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
AOC		VdF
歴史		前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・ドゥ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォンシプレのS、Gとしてリリース！
テロワール		畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
		畑総面積
		18 ha
		農法
		ビオロジック(認証なし)
		収穫方法
		100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ		3人、季節労働者数人
趣味		ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー		フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

52.-11. VdF Fond Cyprès G 2021 フォン・シプレ・ジェー(赤)		★new vintage★ 52.-12. VdF Fond Cyprès S 2022 フォン・シプレ・エス(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	シラー
樹齢	41年平均	樹齢	21年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで24日間
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で17日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 フォアグラのポワレイチジク添え、 牛ほほ肉の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 ソーセージとレンズ豆の煮込み、 カスレ
ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	色合いは黒味を帯びたガーネット色。ドライプルーン、干しイチジク、アーモンド、生肉の香り。ワインはリッチかつスパイシーでストラクチャーがあり、コクのある凝縮した果実味に塩気のある旨味、骨格のあるミネラル、カカオのような若いタンニンが溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは紫がかった濃いガーネット色。カシス、ミュールのジャム、白檀、海苔の香り。ワインはまろやかかつ果実の甘みを感じるくらい凝縮したコクが染み入るように優しく、繊細な酸と若いタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は春の遅霜により30hL/haと前年の40%減！前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。フレデリック・コサールの仕込み方法をそのまま継承し、Gのコンセプトである「骨格のある華やかな味わい」に仕上げている！ワイン名はGrenache(グルナッシュ)の頭文字を取ってGと名付けられている！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日、9日とブドウが早熟だった！収量は55hL/haと大豊作だった！2020年は前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。フレデリック・コサールを仕込み方法をそのまま継承し、Sのコンセプトである「繊細かつ豊かでリッチな味わい」に仕上げた！ワイン名はSyrah(シラー)の頭文字を取って名付けられている！SO2無添加！ノンフィルター！

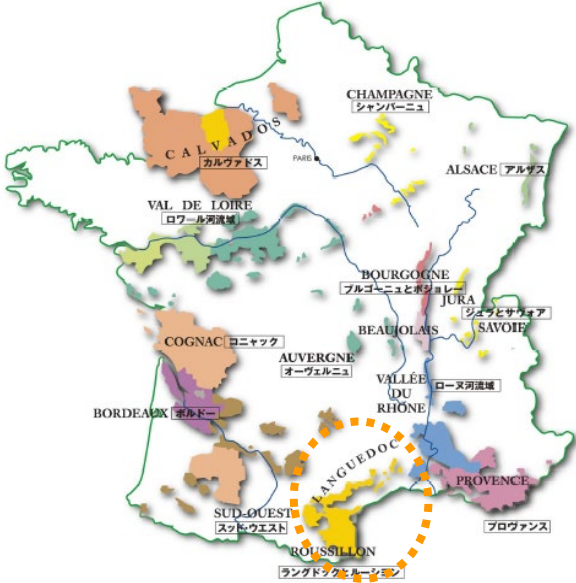
VCN° 52 「Version.January-2023」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cypres)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・ドゥ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォン・シプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残しやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

52.-11. VdF Fond Cypres G 2020 フォン・シプレ・ジェー(赤)		★new vintage★ 52.-12. VdF Fond Cypres S 2021 フォン・シプレ・エス(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	シラー
樹齢	40年平均	樹齢	20年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテや 牛肉の赤ワイン煮込み料理など	マリアーージュ (生産者)	鹿のパテドカンパーニュ、 鴨のスモークバルサミコソース、 ジゴダニョー
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやミュールなどの黒い果実の香りと干しイチジクなどのドライフルーツの甘い香り。ワインは滑らかかつジューシーで凝縮した果実味に艶やかなコクがあり、繊細な酸とミネラル、柔らかなタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルーベリーなどの黒い果実にデーツのスモーキーな香りやスミレ、ラベンダーなどの爽やかな香り。ワインは上品かつピロードのようにしなやかな凝縮味が染み入るよう に優しく、繊細な酸とキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	2,750円(税込3,025円)
ちなみに！	収穫日は9月13日、14日と前年よりも1週間早い！収量は50hL/haと前年同様に豊作だった！前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「G」は（グルナツシュ）Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO2無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月12日と前年よりも10日間ほど早い！収量は春の遅霜により30 hL/haと30%減！2020年は前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。フレデリック・コサールを仕込み方法をそのまま継承し、Sのコンセプトである「繊細かつ豊かでリッチな味わい」に仕上げた！ワイン名はSyrah（シラー）の頭文字を取って名付けられている！SO2無添加！ノンフィルター！

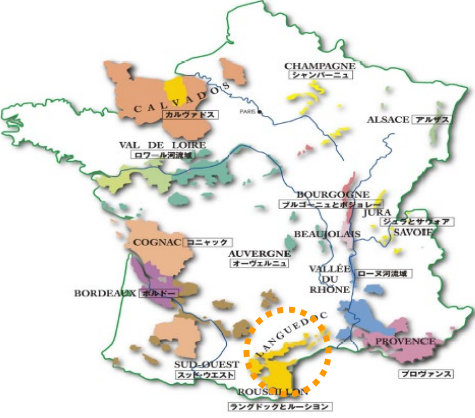
VCN° 52			「Version.January-2023」	
			ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia OURLIAC
			国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
			AOC	VdF, コルビエール
			歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
			気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
			趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
			生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-10. VdF Cyprès de Toi Blanc 2021 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2020 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Retour de Millan 2021 ルトウール・ド・ミラン (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン80% ル・ブラン・デ・ガレンヌ20%
樹齢	23年	樹齢	17年	樹齢	18年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	デブルバージュ	8℃に冷却し72時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで3ヶ月
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで14日間	発酵	自然酵母で14日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのテリーヌ、 アサリの白ワイン蒸し、 アクアパッツァ	マリアージュ (生産者)	ブッシュラレーヌ、 カワカマスのケネル、 クスクス	マリアージュ (生産者)	フォアグラのムース、 ホロホロ鳥のロースト、 熟成サレーールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	リンゴ、グレープフルーツの爽やかな香りに、蠟やフユメ香など複雑な香りが重なる。ワインはフレッシュ＆フルーティかつ透明感のあるエキスがふくよかで塩気のある上品な旨味があり、ハーブのような心地よい苦みがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	干し杏のドライフルーツの香りに、プリオッシュやウイスキーのピートのような香りが混ざる。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスをスパイシーさと複雑な旨味があり、塩気のある凝縮したミネラルがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	梅、はっさくの酸っぱい香やキンモクセイ、ジャスミンの華やかな香り。ワインはふくよかかつスパイシーでボリュームがあり、ラム酒のような酸化風味のある凝縮したピュアなエキスを洗練されたミネラル、紅茶のような繊細なタンニンがやさしく引き締める！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	5,700円(税込6,270円)
ちなみに！	収穫日は8月27日と例年よりも1週間早い！収量は一部霜の被害があり45 hL/haと前年よりも20%減！買いブドウはフォン・シプレの友人でビオ栽培者のタビスタから！ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズと掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月3日で前年と1日違い！収量は40hL/haと前年同様だった！アッサンブラージュの構成はグルナッシュブランが主体となっている！この年は熟成中のウィヤーージュを一切行わなかった！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は9月3日と例年よりも1週間早い！収量は春の遅霜により25hL/haと前年に比べて40%減！前年よりも3ヶ月短い酸化傾向のロングマセラシオンを行っている！ワイン名は旧デリール・デ・ファゴだが、アメリカではファゴが差別用語に当たるため、2019年からルトウール・ド・ミランに名称変更された！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

52.-7. VdF Premier jus 2021 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cypres de Toi Rouge 2021 シブレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2020 ル・グルナツシュデュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナツシュ70%、 カリニャン30%	品種	シラー70%、グルナツシュ25%、 カリニャン5%	品種	グルナツシュ
樹齡	26年～74年	樹齡	20年～32年	樹齡	74年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	グルナツシュのプレスの果汁の中に、全 房のカリニャンを加え3日間	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし セメントタンクで10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで14日間	発酵	自然酵母で12日間
熟成	セメントタンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月 3セパーージュをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トマトのブルスケッタ、 フリーチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、フォアグラのソテー、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	フォアグラとトリュフのパイ包み、 セルダニョーのロティ、 エボフスチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2032年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ザクロの明るい赤い果実に梅の花の繊 細な香りやジュニパーベリーの爽やかな 香りが重なる。ワインはピュアかつ果 実味がジュシーで、透明感のあるエ キスに旨味があり、キュートな酸と滋味 深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシスの黒い果実にブラックチョコレート などのカカオの香りや海苔のような磯の 香りが重なる。ワインはしなやかで、 コクのある果実の凝縮味に染み入るよう なまろやかさがあり、繊細な酸とほんの りびターで柔らかなタンニンがきれいに 溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、干しイチジクの熟した果 実やブラリネ、甘草などの甘い香り。ワイ ンは芳醇かつ口に広がるふくよかな果実 味がエレガントで、塩辛いミネラルと、重 心の低い酸、キメの細かいタンニンが上 品な骨格を形成する！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月10日とグルナツシュ、カリ ニャンを同時に収穫した。収量は春の 遅霜により40hL/haと前年に比べて 10%減！フレッシュ感を出すために樽 熟成からタンク熟成に変えた！ワイン名 は、グルナツシュのセニエの際に流れる 最初のフリーランジュースからヒントを 得てPremier jus(最初のジュース)を名 付けた！SO ₂ は無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月7日、グルナツ シュが9月10日、カリニャンが9月21日 で前年とほぼ同じタイミングだった！収 量は春の遅霜により30 hL/haと前年に 比べて30%減！ワイン名は「フォンシ ブレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフレーズ を掛けている！ラベルデザインは友人 のイラストレーターオリヴィエ・ベルトが 描いた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日と前年よりも5日遅い。 収量は一部霜の被害があったにもかかわらず 45 hL/haと前年に比べ30%増だっ た！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼 の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2020 ル・カリニャン・ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2020 ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. VdF Le Cordières des Andes 2020 ル・コルディエール・デ・ザンド(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナツシュ、カリニャン、シラー 各1/3
樹齡	58年～74年	樹齡	17年	樹齡	17年～74年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで24日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで24日間
発酵	自然酵母で17日間	発酵	自然酵母で14日間	発酵	自然酵母で18～23日間
熟成	40hLの木桶タンクで10ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで10ヶ月	熟成	マセラシオン後に3品種を均等にアッサン ブラージュし40hLの木桶タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	野ウサギのパテ、 アンドウイエットのグリエ、 イノシシのシヴェ	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 牛肉のタルタルステーキ、 鹿のローストグランヴヌール風	マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 フォアグラとトリュフのパイ包み、 プッフブルギニヨン
ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度:28℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーンなどのドライフルーツやバラの 花弁の高貴な香りに磯のようなヨードの 香りが重なる。ワインは芳醇かつスマ ートで酸味のある果実味に染み入るよう なコクがあり、塩気のあるミネラルとキメ の細かいタンニンが骨格を形成する！	テイスティング コメント	ダークチェリーの熟した果実やボタンの 花の甘い香りにサンダルウッドの爽や かな香りが重なる。ワインは芳醇かつ絹 のように滑らかでフィネスがあり、まろ やかな果実のコクに溶け込む繊細な酸と 洗練されたミネラル、キメの細かいタン ニンが上品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	ミュールなどの黒い果実にシソの穏やか な香りが重なる。ワインはエレガントでス トラクチャーがあり、きれいにこなれた艶 やかな果実味に塩気のある凝縮したミネ ラル、キメの細かいタンニンが溶け込み 余韻に連れてジワッとせり上がる！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月24日と前年よりも1週間遅 い！収量はミルデュにより40 hL/haと 前年に比べて20%減！前回は熟成に 600Lの古樽を使用した！今回は40hL の木桶タンクを使用している！ワイン名 は畑の区画の名前。la Sourceの区画 は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日と前年よりも3日遅！ 収量は豊作で50 hL/haと前年に比べて 30%増！ワイン名は畑の区画の名前。 いままで熟成にCh.ムートン・ロートシル トの古樽を使用していたが、2018年から 40hLの木桶タンクに替えた！la Pinèdeには「松林」という意味がある！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2020年はマセラシオンが終わったカリ ニャン「ラ・ソース」、グルナツシュ「デュ・ボ ワ・サン・ジョーム」、シラー「ラ・ピネード」 のヴァンド・グートを1200L分均等にアッ サンブラージュし木桶タンクで熟成してい る！2020年からVdFとしてリリース！アペ ラシオンを今年から申請しなかったの で名乗れないためLe Corbièresのbをdに 変え、言葉遊びのようにLe Cordières des Andes:アンデス山脈とコルビエール を掛けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

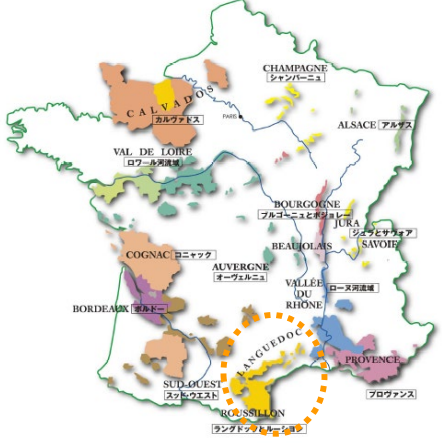
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴオワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・ドゥ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残しやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★ 52.-11. VdF Fond Cypres G 2020 フォン・シプレ・ジェー(赤)		52.-12. VdF Fond Cypres S 2020 フォン・シプレ・エス(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	シラー
樹齢	40年平均	樹齢	19年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテや牛肉の赤ワイン煮込み料理など	マリアーージュ (生産者)	ジビエのパテやカスレなどのインゲン豆の煮込み料理
ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:18℃	ワインの飲み頃	2022年～2027年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ダークチェリーやミュールなどの黒い果実の香りと干しイチジクなどのドライフルーツの甘い香り。ワインは滑らかかつジューシーで凝縮した果実味に艶やかなコクがあり、繊細な酸とミネラル、柔らかなタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	カシスやミュールなどの黒い果実とスミレ、ラベンダーなどの爽やかな香り。ワインは芳醇かつスパイシーで凝縮したしなやかなコクがあり、洗練されたなミネラルとキメの細かいタンニンの優しい収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月13日、14日と前年よりも1週間早い！収量は50hL/haと前年同様に豊作だった！前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「G」は（グルナツシュ）Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO2無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月1日、2日と例年よりも1週間早い！収量は40 hL/ha。2020年は前身はシャソルネイ・ドゥ・スッド。フレデリック・コサールを仕込み方法をそのまま継承し、Sのコンセプトである「繊細かつ豊かでリッチな味わい」に仕上げた！ワイン名はSyrah（シラー）の頭文字を取って名付けられている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

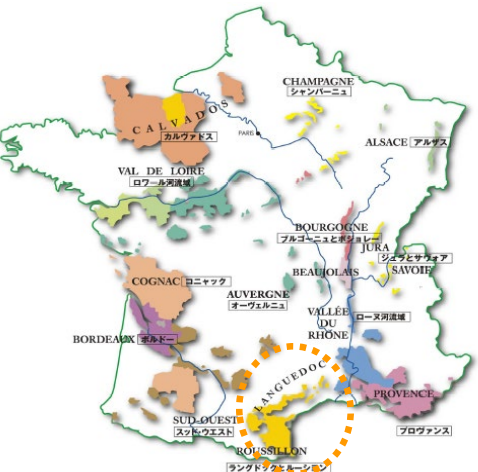
VCN° 52			「Version.January-2022」	
			ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia OURLIAC
			国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
			AOC	VdF, コルビエール
			歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
			気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
			趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
			生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-10. VdF Cyprès de Toi Blanc 2020 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2019 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Retour de Millan 2020 ルトゥール・ド・ミラン (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ30%、 ルーサンヌ10%	品種	ミュスカプティグレン80% ル・ブラン・デ・ガレンヌ20%
樹齢	22年	樹齢	16年	樹齢	17年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	デブルバージュ	8℃に冷却し72時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで6ヶ月
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで12日間	発酵	自然酵母で40日間
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月	熟成	古樽225 Lと350 Lで9ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	白身魚やホタテ、リードヴォーのムニエル など	マリアージュ (生産者)	スパイシーな鶏や豚肉料理、ロックフォール チーズなど	マリアージュ (生産者)	シンケパブなどスパイスを効かせたオリエンタルな料理
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	洋ナシや黄桃などの熟した白い果実とアカシアの花などの甘い香り。ワインは滑らかかつふくよかで熟れた果実やドライフルーツを感じるボリュームがあり、塩気のあるスパイシーなミネラルが味わいに立体感を与える！	テイasting コメント	干し杏などのドライフルーツの香りに、金木犀やジャスミン、ウィスキーのビートのような香りが混ざる。ワインはピュアで力強く透明感のあるエキシにボリュームがあり、凝縮した旨味とタイトに洗練されたスパイシーなミネラルが骨格を形成する！	テイasting コメント	オレンジ、キンカンなどの熟した柑橘系の香りとアニス、ヴェルヴェンヌのようなハーブの香り。ワインはかつスパイシーでボリュームのあるエキシに旨味が詰まっています、滋味深いミネラルの苦みと紅茶のような繊細なタンニンが余韻をやさしく引き締める！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)
ちなみに！	収穫日は8月27日と例年よりも1週間早い！収量は豊作で55 hL/ha！買いブドウはフォン・シプレの友人でビオ栽培者のタビスタから！ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズと掛けています！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は40hL/ha。2019年は太陽に恵まれた年！前年はヴィオニエ主体だが、今回はグルナッシュブランが主体となっている！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は9月3日と例年よりも1週間早い！収量は豊作で40hL/ha！前年同様に6ヶ月のロングマセラシオンを行っている！ワイン名は旧デリール・デ・ファゴだが、アメリカではファゴが差別用語に当たったため、2019年からルトゥール・ド・ミランに名称変更された！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

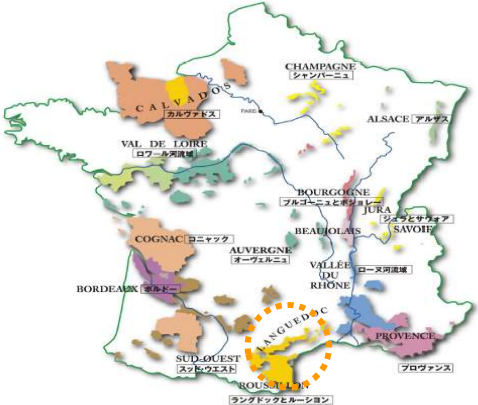
52.-7. VdF Premier jus 2020 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cypres de Toi Rouge 2020 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2019 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%	品種	シラー70%、グルナッシュ20%、 カリニャン10%	品種	グルナッシュ
樹齢	25年～73年	樹齢	19年～31年	樹齢	73年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグル ナッシュのセニエの果汁の中に、全房のカ リニャンを加え3日間	マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	40hLの木桶タンクで33日間
発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサン ブラージュし古樽で20日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで15日間	発酵	自然酵母で23日間
熟成	古樽225Lで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月 3セバージュをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	シャルキュトリーやトマトファルシなど	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテや牛肉のステーキなど	マリアーージュ (生産者)	鴨や野鳩などの野禽料理やウォッシュ チーズなど
ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2027年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:18℃
テイasting コメント	イチゴやザクロ、フランボワーズなどの明 るい赤い果実とジャクヤクのような甘い香 り。ワインは鮮やかでみずみずしいエキ スに勢いがあり、弾けるように軽快な酸と鉱 物的なミネラルの収斂味、キメの細かい タンニンが余韻を優しく引き締める！	テイasting コメント	ブルー、ミュー、ダークチェリーなど黒い 果実やスミレなどの凛とした爽やかな香 り。ワインは柔らかくしなやかで、ほんのり甘味 のあるジューシーなコクがあり、キュートな酸 とキメの細かいタンニンがきれいに溶け込 む！	テイasting コメント	ダークチェリーや野イチゴなどの果実や キャラメル、甘草などの甘い香り。ワイン はエレガントかつスパイシーでボリューム のある果実味にフィネスがあり、塩気のある ダシのような旨味に上品で強かな酸と繊 細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月4日、カリニ ャンが9月7日。収量は45 hL/ha。プリム ールのようなフレッシュ感を出すために熟成 を1ヶ月と短く切り上げている！ワイン名 は、グルナッシュのセニエの際に流れる 最初のフリーランジュースからヒントを得 てPremier jus(最初のジュース)を名付 けた！SO ₂ は無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月5日、グルナッシュが9 月12日、カリニャンが9月19日。収量は45 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあなたの ワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居てい い?)」というフレーズを掛けている！ラベル デザインは友人のイラストレーターオリヴィ エ・ベルトが描いた！SO ₂ 無添加！ノンフ ィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は34 hL/ha。前 回までマセラシオンはセメントタンクだっ たが、今回はマセラシオンから熟成まで全 て40hLの木桶タンクを使用している！ワイ ン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaume の区画は昔キリスト教巡礼の通り道だっ た！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2019 ル・カリニャン・ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2019 ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2019 コルビエール ル・コルビエール(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナッシュ34%、 カリニャン34%、シラー32%
樹齢	57年～73年	樹齢	16年	樹齢	16年～73年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	40hLの木桶タンクで27日間	マセラシオン	40hLの木桶タンクで27日間	マセラシオン	40hLの木桶タンクで27日間
発酵	自然酵母で19日間	発酵	自然酵母で18日間	発酵	自然酵母で18～23日間
熟成	古樽600Lで10ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで10ヶ月	熟成	マセラシオン後に3品種を均等にアッサ ンブラージュし40hLの木桶タンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鹿のイノシシなどのジビエ料理など	マリアーージュ (生産者)	モツ料理やカスレなどの煮込み料理など	マリアーージュ (生産者)	牛フィレ肉のロッシュニ風やパイ包みなど トリュフを使った料理
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:20℃
テイasting コメント	ブルーなどのドライフルーツやバラの花 弁、スミレなどの凛とした香り。ワインは芳 醇かつスマートで酸味のある果実味に滑 らかなコクがあり、洗練されたミネラルとキ メの細かいタンニンがきれいに溶け込 む！	テイasting コメント	ミュー、ブルーベリーなどの黒い果実やス ミレやメントールなどの凛とした爽やかな香 り。ワインは芳醇かつ滑らかな甘みにも似た 上品な果実のコクがあり、洗練されたミネラ ルと優しい収斂味のあるタンニンがきれいに 溶け込む！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミューなどの黒い果実 やシソ、バジルなどハーブの穏やかな香 りもある。ワインは上品かつエレガントで染 み入るように滑らかな果実のコクがあり、 スパイシーなミネラルとキメの細かいタン ニンが優しく余韻を締める！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125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。収量は豊作で50 hL/ha！前回までマセラシオンはセメント タンクだったが、今回はマセラシオンに 40hLの木桶タンクを使用している！ワイ ン名は畑の区画の名前。la Sourceの区 画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は39 hL/ha。ワイ ン名は畑の区画の名前。いままで熟成にCh. ムートン・ロートシルトの古樽を使用してい たが、2018年から40hLの木桶タンクに替 えた！la Pinèdeには「松林」という意味があ る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2019年はマセラシオンが終わったカリニ ャン「ラ・ソース」、グルナッシュ「デュ・ボ ワ・サン・ジョーム」、シラー「ラ・ピネード」 のヴァン・ド・グートを1200L分均等にア ッサンブラージュし木桶タンクで熟成してい る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

「Version.December-2021」 ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール>エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
	生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★ 52.-12. VdF Fond Cyprès S 2020 フォン・シプレ・エス(赤)		52.-11. VdF Fond Cyprès G 2019 フォン・シプレ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	19年	樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで20日間	マセラシオン	セメントタンクで23日間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリージュ (生産者)	ジビエのパテやカスレなどのインゲン豆の煮込み料理	マリージュ (生産者)	田舎風パテ、イノシシのシヴェ
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	カシスやミュールなどの黒い果実とスミレ、ラベンダーなどの爽やかな香り。ワインは芳醇かつスパイシーで凝縮したしなやかなコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの優しい収斂味がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ブルー、カシス、干しイチジク、シソ、ユーカリ、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつジューシーで、甘みとコクのある豊潤な果実味に洗練されたミネラルと繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月1日、2日と例年よりも1週間早い！収量は40 hL/ha。2020年は前身はシャソルネイ・デュ・スッド。フレデリック・コサールの仕込み方法をそのまま継承し、Sのコンセプトである「繊細かつ豊かでリッチな味わい」に仕上げた！ワイン名はSyrah(シラー)の頭文字を取って名付けられている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日~23日。収量は60hL/haと大豊作だった！前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「G」は(グルナッシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

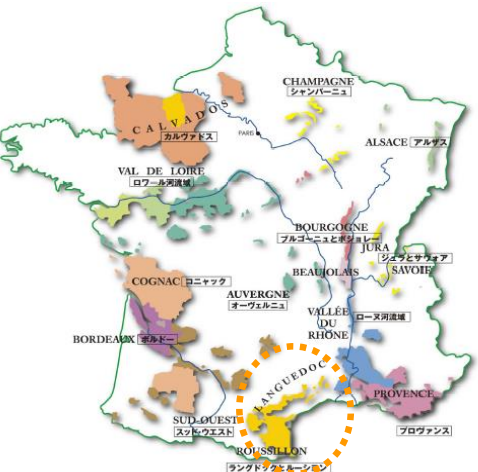
VCN° 52		「Version.April 2021」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
		AOC	VdF
		歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
		テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残しやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
		畑総面積	18 ha
		農法	ビオロジック(認証なし)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
		趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
		生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★ 52.-12 VdF Fond Cyprès S 2018 フォン・シプレ・エス(赤)		★new vintage★ 52.-11. VdF Fond Cyprès G 2019 フォン・シプレ・ジェー(赤)	
品種	シラー	品種	グルナッシュ
樹齢	17年	樹齢	39年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで17日間	マセラシオン	セメントタンクで23日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	セメントタンクで7ヶ月、 ファイバータンクで2ヶ月半	熟成	セメントタンクで7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	黒胡椒サラミソーセージ、 鴨もも肉のコンフィ、 牛タンシチュー	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 イノシシのシウエ
ワインの 飲み頃	2021年～2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	フランボワーズ、ブルーベリー、ラベンダー、タイム、白コショウの香り。ワインは柔らかく芳醇かつ上品でみずみずしく滑らかなコクがあり、染み入るようなやさしい果実味に鉱物的なミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	プルーン、カシス、干しイチジク、シソ、ユーカリ、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつジューシーで、甘みとコクのある豊潤な果実味に洗練されたミネラルと繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月9日、10日。収量は30hL/ha。前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「S」は（シラー）Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日～23日。収量は60hL/haと大豊作だった！前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「G」は（グルナッシュ）Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

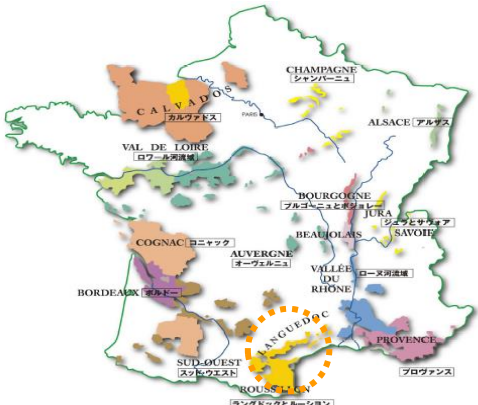
VCN° 52 「Version.January-2021」 ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cyprès)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia OURLIAC
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF, コルビエール
	歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-10. VdF Cyprès de Toi Blanc 2019 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2018 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Retour de Millan 2019 ルトゥール・ド・ミラン (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	ヴィオニエ60%、 グルナッシュブラン30%、 ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン85% ル・ブラン・デ・ガレンヌ2019年15%
樹齢	21年	樹齢	15年	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	デブルバージュ	10℃に冷却し48時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで6ヶ月
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで17日間	発酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月	熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	半熟卵のジュレ、 白身魚のフライ、 鮭のポワレレモンバターソース	マリアージュ (生産者)	ホタテのテリーヌ、 リードヴォーのムニエル、 ハーブローストチキン	マリアージュ (生産者)	小魚のベニエ カレー風味、 チキンソテーのジンジャーソース
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	黄リンゴ、パイナップル、桃のコンポート、 スイカズラ、ハーブの香り。ワインはフ レッシュ&フルーティーかつ透明感のあ る白い果実のエキスがまろやかで、アフ ターに心地よい苦みのある繊細なミネラ ルが優しく口に広がる！	テイasting コメント	グレープフルーツ、洋ナシ、スモモ、シト ラス、アカシア、レモンの皮、アニス、モミ の木の香り。ワインはスマートかつ柑橘 系の果物のようなタイトに凝縮したエキ スがあり、洗練されたミネラルとグレー プフルーツのような心地よい苦みが余韻を 優しく引き締める！	テイasting コメント	オレンジ、キンカン、キンモクセイ、ジャス ミン、ヴェルヴェンヌ、紅茶、コアントロー の香り。ワインはスマートかつスパイ シーで力強く、透明感のある凝縮したエキ スの中にオレンジピールのような苦み や紅茶のようなやさしいタンニンなどが 複雑に合う舞う！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月7日。収量は豊作で60 hL/ha！ 買いブドウはフォン・シプレの友 人でビオ栽培者のタビスタから！ ワイン 名は「フォンシプレはあなたのワイン！」 と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」 というフレーズと掛けている！ SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月4日。収量はミルデューの 被害により25hL/haと40%減だった！ 前 年はグルナッシュブラン主体だが、2018 年はヴィオニエが主体となっている！ ワ イン名は畑の区画の名前。Garenneに は「ウサギの生息する森」という意味が ある！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は9月9日。収量は花 ぶるいにより25 hL/haと40%減だった！ 2019年は7ヶ月のロングマセラシオンに チャレンジ！ ワイン名は旧デリール・デ ・ファゴだが、アメリカではファゴが差別 用語に当たるため、この年からルトゥール ・ド・ミランに名称変更された！ SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

52.-7. VdF Premier jus 2019 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cypres de Toi Rouge 2019 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2018 ル・グルナツシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナツシュ70%、 カリニャン30%	品種	グルナツシュ60%、カリニャン30%、 シラー10%	品種	グルナツシュ
樹齢	24年～72年	樹齢	18年～30年	樹齢	72年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグル ナツシュのセニエの果汁の中に、全房の カリニャンを加え4日間	マセラシオン	セメントタンクで17～25日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
発酵	自然酵母 ブレスした2品種をアッサンブ ラージュし古樽で14日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで10日間
熟成	古樽225 Lで1ヶ月	熟成	セメントタンクで7ヶ月 3セパージュをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	クスクスのトマトファルシ、 ミートボールのトマト煮、 フレッシュシェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 仔羊のカイエット、 牛のハラミステーキ	マリアージュ (生産者)	猪とフォアグラのパテアンクルート、 ロニョンドヴォー、 鹿肉のローストフランボワーズソース
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	イチゴ、クランベリー、ザクロ、カーネー ション、カシューナッツの香り。ワインは ピュアかつフレッシュで明るくチャーミン グな果実味がみずみずしく、ほんのりピ ターで滋味豊かなミネラルと繊細な酸が きれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ブルー、ダークチェリー、フランボワ ーズのジャム、アプリコット、バジル、ピー ツ、血肉、鉛の香り。ワインは芳醇かつ スマートで凝縮した果実味が柔らかくコ クがあり、洗練されたミネラル、キュート な酸、キメの細かいタンニンがきれいに 溶け込む！	テイスティング コメント	ブルー、ミュール、野イチゴのジャム、 甘草、クローブ、なめし草、海苔の香り。 ワインはしなやかかつエレガントでフィネ スがあり、コクのある上品な果実味と洗 練されたミネラルとキメの細かい繊細な タンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月1日、カリ ニャンが9月4日。収量は豊作で60 hL/haだった！2019年はプリムールの一 ようなフレッシュ感を出すために熟成を1ヶ 月と短くした！ワイン名は、グルナツシュ のセニエの際に流れる最初のフリーラン ジュースからヒントを得てPremier jus (最初のジュース)を名付けた！SO ₂ は 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月3日、シラー が9月19日、カリニャンが10月3日。収量 は豊作で60 hL/ha！ワイン名は「フォン シプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフ レーズを掛けている！ラベルデザインは 友人のイラストレーターオリヴィエ・ペル トが描いた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。2018年はミル デューの被害により収量は25 hL/haと 40%減！前回同様マセラシオンはセメン トタンク、熟成は40hLの木桶タンクを使用 している！ ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通 り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2018 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2018 ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2018 コルビエール ル・コルビエール(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナツシュ34%、 カリニャン34%、シラー32%
樹齢	56年～72年	樹齢	15年	樹齢	15年～72年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで19日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間	マセラシオン	セメントタンクで14～19日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで13日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで10～13日間
熟成	古樽600 Lで12ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで9ヶ月	熟成	40hLの木桶タンク、古樽600 Lで10～ 12ヶ月、3品種を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 (生産者)	田舎風パテ、 鴨のコンフィ、 牛のタンシチュー	マリアージュ (生産者)	牛レバーのソテー、 ジゴダニョー、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 仔羊の香草パン粉焼き、 カスレ
マリアージュ (日本向け)		マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:20℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ミュール、カシス、ドライブルー、バラの 花卉、黒オリーブ、モミの木、アニス、ブ ラリネの香り。ワインは上品かつ滑らか で染み入るようにまろやかなコクがあり、 洗練されたミネラルとキメの細かいタン ニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、ブルーベリ ーのジャム、ドライイチジク、スミレ、バ ジル、甘草、杏仁豆腐、タバコの葉の香 り。ワインは芳醇かつスパイシーで、コ クのある上品な果実味を滋味深いミネ ラルとキメの細かいタンニンの収斂味が 優しく引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ブルー、ミュールのジャム、ス ミレ、ボタン、モミの木、オレンジッ トの香り。ワインはしなやかかつ上品な 果実の凝縮味が染み入るように優しく フィネスがあり、洗練されたミネラルと キメの細かいタンニンとのバランスが 絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月26日。2018年はミルデュ ーの被害により収量は30 hL/haと30% 減！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があっ た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。2018年はミル デューの被害により収量は20 hL/haと 50%減！ワイン名は畑の区画の名前。 前年まで熟成にCh.ムートン・ロートシ ルトの古樽を使用していたが、今回から 40hLの木桶タンクに替えた！la Pinede には「松林」という意味がある！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	アッサンブラージュの割合はカリニャン 「ラ・ソース」600 L樽を2樽分(1200L)に 合わせて、同量のグルナツシュ「デュ・ ボワ・サン・ジョーム」、シラー「ラ・ピ ネード」をアッサンブラージュしている！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

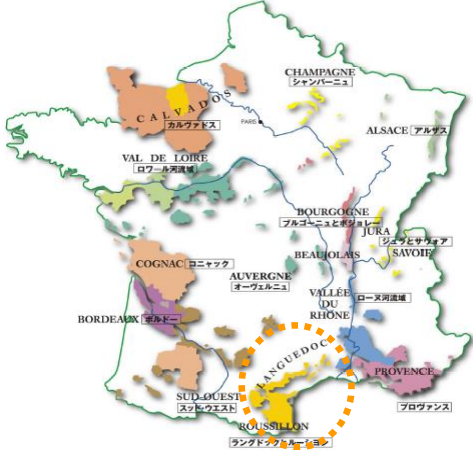
VCN° 38			「Version.October-2020」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
			国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
			AOC	VdF
			歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネルヴォワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
			テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残しやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック(認証なし)
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
			趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
			生産者のモットー	フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

★new vintage★ 38.-2. VdF Fond Cyprès G 2019 フォン・シプレ・ジェー(赤)		※2017VTまでChassorney du Sud名義 38.-1. VdF Cuvée S 2017 キュヴェ・エス(赤)	
品種	グルナッシュ	品種	シラー
樹齢	39年平均	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	セメントタンクで7ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 イノシシのシヴェ	マリアーージュ (生産者)	鴨腿肉のコンフィ、 鹿肉のグランヴヌール風
マリアーージュ (日本向け)	牛胃のトマト煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のロースト ブルーソース
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルー、カシス、干しイチジク、シソ、ユーカリ、アーモンドの香り。ワインは滑らかかつジュシーで、甘みとコクのある豊潤な果実味に洗練されたミネラルと繊細でキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、クローブ、黒ゴマ、漢方薬、お香の香り。ワインはふくよかかつリッチで柔らかな果実の凝縮味あり、洗練されたミネラルと若く細かいタンニンが骨格を整える！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月21日～23日。収量は60hL/haと大豊作だった！前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！（ワインのコンセプトは変更なし）キュヴェ「G」は（グルナッシュ）Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は50hL/ha。以前の畑を所有者に変換し2015年からフォンシプレの区画違いのシラーでワインを仕込んでいます！キュヴェ「S」は（シラー）Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

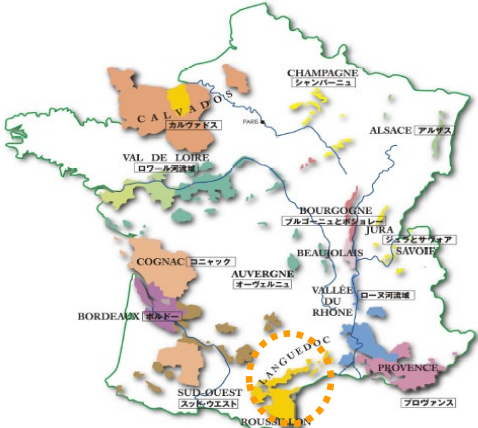
VCN° 52			「Version.February-2020」 ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia OURLIAC
			国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
			AOC	VdF, コルビエール
			歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
			気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
			趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
			生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-10. VdF Cypres de Toi Blanc 2018 シプレ・ド・トワ(白)		52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2017 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2018 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白)	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ30%、ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレ85% ル・ブラン・デ・ガレンヌ2018年15%
樹齢	20年	樹齢	14年	樹齢	15年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	デブルバージュ	10℃に冷却し48時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで12週間
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで16日間	発酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	海老のカクテル、 スズキのボワレブルブランソース	マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥のアブリコットココット焼き、 ポークソテーのシェリーソース	マリアージュ (生産者)	小魚のペニエ カレー風味、 チキンソテーのジンジャーソース
マリアージュ (日本向け)	白身魚のエスカベツシュ	マリアージュ (日本向け)	クルミとブルーチーズのタルティエヌ	マリアージュ (日本向け)	柚子と紅茶のシフォンケーキ
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 11℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、黄リンゴ、ミモザ、フェンネル、アニス、アーモンドペーストの香り。ワインは軽快かつフルーティーで、透明感のある白い果実のエキスとフレッシュな酸とのバランスが良く、アフターに柑橘のような苦みが優しく口に広がる！	テイasting コメント	ドライアブリコット、レーズン、クルミ、パニラ、ターメリック、ビートの香り。ワインはスマートかつダシのような透明感のある旨味エキスがぎゅっと詰まっていて、鼻を抜けるラム酒のようなフレーバーとエッジの効いたミネラルが複雑に合い舞う！	テイasting コメント	オレンジ、キンカン、キンモクセイ、ジャスミン、ヴェルヴェンヌ、紅茶、コアントローの香り。ワインはスマートかつスパイシーで力強く、透明感のある凝縮したエキスの中にオレンジピールのような苦みや紅茶のようなやさしいタンニンなどが複雑に合う舞う！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は45 hL/ha。買いブドウはフォン・シプレの友人でビオ栽培者のタビスタから！ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi?(隣りに居ていい?)」というフレーズと掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月1日、2日。収量は50 hL/haと豊作だった！2017年は、2015年同様日照りの影響で酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は8月28日。収量はミルデューの被害により20 hL/haと50%減だった！2016年同様に同年のル・ブラン・デ・ガレンヌをアッサンブラージュしている！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

52.-7. VdF Premier jus 2018 ブルミエ・ジュ(赤)		52.-9. VdF Cypres de Toi Rouge 2018 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2017 ル・グルナツシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナツシュ70%、 カリニャン30%	品種	グルナツシュ70%、 シラー30%	品種	グルナツシュ
樹齢	23年～71年	樹齢	17年	樹齢	71年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグル ナツシュのセニエの果汁の中に、全房の カリニャンを加え5日間	マセラシオン	セメントタンクで18～21日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
発酵	自然酵母 ブレスした2品種をアッサンブ ラージュし古樽で16日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで14日間
熟成	古樽225 Lで3ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月 グルナツシュとシラーをアッサンブラー ジュ後ファイバータンクで2ヶ月	熟成	40hLの木桶タンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ラトウイユ、 ピヤベース	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム ウサギのレパールのソテー	マリアージュ (生産者)	仔羊のパイ包み焼き、 フォンダンショコラ
マリアージュ (日本向け)	サーモンとクリームチーズのカナッペ	マリアージュ (日本向け)	オリーブの肉詰めクロケット	マリアージュ (日本向け)	牛ハツのグリル
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	イチゴ、ザクロ、カリンのジュレ、サクラ、 バラ、ボンボン、紅茶の香り。ワインはフ レッシュ&フルーティーで、清涼感のある ジュシーなエキスを紅茶のように優し いタンニンと滋味深く繊細なミネラルがき れいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルーン、デイツ、クロ ブ、ナツメグ、甘草、チョコレート、黒豆、 漢方薬の香り。ワインは芳醇かつしなや かなコクがあり、染み入るような果実の 凝縮味に洗練されたミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	ミュール、ブルーベリーのジャム、スミ レ、プラリネ、バンデピスの香り。ワイン は上品かつしっとりとしなやかで、甘み にも似た果実の濃縮したコクがあり、洗練 されたミネラルとキメの細かいタンニンの 収斂味が余韻をやさしく引き締める！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,600円(税込3,960円)
ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月17日、カリ ニャンが9月18日。収量はミルデュの 被害により20 hL/haと50%減だった！ワ イン名は、グルナツシュのセニエの際に 流れる最初のフリーランジュースからヒ ントを得てPremier jus(最初のジュース) を名付けた！SO ₂ は無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はシラーが9月5、6日、グルナツ シュが9月15、16日。収量は25 hL/ha。 新しくラベルデザインを変更！デザイン は友人のイラストレーターオリヴィエ・ベ ルトが描いた！ワイン名は「フォンシプレ はあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズを掛 けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。2017年は大豊作で 収量は50 hL/ha！前回は600Lの樽で 熟成を行っていたが、今回は50hLの木 桶タンクを使い熟成している！ ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通 り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！
52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2017 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2017 ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2017 コルビエール ル・コルビエール(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	グルナツシュ34%、 カリニャン34%、シラー32%
樹齢	55年～71年	樹齢	14年	樹齢	14年～71年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで35日間	マセラシオン	セメントタンクで23日間	マセラシオン	セメントタンクで21～35日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで17日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで16日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで14～17日間
熟成	古樽600 Lで12ヶ月	熟成	古樽225 Lで12ヶ月	熟成	40hLの木桶タンク、古樽600 L、225 Lで 12ヶ月、3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで3週間
マリアージュ (生産者)	イノシシのバテ、 カスレ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール 牛フィレ肉のロッシェニ風、	マリアージュ (生産者)	仔羊の黒胡椒焼き、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	牛テールシチュー	マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草ロースト	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシスのジャム、ドライイチジク、レーズ ン、スミレ、甘草、キャラメル、ヨーグル トの香り。ワインはスマートかつしなやか でフィネスがあり、しっとり染み入るよう な果実の凝縮味と上品で強かな酸、繊細 なタンニンとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	カシス、ドライブルーン、モミの木、甘 草、クローブ、チョコレート、の香り。ワ インは男性的かつしなやかで上品なストラ クチャーがあり、艶のある濃厚な果実味 に、洗練されたミネラル、キメの細かい タンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、モロ ヘイヤ、白コショウ、チョコレートの香 り。ワインはしなやかかつスパイシーで芳 醇な果実のコクが染み入るようによい、洗 練されたミネラルとキメの細かいタンニ ンの収斂味がワインの骨格を整える！
希望小売価格	3,600円(税込3,960円)	希望小売価格	3,600円(税込3,960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22日。2017年はかつてな いほどの大豊作で収量は60 hL/haだっ た！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があっ た！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。2017年は大豊作で 収量は50 hL/haだった！ワイン名は畑 の区画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ ロートシルトの古樽を使用！la Pinède には「松林」という意味がある！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2017年は豊作に恵まれたので、グル ナツシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」を木 桶タンクはから1200 L、シラー「ラ・ピ ネード」225 L樽を4樽、カリニャン「ラ・ ソース」600 L樽を2樽セレクトしアッサン ブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！

VCN° 38 「Version.October-2019」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cypres)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Laetitia Ourliac & Rodolphe Giancesini
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	前身はシャソルネイ・デュ・スッド。当時ミネル・ワオワにあるCh.ミルモンのオーナーだったロドルフは、2004年からフレデリック・コサールのアドバイスの下シャソルネイ・デュ・スッドのコラボワインをスタートする。フレッドのスタイルを完全に継承したロドルフは、2015年、Ch.ミルモンを閉め、畑もカーヴもフォンシプレに移転したのを機に、S、Gを単独で仕込むようになる。2018年、フレッドとのコラボを卒業し、フォン・シプレのS、Gとしてリリース！
	テロワール	畑はACコルビエールにあり北向きに位置することからワインに清涼感のある酸が残りやすい。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブなどがとれる。
	畑総面積	18 ha
	農法	ビオロジック(認証なし)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	ラグビー観戦、自転車、レストランめぐり
生産者のモットー		フレッドの伝授したエレガントなワインスタイルを元に、彼ら独自の手法で更なる進化を目指す！

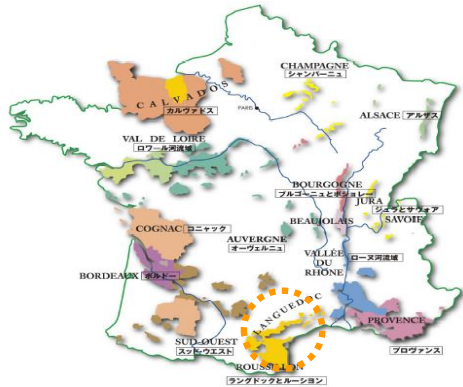
★new vintage★ 52.-11. VdF Fond Cypres G 2018 フォン・シプレ・ジェー(赤)		※2017VTまでChassorney du Sud名義 38.-1. VdF Cuvée S 2017 キュヴェ・エス(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	シラー
樹齢	38年平均	樹齢	16年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで15日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	セメントタンクで6ヶ月、 ファイバータンクで3ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 エポワスチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨腿肉のコンフィ、 鹿肉のグランヴヌール風
マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉の蜂蜜スパイス焼き	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト プルーンソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、フランボワーズのジャム、クレソンの香り。ワインはふくよかで甘みを感じるくらいに熟したピュアな赤い果実味が口に広がり、後からキメの細かいタンニンのタンニンの収斂味がボディを引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スミレ、クローブ、黒ゴマ、漢方薬、お香の香り。ワインはふくよかかつリッチで柔らかな果実の凝縮味あり、洗練されたミネラルと若く細かいタンニンが骨格を整える！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。ミルデューにより収量は25 hL/haと40%減。前身はシャソルネイ・デュ・スッド。2018年からフレッドとのコラボを卒業しフォン・シプレの名前でリリース！(ワインのコンセプトは変更なし)キュヴェ「G」は(グルナツシュ)Gの頭文字。Gのコンセプトは骨格のある華やかなワイン！SO ₂ 無添加！フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は8月27日、28日。収量は50 hL/ha。以前の畑を所有者に変換し2015年からフォンシプレの区画違いのシラーでワインを仕込んでいる！キュヴェ「S」は(シラー)Sの頭文字。Sのコンセプトは「繊細かつ豊かでリッチな味わい！」SO ₂ 無添加！軽くフィルター有り。

VCN° 52			「Version.February-2019」 ドメヌ・フォン・シプレ (Domaine Fond Cyprès)	
 地図提供: フランス食品振興会			生産者	Laetitia OURLIAC
			国>地域>村	フランス>ラングドック>コルビエール >エスカル
			AOC	VdF, コルビエール
			歴史	ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。
			気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
			畑総面積	18 ha
			農法	ビオロジック
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
			趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
			生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2016 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-8. VdF Derrière les Fagots 2017 デリエール・レ・ファゴ (マセラシオン白)		52.-7. VdF Premier jus 2017 プルミエ・ジュ(赤)	
品種	グルナッシュブラン30%、 ヴィオニエ60%、ルーサンヌ10%	品種	ミュスカブティグレン100%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	13年	樹齢	14年	樹齢	22年～70年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し48時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで7週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、 全房のカリニャンを加え4日間
醗酵	自然酵母 古樽225Lと350Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で4週間	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし古樽で11日間
熟成	古樽225Lと350Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	9 hLの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	古樽225Lで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 ボーフォールチーズ	マリアーージュ (生産者)	テットドコション、 紅茶のシフォンケーキ	マリアーージュ (生産者)	イペリコの生ハム、 イチゴのタルト
マリアーージュ (日本向け)	ローストボークの アプリコットソース	マリアーージュ (日本向け)	エビとパプリカのソテー	マリアーージュ (日本向け)	スモークサーモンのカナッペ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度: 11℃
テイスティング コメント	ミラベルのジャム、ドライアプリコット、 カリン、金木犀、ペッコウ飴、パネト ーネの香り。ワインはふくよかかつ まったりとしたボリューム豊かなエキ スが口を満たし、塩気のある凝縮 した旨味とスパイシーなミネラルが骨 格を支える！	テイスティング コメント	焼きリンゴ、カリン、アカシア、ヴェル ヴェンヌ、シナモン、メイプルシロップ、 コアントローの香り。ワインはス マートかつはっきりとしたストラク チャーがあり、透明感のあるまろや かな旨味エキスを紅茶のようなパン ジェンシーなタンニンが引き締め る！	テイスティング コメント	フランボワーズ、白桃、シャクヤク、 アーモンドの花、ボンボン、紅茶の香 り。ワインはフレッシュかつ透明感の エキスがフルーティーでみずみずし く、アフターに広がる紅茶のような優 しいタンニンとほんのりピターなミネ ラルが心地よい！
希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月4日。収量は25 hL/ha。2016年は、2015年同様日 照りの影響で酵母の働きが弱く、発 酵に苦労した。ワイン名は畑の区画 の名前。Garenneには「ウサギの生 息する森」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	ミュスカの収穫日は8月23日。収 量は20 hL/ha。2017年はル・ブラン・ デ・ガレンヌをアッサンブラージュ せずミュスカブティグレン100%で仕 込んでいる！ワイン名は直訳すると 「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」と いう意味がある！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月14 日、15日、カリニャンが9月21日。収 量は40 hL/ha。ワイン名は、グル ナッシュのセニエの際に流れる最初 のフリーランジュースからヒントを得 てPremier jus(最初のジュース)を 名付けた！SO ₂ は無添加！ノンフ ィルター！

52.-9. VdF Cypres de Toi 2017 シプレ・ド・トワ (赤)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2016 ル・グルナツシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム (赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2016 ル・カリニャン ド・ラ・ソース (赤)	
品種	グルナツシュ	品種	グルナツシュ	品種	カリニャン
樹齢	16年	樹齢	70年	樹齢	54年～70年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで14～18日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで35日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで14～20日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム ウサギのレバーのソテー	マリアーージュ (生産者)	仔羊のバイ包み焼き、 フォンダンショコラ	マリアーージュ (生産者)	ブーダンノワール、 野兎のシヴエ
マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆のサラダ	マリアーージュ (日本向け)	鴨肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ブルーベリーのジャム、ダークチェリー、黒オリーブ、クローブ、甘草の香り。ワインはしなやかで染み入るような凝縮味があり、コクのある上品な果実味を洗練されたミネラルと若くキメの細かいタンニンが引き締める！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、プルーン、モミの木、黒コショウ、インク、タバコの葉の香り。ワインはしっとり滑らかで凝縮された上品な果実のコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに同調する！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ジュニパーベリー、甘草、生肉、シャンピニオンの香り。ワインはしなやかで染み入るような凝縮味があり、コクのあるジューシーな果実味と繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,450円(税込3,795円)
ちなみに！	収穫日は9月12～14日。収量は40 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」というフレーズを掛け、ラベルに描かれているボトルをトレードマークであるCypres(糸杉)に見立ててデザインされている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。2016年は日照りの影響で収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は35 hL/ha。2016年は唯一日照りを免れ例年並みの収量を確保できた！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！
52.-3. VdF La Syrah de la Pinède 2016 ラ・シラー ド・ラ・ピネード (赤)		52.-6. AC Corbières Le Corbières 2016 コルビエール ル・コルビエール (赤)		52.-5. VdF Grenache Cuve n°5 2017 MAGNUM グルナツシュ キュヴ・ニュメロ・サンク【マグナム】 (赤)	
品種	シラー	品種	グルナツシュ36%、 カリニャン36%、シラー28%	品種	グルナツシュ
樹齢	13年	樹齢	13年～70年	樹齢	19年～34年
土壌	石灰質・マルヌブルー(灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで24日間	マセラシオン	セメントタンクで21～35日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間
発酵	自然酵母で3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日～3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽225 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 3品種をアッサンブラージュ後 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	野兎のシヴエ、 トムダブルビチーズ	マリアーージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 リエーヴアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	鹿フィレ肉のグランヴヌールソース、 リヴァロチーズ
マリアーージュ (日本向け)	仔羊のクスクス	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉と白いんげん豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	クミン風味のミートボール トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、シソ、ショウガ、甘草、クローブの香り。ワインはしなやかかつじわっと染み入る酸味と濃厚でコクのある果実の凝縮味があり、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を引き締める！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、スミレ、ビーツ、タバコの葉の香り。ワインはしなやかかつ凝縮した上品で濃厚な果実のコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がワインの骨格を整える！	テイスティング コメント	ミュールのジャム、カシス、デイツ、モロヘイヤ、黒ゴマ、火打石の香り。ワインは滑らかでしっとりとした凝縮味に清涼感があり、野趣味溢れる果実のコクにキメ細やかなタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,450円(税込3,795円)	希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)
ちなみに！	収穫日は9月10,11日。収量は30 hL/ha。2016年は日照りの影響で発酵が長引いた年！ワイン名は畑の区画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロートシルトの古樽を使用！la Pinèdeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2016年は熟成状態の良いグルナツシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」600 L樽を1樽、シラー「ラ・ピネード」225 L樽を2樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L樽を1樽セレクトしアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12,13日。収量は50 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナツシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルN° 5と掛けて命名した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF, コルビエール

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャンネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2015
des Garennes
ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)**
**52.-8. VdF Derrière les Fagots 2016
デリエール・レ・ファゴ
(マセラシオン白中甘口)**
**52.-7. VdF Premier Jus 2015
プルミエ・ジュ(赤)**

品種	グルナッシュブラン70%、 ヴィオニエ20%、ルーサヌ10%	品種	ミュスカブティグレン70%、 ル・ブラン・デ・ガレンヌ2016年30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	12年	樹齢	13年	樹齢	21年～69年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	10℃に冷却し24時間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエの果汁の中に、全房のカリニャンを加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで9ヶ月	発酵	自然酵母で9ヶ月 発酵15日目に発酵中のブラン・デ・ガレンヌ2016をアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスした2品種をアッサンブラージュし古樽で20日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで4ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 リードヴォーのムニエル	マリージュ (生産者)	アペリティフ、 ガレットデロワ	マリージュ (生産者)	生ハムメロン、 フロマージュブラン
マリージュ (日本向け)	豚肉と玉ねぎのロースト	マリージュ (日本向け)	ロックフォールのケーキサレ	マリージュ (日本向け)	サザエの香草バター焼き
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:14℃
テイasting コメント	黄桃、ドライアプリコット、金木犀、ローズヒップ、シタケの香り。ワインはジューシーかつふくよかに広がるボリューム感があり、凝縮した旨味エキスとタンニンにも似た収斂味、鉱物的なミネラルが味わいを引き締める！	テイasting コメント	リンゴジャム、ナツメグ、マロングラッセ、アマレット、カレー粉の香り。味わいは、紅茶にハチミツを溶いたような優しい上品な甘みとタンニンを感じ、柔らかな丸みを帯びた構成に仕上がっている。香りほど酒質は強くなく、アフターのシングルモルトの様な香りが、高級感を与えている。	テイasting コメント	アセロラ、ザクロ、ラベンダー、金木犀、モミの木、ジンジャー、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで繊細な酸とフルーティーなエキスとのバランスが良く、余韻に白桃のようなフレーバーが鼻に抜ける！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

ちなみに！

収穫日は9月4日、5日。収量は30 hL/ha。2015年は、猛暑の影響で酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！、ノンフィルター、SO₂無添加！

ちなみに！

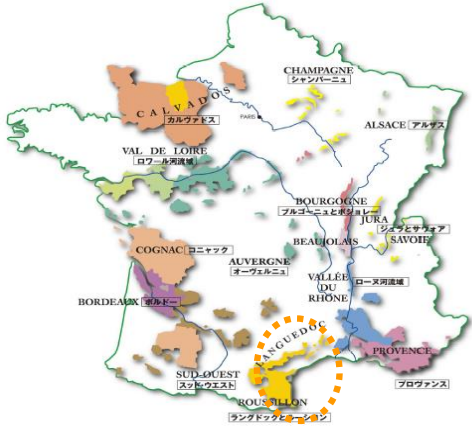
ミュスカの収穫日は9月3日。収量は15 hL/haと前年の20%減で、400本しかつくっていない！残糖は20 g/L。ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」だが、「秘蔵のもの」という意味がある！再発酵防止の為に細かめのフィルター有り。SO₂無添加！

ちなみに！

収穫日はグルナッシュが9月17日、カリニャンが9月18日。収量は30 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！ノンフィルター、SO₂はセニエ後に20 mg/L添加。

52.-9. VdF Cypres de Toi 2016 シプレ・ド・トワ(赤)		52.-2. VdF Le Carignan 2015 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2015 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)	
品種	グルナツシュ	品種	カリニャン	品種	シラー
樹齢	15年	樹齢	53年～69年	樹齢	12年
土壌	泥土状粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	セメントタンクで15～18日間	マセラシオン	セメントタンクで19日間	マセラシオン	セメントタンクで18日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで1～3ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで13日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽225 Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	猪のバテ、 牛肉のコートレット	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 アンドゥイエットのグリエ	マリアージュ (生産者)	鹿モモ肉の赤ワイン煮、 牛のフィレ肉ロッシュニ風
マリアージュ (日本向け)	鶏レバーとタブナードのブルスケッタ	マリアージュ (日本向け)	牛胃の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2038年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	カシス、ドイツ、黒オリーブ、クレソン、 クローブ、甘草、カカオの香り。口当たり フレッシュかつミネラルで味わいに スパイシーなアクセントがあり、凝縮し た果実味を若くキメの細かいタンニン が支える！	テイスティング コメント	ドライプルーン、キャラメル、甘草、ブ ラックチョコレート、なめし革、生肉の 香り。ワインはしなやかかつ染み入る ように柔らかに、果実の旨味エキスの中 に繊細な酸と優しく締まりのあるタン ニンが溶け込む！	テイスティング コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、シャ クヤク、モミの木、オレンジットの香 り。ワインは滑らかかつ優雅で緻密な 果実の凝縮味にフィネスと奥行きがあ り、キメの細かいタンニンの収斂味が きれいに同調する！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は9月12～19日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「フォンシプレはあ なたのワイン！」と「Si pres de toi(隣 りに居ていい?)」というフレーズを掛 け、ラベルに描かれているボトルをト レードマークであるCypres(糸杉)に見 立ててデザインされている！ノンフィル ター、SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は38 hL/ha。 2015年は品質、収量全てに恵まれた 当たり年！ワイン名は畑の区画の名 前。la Sourceの区画は昔地下に水 源があった！ノンフィルター、SO ₂ 無添 加！	ちなみに！	収穫日は9月7,8日。収量は35 hL/ha。2015年は品質、収量全てに恵 まれた当たり年！ワイン名は畑の区 画の名前。熟成樽にCh.ムートン・ロー トシルトの2番樽を使用！la Pinedeに は「松林」という意味がある！ノンフィ ルター、SO ₂ 無添加！
52.-6. AOC Corbieres 2015 Le Corbieres de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2015 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナツシュ キュヴ・ニュメロ・サンク【マグナム】(赤)			
品種	カリニャン40%、シラー30%、 グルナツシュ30%	品種	グルナツシュ		
樹齢	12年～69年	樹齢	18年～33年		
土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー		
マセラシオン	セメントタンクで18～20日間	マセラシオン	セメントタンクで17日間		
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日～14日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間		
熟成	古樽600L、225L、木桶タンクで10ヶ 月、全てをアッサンブラージュ後ファイ バータンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月		
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアージュ (生産者)	マグレドカナル、 リヴァロチーズ		
マリアージュ (日本向け)	ソーセージと白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースとマッシュポテトの オープン焼き		
ワインの 飲み頃	2019年～2038年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度:18℃		
テイスティング コメント	ミュール、プルーン、スミレ、フュメ香、 なめし革、タバコの葉の香り。口当たり 滑らかかつ芳醇で野趣あふれる果実 の凝縮味があり、キメの細かいタンニ ンの収斂味がワインの骨格を整えそ のまま余韻に続く！	テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリーのコンポー ト、スミレ、オレンジット、シナモン、メ ントールの香り。ワインは滑らかで艶 があり、染み入るような優しい果実味 と洗練された酸、キメ細やかなタンニ ンとのバランスが絶妙！		
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)		
ちなみに！	2015年は、品質、収量全てに恵まれ た当たり年！熟成状態の良いカリニャ ン「ラ・ソース」600L1樽、シラー「ラ・ピ ネード」225L2樽、そして木桶タンク熟 成のグルナツシュ「ボワ・サン・ジョー ム」を500Lブレンド！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12,13日。収量は33 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ ジョーム以外の全てのグルナツシュを セメントタンクで仕込み、その中で一番 香り高く品質の良かったのが5番目の タンクだったので、シャネルと掛けて命 名した！ノンフィルター、SO ₂ 無添 加！		

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF, コルビエール

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドガーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2014
des Garennes
ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)**
**52.-8. VdF Derrière les Fagots 2015
デリエール・レ・ファゴ
(マセラシオン白)**
**52.-7. VdF Premier Jus 2015
ブルミエ・ジュ(赤)**

品種	グルナッシュブラン60%、 ヴィオニエ20%、ルーサヌ20%	品種	ミュスカブティグレン70%、 白のル・ブラン・デ・ガレンヌ30%	品種	グルナッシュ70%、 カリニャン30%
樹齢	11年	樹齢	12年	樹齢	20年～68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	8℃に冷却し5日間	マセラシオン	9 hLの卵型樹脂タンクで4週間	マセラシオン	ファイバータンクで発酵が始まったグルナッシュのセニエのジュースの中に、カリニャンの全房を加え3日間
醗酵	自然酵母 古樽225 Lと350 Lで6ヶ月	発酵 アッサンブラージュ	自然酵母で3週間 途中発酵15日目に2015年のル・ブラン・デ・ガレンヌの発酵ワインをアッサンブラージュ	発酵	自然酵母 プレスしたカリニャンとグルナッシュをアッサンブラージュし古樽で15日間
熟成	古樽225 Lと350 Lで10ヶ月、 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	プレス後30 Lのボンボンというガラスの丸い大瓶に入れ9ヶ月熟成	熟成	古樽225 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークのオープン焼き、 リードヴォーのムニエル	マリアージュ (生産者)	トリップのカーン風煮込み、 ミモレットチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サンネクテルチーズ
マリアージュ (日本向け)	アマダイのソテー 柑橘ソース	マリアージュ (日本向け)	紅茶のシフォンケーキ	マリアージュ (日本向け)	トマトファルシ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	オレンジ、キンカン、白桃、洋ナシ、金木犀、青竹、ジャスミンティーの香り。ワインはフルーティーかつスパイシーで、芳醇な旨味エキスを緻密で筋肉質なミネラルと心地よい苦みがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	クエッチ、梅、シソ、カモミュー、ハチミツ、アールグレイの香り。ワインは芳醇かつ清涼感があり、ドライだがハチミツのように凝縮したエキスを紅茶の渋みのような細かいタンニンが融合し長く余韻に続く！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、プラリネ、カシューナッツの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーかつ果実味が滑らかで繊細な酸とのバランスも良く、キメ細かく優しいタンニンが味わいに輪郭を与える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

ちなみに！

収穫日は9月8日！収量は20 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。Garenneには「ウサギの息をする森」という意味がある！SO₂無添加、ノンフィルター！

ちなみに！

収穫日は9月6日。収量は18 hL/ha。2015年はたったの420 L(520本分)しかつくっていない！ワイン名は直訳すると「薪の後ろ」であるが、「秘蔵のもの」という意味が込められている！SO₂無添加、ノンフィルター！

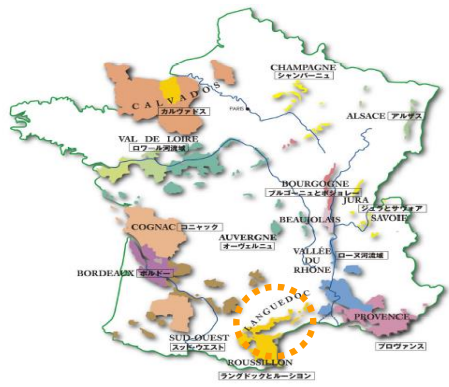
ちなみに！

収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが9月20日。収量は35 hL/ha。ワイン名は、グルナッシュのセニエの際に流れる最初のフリーランジュースからヒントを得てPremier Jus(最初のジュース)を名付けた！SO₂はセニエ後に20 mg/L添加。ノンフィルター！

52.-2. VdF Le Carignan 2014 de la Source ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)		52.-3. VdF La Syrah 2014 de la Pinède ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbières 2014 Le Corbières de Fond cypres コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シブレ(赤)	
品種	カリニャン	品種	シラー	品種	カリニャン50%、シラー50%
樹齢	52年～68年	樹齢	11年	樹齢	11年～68年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで22日間	マセラシオン	セメントタンクで21～22日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで12日間
熟成	古樽600 Lで10ヶ月	熟成	古樽225 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 L、225 Lで10ヶ月、 シラーとカリニャンをアッサンブラージュ後ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	キジとフォアグラのバイ包み、 マロワールチーズ	マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 オッソイラティチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 リエーヴアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のベーコン巻き	マリアージュ (日本向け)	鯖とトマトの スパイスと香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	牛肉のたたき
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年～2037年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ミュール、カシス、スミレ、ドイツ、ピーツ、甘草、タバコの葉の香り。ワインは優雅かつ上品なフィネスがあり、染み入るように柔らかな果実の凝縮味とキメの細かく優しいタンニンとのバランスが絶妙！	テイasting コメント	カシス、ドライブルーン、ユーカリ、モミの木、チョコレートの香り。ワインは濃厚かつしなやかで、艶のある凝縮した果実味をキメの細かいタンニンの収斂味が整える！余韻に葉巻のフレーバーが長く残る！	テイasting コメント	カシス、ブルーン、スミレ、ラディッシュ、ナツメグ、タバコの葉の香り。ワインは滑らかで艶があり、濃厚でありながら染み入るような上品な果実の凝縮味を緻密でキメの細かいタンニンがきれいに整える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は32 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日。収量は30 hL/ha。2014年は、オイディウムの影響もあり、高い品質を維持するために厳しい選果を行った！ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	2014年は、グルナッシュの品質に納得が行かなかったという事で、シラー「ラ・ピネード」225 L 5樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 2樽、熟成状態の良い樽をセレクトしアッサンブラージュした！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

52.-1. VdF Le Grenache 2013 du bois Saint Jaume ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)	
品種	グルナッシュ
樹齢	67年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間
熟成	古樽228 Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮
マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ドライブルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、ナツメグ、なめし皮、チョコレート の香り。ワインはしなやかかつリッチで凝縮感があり、ふくやかな果実味にカカオのように細かく優しいタンニンが溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月18日。2013年は花が流れて収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

ドメヌ・フォン・シプレ(Domaine Fond Cypres)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニを通じてフレデリック・コサールと知り合い、彼とJLFのコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたレティシアに、フレッドがーから醸造ノウハウをたたき込み、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

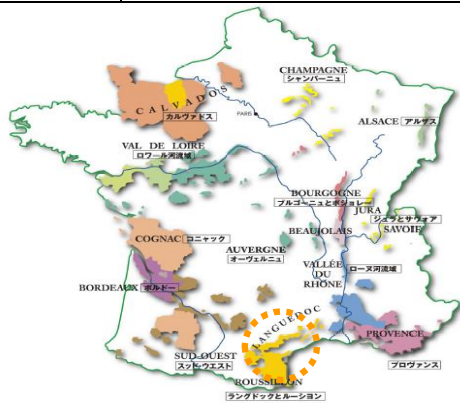
生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

**52.-4. VdF Le Blanc 2013
des Garennes
ル・ブラン
デ・ガレンヌ(白)**
**52.-1. VdF Le Grenache 2013
du bois Saint Jaume
ル・グルナッシュ
デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)**
**52.-2. VdF Le Carignan 2013
de la Source
ル・カリニャン
ド・ラ・ソース(赤)**

品種	グルナッシュブラン50%、 ヴィオニエ40%、ルーサンヌ10%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	10年	樹齢	67年	樹齢	51年～67年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3℃に冷却し5日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで20日間
醗酵	自然酵母 古樽500 Lで2ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで11日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽500 Lで10ヶ月	熟成	古樽228 Lで10ヶ月	熟成	古樽600 Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	かぼちゃのポターージュ、 オマールのグリエサフランソース	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウサギのブルーン煮	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタルステーキ、 キジとフォアグラのパイ包み
マリアージュ (日本向け)	豚肉のハニーマスタード焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と白インゲン豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度: 18℃
テイasting コメント	洋ナシのコンポート、ライチ、キンカン、 ジャスミン、ラムケーキ、海藻の香り。 ワインはクリスピーかつフルーティで ポリウムがあり、ジンジャーのような スパイシーさとタイトなミネラルが しっかりとした骨格を形成する！	テイasting コメント	ドライプルーン、カシスのジャム、黒オリーブ、 ナツメグ、なめし皮、チョコレート の香り。ワインはしなやかかつリッチで 凝縮感があり、ふくよかな果実味に カカオのように細かく優しいタンニンが 溶け込む！	テイasting コメント	カシス、スミレ、杉の木、クローブ、 ブラックベッパ、生肉、インクの香り。 ワインは滑らかでフィネスと清涼感があり、 旨味の詰まった艶やかな果実味を 洗練された酸とミネラル、優しいタンニンの 収斂味がスマートにまとめ上げる！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	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！	収穫日は前年と同じ9月5日！収量は 32 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。 Garenneには「ウサギの生息する森」という 意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日。2013年は花が流れて 収量は25 hL/haと例年の30%減。醸造は 全房のマセラシオンカルボニックではなく、 全て除梗している！ワイン名は畑の区画の 名前。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト 教巡礼の通り道だった！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日。2013年はオイディウムの 被害があったが、それでも前年同様に収量は 40 hL/haを確保できた！醸造は全房のマセラ シオンカルボニックではなく、全て除梗している！ ワイン名は畑の区画の名前。la Sourceの区画 は昔地下に水源があった！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！

52.-3. VdF La Syrah 2013 de la Pinede ラ・シラー ド・ラ・ピネード(赤)		52.-6. AOC Corbieres 2013 Le Corbières de Fond cyprès コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ(赤)		52.-5. VdF Le Grenache 2012 Cuve N°5 MAGNUM ル・グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク(赤) 【マグナム】	
品種	シラー	品種	グルナッシュ、カリニャン、シラー各1/3	品種	グルナッシュ
樹齡	10年	樹齡	16年～67年	樹齡	15年～30年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～10日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間
熟成	古樽225Lで10ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	冷製ブーダンノワール、 ロニョンドヴォー	マリアーージュ (生産者)	アンドウイエット、 リエーヴルアラロワイヤル	マリアーージュ (生産者)	ウサギのリエット、 リヴァロチーズ
マリアーージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアーージュ (日本向け)	牛肉と人参の赤ワイン煮	マリアーージュ (日本向け)	ソーセージの ローズマリーグリル
ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2016年～2036年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ブルーベリーのジャム、ミュール、チョコ レート、甘草、なめし皮、海苔の香 り。ワインは男性的で構成がはっきり としていて、厚みのあるリッチな果実味 を鋭くタイトに洗練されたミネラルと 細かいタンニンの収斂味が引き締め 骨格を整える！	テイasting コメント	カシス、スミレ、ラベンダー、イラクサ、 タバコの葉、なめし皮、カカオの香り。 ワインはスマートかつ凛としたストラク チャーとフィネスがあり、上品な果実の 凝縮味を緻密なミネラルと細かいタン ニンの収斂味が引き締める！	テイasting コメント	ブルーベリー、プルーン、オレンジピー ール、サフランの香り。ワインは清涼感 がありスパイシーで勢いがあり、凝縮 した果実味にフレッシュな酸と骨格の あるミネラルが融合し、そのま綺麗に 余韻に抜ける！
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	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。2012年は蛾の幼虫の被害により壊滅だったが、2013年は35 hL/haと比較的量が取れた！醸造は全房のマセラシオンカルボニックではなく、全て除梗している！ワイン名は畑の区画の名前。la Pinedeには「松林」という意味がある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	2013年は、グルナッシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」228 L 2樽、カリニャン「ラ・ソース」600 L 1樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」225 L 2樽それぞれ一番良い樽をセレクトし、瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュした(前年とほぼ同様のアッサンブラージュ比率！)SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。名前の由来は、ボワ・サン・ジョーム以外の全てのグルナッシュをセメントタンクで仕込み、その中で一番香り高く品質の良かったのが5番目のタンクだったので、シャネルと掛けて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Laetitia OURLIAC

国＞地域＞村

フランス＞ラングドック＞コルビエール
＞エスカル

AOC

VdF

歴史

ドメヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シプレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメヌに変え新たな再スタートを切る。

気候

気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。

畑総面積

18 ha

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

3人(季節労働者数人)

趣味

子供の世話、ワイン生産者訪問

生産者のモットー

完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！
畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes 2012 ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)

52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume 2012 ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)

52.-2. VdF Le Carignan de la Source 2012 ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)

品種

グルナッシュブラン50%、
ヴィオニエ30%、ルーサンヌ20%

品種

グルナッシュ

品種

カリニャン

樹齢

9年

樹齢

66年

樹齢

50年～66年

土壌

石灰質・粘土質

土壌

石灰質・粘土質

土壌

石灰質・粘土質

デブルバージュ

3℃に冷却し5日間

マセラシオン

マセラシオンカルボニック
セメントタンクで15日間

マセラシオン

マセラシオンカルボニック
セメントタンクで20日間

醗酵

自然酵母
古樽500 Lで12ヶ月

発酵

自然酵母
セメントタンクで15日間

発酵

自然酵母
セメントタンクで8日間

熟成

古樽500 Lで13ヶ月

熟成

古樽で10ヶ月

熟成

古樽500 Lで9ヶ月

マリアージュ
(生産者)オマールのグリエ
トムチーズマリアージュ
(生産者)田舎風パテ、
鴨胸肉のソテートリュフソースマリアージュ
(生産者)冷製ブーダンノワール、
イノシシのシヴェマリアージュ
(日本向け)

ホタテとピーマンのサフラン煮

マリアージュ
(日本向け)鶏肉のグリル
黒オリーブとケッパーソースマリアージュ
(日本向け)牛薄切りステーキ
バルサミコ風味ワインの
飲み頃2015年～2020年
供出温度:10℃ワインの
飲み頃2015年～2030年
供出温度:18℃ワインの
飲み頃2015年～2030年
供出温度:18℃テイasting
コメント

ピンクグレープフルーツ、ナシ、バナナ、ヴェルヴェンヌ、ミント、ハチミツの香り。ワインはフレッシュかつクリスピーで、ふくやかなボディと豊かなコク、キレのあるタイトなミネラルが味わいの骨格をつくる！

テイasting
コメント

ダークチェリー、ミュール、クローブ、なめし皮、タバコの葉の香り。ワインはスマートでまとまりがあり、濃縮感のある滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメ細やかなタンニンがやさしく引き締める！

テイasting
コメント

カシス、ドライイチジク、海苔の香り。ワインはスマートかつ優雅で構成がはっきりとしていて、旨味の溶け込んだ艶やかな果実味をキメの細かいミネラル、タンニンの収斂味が引き締め骨格を整える！

希望小売価格

4,200円(税込4,620円)

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！

収穫日は前年と同じ9月5日！収量は25 hL/ha。ワイン名は畑の区画名。Garenneには「ウサギの生息する森」という意味がある！SO₂無添加！大きな浮遊物を取る程度の目の粗いフィルターを使用！

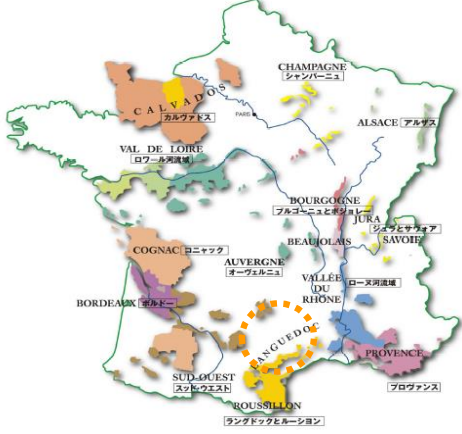
ちなみに！

収穫日は9月13日。2012年は花ぶるいに遭い収量は25 hL/haと例年の30%減。ワイン名は畑の区画名。bois Saint Jaumeの区画は昔キリスト教巡礼の通り道だった！SO₂無添加、ノンフィルター！

ちなみに！

収穫日は9月18日。2012年は例年よりも豊作で収量は40 hL/ha！ワイン名は畑の区画名。la Sourceの区画は昔地下に水源があった！SO₂無添加、ノンフィルター！

52.-3. VdF La Syrah de la Longe de Puits 2012 VdF ラ・シラー ド・ラ・ロング・ド・ピュイ（赤）		52.-5. VdF Le Grenache Cuvee N°5 2012 VdF ル・グルナツシュ キュヴェ・ニュメロ・サンク（赤） 【マグナム】		52.-6. AOC Corbieres Le Corbieres de Fond cypres 2012 AOC コルビエール ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ（赤）	
品種	シラー	品種	グルナツシュ	品種	グルナツシュ、カリニャン、シラー各1/3
樹齢	15年	樹齢	15年～30年	樹齢	15年～66年
土壌	石灰質・マルヌブルー （灰色泥灰土）	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー	土壌	石灰質・粘土質・マルヌブルー
マセラシオン	セメントタンクで21日間	マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	セメントタンクで 15～21日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで8日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで 8～15日間
熟成	古樽で10ヶ月	熟成	セメントタンクで8ヶ月	熟成	古樽で9～10ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛のタルタルステーキ、 ブーダンノワール	マリアージュ （生産者）	ウサギのリエット、 牛フィレのステーキ	マリアージュ （生産者）	小鹿のテリーヌ、 リエーヴルアラロワイヤル
マリアージュ （日本向け）	牛肉の赤ワイン煮	マリアージュ （日本向け）	ソーセージと白いんげん豆の 煮込み	マリアージュ （日本向け）	牛のレバーのソテー 粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：17℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：18℃
テイステイング コメント	グリオット、ダークチェリー、ローズマリー、お香、醤油の香り。ワインはしなやかかつ果実が濃厚で凝縮感があり、若くやわらかなタンニンと洗練されたミネラルの旨味が口いっぱいに広がり余韻に続く！	テイステイング コメント	ブルーベリー、ブルー、オレンジピール、サフランの香り。ワインは清涼感がありスパイシーで勢いがあり、凝縮した果実味にフレッシュな酸と骨格のあるミネラルが融合し、そのまま綺麗に余韻に抜ける！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ユーカリ、モミの木、カカオ、ミネラルの香り。ワインは力強くもしなやかかつ凛としたストラクチャーがあり、果実の凝縮味をタイトなミネラルと緻密なタンニンが引き締める！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	6,700円（税込7,370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10日。収量は30 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。Puitsは「井戸」の意味で、昔この区画に井戸があった！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～25日。収量は28 hL/ha。通常ネゴシアンに売っているグルナツシュのうち、5番目のタンクがありにも香り高く品質の良かったので、例外的にドメヌで元詰めすることになった。「シャネルのN°5」と掛けて命名した！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！ マグナムサイズ限定！	ちなみに！	グルナツシュ「ル・ボワ・サン・ジョーム」2樽、シラー「ラ・ロング・ド・ピュイ」2樽、カリニャン「ラ・ソース」500 L1樽、一番良い樽をセレクトし瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュした！ SO ₂ 無添加，ノンフィルター！

	生産者	Laetitia OURLIAC
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞コルビエール＞エスカル
	AOC	VdF
	歴史	ドメーヌの当主であるレティシアは(写真右)、2004年に父親と一緒にシャトー・フォン・シブレを立ち上げる。2005年、夫ロドルフ・ジャネジニ(写真左)を通じてフレデリック・コサルと知り合い、彼とコラボワインをリリースする。2010年、経営がうまく回らず行き詰っていたが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。
	気候	気候は地中海性気候で、夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。
	畑総面積	18ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人(季節労働者数人)
	趣味	子供の世話、ワイン生産者訪問
	生産者のモットー	完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！ 畑の区画ごとの個性を見極める！

52.-4. VdF Le Blanc des Garennes (2011) ル・ブラン デ・ガレンヌ(白)		52.-1. VdF Le Grenache du bois Saint Jaume (2011) ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム(赤)		52.-2. VdF Le Carignan de la Source (2011) ル・カリニャン ド・ラ・ソース(赤)	
品種	ヴィオニエ40%、ルーサンヌ20%、 グルナッシュブラン40%	品種	グルナッシュ	品種	カリニャン
樹齢	8年	樹齢	65年	樹齢	65年～80年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
デブルバージュ	3℃に冷却し5日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで14日間
醗酵	自然酵母 古樽500Lで1ヶ月	発酵	自然酵母 セメントタンクで18日間	発酵	自然酵母 セメントタンクで27日間
熟成	古樽500Lで7ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月	熟成	古樽500Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	カジキマグロのバジルソース、 トムチーズ	マリアージュ (生産者)	牛のモワルのロースト、 牛フィレのステーキ	マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュ、 仔羊のロティリユフソース
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモンクリーム煮	マリアージュ (日本向け)	鴨のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	牛のたたき
ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:18℃
テイasting コメント	黄桃、マンゴー、松葉、メントール、プリ オッシュの香り。ワインはオイルリーかつ 果実が力強くまろやかでボリュームが あるが、張りのあるミネラルと白桃のよ うな果実のエキスが味わいの骨格を 支える！	テイasting コメント	ダークチェリー、ユーカリ、タイム、ガ リグ、赤身肉の風味深い香り。ワイ ンはミネラリーかつテキスチャーが緻 密で、洗練された果実の凝縮味と繊細 な酸、細かいタンニンの収斂味が味わ いを引き締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、ライチ、タバ コの葉、カカオの香り。口当たり滑らか かつ果実にたっぷりとしたボリュームと 凝縮感があり、若く細かいタンニンと洗 練されたミネラルの旨味が口をしめや かに満たす！
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月5日。収量は20hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、Garenneには「ウサギの 生息する森」という意味がある！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、bois Saint Jaumeの区画 は昔キリスト教巡礼の通り道だった！	ちなみに！	収穫日は9月13日。収量は35hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で、la Sourceの区画は昔地 下に水源があった！

52.-3. VdF La Syrah de la Pinede (2011) VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード(赤)	
品種	シラー
樹齡	10年
土壌	石灰質・マルヌブルー (灰色泥灰土)
マセラシオン	マセラシオンカルボニック セメントタンクで15日間
発酵	自然酵母 セメントタンクで26日間
熟成	古樽で11ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのシヴェ、 鹿肉のグランブヌールソース
マリアージュ (日本向け)	仔羊の香草焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	ミュール、オレンジ、スマイレ、モカコー ヒー、ナツメグの香り。ワインはとても スマートでまとまりがあり、しめやかな タンニン、凝縮した果実味、洗練され たミネラルなど全ての要素が柔らかに 同調する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は30hl/ha。 SO2無添加！大きな浮遊物を取る程度の 目の粗いフィルターを使用！ワイン名は畑 の区画の名前で la Pinedeには「松林」とい う意味がある！