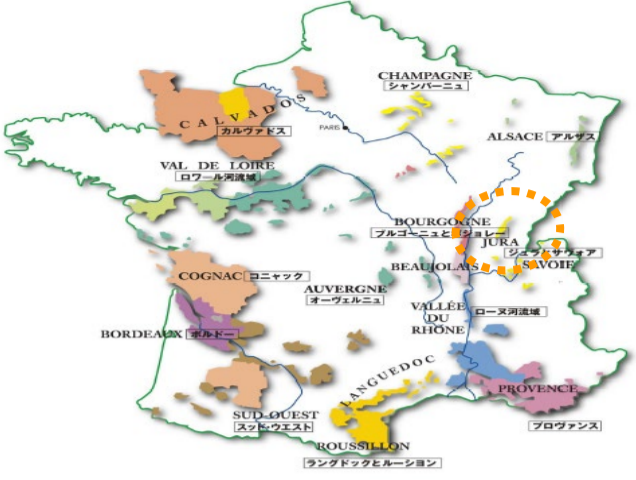



「Version.November-2024」
フィリップ・ポールナール & アルベール・ポネル
(Philippe BORNARD & Albert PONNELLE)

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Philippe BORNARD & Arbert PONNELLE
	国>地域>村	フランス>ジュラ>ピュピラン
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン
	歴史	フィリップ・ポールナールは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ・フィリップ・ポールナール立ち上げ徐々に世界的な名声を得る。2018年から息子のトニーがドメヌを引き継ぎ、2021年にドメヌを引退。2020年からブルゴーニュのアルベール・ポネルとコラボレーションしマイクロキュヴェを仕込み始める。
気候	標高400 m以上のジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。	
	畑総面積	1ha
	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	2人
	趣味	ギター演奏、彫刻
	生産者のモットー	新しいもの古いものをそれぞれ取り入れつつ毎年、初心の気持ちでワイン醸造に臨む！

65.-3. AC Arbois Pupillin Blanc 2022 Chardonnay アルボワ・ピュピラン シャルドネ(白)		65.-1. VdF Les Viandris Chardonnay 2021 レ・ヴィアンドリ・シャルドネ(白)		65.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2022 Les Viandris Chardonnay アルボワ・ピュピラン レ・ヴィアンドリ・シャルドネ(白)	
品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	シャルドネ
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13.5%
樹齢	40年平均	樹齢	46年	樹齢	47年
土壌	小石混じりの石灰質	土壌	小石混じりの石灰質	土壌	小石混じりの石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月
熟成	古樽350L、300L、228Lで10ヶ月	熟成	古樽350L、300Lで10ヶ月	熟成	古樽350L、300Lで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボマッシュルームのファルシ、 鶏手羽先の炭火焼き	マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	ホタテのムースパイ包み、 鶏肉とモリーユ茸のフリカッセ
ワインの 飲み頃	2024年~2038年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2024年~2044年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある明るいレモン色。パイナップル、ナシのコンポート、パンの耳、フュメの香り。ワインはピュアかつほんのりスパイシーで、透明感のあるタイトなエキスに旨味がぎゅぎゅ詰まっています。重心の低い酸と塩気のあるチョーキーなミネラルが骨格を支える！	テイステイング コメント	色合いは透明感のある黄金色。焼きリンゴ、レーズン、キャラメル、フレッシュバターの香り。ワインはピュアかつ滑らかで、透明感のあるエキスに塩気のある凝縮した旨味とチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは透明感のある明るいイエロー。アプリコット、レーズン、干しイチジク、キャラメルの香り。ワインはふくよかかつボリューム豊かで旨味の凝縮したエキスに広がりがあり、重心の低い酸、塩辛くチョーキーなミネラルが骨格を支える！
希望小売価格	9,200円(税込10,120円)	希望小売価格	12,000円(税込13,200円)	希望小売価格	12,000円(税込13,200円)
ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウが早熟だった！収量は50hL/haと豊作だった！フィリップの友人のピュピランのビオ生産者から！フィリップ曰く、ブドウの出処は明かせないが、信頼のおける生産者からのブドウなので10年は軽く熟成に耐えるポテンシャルがあるとのこと！SO ₂ は発酵中に10mg/L、マロラクティック後に10mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった！収量はミルデューの被害により20hL/haと減収だった！ワイン名レ・ヴィアンドリは畑の区画名でオヴェルノワのシャルドネ畑のすぐ隣にあり、日当たりの良い南西向きの斜面に0.3haだけ所有している！SO ₂ はマロラクティック後に15mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウが早熟だった！収量は48hL/haと豊作だった！ワイン名レ・ヴィアンドリは畑の区画名でオヴェルノワのシャルドネ畑のすぐ隣にあり、日当たりの良い南西向きの斜面に0.3haだけ所有している！SO ₂ は発酵中に10mg/L、マロラクティック後に10mg/L添加。ノンフィルター！

65.-4. VdF Macération sur Chardonnay 2022 マセラシオン・シュール・シャルドネ(白)		65.-5. VdF Gamay Noir 2023 ガメイ・ノワール(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ
アルコール度数	12%	アルコール度数	13.75%
樹齢	60年	樹齢	80年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	砂地状の花崗岩
マセラシオン	ステンレスタンクで12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで12日間
醗酵	自然発酵で1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	北京ダック、 仔牛のカツレツ	マリアージュ (生産者)	仔牛レバーのソテー、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:13℃	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16℃
テイasting コメント	色合いは若干濁りのある深い黄金色。オレンジ、白いバラ、ジャスミン、ジンジャーの香り。ワインはクリスピーかつほんのりスパイシーで、オレンジティーのようなみずみずしくフルーティーなエキスが染み入るように優しく、紅茶のような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	色合いは透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、ミュール、茹でた根野菜の香り。ワインは艶やかかつジューシーでアタックに絹のように滑らかな果実味があり、優しくチャーミングな酸、滋味深く鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は9月2日とブドウが早熟だった！収量は40 hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュとしては豊作だった！ブドウはアルペール・ポネルのコート・ド・ポネル側にあるACブルゴーニュの自社畑から！醸造はアルペール・ポネルのカーヴで行なった！SO ₂ は瓶詰め前に20mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は40 hL/ha。買いブドウはボジョレーのフルーリー村のビオディナミ生産者マーク・ドリエンヌで、畑はLa Madone(ラ・マドンヌ)のヴィエーユ・ヴィーニュから！醸造はかつてフィリップが実践していたボワンパール方式、つまり手で優しく除梗したブドウを潰さずにタンクに入れ、中に中蓋をかまし果房を常に液体に漬けた状態でマセラシオンを行なっている！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！