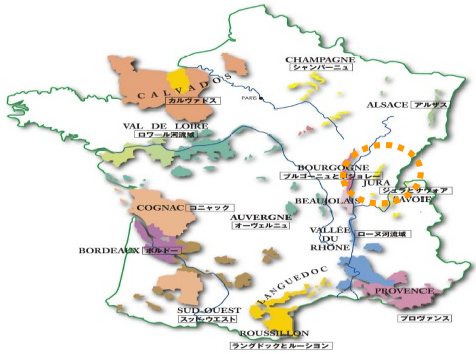


VCN° 65		「Version.August-2026」 フィリップ・ボールナル&アルペール・ポネル (Philippe BORNARD &Albert PONNELLE)	
 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Philippe BORNARD &Arbert PONNELLE	
	国＞地域＞村	フランス＞ジュラ＞ピュピラン	
	AOC	コート・デュ・ジュラ、アルボワ・ピュピラン	
	歴史	フィリップ・ボールナルは1975年、ピュピランのワイン農協で醸造を担当する。1988年に農協の醸造責任者を辞めブドウ農家一本に専念する。2005年にドメヌ・フィリップ・ボールナル立ち上げ徐々に世界的な名声を得る。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ペール・ポネルとコラボレーションしミ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！	

★new★ 65.-6. VdF Vin Mousseux Brut 2023 Troussi Bulles ヴァン・ムスー トゥルシ・ビュル(ロゼ泡)		65.-1. AC Arbois Pupillin Blanc 2023 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)		★new★ 65.-7. AC Arbois Blanc 2023 Savagnin Ouillé アルボワ サヴァニヤン・ウイエ(白)	
品種	トゥルソー	品種	シャルドネ	品種	サヴァニヤン
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	28年	樹齢	48年	樹齢	45年
土壌	赤色泥灰土(マルヌルージュ)	土壌	小石混じりの石灰質	土壌	赤色泥灰土(マルヌルージュ)
一次発酵熟成	自然発酵 2日間のマセラシオン後、ブドウをプレス しステンレスタンクで20日間、 その後ステンレスタンクで4ヶ月熟成	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	ショ糖添加後、 瓶内で15ヶ月	醗酵	自然発酵で6ヶ月	醗酵	自然発酵で3ヶ月
デゴルジュマン	2025年5月	熟成	古樽350Lで13ヶ月	熟成	古樽350Lで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとツナの冷製ファルシ、 鶏ささみのパネ	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラのグリエ、 真鯛のソテープロヴァンス風	マリアージュ (生産者)	鶏胸肉のシューブレームソース、 コンテチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:10℃
テイasting コメント	透明感のあるやや赤みがかった明るい ピンク色。アセロラ、青いパイナップル、 イチゴ、ボンボンの香り。ワインはフレッ シュかつドライで、鉱物的な苦みのある ミネラルを繊細な泡が包み込み、キレの あるシャープ酸、きめ細かなタンニンの 収斂味が余韻をタイトに引き締める！	テイasting コメント	透明感のあるレモンイエロー。白桃のコン ポート、洋ナシ、アカシア、火打石の 香り。ワインはクリスタリーで滋味深く、 塩辛いくらいに旨味の詰まったピュアな エキスを、重心の低い酸、鉱物的なほ ろ苦いミネラルが上品に溶け込み、その まま長く余韻に残る！	テイasting コメント	透明感のあるレモンイエロー。アプリコッ ト、キャラメル、フュメ、火打石の香り。ワ インはピュアかつスパイシーで、透明感 のあるエキスを塩気のあるミネラルが ぎゅっ詰まっていて、重心の低い酸が 余韻の旨味を引き上げる！
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)	希望小売価格	14,200円(税込15,620円)	希望小売価格	14,700円(税込16,170円)
ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は50hL/haと豊 作だった！ブドウはフィリップが自ら植 樹したジャングルの区画で、その中でも 傾斜が急なわずか10aしかない自社畑 から！2023年はブドウの房が多かった ことから、僅かだが600本分だけ仕込む ことに成功した！ワイン名はトゥルソー (Troussseau)の泡(Bulles)とTrou si belles(美しい発見)という意味を掛けて いる！SO ₂ は一次発酵後に20mg/L添 加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日とブドウが早熟だっ た！2023年は、日照りにもかかわらず ブドウの房が多かったことで、収量は35 hL/haと満足のいく量が取れた！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20mg/L添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウが早熟だっ た！収量は45 hL/haと満足のいく量を 確保できた！買いブドウはフィリップの 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 はマロラ クティック後に20mg/L添加。ノンフィル ター！

65.-5. VdF Gamay Noir 2023 ガメイ・ノワール(赤)	
品種	ガメイ
アルコール度数	13.75%
樹齡	80年
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
醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アンドウイエットのグリエ、 ペルドリとキャベツのロティ
ワインの 飲み頃	2026年～2034年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	少し濁りのあるルビー色。フランボワーズ、イチゴジャム、シャクヤク、なめし革の香り。ミディアムボディ。ワインはジューシーかつしなやかな果実味が染み入るように優しく、赤い果実のキュートな酸、滋味深い鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのハーモニーが絶妙！
希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
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 バイ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バール 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！

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%
樹齡	60年	樹齡	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℃
テイスティング 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 ほんのリスパイシーで、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！	テイスティング 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・ポー ヌ側にある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！