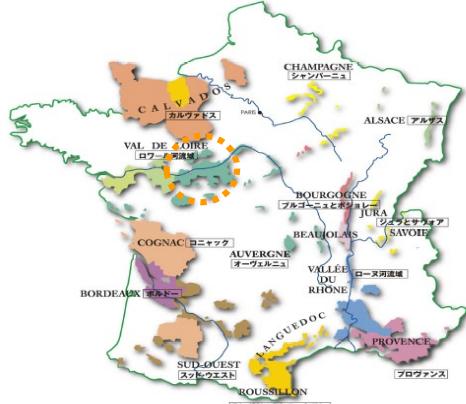


「Version.February-2026」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供: フランス食品振興会

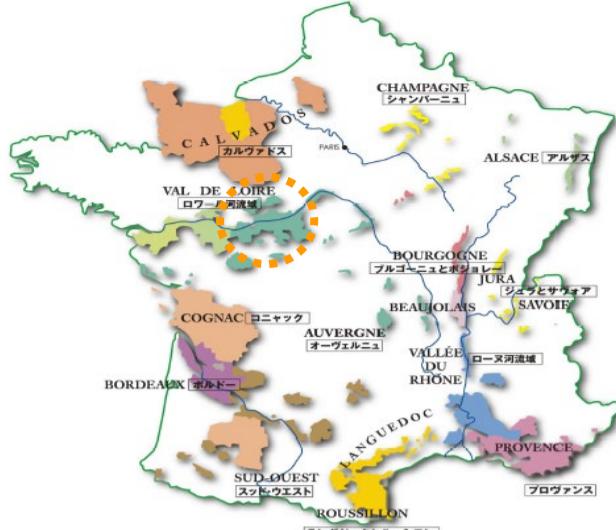


生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	11 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15. VdF Patapon Blanc 2024 パタポン(白)		26.-4. VdF Kharaktēr Blanc 2024 キャラクター(白)		26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2023 ママ・ムシ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	61年平均	樹齢	59年~64年	樹齢	12年~14年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	シレックス混じりの粘土質・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	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで10日間
醸酵	自然酵母で2週間	醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然酵母で21日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで9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)	蟹とアボカドのサラダ、 鰯のボワレ	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 真鯛のカルバッチョ	マリアージュ (生産者)	リヨン(豚の角煮)、 ウナギのマトロート
ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2026年~2031年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。青リンゴ、レモン、白い花、潮の香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のあるまろやかなエキスに昆布ダシのような上品な旨味があり、優しい爽やかな線、チョーキー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	透明感のある淡いレモン色。レモン、グレープフルーツ、西洋菩提樹、ディルの香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のあるエキスが清涼感に溢れていて、キレのあるシャープな酸とチョーキーでタイトなミネラルが余韻を上品に引き締める！	テイスティング コメント	透明感のある明るいルビー色。フランボワーズ、ザクロ、黒コショウ、ナツメグの香り。ライトからミディアムボディ。ワインはピュアかつチャーミングで、明るくジューシーな果実味に、繊細でキュートな酸、塩気のある滋味深いミネラル、優しいタンニンの收敛味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	6,200円(税込6,820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2日とブドウが晩熟だった！収量は春の霜と開花時の花ぶるい、ミルデューにより22hL/haと減収だった！残糖1 g/L以下の完全辛口！ブドウは白のトップの烟ル・ブリゾーから！2024年は、前年同様にアルコール度数が低く、味わい的にもル・ブリゾーのレベルに達していないと判断したナタリーは最終的にパタポン白に格下げしてリースすることにした！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月10日とブドウが晩熟だった！収量は春の霜と開花時の花ぶるい、ミルデューにより18hL/haと減収だった！残糖は1g/L以下の完全辛口！キャラクターの区画は畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウができる！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月8日とブドウが晩熟だった！収量は、ミルデューやブドウの一部腐敗により28hL/haとやや減収だった！ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノドニスだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi(ママ・ムシ)から取っている！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。

★現在販売のVT★		26.-18. VdF Côt et Coeur 2024 コ・テ・クワール(赤)		26.-22. VdF Le temps d'Aimer 2024 ル・トン・デメ(赤)	
品種	ピノドニス	品種	コー	品種	ピノドニス
アルコール度数	13.2%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	48年平均	樹齢	53年平均	樹齢	100年以上
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶴のガランティース、 ミラノ風仔牛のカツレツ、	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トマトタルシ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリース、 鴨のローストオレンジソース
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。クランベリー、シャクヤク、赤いバラ、白コショウの香り。ワインはピュアかつチャーミングで、明るくジューシーな果実味に優しい酸、洗練されたミネラル、上品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	透明感のある紫がかったルビー色。クランベリー、フランボワーズ、赤いバラ、蜜蝋の香り。ライトからミディアムボディ。ワインはフレッシュかつチャーミングで、ピュアな果実味がみずみずしく染み入るように優しく、キューク酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが余韻を上品に引き締める！	テイスティング コメント	少し濁りのあるルビー色。クランベリー、フランボワーズ、紅茶、海苔の香り。ミディアムボディ。ワインはピュアかつエネルギッシュで、明るくジューシーな果実味に凝縮感のある滋味豊かな旨味が詰まっていて、チャーミングな酸、繊細なタンニンが上品に溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！	収穫日は10月10日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量は、ミルデューやブドウの一部腐敗により25hL/haと減収だった！ル・ブリゾーを代表する赤！パタポンに描かれているのはクリスチャンの似顔絵！中世のフランスでは、漏斗に「知識の伝達」という意味があり、反対に、漏斗を逆さまに被る人間は「狂人」として扱われた。当時ナチュラルワインが黎明期の頃、ワイン業界の異端児だったクリスチャンは反逆の意味を込めて漏斗を逆さまに被る自画像をエチケットに描いた！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月4日とブドウが晚熟だった！収量は春の霜と開花時の花ぶるい、ミルデューにより12hL/haと大幅減収だった！畑はモルティエの区画にある。2024年は、ガメイがミルデューにより全滅したためコート100%で仕込んでいる！ワイン名には、品種のコー(Côt)とCôte傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月11日とブドウが晚熟だった！収量は春の霜と開花時の花ぶるい、ミルデューにより20hL/haと減収だった！ブドウはLes Pies(レ・ピ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畑から！収量の確保できた年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は「好きな季節」という意味があり、現パートナーであるエミール・エレディアの遠い親戚にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。

26.-11. VdF Mortiers 60 2024 モルティエ・スワント(赤)	
品種	ピノドニス
アルコール度数	13%
樹齢	62年
土壤	シレックス混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	マグレドカナール、 エボワスチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。グロゼイユ、ピンクグレープフルーツ、シャクヤク、白コショウの香り。ミディアムボディ。ワインは艶やかでチャーミングで、ピュアな果実味に上品な旨味が溶け込み、キューク酸と塩気を帯びた鉱物的なミネラル、そして繊細なタンニンの収斂味が美しく一休となって広がる！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は10月15日とブドウが晚熟だった！収量は春の霜と開花時の花ぶるい、ミルデューにより15hL/haと大幅減収だった！クリスチャンの愛した畠モルティエ。そのモルティエのピノドニスが2022年をもってちょうど樹齢60年となるのを記念してMortieres 60というキュヴェを特別につくった！仕込みはクリスチャンが行っていた方法に、今回はナタリーのセンスを入れている！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L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	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがブドウで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15. VdF Patapon Blanc 2023
パタポン(白)

26.-4. VdF Kharakter Blanc 2023
キャラクテール(白)

26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2022
ママ・ムシ(赤)

品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	60年平均	樹齢	59年~64年	樹齢	11年~13年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス混じりの粘土質・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	スマセラシオンカルボニック ステンレストランクで2週間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ステンレストランクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ホウボウのポフレ	マリアージュ (生産者)	アワビのカルパッチョ、 真鯛のアクアパッツア	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 カイエット、 トムドピレーネーチーズ
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。黄リンゴ、ニワトコの花、シトラス、胡桃の香り。ワインはピュアかつクリスタル感に溢れていて、透明感のあるエキスに昆布ダシのような凝縮した旨味、線の細い酸、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	色合いは透明感のある淡いレモン色。グレープフルーツ、スズラン、鉱石の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある上品なエキスに昆布ダシのような旨味、線の細いシャープな酸、滋味深く鉱物的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	色合いは透明感のあるルビー色。グリオット、バラの花弁、山椒、黒コショウの香り。ワインはピュアかつみずみずしい果実味がしなやかで、鉱物的でほんのりピターなミネラルとキメの細かいタンニンの收敛味がアフターを引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,200円(税込6,820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6日。収量は25 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ブドウは白のトップの畠ル・ブリゾーから！2023年は例年よりもアルコール度数が低く、味わい的にもル・ブリゾーのレベルに達していないと判断したナタリーは最終的にパタポン白に格下げしてリリースすることにした！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月5日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量は20hL/haと前年同様ヴィエーユ・ヴィーニュとしては収量が取れた！残糖は1g/L以下の完全辛口！キャラクテールの区画は畠が東西に伸び、日の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！この年エチケットにマイナーチェンジを施している！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は35hL/ha。ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノドニスだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi(ママ・ムシ)から取っている！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

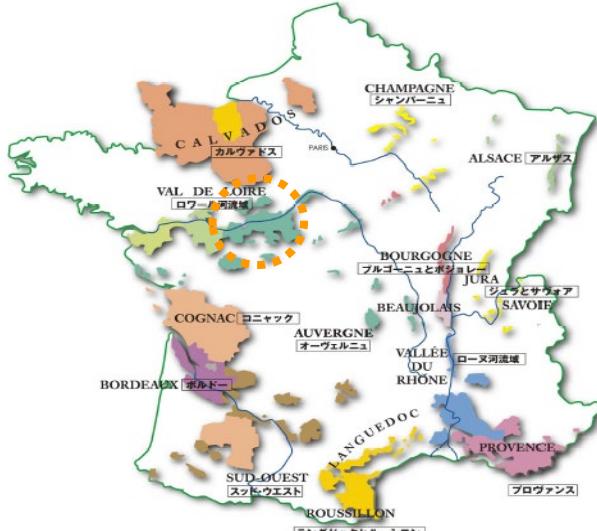
★NEW VINTAGE★ 26.-12. VdF Patapon rouge 2023 パタポン(赤)		26.-18. VdF Côt et Coeur 2023 コ・テ・クゥール(赤)			26.-22. VdF Le temps d'Aimer 2023 ル・トン・デメ(赤)	
品種	ピノドニス	品種	コー50%、ガメイ50%	品種	ピノドニス	
アルコール度数	13.2%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	
樹齢	48年平均	樹齢	52年平均	樹齢	100年以上	
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質	
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで2ヶ月	
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で2週間	醸酵	自然酵母で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	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	
マリアージュ (生産者)	鶴のガランティース、 ミラノ風仔牛のカツレツ、	マリアージュ (生産者)	ビーツのホイル焼き、 テットドヴォー	マリアージュ (生産者)	豚足のパン粉焼き、 マグレドカナール	
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16°C	
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。クランベリー、シャクヤク、赤いバラ、白コショウの香り。ワインはピュアかつチャーミングで、明るくジューシーな果実味に優しい酸、洗練されたミネラル、上品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	色合いは透明感のあるやや深いルビー色。グロゼイユ、フランボワーズ、バラの香り。ワインはピュアかつしなやかで、みずみずしくジューシーな果実味に小梅のようなキュートな酸、滋味深いミネラル、繊細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	色合いは透明感のあるやや深いルビー色。クランベリー、グロゼイユ、スミレ、赤いバラの香り。ワインはピュアかつチャーミングで明るくみずみずしい果実味に滋味豊かなミネラルがぎっしり詰まっていて、ほろ苦いタンニンの収斂味が複雑に融合しタイトな骨格を形成する！	
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	
ちなみに！	収穫日は10月10日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量は、ミルデューとブドウの一部腐敗により25hL/haと減収だった！ル・ブリゾーを代表する赤！パタポンに描かれているのはクリスチャンの似顔絵！中世のフランスでは、漏斗に「知識の伝達」という意味があり、反対に、漏斗を逆さまに被る人間は「狂人」として扱われていた。当時ナチュラルワインが黎明期の頃、ワイン業界の異端児だったクリスチャンは反逆の意味を込めて漏斗を逆さまに被る自画像をエチケットに描いた！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月14日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量はミルデュー、そして未熟なコートを全て落としたため20hL/haと減収だった！畑はモルティエ。2023年はガメイが50%アップサンブルージュされている分、味わいはよりキュートに仕上がっていいる！この年エチケットにマイナーチェンジを施している！ワイン名には、品種のコート(Côt)とCôte傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月15日とブドウは晩熟だった！収量はミルデューと一部腐敗により18hL/haと減収だった！ブドウはLesPies(レ・ピ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畑から！収量の確保できた年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの遠い親戚にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-11. VdFMortieres 60 2022 モルティエ・スワサント(赤)	
品種	ピノドニス
アルコール度数	12.8%
樹齢	60年
土壤	シレックス混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイアル
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。グリオット、プルーン、シソ、プラリネの香り。ワインは滑らかかつコクのある濃厚な果実味にしなやかさがあり、塩気のあるミネラル、ほろ苦いタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は日照りと鳥の獣害により12hL/haと減収だった！クリスチャンの愛した畑モルティエ。そのモルティエのピノドニスが2022年をもってちょうど樹齢60年となるのを記念してMortieres 60というキュヴェを特別につくった！仕込みは熟成に樽を使用しない以外かつてクリスチャンが行っていた方法を忠実に再現している！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.January-2025」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校的講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15. VdF Patapon Blanc 2023 パタポン(白)		26.-4. VdF Kharakter Blanc 2023 キャラクター(白)		26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2022 ママ・ムシ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	60年平均	樹齢	59年~64年	樹齢	11年~13年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス混じりの粘土質・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	スミマセラシオンカルボニック ステンレストランクで2週間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ステンレストランクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ガキ、 ホウボウのポワレ	マリアージュ (生産者)	アワビのカルパッচョ、 真鯛のアクアパッツア	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 カイエット、 トムドビレーネーチーズ
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。黄リンゴ、ニフトコの花、シトラス、胡桃の香り。ワインはピュアかつクリスタル感に溢れていて、透明感のあるエキスに昆布ダシのような凝縮した旨味、線の細い酸、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	色合いは透明感のある淡いレモン色。グレープフルーツ、スズラン、鉱石の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のある上品なエキスに昆布ダシのような旨味、線の細いシャープな酸、滋味深く鉱物的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	色合いは透明感のあるルビー色。グリオット、バラの花弁、山椒、黒コショウの香り。ワインはピュアかつみずみずしい果実味がしなやかで、鉱物的でほんのりビターなミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がアフターを引き締める！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)	希望小売価格	6,200円(税込6,820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6日。収量は25 hL/ha。残糖1 g/L以下の完全辛口！ブドウは白のトップの烟る・ブリゾーから！2023年は例年よりもアルコール度数が低く、味わい的にもル・ブリゾーのレベルに達していないと判断したナタリーは最終的にパタポン白に格下げしてリリースすることにした！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月5日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量は20hL/haと前年同様ヴィエュー・ヴィーニュとしては収量が取れた！残糖は1g/L以下の完全辛口！キャラクターの区画は畠が東西に伸び、日の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！この年エチケットにマイナーチェンジを施している！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は35hL/ha。ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノドニスだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi(ママ・ムシ)から取っている！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

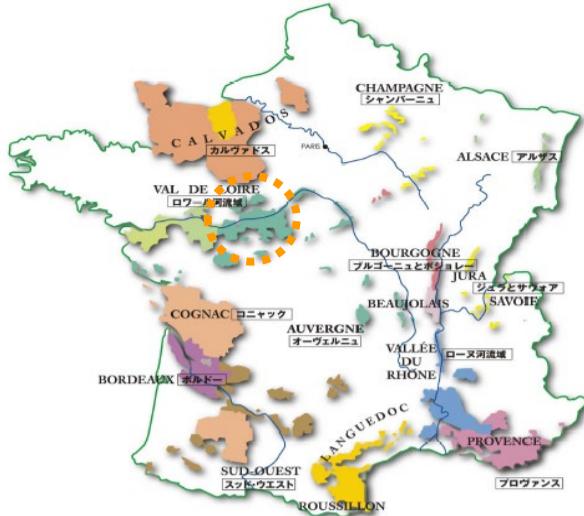
26.-12. VdF Patapon rouge 2022 パタポン(赤)		26.-18. VdF Côt et Coeur 2023 コ・テ・クゥール(赤)		26.-22. VdF Le temps d'Aimer 2023 ル・トン・デメ(赤)	
品種	ピノドニス	品種	コー50%、ガメイ50%	品種	ピノドニス
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	47年平均	樹齢	52年平均	樹齢	100年以上
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で2週間	醸酵	自然酵母で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	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 ウズラのブドウの葉包み焼き、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ビーツのホイル焼き、 テットドヴォー	マリアージュ (生産者)	豚足のパン粉焼き、 マグレドカナール
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。グロゼイユ、クランベリー、赤いバラ、お香の香り。ワインは滑らかかつエレガントでピュアな果実味に艶やかさがあり、鉱物的なミネラルと上品なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるやや深いルビー色。グロゼイユ、フランボワーズ、バラの香り。ワインはピュアかつしなやかで、みずみずしくジューシーな果実味に小梅のようなキュートな酸、滋味深いミネラル、繊細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	色合いは透明感のあるやや深いルビー色。クランベリー、グロゼイユ、スミレ、赤いバラの香り。ワインはピュアかつチャーミングで明るくみずみずしい果実味に滋味豊かなミネラルがぎっしり詰まっていて、ほろ苦いタンニンの収斂味が複雑に融合しタイトな骨格を形成する！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は、日照りや鹿、鳥などの害獣の被害があったにもかかわらず30hL/ha確保できた！ル・ブリゾーを代表する赤！パタポンに描かれているのはクリスチャンの似顔絵！中世のフランスでは、漏斗に「知識の伝達」という意味があり、反対に、漏斗を逆さまに被る人間は「狂人」として扱われていた。当時ナチュラルワインが黎明期の頃、ワイン業界の異端児だったクリスチャンは反逆の意味を込めて漏斗を逆さまに被る自画像をエチケットに描いた！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月14日と前年よりも1ヶ月遅かった！収量はミルデュー、そして未熟なコートを全て落としたため20hL/haと減収だった！畠はモルティエ。2023年はガメイが50%アッサンブラージュされている分、味わいはよりキュートに仕上がっており！この年エチケットにマイナーチェンジを施している！ワイン名には、品種のコート(Côt)とCôté傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月15日とブドウは晚熟だった！収量はミルデューと一部腐敗により18hL/haと減収だった！ブドウはLesPies(レ・ピ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畠から！収量の確保できた年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの遠い親戚にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-11. VdFMortieres 60 2022 モルティエ・スワサント(赤)	
品種	ピノドニス
アルコール度数	12.8%
樹齢	60年
土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 リエーヴルアラロワイアル
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。グリオット、ブルーン、シソ、プラリネの香り。ワインは滑らかかつコクのある濃厚な果実味にしなやかさがあり、塩気のあるミネラル、ほろ苦いタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は日照りと鳥の獣害により12hL/haと減収だった！クリスチャンの愛した畠モルティエ。そのモルティエのピノドニスが2022年をもってちょうど樹齢60年となるのを記念してMortieres 60というキュヴェを特別につくった！仕込みは熟成に樽を使用しない以外かつてクリスチャンが行っていた方法を忠実に再現している！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.January-2024」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会



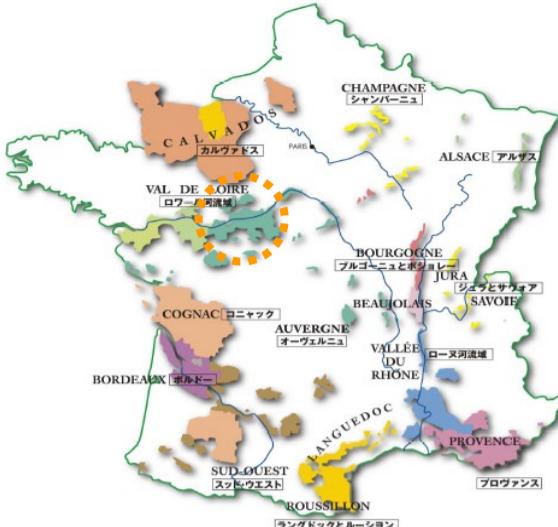
生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-4. VdF Kharakter Blanc 2022 キャラクテール(白)		26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2022 ママ・ムシ(赤)		26.-18. VdF Côt et Coeur 2022 コ・テ・クワール(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノドニス	品種	コー70%、ガメイ30%
樹齢	58年~63年	樹齢	11年~13年	樹齢	51年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で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	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 真鯛のポワレレモンバターソース、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 カイエット、 トムドピレネーチーズ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ウッフルエット、 豚肉のポテ
ワインの 飲み頃	2024年~2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、クエッチャ、ニワトコの花、火打石の香り。ワインはピュアかつ酒質が滑らかで、透明感のある優しいエキスに昆布ダシのように澄んだ旨味、スレンダーな酸、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	色合いは透明感のあるルビー色。グリオット、バラの花弁、山椒、黒コショウの香り。ワインはピュアかつみずみずしい果実味がしなやかで、鉱物的でほんのりビターなミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がアフターを引き締める！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。グラントベリー、サクランボ、シャクヤク、スミレの香り。ワインはピュアかつ滑らかで、みずみずしくジューシーな果実味が染み入るように優しく、鉱物的なミネラル、繊細な酸とタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,435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6日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は20hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュのため毎年収量が少ない。残糖は0.7g/Lの辛口！キャラクテールの区画は畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウができる！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は35hL/ha。ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノドニスだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi(ママ・ムシ)から取っている！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は9月16日とブドウは早熟だった！収量は日照りだったにもかかわらず28hL/haと前年並みに量が取れた！畠はモルティエ。2022年はガメイが30%アッサンブラージュされている分、味わいはよりエレガントに仕上がっている！ワイン名には、品種のコート(Côt)とCôté傍(そば)を掛け、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。

26.-12. VdF Patapon rouge 2022 パタポン(赤)		26.-22. VdF Le temps d'Aimer 2022 ル・トン・デメ(赤)	
品種	ピノドニス	品種	ピノドニス
樹齢	47年平均	樹齢	100年以上
土壌	粘土質・石灰質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで8ヶ月
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で4週間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 ウズラのブドウの葉包み焼き、 ブリーチーズ	マリアージュ (生産者)	ソーセージとレンズ豆の煮込み、 マグレドカナール、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。グロゼイユ、クランベリー、赤いバラ、お香の香り。ワインは滑らかかつエレガントでピュアな果実味に艶やかさがあり、鉱物的なミネラルと上品なタンニンの收敛味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー色。グリオット、梅、赤いバラ、シャクヤクの香り。ワインは上品かつスマートではっきりとした輪郭とフィネスがあり、旨味の凝縮したピュアな果実味に滋味豊かなミネラル、ほろ苦いタンニンの收敛味が複雑に融合し骨太な骨格を形成する！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は、日照りや鹿、鳥などの害獣の被害があったにもかかわらず30hL/ha確保できた！ル・ブリゾーを代表する赤！パタポンに描かれているのはクリスチャンの似顔絵！中世のフランスでは、漏斗に「知識の伝達」という意味があり、反対に、漏斗を逆さまに被る人間は「狂人」として扱われていた。当時ナチュラルワインが黎明期の頃、ワイン業界の異端児だったクリスチャンは反逆の意味を込めて漏斗を逆さまに被る自画像をエチケットに描いた！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウは早熟だった！収量は日照りだったにもかかわらず25hL/haと比較的量に恵まれた！ブドウはLesPies(レ・ピイ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畠から！収量の確保できた年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの遠い親戚にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version.May-2023」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会

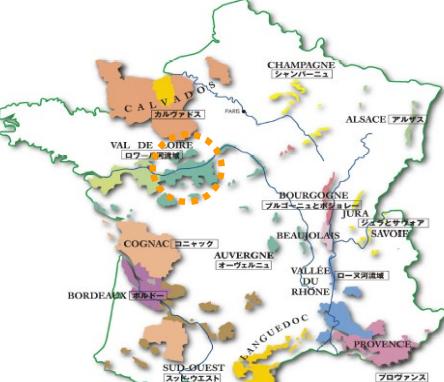


生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-23. VdF Mama Mouchi rouge 2021
ママ・ムシ(赤)

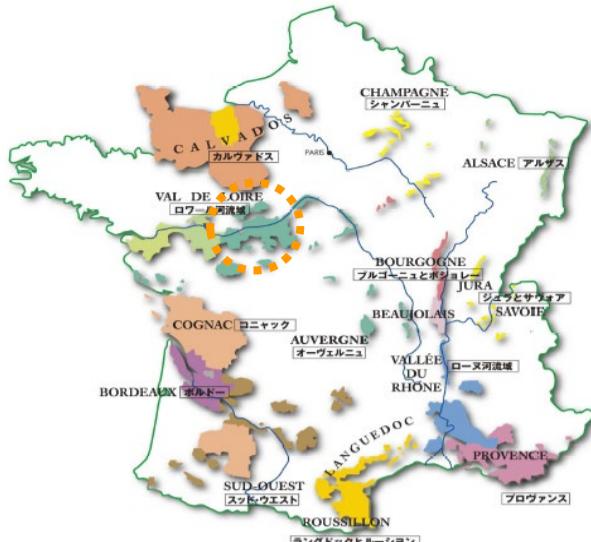
品種	ピノノワール
樹齢	10年~12年
土壌	シレックス混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ツナとトマトのブルスケッタ、 カエル腿肉のソテー、 プールオポ
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度: 14°C
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるルビー。フランボワーズ、赤味噌、海藻、鉱石の香り。ワインはピュアかつ明るくフレッシュでジューシーな果実味があり、じわっと広がるキュートな酸と鉱物的でほんのりビターなミネラルがアフターを引き締める！
希望小売価格	3,700円 (税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は10月24日。収量は40hL/ha。ブリゾー赤のトップテロワールであるモルティエの区画にクリスチャンが生前最後に植えたピノノワールだけで仕込んだ！ワイン名は元舞台女優のナタリーが一番好きなモリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi (ママ・ムシ)から取っている！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

「Version.November-2022」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)

 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畠総面積	9 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-12. VdF Patapon rouge 2021 パタポン(赤)		26.-22. VdF Le temps d'Aimer rouge 2021 ル・トン・デメ(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	46年平均	樹齢	100年以上
土壤	粘土質・石灰質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ステンレスタンクで4週間	マセラシオン	スママセラシオンカルボニック ファイバータンクで6ヶ月
醸酵	自然酵母で4週間	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	テッドフロマージュのコロッケ、 仔羊のラビオリ、 カマンベールチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 骨付き仔羊の香草焼き、 シャウルスチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2022年～2036年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	グロゼイユの赤い果実にバラの花 弁の高貴な香りやお香のようなオリ エンタルな香りが重なる。ワインはエ レガントかつコクのある果実味が ジューシーで、塩気のあるミネラル、 繊細な酸、若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	グリオットの赤い果実の熟した香り にスミレやバラの花弁の高貴な香り が重なる。ワインは上品かつ滑らか ではっきりとした輪郭があり、奥行き とコクのある凝縮した果実味に骨格 のあるミネラルと優しいタンニンの收 斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は10月11日と前年よりも4週間遅い！収量は霜の被害により15hL/haと前年よりも5割減！2021年は涼しい年だが、早いうちから房が少なかった分ブドウはコンパクトに凝縮した！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。	ちなみに！	収穫日は10月18日と前年よりも4週間遅い！収量は霜の被害により12hL/haと前年と比べて40%減！ブドウはLesPies(レ・ピ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畠から！収量の確保できた年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの遠い親戚にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20mg/L添加。軽くフィルターあり。

「Version.February -2022」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



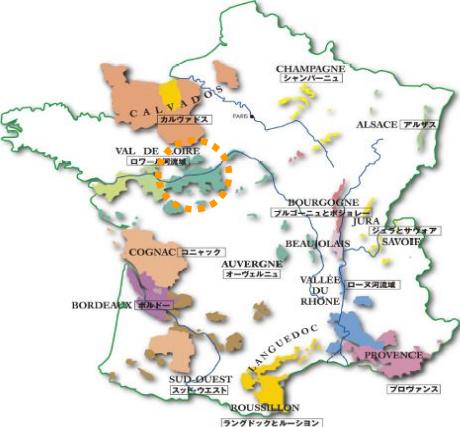
地図提供:フランス食品振興会



★NEW VINTAGE★	
26.-12. VdF Patapon rouge 2020 パタポン(赤)	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	45年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラと黒トリュフのパイ包み、 マグレードカナール、 コックオーヴァン
ワインの 飲み頃	2022年～2036年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、ビーツ、黒コショウ、お香の香り。ワインは凜々しく構成がはっきりしていて、コクのあるジューシーな果実味に溶け込む滋味深いミネラルとタンニン収斂味が余韻をタイトに引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は28hL/ha。 2020年は、ブドウの房は多かったが、 日照りの影響でブドウ自体が小さく凝縮していた！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

「Version.November-2021」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)

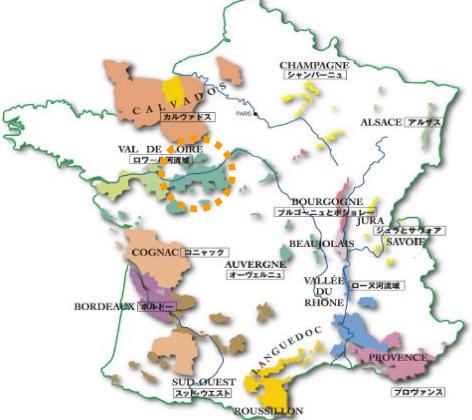


地図提供: フランス食品振興会

生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15. VdF Patapon Blanc 2020 パタポン(白)		26.-18. VdF Cot et Coeur 2020 コ・テ・クワール(赤)		26.-12. VdF Le temps d'Aimer rouge 2020 ル・トン・デメ(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	コート	品種	ピノ・ドニス
樹齢	10年~61年	樹齢	49年平均	樹齢	100年以上
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで3週間	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6ヶ月
醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	ステンレスタンクで11ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	タコとキュウリのマリネ、 蟹のトマトタルン、 牡蠣のグラタン	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	ウサギのガランティース、 雷鳥のロティ、 鶴のロティペッパーソース
ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2021年~2031年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2021年~2035年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	スターフルーツ、シトラス、アニス、 ジュニパーベリー、ピクルス、森の香 り。ワインはほのかにクリスピーカツ スパイシーで心地よい苦みがあり、 ピュアなエキスに溶け込んだ鉱物的 なミネラルの収斂味、鋭く強かな酸 が骨格を引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、スマレ、バ ラの花弁、オランジェット、ブライネの 香り。ワインは品気がありかつビロー ドのようにしなやかな果実の凝縮味 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の収斂味が上 品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	クランベリー、グロゼイユ、シャクヤ ク、赤いバラ、白コショウの香り。ワイ ンは艶やかかつチャーミングで滑らか なコクに潤いがあり、ジューーンな果 実味に溶け込む繊細な酸、タンニン の収斂味が余韻をじわっと引き締め 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	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は18 hL/ha。残糖2 g/L。2020年は日照り により果汁が少なかったので、パタ ポン白は最終的に全ての区画の シュナンがアップサンプラージュされて いる！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添 加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月19日。収量は28hL/ha。 2020年は日照りだったが、収穫直前 に雨が降り収量を通常の量まで戻す ことができた！ワイン名には、品種 のコート(Côt)とCôté傍(そば)を掛け 、ハート(Coeur)の傍すなわち「愛 する人のそばにいる」という意味が 隠されている！SO ₂ 無添加！軽くフィ ルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月22日。収量は20 hL/ha。ブドウはLes Pies(レ・ピイ)と 呼ばれる樹齢100年を超える面積30 アールの畠から！収量の確保できた 年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ ワイン名は現パートナーであるエミー ル・エレディアの遠い親戚にあたる小 説家マリー・ド・エレディアの作品名か ら取った！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

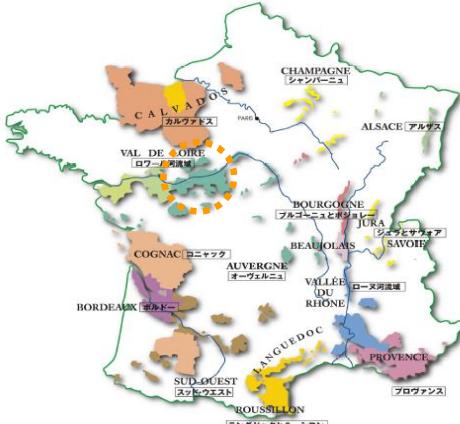
「Version.January-2021」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)

 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畠総面積	9 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

**26.-12. VdF Patapon rouge 2019
パタポン(赤)**

品種	ピノ・ドニス
樹齢	44年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	スマスマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8ヶ月
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	リヨン、 マグロのステーキ、 豚のコートレット
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	イチゴ、フランボワーズ、アセロラ、 シャクヤク、ポンポン、海苔の香り。 ワインはフレッシュかつチャーミング で赤い果実のジューシーなエレガン トさがあり、滋味深いミネラルと繊細 なタンニン収斂味がきれいに溶け込 みそのまま余韻に続く！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は9月16日。2019年は春の 遅霜の影響で7hl/haと80%減…。 8ヶ月のロングマセラシオン！2019 年は収量が少なかったので、全ての 区画のピノドニスを混ぜて一緒に仕 込んだ！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L 添加。軽くフィルターあり。

「Version.August-2020」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

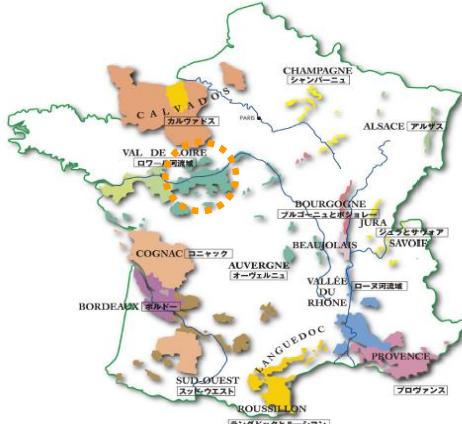
26.-15. VdF Patapon Blanc 2018
パタポン(白)

26.-4. VdF Kharakter Blanc 2018
キャラクテール(白)

26.-12. VdF Le temps d'Aimer rouge 2018
ル・タン・デメ(赤)

品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	8年~54年	樹齢	54年~59年	樹齢	100年以上
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・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	スマミセラシオンカルボニック ファイバータンクで9ヶ月
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	マテ貝の白ワイン蒸し、 スズキのポフレソースヴィエルジュ	マリアージュ (生産者)	アワビのソテー肝ソース、 カサゴのポワレ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 クスクス
マリアージュ (日本向け)	焼きシェーブルチーズとチコリのサラダ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロの塩焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とパプリカのスパイス煮込み
ワインの 飲み頃	2020年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	黄りんご、白桃、みかんのコンポート、シトラス、アーモンドの花、スズラン、西洋菩提樹の香り。ワインは限りなくピュアかつ滑らかで、透明感のある優しい旨味エキスに、線の細い酸とほんのリビターで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	グレープフルーツ、クエッチャ、梨、西洋菩提樹、白い花、ミョウガ、鉱石の香り。ワインはピュアかつ透明感のある上品なエキスにダシのような優しい旨味が詰まっていて、スレンダーナ酸、滋味深く鉱物的なミネラルがきれいに溶け込み余韻に続く！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、シャクヤク、バラの花弁、バジル、黒コショウ、ジャーキーの香り。ワインは艶やかかつスピシーで赤い果実の染み入るようなジューシーな旨味が詰まっていて、後からほんのリビターなタンニンの収斂味がじわっと引き締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,500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9月26日~28日と例年よりも1週間早い！収量は25 hL/ha。残糖0.9 g/Lの辛口！今回のパタポン白は、キャラクテール以外の全ての区画のシュナンがアッサンブルジュされている！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月30日と例年よりも1週間早い！収量は22 hL/ha。残糖は1.1 g/Lの辛口！キャラクテールの区画は畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は28 hL/ha。ブドウはLes Pies(レ・ピイ)と呼ばれる樹齢100年を超える面積30アールの畑から！収量の取れた当たり年のみ仕込むスペシャルキュヴェ！ワイン名は現パートナーであるエミール・エレディアの曾祖父の娘にあたる小説家マリー・ド・エレディアの作品名から取った！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

「Version.January-2020」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



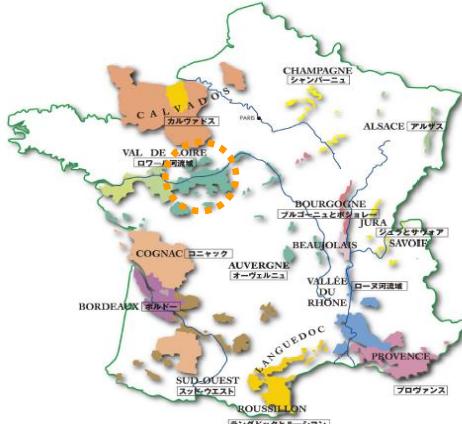
地図提供: フランス食品振興会



26.-12. VdF Patapon rouge 2018 パタポン(赤)	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	43年平均
土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	スマミセラシオンカルボニック ステンレスタンクで9ヶ月
醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 野鶏のローストサルミソース
マリアージュ (日本向け)	仔羊のクスクス
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 16°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、ザクロ、シャクヤク、バラの花弁、黒コショウ、山椒、お香の香り。ワインはジューシーかつほんのリスピイシーで、みずみずしい果実味をカカオのようなほんのりビターなタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。2018年は久しぶりの豊作！それでも収量は28 hL/haしか取れていない！9ヶ月のロングマセラシオン！ブドウはシレックスのシャペル、粘土質のロングヴィーニュ、石灰質のレ・ピイの畑から！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L添加。軽くフィルターあり。

生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

「Version.August-2019」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供: フランス食品振興会



生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

**26.-15. VdF Patapon Blanc 2017
パタポン(白)**

品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	7年~58年	樹齢	52年~57年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 白ブーダン	マリアージュ (生産者)	ヒラメのポワレ、 シャウルスチーズ
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)	牡蠣のムニエル
ワインの 飲み頃	2019年~2023年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2019年~2028年 供出温度:10°C

テイスティング
コメント
グレープフルーツ、ゼスト、シトラス、
西洋菩提樹、フュ梅香、パンの耳、メントールの香り。ワインはフレッシュかつ透明感のある優しいエキスの旨味が爽やかで、後から線の細い酸と滋味深いミネラルがじわっと口に広がる！

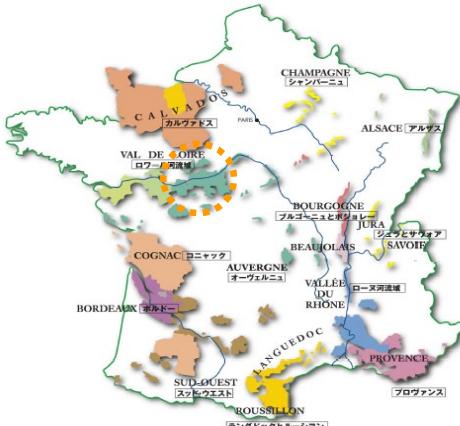
希望小売価格 3,500円(税込3,850円)

ちなみに！ 収穫日は10月2日。2017年も2016年同様に霜の被害、そしてミルデューの猛威に晒され収量は8 hL/haと80%減！残糖0.9 g/Lの辛口！今回のパタポン白は、収量があまりにも少なかったので全ての区画のシュナンを書き集めてつくられている！SO₂は瓶詰時に20 mg/L添加。軽くフィルター有り。

テイスティング コメント	パイナップル、ミカンのコンポート、西洋菩提樹、レーズン、焼き立てのパンの香り。ワインはピュアかつ透明感のあるエキスに塩気のあるミネラルの旨味がぎっしり詰まっていて、じわっと広がる強かな酸が上品な骨格を形成する！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)

ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は霜の被害と花ぶるいにより12hl/haと40%減！キャラクテールの区画は畠が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！残糖分2g以下。SO ₂ はマロラクティック発酵終了後に10mg/L、瓶詰め時に10mg/L添加。軽くフィルター有り。
-------	--

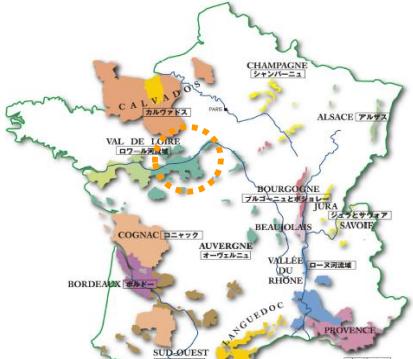
[Version.December-2018]
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



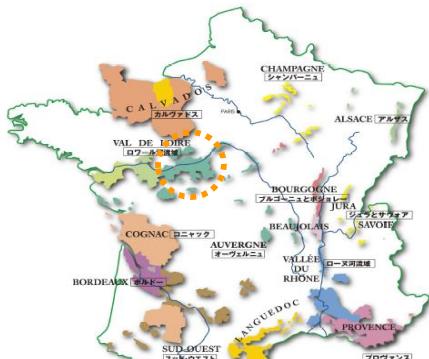
地図提供: フランス食品振興会



 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村		フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	
AOC		コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
歴史			クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候			気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積			9 ha
農法			オーガニック
収穫方法			100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ			2人、季節労働者1人
趣味			料理
生産者のモットー			テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない
26.-12. VdF Patapon rouge 2017 パタポン(赤)		26.-4. VdF Kharakter blanc 2014 キャラクター(白)	
品種	ピノ・ドニス	品種	シュナンブラン
樹齢	42年平均	樹齢	50年~55年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで5週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ファイバータンクで11ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウナギのマトロート、 牛肉のプロシェット	マリアージュ (生産者)	鶏肉のコルドン・ブルー クロタン・ド・シャヴィニヨル
マリアージュ (日本向け)	手羽先の黒胡椒焼き	マリアージュ (日本向け)	ポトフ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2018年~2025年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	ダークチェリー、クランベリー、バラ、 ローズマリー、黒コショウ、ポンポンの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がジューシーで染み入るように優しく、ダシのような旨味と洗練されたミネラル、若く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	マンゴー、リンゴのコンポート、ハチミツ、マロングラッセ、昆布出汁の香り。ワインはスケールが大きく、控えめな甘さのドライマンゴーのような甘酸っぱさで、強い旨味がアフターに残る。
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。2017年も2016年同様に霜の被害、そしてミルデューの猛威に晒され収量は7 hL/haと80%減！2017年は収量が少なかったので、全ての区画のピノ・ドニスを合わせてパタポンをつくった！SO ₂ は収穫時に10 mg/L、マロラクティック発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月15日。収穫は18 hL/ha。2014年はスズキの被害により一部選果が必要だったが、ほとんどのブドウは傷のほとんどないきれいな状態で収穫できた！キャラクターの区画は畠が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晩熟、酸の豊かなブドウできる！残糖分2 g以下。SO ₂ はマロラクティック発酵終了後に10 mg/L、瓶詰め時に10 mg/L。軽くフィルター有。

VCN° 26	「Version.February-2018」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	<p>生産者</p> <p>Natalie GAUBICHER</p>
	<p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p>	<p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p>
	<p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、釀造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。</p>	<p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕にはしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>
		<p>畠総面積</p> <p>9 ha</p> <p>農法</p> <p>オーガニック</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>2人、季節労働者1人</p> <p>趣味</p> <p>料理</p> <p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>

26.-2. VdF Briseau 2015 ル・ブリゾー(白)		26.-18. VdF Côte et Coeur 2015 コ・テ・クワール(赤)		26.-11. VdF Les Mortiers 2015 レ・モルティエ(赤)	
品種	シュナン	品種	コート	品種	ピノ・ドニス
樹齢	51年平均	樹齢	44年平均	樹齢	49年~59年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間	マセラシオン	ファイバータンクで5ヶ月
醸酵	自然酵母で5ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ガンバス海老のグリエ、 舌平目のムニエル	マリアージュ (生産者)	アンドゥイエットのグリエ、 仔牛のレバー	マリアージュ (生産者)	テット・ド・ヴォー、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉のレモングラス煮	マリアージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミ肉のステーキ
ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度: 9°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度: 15°C
テイスティング コメント	白桃、パイナップル、ヴェルヴェンヌ、 二ワトコの花、ホワイトチョコレート、潮の 香り。ワインはビュアかつ滑らかで透明感 のある凝縮した旨味エキスが口に広がり、 後から滋味深く鉱物的なミネラル が骨格を締める！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ドライブルーン、バラ の花弁、ローズペッパー、黒コショウ、 お香の香り。ワインは艶やかかつ口当たり 滑らかで品があり、ジューシーな 果実味と優しいタンニンとのバランス が絶妙！余韻に優しいタンニンが残る。	テイスティング コメント	グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、タ イム、ブライネ、白コショウ、お香の香 り。ワインはジューシーで果実味が染 み入るように優しく、洗練されたミネラ ルとキメの細かいタンニンがじわっと骨 格を締め余韻に続く！
希望小売価格	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は10月14日。2015年は全体的に 収量の取れた当たり年だが、ブリゾー の畠は林に隣接しているため鹿の被害 に遭い、結果収量は10 hL/haと70%減 った...。樽を使わずファイバータンクで 全て醸造！残糖は8 g/L。再発酵防止の フィルター有り。SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。	ちなみに！	収穫日は10月10日。2015年はブドウ が熟し収量が確保できた当たり年だ が、それでも平均収量は20 hL/haだった。 ワイン名には、品種のコート(Côte)と Côte傍(そば)を掛け、ハート(Coeur) の傍すなわち「愛する人のそばにいる」という意味が隠されている！ノン フィルター！SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L 添加。	ちなみに！	収穫日は10月15日。2015年は収量の 確保できた当たり年だが、それでも平 均収量は20 hL/haしか取れていない。 熟成に樽を使わず5ヶ月のロングマセラ シオンを施している！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。

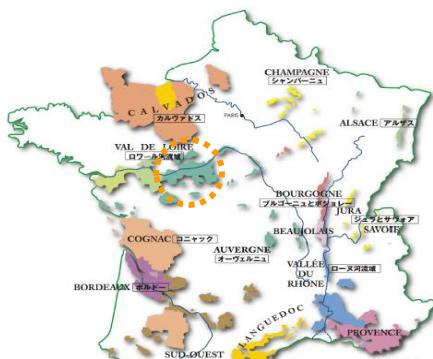
VCN° 26	「Version.December-2017」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕にはしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
畠総面積	9 ha	
農法	ビオロジック	
収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人	
趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	



26.-12. VdF Patapon rouge 2016 パタポン(赤)		26.-21. VdF Lucky ! 2014 ラッキー！(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	41年平均	樹齢	25年~50年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウイエット、 ビーツのサラダ	マリアージュ (生産者)	鴨のロティトリュフソース、 エポワステーズ
マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆のサラダ	マリアージュ (日本向け)	ラザニア
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	イチジク、ラズベリー、クローブ、トリュフ、ブラックペッパーの香り。味わいは酸が豊かで瑞々しく、角の取れたタンニンが柔らかな果実に同調し、チョコレートの様な仄かな苦みが全体を引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミレ、バラ、プラリネ、ローズベッパーの香り。ワインはチャーミングかつしっかりとしなやかで、艶のある果実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融合する！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。2016年は霜の被害で収量は7 hL/haと80%減だった！ 2014年よりも長い4ヶ月のロングマセラシオンを施している！ブドウはモルティエの烟とシャベルの烟から！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は10月1日。2014年はスズキの被害があり収量は20 hL/ha！ブドウはサラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュの烟と石灰質の多いレ・ピイの烟から！SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L添加。フィルター有り。

VCN° 26

「Version.August-2017」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕にはしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15. VdF Patapon Blanc 2015 パタポン(白)		26.-4. VdF Kharakter 2015 キャラクター(白)		26.-12. VdF Patapon rouge 2015 パタポン(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン100%	品種	ピノ・ドニス
樹齢	5年	樹齢	51年~56年	樹齢	40年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母で20日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで11ヶ月
マリアージュ (生産者)	焼き野菜のマリネ、 姫帆立の白ワイン蒸し	マリアージュ (生産者)	生ガキ、 アワビのソテー	マリアージュ (生産者)	鳩とフォアグラのパイ包み焼き、 ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと スマーカサーモンの和え物	マリアージュ (日本向け)	ローストポーク	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	青りんご、グレープフルーツ、シトラス、 アカシア、ニワトコの花の香り。ワインは ヴィヴィッドで勢いがあり、ピュアでほの かな苦みのあるミネラルエキスをシャー プな酸がじわっと引き締める！	テイスティング コメント	カリン、西洋菩提樹、ブリオッシュ、ホ ワイトチョコレート、フュームの香り。ワイ ンはピュアかつ筋肉質で、ほんのりと した甘みのあるエキスを骨格のある 酸、塩辛く苦みのある鉱物的なミネラ ルが整える！	テイスティング コメント	グリオット、シャクヤク、バラの花弁、白 コショウの香り。ワインはチャーミングか つスパイシーで染み入るようにやさしい 果実味があり、後から洗練されたミネラ ルと細かいタンニンが余韻を引き締め る！
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は20 hL/ha。 残糖1.5 g/Lの辛口！畑は旧ブランドリ エールの区画で、2010年に植替えた若 木のブドウでつくっている！フィルター有 り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は20 hL/ha。 残糖3 g/L。シュナンのフレッシュさを 活かすためにタンクで熟成！キャラク ターの区画は畑が東西に伸び、日 中の半分しか日が当たらないので晩 熟、酸の豊かなブドウできる！フィル ター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月25日。2015年は38 hL/ha と久々に収量がとれた！ブドウはモル ティエの若木とシャベルがブレンドされ ている、2014年入っていたレ・ロング ヴィーニュのブドウは、今回は入ってい ない。フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に 20 mg/L。

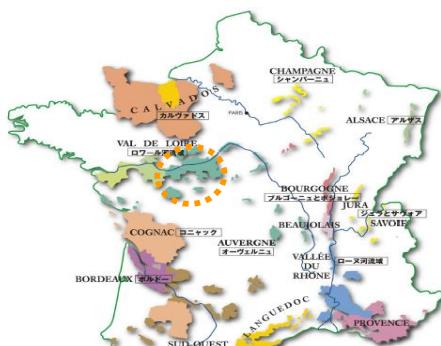
Copyright©VinsCœur & Co.

26.-21. VdF Lucky ! 2014 ラッキー！(赤)	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	25年～50年
土壤	粘土質・石灰質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醸酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏のロティリュフソース、 エポ'スチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とトマトの煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、スミレ、 バラ、ブライネ、ローズベッバーの香り。 ワインはチャーミングかつしつとりとしな やかで、艶のある果実味に洗練されたミ ネラルとキメの細かいタンニンがきれい に融合する！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は10月1日。2014年はスズキの 被害があり収量は20 hL/ha ! ブドウは サラサラの粘土のレ・ロングヴィーニュ の畑と石灰質の多いレ・ピイの畑から！ フィルター有り。SO ₂ は瓶詰時に20 mg/L。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 26

「Version.August-2016」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会

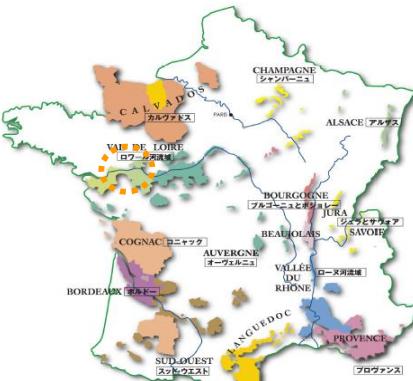


生産者	Natalie GAUBICHER
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕にはしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
畠総面積	9 ha
農法	オーガニック
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者1人
趣味	料理
生産者のモットー	テロワールを特徴活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

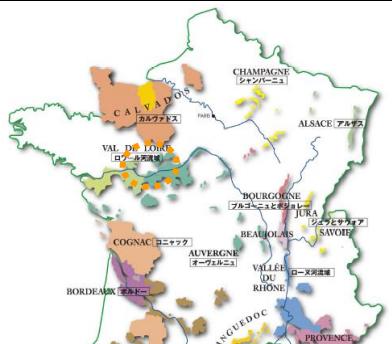
26.-12. VdF Patapon rouge 2014 パタポン(赤)		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge Les Mortier 2009 コトー・デュ・ロワール レ・モルティエ(赤)	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	24年~58年	樹齢	43年~53年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラと蕪のソテー、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	セップ茸のソテー、 ベキヤスのトリュフソース
マリアージュ (日本向け)	鴨ロースとラズベリー	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、バラ、プラリネ、ローズペッパーの香り。ワインはみずみずしくチャーミングで、赤い果実のピュアな果実味と緻密なミネラル、しなやかなタンニンのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	ミュール、ドライブルーン、ミント、オレンジピール、カカオ、味噌の香り。ワインはビュアかつ果実味がビロードのように滑らかで、キメ細やかなミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込み余韻に続く！
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)
ちなみに！	収穫日は9月29日、30日。収量は20 hL/ha ! 2014年はスズキの被害で60% 減収だった。新たな試みとして2か月のロングマセラシオンを施している！ブドウはモルティエの畠とロングヴィーニュの畠から！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に10 mg/L !	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。故クリスチャンの超自信作！カーヴで保存されていた超貴重なモルティエの最後の蔵出し！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め時に20 mg/L。

VCN° 26	「Version.August-2015」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
		生産者 Christian CHAUSSARD & Natalie GAUBICHER
	国>地域>村 フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	
	AOC コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史 クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。	
	気候 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
		畠総面積 9 ha
		農法 バイオロジック
		収穫方法 100%手摘み、畠で選果
		ドメーヌのスタッフ 2人、季節労働者1人
		趣味 料理
		生産者のモットー テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-4. VdF Kharakter 2012 キャラクテール(白)		26.-12. VdF Patapon 2013 パタポン(赤)		★new release★ 26.-19.VdF Enjoy ! 2010 エンジョイ !(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	マルベック(ロー)
樹齢	48~53年	樹齢	23年~57年	樹齢	40年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオン ファイバータンクで15日間
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で9ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで38ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのタルタル風、 オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	ウズラのローストハーブ風味、 鴨のオレンジソース	マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 マロワールチーズ
マリアージュ (日本向け)	スズキとアサリの白ワイン蒸し	マリアージュ (日本向け)	砂肝のスマーケ パクチー添え	マリアージュ (日本向け)	鶏肉とレンコンのバルサミコ風味
ワインの 飲み頃	2015年~2025年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2015年~2020年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2015年~2030年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	熟したミカン、グレープフルーツの皮、 リュバーブ、フュ梅香、カシューナツの 香り。ワインは軽快かつフルーティーで 真っ直ぐな酸が柱にあり、アフターにミネ ラルの苦みと香ばしい風味が複雑に絡 み合う！	テイスティング コメント	グリオット、オレンジ、バラの花弁、お 香、ジンジャーの香り。ワインはピュア かつチャーミングで、艶やかな果実味 と繊細なミネラルとのバランスが良く、 余韻に緻密なタンニンがやさしく残 る！	テイスティング コメント	カシスのジャム、バラの花弁、百合の 花、メントール、ナツメグ、唐辛子の香 り。ワインに凝縮感と奥行きがあり、繊 細な酸とカカオのようなほろ苦さのある タンニンが柔らかな果実味を引き締め る！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630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30日、10月1日。収穫は12 hL/ha ! ク里斯チャンの亡き後ナタリーが 単独で仕込んだ最初のキャラクテー ル！ 残糖は3 g/L。フィルター有。SO ₂ は 瓶詰め時に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は10月2日、3日。収量は20 hL/ha ! ブドウはモルティエの畠とロン グヴィーニュの畠から！ノンフィル ター！ SO ₂ 無添加！	ちなみに！	収穫日は10月1日~3日。収量は18 hL/ha ! ク里斯チャンが遺した最後のワ イン！ ファイバータンクで38ヶ月の長期 熟成！ ワイン名は、ナタリーがクリス チャンの最後のワインを「Enjoy！」楽し んでもらいたいとの思いで命名され た！ ノンフィルター！ SO ₂ 無添加！

VCN° 26	「Version.February-2015」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	生産者	Natalie GAUBICHER
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴザレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持しながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴザレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年にクリスチャンが亡くなり、その後を妻のナタリーが引き継ぎ現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畠総面積	9 ha
	農法	オーガニック
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

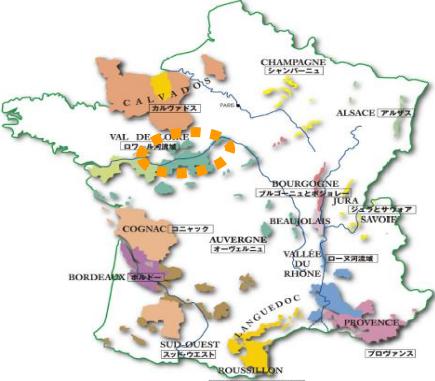
26.-15. Petillant Naturel Patapon Blanc 2013 ペティアン・ナチュラル・パタポン (白泡)		26.-2. VdF Le Briseau 2011 VdF ル・ブリゾー (白)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン
樹齢	45年平均	樹齢	47年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
一次発酵	自然酵母 古樽で2ヶ月	マセラシオン	なし
二次発酵・熟成	瓶内で8ヶ月	醸酵	自然酵母で26ヶ月
デゴルジュマン	2014年7月	熟成	古樽で26ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのムニエル、 白身魚のコルベール風	マリアージュ (生産者)	鴨のフォアグラ、 サーモンのパイ包み焼き
マリアージュ (日本向け)	白ネギのマリネ	マリアージュ (日本向け)	鶏とアンディーブのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:7°C	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ライム、シトラス、白い花、タイム、ホワイトヨコレーの香り。ワインは硬質かつドライで締まりがあり、真っ直ぐな酸とシャープな泡立ち、硬質なミネラルが味わいにキレを与える！余韻に酸が残る！	テイスティング コメント	リューバーブ、洋ナシ、アカシア、ハチミツ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはふくよかかつ輪郭がはっきりしていて、ハチミツのような甘さを洗練された酸と緻密なミネラルがしっかりと支え！
希望小売価格	3,500円(税込3,850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20日。収量は12 hL/ha ! 残糖分4 g/L。ガス圧は6気圧 ! 一次発酵に樽を使用 ! ブドウはブリゾーとブランデリエールの畠から ! SO ₂ 無添加 ! ノンフィルター !	ちなみに！	収穫日は11月20日。収穫量10 hL/ha ! 残糖分37g/L。収穫したブドウの80%はバシリヤージュ、20%がボトリティスだった ! 再醸酵防止のためフィルターをかけている。SO ₂ は発酵後に30 mg/L。

VCN°26	「Version.August-2014」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 地図提供:フランス食品振興会	生産者 Nathalie Gaubicher (Christian CHAUSSARD)	
国>地域>村 フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン		
AOC コトー・デュ・ロワール、ジャニエール		
歴史 <p>クリスチヤン・ショサールがブドウで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴュレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げる。2012年9月、当主クリスチヤン・ショサールが不慮の事故でこの世を去り、その後ナタリーがドメーヌを引き継ぎ、現在に至る。</p>		
気候 <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>		
	畠総面積 9ヘクタール	
	農法 ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
	収穫方法 100%手摘み、畠で選果	
	ドメーヌのスタッフ 4人	
	趣味 料理	
	生産者のモットー テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. VdF Kharakter 2011 キャラクター(白)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2012 パタポン シャペル(赤)		26.-18.VdF Cotecoeur Rouge 2011 VdF コテクール(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	ピノノワール 100%	品種	コート50%、ガメイ50%
樹齢	47~52年	樹齢	46年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スママセラシオン ファイバータンクで15日間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で15日間
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 オマール海老のアメリケーヌ	マリアージュ (生産者)	ウズラとフォアグラのパイ包み、 サンクテールチーズ	マリアージュ (生産者)	ベキヤスのロティサルミソース ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしとホタテのマリネ	マリアージュ (日本向け)	豚スペアリブのクミン焼き	マリアージュ (日本向け)	香草入りソーセージのグリル
ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2014年~2019年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2013年~2023年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	パイナップル、ニワトコの花、ブリオッシュ、 キャラメルの香ばしい香り。ワインはフルボディかつビビッドで勢いがあり、 ほのかな甘味と細く伸びる酸とのバランスが良い！余韻にミネラルが長く残る！	テイスティング コメント	グリオット、桃、ボタン、バラの花弁、 お香、ジンジャーの香り。果実味はみずみずしく艶やかで清涼感があり、 チャーミングな酸とやさしくしなやかな タンニン、溶け込んだ旨味エキスがきれいに融合する！	テイスティング コメント	カシスやスマレ、ナツメグ、カカオ、メントール、ブーアール茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合われる！
希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。収穫量18hl/ha！ 残糖分4g。フィルター有。SO2は瓶詰め時に20mg/l。クリスチャンが仕込む最後のキャラクター！ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畑が東西に伸び、日中の半分しか日が当たらないので晚熟、酸の豊かなブドウできるという意味を表している。	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は19hl/ha！ ノンフィルター！SO2は瓶詰め時に10mg/l。 クリスチャンが育てたブドウをナタリーが受け継いで、100%自分で仕込んだ最初のパタポン！ワイン名は畠の近くにシャペルがあり、そこから命名された！ブドウはシャペルの畠の向かいにあるロングヴィーニュの畠から！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は7,770円(税込)になります。	ちなみに！	収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。ワイン名は品種のコート(Cot)にハート(Coeur)の間に赤色でeのアクサンテギュを添えてet(and)の意味でつないでいるのと同時に、傍に(Cote)とハート(Coeur)で「愛する人のそばにいる」という意味も隠されている！

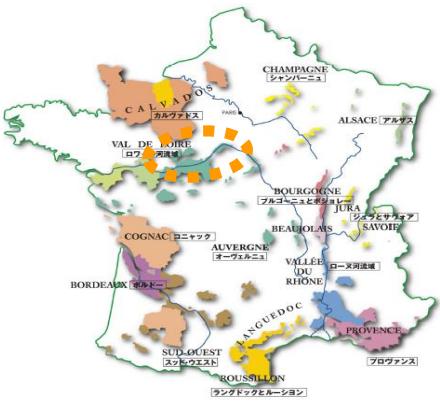
VCN°26

「Version.September-2013」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)

 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	生産者	Christian CHAUSSARD
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畠総面積	9ヘクタール
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-15.VdF Patapon Blanc 2012 VdF パタポン白 (微発泡あり)		26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル		★new release★ 26.-18.VdF Coteocoeur Rouge 2011 VdF コテクワール	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス100%	品種	ガメイ50%、コー50%
樹齢	48年平均	樹齢	45年平均	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオンなし／醸酵→	自然発酵 2012、2011年共に古樽で4ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スマセラシオン ファイバータンクで15日間
熟成	2012年は古樽で4ヶ月、 2011年は古樽で12ヶ月	醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	自然酵母で15日間
ブレンド	2013年1月にブレンドし、 ファイバータンクで1ヶ月熟成 (2012年が80%、2011年が20%)	熟成	ファイバータンクで10ヶ月	熟成	ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	魚介のカクテル、 アワビのバターソテー	マリアージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン ポンレヴェックチーズ
マリアージュ (日本向け)	カボチャとエビのグラタン	マリアージュ (日本向け)	砂肝のコンフィ	マリアージュ (日本向け)	秋刀魚のハーブグリル
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	シトラスや西洋菩提樹、白いバラ、ハチミツの香り。ワインはクリスピーカツミネラリで、真っ直ぐな酸と硬質なミネラルがシャープでキレのある輪郭をつくる！余韻に心地よいミネラルの苦みが残る！	テイスティング コメント	バラの花弁やグリオット、生のアーモンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味がピュアかつふくらみがあり、チャーミングで上品な酸と醤油ダシのような旨味、細かいタンニンの收敛味が見事に同調しアフターの余韻を引き締める！	テイスティング コメント	カシスやスミレ、ナツメグ、カカオ、メントール、ブーアール茶などのスモーキーな香り。口当たりやさしく、柔らかく繊細な酸と、染み入る様な果実の凝縮味、しめやかなタンニンが口の中で溶け合わせる！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は2011年が10月10日で収量は15hl/ha。2012年が10月8日で収量は8hl/ha。ブドウはどちらも「ル・ブリゾー」の畠。残糖分10g。 瓶内発酵に備えペティアン瓶、王冠を使用。日本到着後の試飲で、ペティアンレベルのガス圧が確認されています ※今回のように複数年のワインがブレンドされている場合でも、比率によりミレジム表記が許可されています	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha！ ワイン名は畠の近くにチャペル(教会)があり、そこから命名された！ブドウは本来パタポンにアップサンブランジュされる予定だったが、モルティエ同様テロワールの個性があることから通常のパタポンと分けて仕込まれた！	ちなみに！	収穫日は10月2日、3日。収量は30hl/ha。 ワイン名は「Cot et Coeur(心と心)」と「Cote Coeur(心のそば)」=クリスチャンのそばに私はいつもいる！」というナタリーの思いが込められている。

26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010	
Les Mortier	
ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	ピノ・ドニス
樹齢	44~54年
土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで5週間
醸酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エポワスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め
ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	スミレや青竹、お香、カカオ、プーアール茶の香り。口当たりやさしくアタックの果実のタッチが繊細で、後から上品な酸と凝縮された旨味、洗練されたミネラルの収斂味がワインの骨格をつくる！余韻にきれいな収斂味が残る。
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は15hl/ha！ 2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗のリスクがある中、クリスチャンは量より品質をとり、最終的にバランスの良い洗練された見事なワインを作り上げた！味わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月かけている！ノンフィルター！

VCN°26	「Version.March-2013」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
 地図提供:フランス食品振興会		生産者 Christian CHAUSSARD
国>地域>村 フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン		AOC コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
歴史 ク里斯チャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。		
気候 気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。		
		畠面積 9ヘクタール
農法 ビオロジック(2006年からビオディナミ)		収穫方法 100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ 4人		趣味 料理
生産者のモットー テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない		

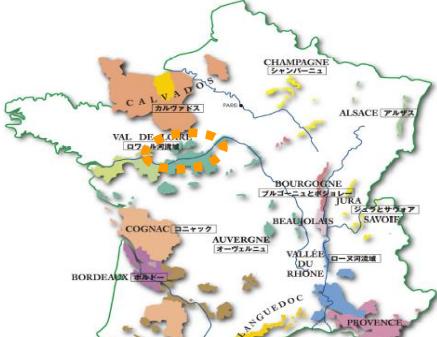
26.-4. AC Jasnieres Blanc 2010 Kharakter ACジャニエール白 キャラクター		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2010 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		★new release★ 26.-17. VdF Patapon Chapelle 2011 VdF パタポン シャペル	
品種	シュナン・ブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス100%
樹齢	46年～51年	樹齢	44～54年	樹齢	45年平均
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで5週間	マセラシオン	ファイバータンクで15日間
醸酵	自然酵母 古樽で8ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのボワレ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリユ茸ソース、 エポワスクチーズ	マリアージュ (生産者)	冷製黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牡蠣のグラタン	マリアージュ (日本向け)	牛肉と筍の五香粉炒め	マリアージュ (日本向け)	鶏肉の山椒焼き
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2013年～2020年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	カリンやリュバーブ、アブリコットの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラリーで勢いがあり、はじけるような酸ときれいでまとまったミネラルが余韻につれて収斂されていく！	テイスティング コメント	スミレや青竹、お香、カカオ、プーアール茶の香り。口当たりやさしくアタックの果実のタッチが繊細で、後から上品な酸と凝縮された旨味、洗練されたミネラルの収斂味がワインの骨格をつくる！余韻にきれいな収斂味が残る。	テイスティング コメント	バラの花弁やグリオット、生のアーモンド、ペッパー、ユーカリの香り。果実味がピュアかつふくらみがあり、チャーミングで上品な酸と醤油ダシのような旨味、細かいタンニンの収斂味が見事に同調しアフターの余韻を引き締める！
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha！残糖分ゼロの完全辛口！(ちなみに2009年は25g)フィルターなし！SO2は瓶詰め時に1.5g！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は15hl/ha！2010年は収穫中に雨が降りブドウ腐敗のリスクがある中、クリスチャンは量より品質をとり、最終的にバランスの良い洗練された見事なワインを作り上げた！味わいに丸みが出来るまで熟成に18ヶ月かけている！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は25hl/ha！ワイン名は畠の近くにチャペル(教会)があり、そこから命名された！ブドウは本来パタポンにアップサンブランジュされる予定だったが、モルティエ同様テロワールの個性があることから通常のパタポンと分けて仕込まれた！

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010	
Cote d'Alerte	
ACコトー・デュ・ロワール赤	
コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝縮感があり、湿ったやわらかいタンニンと繊細な酸、ふくよかな果実味とのバランスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量 18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの値だったことからこの名前が付けられた！

VCN°26

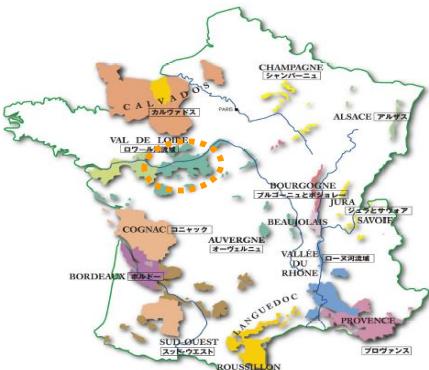
「Version.June-2012」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)

 <small>地図提供: フランス食品振興会</small>	生産者	Christian CHAUSSARD
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。
	畠総面積	9ヘクタール
	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	4人
	趣味	料理
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない

26.-4. AC Jasnieres Blanc 2010 Kharakter ACジャニエール白 キャラクテール		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2011 パタポン ルージュ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	46年～51年	樹齢	43～53年	樹齢	35年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醸酵	自然酵母 古樽で4ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で4ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで4ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテのポワレ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリーユ茸ソース、 エボワスクチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラタン、 フロマージュブラン
マリアージュ (日本向け)	とうもろこしのさつま揚げ	マリアージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル	マリアージュ (日本向け)	手羽先煮込み
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年～2031年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	カリンやリュバーブ、アブリicotの種、 ヘーゼルナッツの香り。ワインはミネラリーで勢いがあり、はじけるような酸ときれいにまとったミネラルが余韻につれて収斂されていく！	テイスティング コメント	スマレヤナツメグ、ローリエ、朝鮮人参の香り。ピュアな果実の中に湿ったタシニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙なバランスを持って溶け込んでいる！余韻に收敛味が残る。	テイスティング コメント	フランボワーズやブルーベリー、バラ、 お香の香り。果実味が艶やかで透明感があり、フレッシュな酸と洗練されたミネラル、丸くふわりと広がる旨味とハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,520円)	希望小売価格	2,800円(税込3,080円)
ちなみに！	収穫日は10月3日。収穫量8hl/ha！残糖分ゼロの完全辛口！(ちなみに2009年は25g)フィルターなし！SO2は瓶詰め時に1.5g！	ちなみに！	収穫日は10月10日。クリスチャンの超自信作！09年のモルティエは力強く中身がしっかりとあり、ワインの味わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月かかりたとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月16日～20日。収量は28hl/ha！残糖4gでフィルターあり！2011年ピノ・ドニス100%、マセラシオンカルボニック90%、スマセラシオン10%。ブドウはレ・ロングヴィーニュの畑から！ ※マグナムサイズ(1500ml)の希望小売価格は5,700円(税込6,156円)になります。

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2010	
Cote d'Alerte	
ACコトー・デュ・ロワール赤	
コート・ダレット	
品種	コー
樹齢	25年平均
土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	カシスやレグリーズ、カカオ、ナツメグの香り。ワインはフレッシュかつ滑らかで凝縮感があり、湿ったやわらかいタンニンと繊細な酸、ふくよかな果実味とのバランスが良い！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は10月1日～3日。収量 18hl/ha！フィルターなし！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの値だったことからこの名前が付けられた！

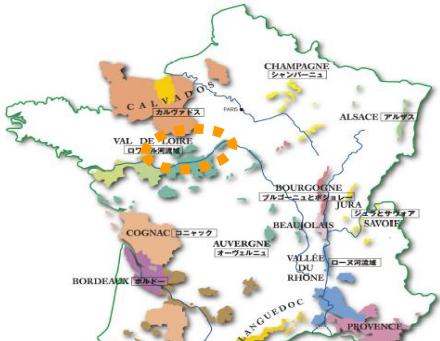
VCN°26	<p>「Version.June-2011」</p> <p>ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)</p>  <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	<p>生産者</p> <p>Christian CHAUSSARD</p> <p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p> <p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p> <p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p> <p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p> <p>畠総面積</p> <p>9ヘクタール</p> <p>農法</p> <p>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>4人</p> <p>趣味</p> <p>料理</p> <p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>
---------------	---	--

/2009年 ヴィンテージ/

26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2009 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnieres Blanc 2009 Kharakter ACジャニエール白 キャラクテール		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	45年平均	樹齢	45~50年	樹齢	43~53年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で18ヶ月	醸酵	自然酵母で18ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	夏野菜と海老のゼリー寄せ、 熟成シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラムース、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーモリュ苣ソース、 エボワスクチーズ
マリアージュ (日本向け)	ジャガイモと鰯のグラタン	マリアージュ (日本向け)	モツの白ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	鴨ロースのグリル
ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2011年~2031年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	洋ナシやキャラメル、ブリオッシュ、水飴 の香り。ワインはふくよかで、果実のスマートな甘みが繊細な酸と苦味をやさしく包み込む！余韻にミネラルの旨味が長く残る！	テイスティング コメント	熟したパイナップルやアカシア、アーモンドの香り。ネクターのような豊かな甘さと、それを支える真っ直ぐな酸、ミネラルから来る苦味が見事に調和し複雑な味わいを奏でる！	テイスティング コメント	スミレやナツメグ、ローリエ、朝鮮人参の香り。ピュアな果実の中に湿ったタンニン、凝縮した旨味、繊細な酸が絶妙なバランスを持って溶け込んでいる！余韻に収斂味が残る。
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月15日。(ちなみに08年は10月31日。)収穫量10hl/ha ! 残糖分7g。再醸酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g !	ちなみに！	収穫日は最終日の10月14日。(ちなみに08年は10月29日。)収穫量8hl/ha ! 残糖分25g。再醸酵防止のためフィルターをかけている。SO2は瓶詰め時に0.5g !	ちなみに！	収穫日は10月10日。クリスチャンの超自信作！09年のモルティエは力強く中身がしっかりしており、ワインの味わいに丸みが出るまで熟成に18ヶ月かかったとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

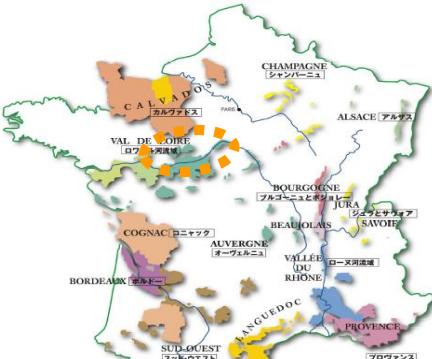
26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2009 パタポン ルージュ		26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2009 パタポン ブラン		26.-16. AC Coteau du Loir Rouge 2009 Cote d'Alerte ACコトー・デュ・ロワール赤 コート・ダレット	
品種	ガメイ60%、ピノ・ドニス40%	品種	シュナン・ブラン	品種	コー
樹齢	31年平均	樹齢	31年平均	樹齢	25年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで4週間
醸酵	自然酵母で3ヶ月	醸酵	自然酵母で12ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウエット、 牛テールのラグー	マリアージュ (生産者)	アンコウのブランケット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	子羊のコートレットロティ、 サンネクテールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏とネギの山椒炒め	マリアージュ (日本向け)	キャベツとソーセージのポトフ クミン風味	マリアージュ (日本向け)	豚足のカリカリ焼き
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:13°C
テイスティング コメント	カシスやバラの花弁、ペッパー、タバコの香り。アタックに感じるタンニンの收敛味とミネラルの凝縮味が酸豊かな果実味と溶け合い複雑な味わいのハーモニーを作り出す！	テイスティング コメント	リンゴや白桃、純米酒のような芳醇な香りがある。ワインはビュアでほのかにやさしい酸と甘みがあり、後に続くハーフのような爽やかなフレーバーとミネラルが複雑に合い舞う！	テイスティング コメント	ブラックチェリーやアニス、アーモンド、ペッパーの香り。繊細な酸と滑らかな果実味、湿ったやわらかいタンニンとのバランスが絶妙で、余韻に旨味と細かいタンニンが残る！
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	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は10月8日～9日。パタポン赤はいわばドメーヌの顔！的代表ワインで、テロワールよりもむしろ、その毎年のドメーヌ全体のキャラクターを表現した「看板ワイン」という位置づけだ！	ちなみに！	パタポン白は畠の植替えのためいつたんお休み！(再開予定は3年後の2014年から)09年は数少なく貴重なワインになること間違いなし！収穫日は10月11日。残糖分5g。	ちなみに！	収穫日は10月10日。04以来久々の登場！キュヴェ名には「警戒水位」という意味があり、04年ワインのボラティル値がAOCギリギリの值だったことからこの名前が付けられた！

VCN°26	「Version.July-2010」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)		
 <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	生産者 国>地域>村 AOC	Christian CHAUSSARD フランス>ロワール>ジャニエール >マルソン コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
歴史	<p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p>		
気候	<p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>		
	畠総面積 農法 収穫方法 ドメーヌのスタッフ 趣味 生産者のモットー	9ヘクタール ビオロジック(2006年からビオディナミ) 100%手摘み、畠で選果 4人 料理 テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

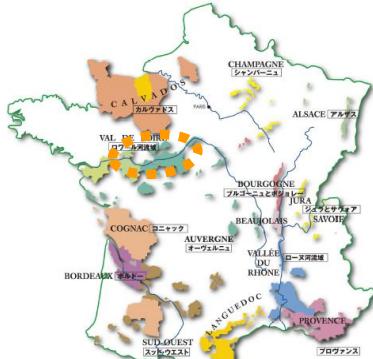
26.-2. AC Coteau du Loir Blanc 2008 Le Briseau ACコトー・デュ・ロワール白 ル・ブリゾー		26.-4. AC Jasnieres Blanc 2008 Kharakter ACジャニエール白 キャラクテール		26.-11. AC Coteau du Loir Rouge 2008 Les Mortier ACコトー・デュ・ロワール赤 レ・モルティエ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ノーヌ
樹齢	44年平均	樹齢	44~49年	樹齢	43~53年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醸酵	自然酵母で15ヶ月	醸酵	自然酵母で15ヶ月	醸酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	アーティチョークとトマト煮込み、熟成シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	イカのガーリックソテー、シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	子羊のモモ肉ロティ、マンステールチーズ
マリアージュ (日本向け)	スズキとアサリのアクアパッツァ	マリアージュ (日本向け)	鶏の北京ダック風	マリアージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2010年~2030年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ハチミツやキャラメル、ブリオッシュ、サフランの香りもある。ワインに勢いがあり、厚みのあるミネラルと複雑な味わいが酸を伴いながら口全体に広がる！余韻が長い！	テイスティング コメント	花梨、ハチミツ、バター飴やホワイトチョコレートの香り。口当たりがとてもピュアだが、ワインにしっかりとした主張があり、後からミネラルの旨味がどんどん上がってくる！	テイスティング コメント	お香やセロリ、ペッパー、ドライローズの香り。口当たりに果実とタンニンの凝縮味を感じ、後からミネラルの收敛味や酸が複雑な味わいのハーモニーを形成する！
希望小売価格	4,400円(税込4,840円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	08年のブリゾーは完全辛口！収穫日は10月31日。(ちなみに09年は10月15日)ブリゾー08年はクリスチャンの個人的にお気に入りだそうだ！	ちなみに！	08年のキャラクテールは完全辛口！収穫日は10月29日~30日。(ちなみに09年は10月14日)10月30日に雪が降り、雪の積もる中収穫を行なったそうだ！	ちなみに！	収穫日は10月21日~22日。(ちなみに09年は10月10日)08年はマロラクティック発酵が終わるのに11ヶ月もかかった！

Copyright©VinsCœur & Co.

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ	
品種	ピノドニス80%、 コー10%、ガメイ10%
樹齢	30年平均
土壤	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醸酵	自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨の塩漬けハム
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァンスのハーブの香り。酸が繊細で、細かいタンニンと果実の凝縮味とのバランスが良く優しい味わい。余韻に力加減のような苦味が残る。
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	クリスチャン曰く、「パタポンのコンセプトはズバリ「ドメーヌを代表するワイン」で、パタポンを飲めばドメーヌ全体のテロワールや特徴がわかるようにつくられているそうだ！」

VCN°26	「Version.January-2010」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)	
	生産者	Christian CHAUSSARD
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
畠総面積	9ヘクタール	
農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメーヌのスタッフ	4人	
趣味	料理	
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2008 パタポン ルージュ	26.-15. AC Coteau du Loir Blanc Patapon 2008 パタポン ブラン		
品種	ピノノワール80%、 コート10%、ガメイ10%	品種	シュナンブラン
樹齢	30年平均	樹齢	30年平均
土壌	シレックス	土壌	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで3週間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で7ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月
熟成	古樽で7か月、 ファイバータンクで2ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 モン・ドールチーズ	マリアージュ (生産者)	鯛のカルパッチョ、 スズキのグリエ
マリアージュ (日本向け)	鴨とせせりの鍋	マリアージュ (日本向け)	鶏と白菜のクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:10°C
テイスティング コメント	ブラックベリー等の赤い果実やプロヴァンスのハーブの香り。酸が繊細で、細かいタンニンと果実の凝縮味とのバランスが良く優しい味わい。余韻にカカオのような苦味が残る。	テイスティング コメント	熟した洋ナシやアカシアのはちみつ、シトラスの花等の香り。味わいはミネラリィで酸にキレがありワインが引き締まっている。余韻にブリオッシュの香ばしさが長く残る！
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)
ちなみに！	クリスチャン曰く、「パタポンのコンセプトはズバリ「ドメーヌを代表するワイン」で、パタポンを飲めばドメーヌ全体のテロワールや特徴がわかるようにつくられているそうだ！」	ちなみに！	パタポンブランはブランドリエールのブドウが主体で、ほぼ日本だけの限定キュヴェ！(フランス国内では2～3軒のレストランにしか卸していない！)ドメーヌの代表する白！

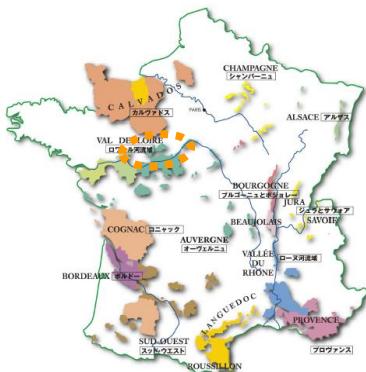
VCN°26	<p>「Version.December-2008」</p> <p>ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)</p>  <p>地図提供:フランス食品振興会</p>	<p>生産者</p> <p>Christian CHAUSSARD</p> <p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p> <p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p>
		<p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p>
		<p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>
		<p>畠総面積</p> <p>9ヘクタール</p> <p>農法</p> <p>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畑で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>4人</p> <p>趣味</p> <p>料理</p> <p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>

26.-14. AC Coteaux du Loir Rouge La Derobee 2006 ラ・デロベ 赤	
品種	ピノノワール85%、コート15%
樹齢	30年平均
土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	木桶タンクで3週間
醸酵	自然酵母で約3ヶ月
熟成	古樽で18ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 山鳩のサルミ仕立て
マリアージュ (日本向け)	鳥のミゾレ鍋
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	ブルーン、オールスピイスやコショウなどのスパイシーな香り。まろやかで凝縮された果実味を感じた後、じわじわとタンニンの收敛味が口に広がりワインの味を引き締める。
希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに!	La Derobee「盗人」という意味でモルティエのブドウが収穫前に半分盗まれたことから皮肉を込めてネーミングした。2006年唯一の赤! 全生産量はたったの15hl!

VCN°26	「Version.August-2008」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)																						
 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">生産者</td><td>Christian CHAUSSARD</td></tr> <tr> <td>国>地域>村</td><td>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</td></tr> <tr> <td>AOC</td><td>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</td></tr> <tr> <td>歴史</td><td>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</td></tr> <tr> <td>気候</td><td>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</td></tr> <tr> <td>畠総面積</td><td>9ヘクタール</td></tr> <tr> <td>農法</td><td>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</td></tr> <tr> <td>収穫方法</td><td>100%手摘み、畑で選果</td></tr> <tr> <td>ドメーヌのスタッフ</td><td>4人</td></tr> <tr> <td>趣味</td><td>料理</td></tr> <tr> <td>生産者のモットー</td><td>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</td></tr> </table>	生産者	Christian CHAUSSARD	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	畠総面積	9ヘクタール	農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	ドメーヌのスタッフ	4人	趣味	料理	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない
生産者	Christian CHAUSSARD																						
国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン																						
AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール																						
歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。																						
気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。																						
畠総面積	9ヘクタール																						
農法	ビオロジック(2006年からビオディナミ)																						
収穫方法	100%手摘み、畑で選果																						
ドメーヌのスタッフ	4人																						
趣味	料理																						
生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない																						
																							

26.-1. VdT Les Blandelieres (2005) レ・ブランドリエール 白		26.-3. VdT Galimatias (2005) ガリマティア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	9~41年	樹齢	41年~46年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 リエット、生ニシンの燻製
マリアージュ (日本向け)	エビとトマトのカレー	マリアージュ (日本向け)	タイ風焼きそば (パッタイ)
ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ミネラルや洋ナシ、潮の香りも少しする。 キリッとした骨格のなかに奥行きのある やさしいミネラル感が口に広がる。	テイスティング コメント	ブリオッシュ、白い花の香り。 ワインに骨格がある。 ミネラルが十分に溶け込んでいる ような凝縮感があり余韻が長い。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)
ちなみに！	残糖分は20g。クリスチャン曰く、04年に比べて05年は残糖があるが、甘さに負けないだけのしっかりした酸があるので飲み疲れしないとのこと。	ちなみに！	残糖分は4g。2005年の白の中で唯一辛口に仕上がった。(ロワールでは残糖5g以下が辛口)

「Version.May-2008」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



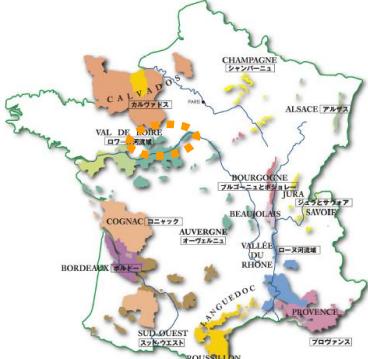
地図提供:フランス食品振興会



27.-2.VdT Le Briseau (2005) ル・ブリゾー 白		26.-4. AC Jasnieres Kharakter 2005 キャラクテール 白		26.-5. AC Jasnieres Clos des longues vignes 2005 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白	
品種	シュナンプラン	品種	シュナンプラン	品種	シュナンプラン
樹齢	40年平均	樹齢	41~46年	樹齢	15年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラテリーヌ、タルトタタン	マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、海老のコンソメゼリー寄せ	マリアージュ (生産者)	ほろほろ鳥の栗詰め、鯛のアーモンド焼き
マリアージュ (日本向け)	かに玉	マリアージュ (日本向け)	しらすとミツバのかき揚げ	マリアージュ (日本向け)	リコッタチーズ
ワインの 飲み頃	2008年~2038年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ハチミツや焼き立てのパンの香り。アタックが柔らかくふくよかで、至極の旨みと上品な甘味が酸をやさしく包む。余韻にブランデーの様なフレーバーが長く残る！	テイスティング コメント	香りは閉じている。微かにハチミツ等の香りがある。凝縮した酸とミネラルのおかげで、ワインは甘すぎず、やさしくすっきりとしたバランスの良い味わいに収まっている！	テイスティング コメント	はちみつや、黒砂糖、ミネラル、香ばしい香り。ワインの甘さがリッチでボリュームがあり、酸とのバランスも良い。
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170円)
ちなみに！	2005年は甘口！(2004年は中甘口)残糖は80g。収穫量は2004年の半分以下！凝縮したブドウのみ使用！醸酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。	ちなみに！	2005年は中甘口！(2004年は辛口)残糖が30g残った。収穫量は去年比40%減！凝縮したブドウのみ使用！	ちなみに！	2005年は中甘口！残糖が44g残った。収穫量は去年比30%減！自然にパメリヤージュされたブドウ(貴腐のつかない遅摘みブドウ)が50%。醸酵防止のため目の細かいフィルターをかけている。

26.-7. AC Coteaux du Loir Blanc Petillant La Gaudriole 2006 ペティアン・ラ・ゴードリオール		26.-8. AC Coteaux du Loir Rose Les Pies...tites bulles!! 2006 ペティアン・ロゼ レ・ピ・ティート・ビュル		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス、ガメイ	品種	ピノ・ドニス
樹齢	15~50年	樹齢	60~70年	樹齢	15年~25年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで12日間
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で約1年
熟成	古樽で約7ヶ月、 BIN熟1ヶ月~	熟成	古樽で約7ヶ月、 BIN熟1ヶ月~	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 田舎風パテ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 デザート全般	マリアージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬け)、 シェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ゴーヤチャンプルー	マリアージュ (日本向け)	イチジクと白カビチーズ	マリアージュ (日本向け)	豚バラと白いんげん煮込み
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾りたてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な甘みがあり、ホットするような美味しさがある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香り。ミネラリーで酸と甘みとのバランスが良く、余韻も長い。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,950円(税込4,345円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	キュベの名前である「La Gaudriole(ラ・ゴードリオール)」は区画の名前	ちなみに！	キュベの名前である「Les Pies...tites bulles(レ・ピ・ティート・ビュル)」は、区画名の「Pies(ピ)」と、小さい泡という意味の「Petit bulles (プティビュル)」を文字で付けられた。	ちなみに！	キュベの名前である「Les Longues Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画の名前

26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤		26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン	
品種	ピノ・ドニス	品種	ピノ・ドニス
樹齢	40年~50年	樹齢	30年平均
土壤	粘土質・シレックス	土壤	シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで10日間
醸酵	自然酵母で約1年	醸酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 牛ステーキ	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナール
マリアージュ (日本向け)	すじ肉の赤ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	照り焼きチキン
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2008年~2018年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	ブルーン、お香などオリエンタルな香り。ワインにくつきりとした輪郭があり、果実味が洗練されている。余韻が長い。	テイスティング コメント	ミュールやスマレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとてもエレガント。余韻が長く、後からタンニンの收敛味を感じる。
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・モルティエ)」は区画の名前	ちなみに！	2006年のパタポンはピノ・ドニス100%！通常パタポンは5年以内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっていいるとのこと！

VCN°26	<p style="text-align: center;">「Version.January-2008」</p> <p style="text-align: center;">ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)</p>  <p style="text-align: center;">地図提供:フランス食品振興会</p>	<p>生産者</p> <p>Christian CHAUSSARD</p> <p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p> <p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p> <p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p> <p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p> <p>畠総面積</p> <p>9ヘクタール</p> <p>農法</p> <p>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>4人</p> <p>趣味</p> <p>料理</p> <p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>
--------	--	--

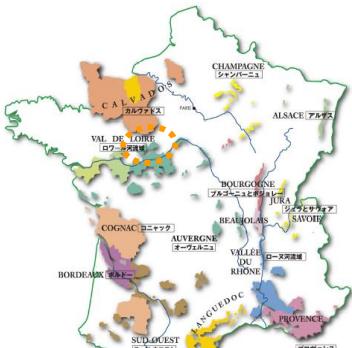
26.-12. AC Coteau du Loir Rouge Patapon 2006 パタポン		26.-13. AC Jasnieres Saint Jaques 2004 サン・ジャック 白	
品種	ピノノワール	品種	シラーズ
樹齢	30年平均	樹齢	20年平均
土壤	シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで10日間	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で19ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 マルグレ・ドゥ・カナール	マリアージュ (生産者)	チコリとビートのサラダ、 牡蠣のオリーブマリネ、
マリアージュ (日本向け)	鴨鍋	マリアージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2018年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度:12°C
テイスティング コメント	ミュールやスミレ、バラの香り。フルーティでしっかりとしたボディがあり、酸がとてもエレガント。余韻が長く、後からタンニンの收敛を感じる。	テイスティング コメント	シトラスの花や柑橘系、ブリオッシュ等の香り。ほのかな甘み、苦味にも似たエキス分、そしてやさしい酸がみごとに調和されている。
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!	2006年のパタポンはピノノワール100%! 通常パタポンは5年内に楽しむフレッシュなワインだが、06は力強くやや長熟タイプに仕上がっているとのこと!	ちなみに!	南向きの斜面で最も日照量の多い畠のブドウから作られたワイン。クリスチャン曰く、凝縮したワインで、香りの開きが遅いためカラフルで供出した方が良いとのこと。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°26	<p style="text-align: center;">「Version.September-2007」</p> <p style="text-align: center;">ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)</p>	
	 地図提供:フランス食品振興会	<p>生産者</p> <p>Christian CHAUSSARD</p>
	<p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p>	
	<p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p>	
	<p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p>	
	<p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>	
	<p>畠総面積</p> <p>9ヘクタール</p>	
	<p>農法</p> <p>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</p>	
	<p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畠で選果</p>	
	<p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>4人</p>	
	<p>趣味</p> <p>料理</p>	
	<p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>	

26.-9. VdT La Cerise Sur Le Gateau Rouge 2005 ラ・スリーズ・シュール・ガトー 赤		26.-10. AC Coteaux du Loir Rouge Les Longues Vignes 2005 レ・ロング・ヴィーニュ 赤		26.-11. AC Coteaux du Loir Rouge Les Mortiers 2005 レ・モルティエ 赤	
品種	コート50%、ガメイ50%	品種	ピノノワール	品種	ピノノワール
樹齢	20年	樹齢	15年~25年	樹齢	40年~50年
土壤	粘土質・石灰質	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	ファイバータンクで2週間	マセラシオン	ファイバータンクで12日間	マセラシオン	ファイバータンクで2週間
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で約1年	醸酵	自然酵母で約1年
熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、サラミ、赤い果実のタルトケーキ全般	マリアージュ (生産者)	リヨン(ブタの塩漬け)、シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、牛ステーキ、牛の赤ワイン煮込み
マリアージュ (日本向け)	スマートハムとチーズのサンドイッチ	マリアージュ (日本向け)	若鶏の野菜煮込み	マリアージュ (日本向け)	炭火で焼いた内臓系焼とり
ワインの 飲み頃	2007年~2012年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2022年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:15°C
テイスティング コメント	スイカやチェリーパイの香り。クリスピイで味わいはほんのり甘くフルーティ! アフターにクッキーフレーバーが残る。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、酸のバランスが良く、ふくよかな味わい。	テイスティング コメント	ブルーン、お香などオリエンタルな香り。ワインにくつきりとした輪郭があり、果実味が洗練されている。余韻が長い。
希望小売価格	3,300円(税込3,630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!	「シリーズ・シュール・ガトー」は「ケーキの上のさくらんぼ」の意。その名の通りワインのイメージがフルーツケーキをイメージしたくなるチャーミングな果実見!	ちなみに!	キュベの名前である「Les Longues Vignes(レ・ロング・ヴィーニュ)」は区画の名前	ちなみに!	キュベの名前である「Les Mortiers(レ・モルティエ)」は区画の名前

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN°26	「Version.August-2007」 ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)		
	 地図提供:フランス食品振興会	生産者	Christian CHAUSSARD
	国>地域>村	フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン	
	AOC	コトー・デュ・ロワール、ジャニエール	
	歴史	クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビヨロンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。	
	気候	気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。	
	畠総面積	9ヘクタール	
	農法	オーガニック(2006年からオーディナミ)	
	収穫方法	100%手摘み、畠で選果	
	ドメーヌのスタッフ	4人	
	趣味	料理	
	生産者のモットー	テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない	

26.-4. AC Jasnieres Kharakter 2004 キャラクテール 白		26.-5. AC Jasnieres Clos des longues vignes 2004 クロ・デ・ロング・ヴィーニュ 白		26.-6. AC Coteau du Loir Rose Verre d'ete 2005 ヴェール・デテ	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス
樹齢	40~45年	樹齢	15年平均	樹齢	45年
土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・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
醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約6ヶ月
マリアージュ (生産者)	グリーンアスパラ、 アーティチョーク、	マリアージュ (生産者)	ウサギのリエット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 エスニック料理、 フレッシュシェーヴルチーズ
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草焼き	マリアージュ (日本向け)	鳥の白ワイン煮込み	マリアージュ (日本向け)	パンパンジー
ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2027年 供出温度:13°C	ワインの 飲み頃	2007年~2019年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ミネラルやブリオッシュ等の香り。キリッ としまった酸と凝縮したミネラル、ワイン エキスが口いっぱいに広がる。	テイスティング コメント	洋ナシやアプリコットなどの香りが華 やか。ブドウの凝縮味と豊かな厚み、 酸のバランスが良く、ふくよかな味わ い。	テイスティング コメント	スイカやミネラルの香り。味わいはクリ スピイで爽快!エキスがスッと体にしみ こんでいく様な激ウマロゼワイン!
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	ラベルにある半分欠けた太陽のマークは、畠が東西に伸び、日の半分しか 日が当たらないので晩熟、酸の豊かな ブドウできるという意味を表している。	ちなみに!	クリスチャン曰く、キャラクテールとク ロ・デ・ロング・ヴィーニュのワインの味 わいの特徴を图形に表すと前者は四 角、後者はマルのこと。	ちなみに!	ワイン名の「ヴェール・デテ」は、夏の暑 い時にキリッと冷やして飲むのにふさわ しいイメージのワインが出来上がったの でそう名づけたそうだ。

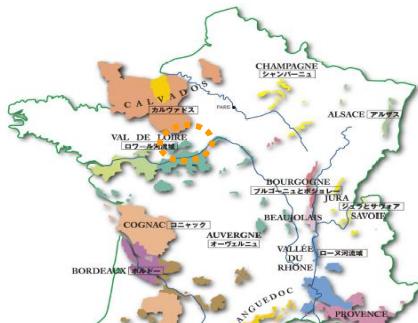
Copyright©VinsCœur & Co.

26.-7. VdT La Gaudriole 2006 ラ・ゴードリオール 白		26.-8. VdT Les Pies...tites bulles!! 2006 レ・ピ・ティート・・ピュル ロゼ	
品種	シュナンブラン	品種	ピノ・ドニス、ガメイ
樹齢	15~50年	樹齢	60~70年

土壤	粘土質・シレックス	土壤	粘土質・シレックス
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醸酵	自然酵母で8ヶ月	醸酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	古樽で約7ヶ月、 BIN熟1ヶ月～	熟成	古樽で約7ヶ月、 BIN熟1ヶ月～
マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 田舎風パテ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 デザート全般
マリアージュ (日本向け)	アスパラのクリームソース	マリアージュ (日本向け)	すいかシャーベット
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	ラムレーズンやメロンの甘い香り。搾りたてのブドウの凝縮感とピュアで繊細な甘みがあり、ホッとするような美味しさがある。	テイスティング コメント	イチゴジャムや焼きたてのパンの香り。ミネラリーで酸と甘みとのバランスが良く、余韻も長い。
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,950円(税込4,345円)
ちなみに！	テイスティングした時点ではまだほとんど泡ができていなかったが、クリスチャン曰く、日本に着くころには程よく醸酵が進みきれいな泡ができるとのこと。	ちなみに！	ゴードリオール同様にまだほとんど泡ができていなかった。クリスチャン曰く、これも日本に着くころには程よく醸酵が進みきれいな泡ができるとのこと。

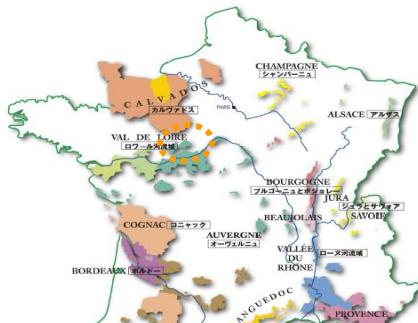
VCN°26

「Version.May-2007」
ドメーヌ・ル・ブリゾー(Domaine Le Briseau)



地図提供:フランス食品振興会



 <small>地図提供:フランス食品振興会</small>	<p>生産者</p> <p>Christian CHAUSSARD</p> <p>国>地域>村</p> <p>フランス>ロワール>ジャニエール>マルソン</p> <p>AOC</p> <p>コトー・デュ・ロワール、ジャニエール</p> <p>歴史</p> <p>クリスチャン・ショサールがヴヴレーで本格的にワインづくりを始めたのは1988年。ビニヨンの仕事と、醸造学校の講師を掛け持ちながら1999年までワインづくりを続ける。その後、ヴヴレーのワイナリーを引き払い、2002年再びジャニエールにドメーヌ・ブリゾーを立ち上げ現在に至る。</p> <p>気候</p> <p>気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけてはロワール川(支流)と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われ、その霧がブドウの貴腐化などの環境条件に影響を与える。</p>
	<p>畠総面積</p> <p>9ヘクタール</p> <p>農法</p> <p>ビオロジック(2006年からビオディナミ)</p> <p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畠で選果</p> <p>ドメーヌのスタッフ</p> <p>4人</p> <p>趣味</p> <p>料理</p> <p>生産者のモットー</p> <p>テロワールを特徴を活かしたワインをつくる ワインに余計な手をかけない</p>

27.-1. AC Coteaux du Loir blanc Les Blandelieres 2004 レ・ブランデリエール 白		27.-2. AC Coteaux du Loir blanc Le Briseau 2004 ル・ブリゾー 白		27.-3. VdT blanc Galimatias 2004 ガリマティア 白	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	シャルドネ
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	10年～15年
土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・シレックス	土壌	粘土質・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
醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年	醸酵	自然酵母で1年
熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年	熟成	古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	白身魚のカルパッティ、 ホワイトアスパラ、 アーティチョーク	マリアージュ (生産者)	フォアグラテリース、 オマール海老の ソースアメリケーヌ	マリアージュ (生産者)	ポテ(根野菜の煮込み)、 洋ナシのコンポート、 フレッシュシェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	イカのフリットカレー風味	マリアージュ (日本向け)	スペアリブの ママーレードソース	マリアージュ (日本向け)	生うにのパスタ
ワインの 飲み頃	2007年～2019年 供出温度:11°C	ワインの 飲み頃	2007年～2034年 供出温度:8°C	ワインの 飲み頃	2007年～2019年 供出温度:11°C
テイスティング コメント	ミネラルやレモン、潮の香りも少しする。 キリッとした骨格のなかに奥行きのある やさしいミネラル感が口に広がる。	テイスティング コメント	ハチミツや紅茶の甘い香り。目の覚める ような至極の旨みと上品な甘み酸 がじわっと口の中を満たす。感動モノ！	テイスティング コメント	アカシアやハチミツの香り。ほんのりと 柔らかな甘みとやさしいミネラル、酸が すっと口の中に染み込んでいく！
希望小売価格	3,100円(税込3,410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！	Les Blandelieres は昔からある畠名。	ちなみに！	クリスチャン曰く「10年後のブリゾーは ぶつ倒れるくらいスゴイ味になっている そうだ！今飲んでも熟成しても美味しい！	ちなみに！	畠はジャニエールにあるClos des longues vignesに隣接している。

Copyright©VinsCœur & Co.