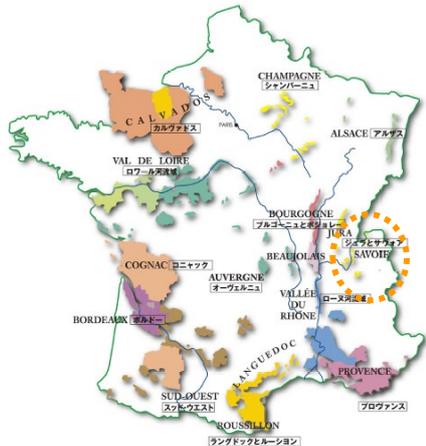


アドリアン・ダカン(Adrien DACQUIN)



地図提供: フランス食品振興会

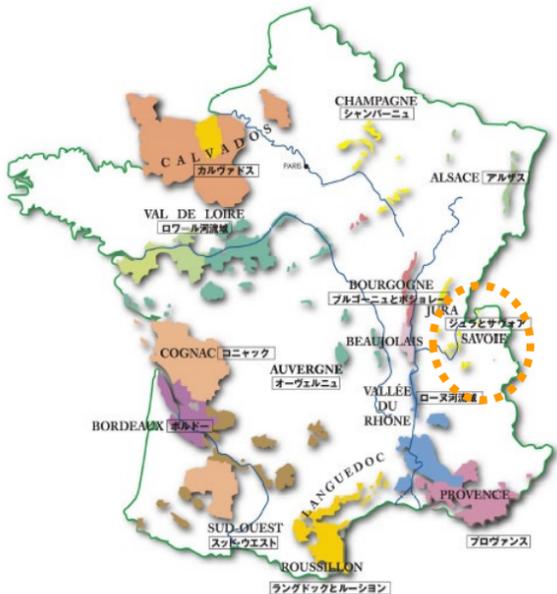


生産者	Adrien DACQUIN
国>地域>村	フランス>サヴォワ>アブルモン
AOC	サヴォワ
歴史	オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のマイクロ気候に影響される。
畑総面積	4.3 ha
農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング
生産者のモットー	地元サヴォワの魅力ワインで伝える

64.-09. VdF Pet Nat 2023 ペット・ナット(白泡)		64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2024 ヴァン・ド・サヴォワ・アブルモン(白)		64.-07. VdF Chouette 2024 シュエット(白)	
品種	ジャケール	品種	ジャケール	品種	シャルドネ
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	10.5%	アルコール度数	11%
樹齢	63年平均	樹齢	64年平均	樹齢	30年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
瓶内発酵熟成	瓶内で2年+α	醱酵	自然酵母で1ヶ月平均	醱酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間
デゴルジュマン	なし	熟成	ステンレスタンク55%、 500Lのジャー(炬器)30%、 228Lの古樽15%で10ヶ月 アッサンブラージュ後ステンレスタンク で1ヶ月	熟成	古樽400Lで10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	グリーンアスパラとゆで卵のサラダ、 アクアパッツァ	マリアーージュ (生産者)	鶏胸肉とパクチーのサラダ、 チーズフォンデュ	マリアーージュ (生産者)	鱈のポワレ、 ラクレット
ワインの 飲み頃	2026年~2031年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9℃
テイステイング コメント	濁りのあるレモン色。グレープフルーツ、 クエッチ、フュメ、鉱石の香り。ワインはフ レッシュかつ泡立ちは繊細で、レモン果 汁のようなみずみずしくまとったエ キスに、シャープな酸、鉱石のようなミネ ラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	透明感のある青みがかったレモン色。ライ ム、グレープフルーツ、シトラス、ゼスト の香り。ワインはピュアかつ静謐で清涼 感があり、ほのかな甘みを帯びた優しい 旨味が香り添い、線の細いシャープな 酸、チャ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	透明感のあるレモン色。白桃、マンゴステ ン、アカシア、タールの香り。ワインはピュ アかつ爽やかで、透明感のあるみずみず しいエキスを清涼感があり、フレッシュな 酸、塩気のある澄んだダシのように繊細 なミネラル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	4,700円(税込5,170円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウが晩熟だ った！収量は50hL/haと豊作に恵まれた！ 残糖1g/L以下のエクストラブリュット！ブ ドウはApremont(アブルモン)のジャケール を使用！ワイン名はペティアン・ナチュ レルの略称。エチケットに描かれているノ ロジカは畑の害獣で、「Wine not(Why not)? ノロジカがペティアンを飲んで何が 悪い？」という風刺が込められている！ ガス圧は3.3気圧。SO ₂ 無添加！ノンフ ィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日とブドウが晩熟だ った！収量は、春の遅霜の被害あったにも かかわらず40hL/haと例年並みの量を確 保できた！残糖1.1g/Lの辛口！2024年 は複雑さを与えるために色々な容器を 使って仕込んでいる！ワイン名はAOPの クリュ名Apremont(アブルモン)で、別称 に祖父の異名であるBrissaie(ブリザイ エ)と名付けている！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！ 収量は30hL/haと、ブドウの腐敗果を厳 格に選果したためやや減収だった！残糖 1g/L以下の辛口！前回はジャケールが 30%アッサンブラージュされていたが、今 回はウィアーージュにジャケールを使用した 以外はほぼシャルドネ100%で仕込んでい る！ワイン名のChouetteは「フクロウ」 で、シャルドネの畑にフクロウが生息して いるのと、次女のエリアが性格的に思慮 深いことから両方を掛けてこの名前にし た！ちなみに別称にEléa(エリア)と次女 の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノン フィルター！

64.-03. AOP Vin de Savoie Intrépide 2024 ヴァン・ド・サヴォワ・アントレピド(白)		64.-01. VdF Origine 2024 オリジン(マセラシオン)		★再リリース★ 64.-08. VdF Mammouth 2022 マムット(マセラシオン)	
品種	アルテス	品種	ジャケール	品種	ジャケール
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	10%	アルコール度数	10.5%
樹齢	8年~19年	樹齢	64年平均	樹齢	62年平均
土壌	石灰質・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	なし	マセラシオン	20%除梗し、その上から全房のブドウを被せファイバータンクで10日間浸漬	マセラシオン	ファイバータンクで除梗したブドウを60日間浸漬
醱酵	自然酵母で8日間	醱酵	自然酵母で25日間	醱酵	自然酵母で40日間
熟成	500Lのジャー(妬器)50%、500Lの古樽50%で10ヶ月アッサンブレーション後ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	古樽400Lで10ヶ月	熟成	古樽500Lで9ヶ月
マリアージュ(生産者)	ニジマスのアーモンド焼き、アボンダンスチーズ、	マリアージュ(生産者)	海老のカダイフ揚げ、タルティフレット	マリアージュ(生産者)	カナールラケ(北京ダック)、マンステールチーズ
ワインの飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2026年~2036年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2025年~2040年 供出温度:11℃
テイステイングコメント	透明感のあるレモン色。白桃、青いパイナップル、アカシア、杉の香り。ワインはピュアかつ透明感のある昆布ダシのようなエキ스가まったりと滑らかに清涼感があり、塩気のある滋味豊かなミネラルと重心の低い酸がきれいに溶け込む！	テイステイングコメント	透明感のあるやや黄金がかかったレモン色。白桃、ピワ、金柑、カテキンの香り。ワインはピュアで静謐、かつみずみずしいエキスをダシのように澄んだ旨味があり、塩気を帯びたミネラルと繊細なタンニンがほのかに優しく余韻を引き締める！	テイステイングコメント	色合いは濁りのあるオレンジがかかったイエロー。アプリコット、黄桃のコンポート、フェンネル、なめし草の香り。ワインは滑らかかつ酒質はネクターのようにまろやかで、じわっと広がる強かな酸、チョーキーなミネラルをコクのある染み入るようなエキ스가優しく包み込む！
希望小売価格	5,850円(税込6,435円)	希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)
ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウが晩熟だった！収量は、春の寒波の影響でブドウの房が少なく30hL/haとやや減収だった！残糖1g/L以下の辛口！ミネラル感を引き出すために半分ジャー、そしてふくよかさを与えるために半分樽を使って醸造！ワイン名Intrépideは「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、息子の性格と急傾斜の畑のイメージとを重ね合わせてこう名付けた！別称にEmery(エムリー)と長男の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日とブドウが晩熟だった！収量は、春の遅霜の被害あったにもかかわらず40hL/haと例年並みの量を確保できた！残糖1g/L以下の辛口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィーニユのジャケール、その中でも房がきれいなブドウだけを使用している！ワイン名のOrigineは「出発点」という意味があり、このワインから完全にナチュラルなスタイルに変えるという決意を込めてこう名付けた！ちなみに別称にSoen(ソエン)と次男の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日と完熟の極限までブドウを待った！収量は40hL/ha。残糖1g/L以下の辛口！完熟したジャケールにビジャーージュ、ルモンターージュを施し極限までエキスを搾り出したスペシャルキュヴェ！ワイン名はエチケットのデザイン通り「マンモス」の意味で、ジャケールのポテンシャルを最大限に引き出し、長期熟成に耐えるワインをつくりたいとの思いからこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-05. VdF Saya 2024 サヤ(赤)		64.-06. VdF Face Nord 2024 ファス・ノール(赤)	
品種	ペルサン50%、プランテ20%、ドゥースノワール30%	品種	モンドウーズ
アルコール度数	10%	アルコール度数	10%
樹齢	6年~9年	樹齢	9年~84年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニックファイバータンクで18日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック20%除梗し、その上から全房のブドウを被せファイバータンクで18日間浸漬
醱酵	自然酵母で24日間	醱酵	自然酵母で22日間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	500L、300L、228Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ(生産者)	生ハム・ソーセージ、トムドサヴォワチーズ	マリアージュ(生産者)	鶏レパールのムース、牛タン赤ワイン煮込み
ワインの飲み頃	2026年~2031年 供出温度:14℃	ワインの飲み頃	2026年~2036年 供出温度:14℃
テイステイングコメント	若干濁りのある深いルビー色。クランベリー、フランボワーズ、バラ、ジンジャーの香り。ライトボディ。ワインは軽快かつみずみずしくチャーミングで、フレッシュな果実味にキュートな酸、若く繊細なタンニンが優しく溶け込む！	テイステイングコメント	透明感のある紫がかかったルビー色。クランベリー、スミレ、モミの木、シソの香り。ライトボディ。ワインはしなやかでキュートな酸を備え、コクのあるみずみずしい果実味が染み入るよう優しく、洗練されたミネラルと繊細なタンニンの収斂味が余韻をしっとり引き締める！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	6,200円(税込6,820円)
ちなみに！	収穫日は9月7日とブドウが早熟だった！収量は30hL/haと雨の多い天候の中そこそこの収量が取れた！消滅危機のあるサヴォワの土着品種のみで仕込んだ赤ワイン！ワイン名はアドリアンの飼うピレネー犬の名前！エチケットのデザインは畑から見えるボーージュ山脈が描かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月27日と例年並みだった。収量は30hL/haと雨の多い天候の中そこそこの収量が取れた！畑は Abymes(アビーム)の一面にあり、土壌は石灰質・粘土質だが粘土の表層が薄く、ほぼピュアな石灰土壌の影響を受け、繊細でフィネスのあるワインが出来上がる！エチケットは急勾配の畑のイメージをロッククライミングとマッターホルンで表し、名称もFace Nord「マッターホルン北壁」と名付けた！別称はMaelie(マエリー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Adrien DACQUIN
	国>地域>村	フランス>サヴォワ>アプルモン
	AOC	サヴォワ
	歴史	オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のミクロクリマに影響される。	
	畑総面積	4.3 ha
	農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング
	生産者のモットー	地元サヴォワの魅力ワインで伝える

★new★ 64.-09. VdF Pet Nat 2022 ペット・ナット(白泡)		64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2023 ヴァン・ド・サヴォワ・アプルモン(白)		64.-03. AOP Vin de Savoie Intrépide 2023 ヴァン・ド・サヴォワ・アントレピド(白)	
品種	ジャケール	品種	ジャケール	品種	アルテス
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	10.5%	アルコール度数	10.5%
樹齢	63年平均	樹齢	63年平均	樹齢	7年~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
発酵	自然酵母 ステンレスタンクで18日間	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
瓶内発酵熟成	瓶内で14ヶ月	醗酵	自然酵母で18日間	醗酵	自然酵母で8日間
デゴルジュマン	2023年12月	熟成	ステンレスタンクで9ヶ月	熟成	500Lのジャー(焔器)で9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 ワカサギのフリット	マリアーージュ (生産者)	野菜のタジン蒸し、 イワシのセビーチェ	マリアーージュ (生産者)	筍のオイル焼き、 鱈のレモンバターソース、
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9℃
テイasting コメント	色合いは若干濁りのあるレモンイエロー。グレープフルーツ、ユリの花、フェム、火打石の香り。ワインは石のようにタイトでキレがあり、透明感のあるエキスに溶け込むシャープな酸、鉱石のようなミネラルの心地よい苦みを柔らかな泡立ちが優しく包み込む！	テイasting コメント	色合いは輝きのある淡いレモンイエロー。レモン、シトラス、銀杏、ヨードの香り。ワインはピュアかつレモンのような酸がフレッシュでみずみずしいエキスに溶け込んでいて、塩気のあるタイトなミネラルがアフターにつれてじわっとせり上がる！	テイasting コメント	色合いは透明感と輝きのあるイエロー。グレープフルーツ、クエッチ、ホップ、緑茶の香り。ワインはピュアかつ透明感のある昆布ダシのようなエキスがまったりと滑らかで、塩気のある滋味豊かなミネラルと重心の低い酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円)	希望小売価格	4,350円(税込4,785円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月17日とブドウが早熟だった！収量は40hL/ha。残糖2g/L以下のエクストラブリュット！ブドウはApremont(アプルモン)のジャケールを使用！ワイン名はペティアン・ナチュレルの略称。エチケットに描かれているノロジカは畑の害獣で、「Wine not(Why not)? ノロジカがペティアンを飲んで何が悪い？」という風刺が込められている！ガス圧は4.8気圧。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウが晩熟だった！収量は45hL/haと豊作に恵まれた！残糖1g/L以下の辛口！2023年はフレッシュさを際立たせるために100%ステンレスタンクで仕込んでいる！ワイン名はAOPのクリュ名Apremont(アプルモン)で、別称に祖父の異名であるBrissaie(ブリザイエ)と名付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日とブドウが晩熟だった！収量は、ブドウの房が多かったが、夏の日照りにより全体的に果汁が少なかったので30hL/haとやや減収だった！残糖2g/L以下の辛口！ミネラル感を引き出すためにジャーを使って醸造！ワイン名Intrépideは「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、息子の性格と急傾斜の畑のイメージとを重ね合わせてこう名付けた！別称にEmery(エムリー)と長男の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

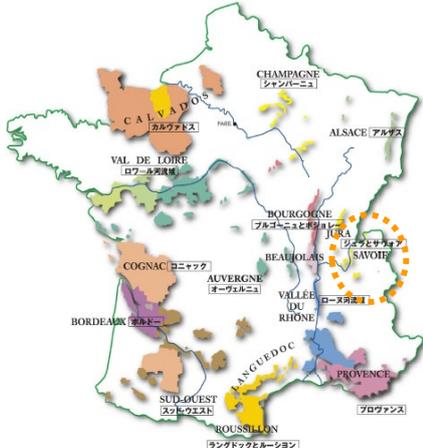
★new★ 64.-07. VdF Chouette 2023 シュエット(白)		64.-01. VdF Origine 2023 オリジン(マセラシオン)		★new★ 64.-08. VdF Mammouth 2022 マムット(マセラシオン)	
品種	シャルドネ70%、ジャケール30%	品種	ジャケール	品種	ジャケール
アルコール度数	11%	アルコール度数	10.5%	アルコール度数	10.5%
樹齢	40年平均	樹齢	63年平均	樹齢	62年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを20日間浸漬	マセラシオン	ファイバータンクで 除梗したブドウを60日間浸漬
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で40日間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	古樽500Lで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	アサリの白ワイン蒸し、 チーズフォンデュ	マリアージュ (生産者)	海老とホタテのラビオリ、 豚バラ肉の紅茶煮	マリアージュ (生産者)	カナールラケ(北京ダック)、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年~2035年 供出温度:11℃	ワインの 飲み頃	2025年~2040年 供出温度:11℃
テイasting コメント	色合いは輝きのあるレモンイエロー。リンゴ、白い花、タール、潮の香り。ワインはピュアで清涼感があり、透明感のあるエキスに溶け込むクリアな酸、塩気のある澄んだ旨味、鉱物的なミネラルとのハーモニーが絶妙！	テイasting コメント	色合いは若干濁りのあるオレンジがかった黄金色。金柑、オレンジ、ピワ、キンモクセイの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、搾りたてのオレンジのようなエキスに柑橘系の優しい酸、紅茶のような上品なタンニンがきれいに溶け込む！	テイasting コメント	色合いは濁りのあるオレンジがかったイエロー。アプリコット、黄桃のコンポート、フェネル、なめし草の香り。ワインは滑らかかつ酒質はネクターのようにまろやかで、じわっと広がる強かな酸、チョーキーなミネラルをコクのある染み入るようなエキスが優しく包み込む！
希望小売価格	5,200円(税込5,720円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335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2日。収量は35hL/ha。シャルドネがミルデューの被害により減収だった！残糖1g/L以下の辛口！ジャケールはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィーニュのブドウ！ワイン名のChouetteは「フクロウ」で、シャルドネの畑にフクロウが息しているのと、次女のエリアが性格的に思慮深いことから両方を掛けてこの名前にした！ちなみに別称にEléa(エレア)と次女の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日とブドウが晩熟だった！収量は40hL/haと例年並み。残糖1g/L以下の辛口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィーニュのジャケール、その中でも房がきれいなブドウだけを使用！ワイン名のOrigineは「出発点」という意味があり、このワインから完全にナチュラルなスタイルに変えるという決意を込めてこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日と完熟の極限までブドウを待った！収量は40hL/ha。残糖1g/L以下の辛口！完熟したジャケールにピジャージュ、ルモンタージュを施し極限までエキスを搾り出したスペシャルキュヴェ！ワイン名はエチケットのデザイン通り「マンモス」の意味で、ジャケールのポテンシャルを最大限に引き出し、長期熟成に耐えるワインをつくりたいとの思いからこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-05. VdF Saya 2023 サヤ(赤)		64.-06. VdF Face Nord 2023 ファス・ノール(赤)	
品種	ペルサン50%、プランテ20%、 ドゥースノワール30%	品種	モンドウーズ
アルコール度数	10.5%	アルコール度数	10.5%
樹齢	5年~8年	樹齢	8年~83年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
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16日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 1/4除梗破碎、3/4全房のブドウを ファイバータンクで19日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で24日間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	500Lの新樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 豚足のパン粉焼き	マリアージュ (生産者)	ロニョンドヴォー、 ベキヤスのロティサルミソース
ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2025年~2040年 供出温度:16℃
テイasting コメント	色合いは濁りのあるルビー色。クランベリー、フランボワーズ、赤いバラ、シソの香り。ワインは艶やかかつチャーミングで、みずみずしく滑らかな果実味にキュートな酸、ほんのりピターで滋味豊かなミネラル、若く繊細なタンニンが優しく溶け込む！	テイasting コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。ミュール、プルーン、スミレ、モミの木の香り。ワインは上品かつスマートでコクのあるキメの滑らかな果実味に酸の締まりがあり、洗練されたミネラル、繊細なタンニンの収斂味がスレンダーで強固な骨格を形成する！
希望小売価格	5,000円(税込5,500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15日と例年並みだった。収量は30hL/haと夏の日照りに耐えた若木にしては豊作だった！消滅危機のあるサヴォワの土着品種のみで仕込んだ赤ワイン！ワイン名はアドリアンの飼うピレネー犬の名前！エチケットのデザインは畑から見えるボーージュ山脈が描かれている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日と例年並みだった。収量は花ぶるいにより20hL/haと減収だった！畑はAbyes(アビーム)の一角にあり、土壌は石灰質・粘土質だが粘土の表層が薄く、ほぼピュアな石灰土壌の影響を受け、繊細でフィネスのあるワインが出来上がる！エチケットは急勾配の畑のイメージをロッククライミングとマッターホルンで表し、名称もFace Nord「マッターホルン北壁」と名付けた！別称はMaelie(マエリー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Adrien DACQUIN
	国>地域>村	フランス>サヴォワ>アブルモン
	AOC	サヴォワ
	歴史	オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げる。
気候	気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のミクロクリマに影響される。	
	畑総面積	4.3 ha
	農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	2人
	趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング
	生産者のモットー	地元サヴォワの魅力ワインで伝える

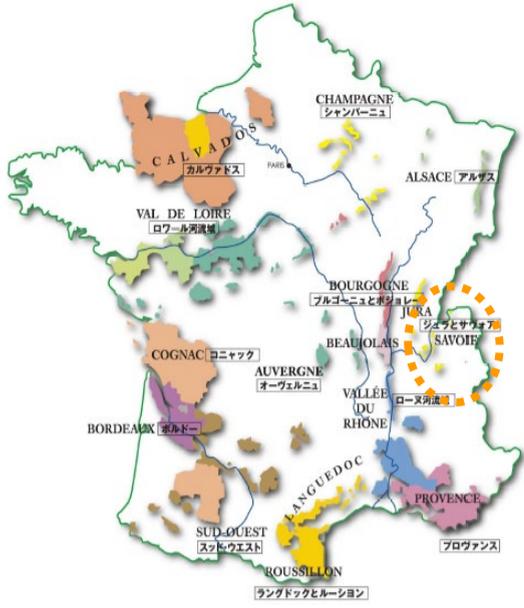
64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2022 ヴァン・ド・サヴォワ・アブルモン(白)		64.-03. AOP Vin de Savoie Intrépide 2022 ヴァン・ド・サヴォワ・アントレピド(白)		64.-01. VdF Origine 2022 オリジン(マセラシオン)	
品種	ジャケール	品種	アルテス	品種	ジャケール
樹齢	62年平均	樹齢	6年~17年	樹齢	62年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを23日間浸漬
醱酵	自然酵母で2週間	醱酵	自然酵母で3週間	醱酵	自然酵母で6週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンク70%、 ステンレスタンク30%で9ヶ月	熟成	500Lのジャー(焔器)で9ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ガキ、 白身魚のカルパッチョ、 グリエールチーズのスフレグラタン	マリアーージュ (生産者)	蟹肉のトマトファルシ、 鱈のポワレ トムドサヴォワチーズ	マリアーージュ (生産者)	豚肉のシューマイ、 鶏胸肉のオレンジソース、 マンステールチーズ
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~2028年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	色合いは若干濁りのある無職に近いレモンイエロー。クエッチ、シトラス、フェネル、ヨードの香り。ワインはフレッシュでレモンのような生き生きとした酸があり、塩気のあるダシのようなピュアなエキスに滋味豊か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	色合いは若干濁りのある淡いレモンイエロー。レモン、グレープフルーツ、ニワトコの花、潮の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで勢いがあり、グレープフルーツのような柑橘のエキスに爽やかな酸、鉱物的で滋味深いミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは若干濁りのある淡い黄金色がかったイエロー。金柑、キンモクセイ、マンゴーピクルス、火打石の香り。ワインはピュアかつフルーティーで、透明感のあるみずみずしいオレンジのような柑橘系のエキスにじわっと染み入る強かな酸とチョーキーなミネラルが溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	4,850円(税込5,335円)
ちなみに！	収穫日は9月17日とブドウが早熟だった！収量は40hL/ha。残糖1g/L以下の辛口！ワイン名はAOPのクリュ名 Apremont(アブルモン)で、別称に祖父の異名であるBrissais(ブリザイエ)と名付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日とブドウが早熟だった！収量は猪と鹿の被害により20hL/haと減収だった！残糖2g/L以下の辛口！今回はミネラルを引き出すために新しくジャーを使って醸造した！ワイン名 Intrépideは「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、息子の性格と急傾斜の畑のイメージとを重ね合わせてこう名付けた！別称に Emery(エムリー)と長男の名前を付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月14日とブドウが早熟だった！収量は40hL/ha。残糖1g/L以下の辛口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィーニュのジャケールを使用！ワイン名の Originelは「出発点」という意味があり、このワインから完全にナチュラルなスタイルに変えるという決意を込めてこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-05. VdF Saya 2022 サヤ(赤)		64.-06. VdF Face Nord 2022 ファス・ノール(赤)	
品種	ペルサン50%、プランテ20%、 ドゥースノワール30%	品種	モンドウーズ
樹齢	4年~7年	樹齢	7年~82年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
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25日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで24日間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	500Lの新樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	冷製ブーダン、 カイエット、 ルプロシオンチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸のソテー、 鹿のパテアンクルート、 野鳩のロティトリュフソース
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~2033年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	色合いは若干濁りのある紫がかった深い ルビー色。ダークチェリー、フランボワ ーズのジャム、スミレ、シソの香り。ワインは しなやかかつチャーミングで、染み入るよ うなコクのある果実味にキュートで強かな 酸、塩気のあるミネラル、若く繊細なタン ニンが優しく溶け込む！	テイステイング コメント	色合いは紫がかったガーネット色。ミュー ル、カシス、スミレ、モミの木の香り。ワイ ンはスマートかつコクのあるみずみずし い果実味にフィネスがあり、きれいに溶け 込んだ繊細な酸、洗練されたミネラル、カ カオのようなほんのりビターなタンニンの 収斂味が余韻をタイトに引き締める！
希望小売価格	4,850円(税込5,335円)	希望小売価格	5,850円(税込6,435円)
ちなみに！	収穫日は8月27日とブドウがかつてなく 早熟だった！収量は猛暑と日照りにより 20hL/haと減収だった！消滅危機のある サヴォワの土着品種のみで仕込んだ赤 ワイン！ワイン名はアドリアンの飼うピレ ネー犬の名前！エチケットのデザインは 畑から見えるボーージュ山脈が描かれてい る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日とブドウが早熟だっ た！収量は一部猪と鹿の被害により 30hL/haと減収だった！畑は Aymes (ア ビーム)の一画にあり、土壌は石灰質・粘 土質だが粘土の表層が薄く、ほぼピュア な石灰土壌の影響を受け、繊細でフィネ スのあるワインが出来上がる！エチケッ トは急勾配の畑のイメージをロッククライ ミングとマッターホルンで表し、名称も Face Nord「マッターホルン北壁」と名付 けた！別称はMaelie(マエリー)と長女の 名前。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Adrien DACQUIN
	国>地域>村	フランス>サヴォワ>アブルモン
	AOC	サヴォワ
	歴史	オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の制作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメヌを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のミクロクリマに影響される。
	畑総面積	4.3 ha
	農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人
	趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング
	生産者のモットー	地元サヴォワの魅力ワインで伝える

64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2021 ヴァン・ド・サヴォワ・アブルモン(白)		64.-01. VdF Origine 2021 オリジン(マセラシオン)		64.-06. AOP Vin de Savoie Mondeuse 2021 ヴァン・ド・サヴォワ・モンドゥーズ(赤)	
品種	ジャケール	品種	ジャケール	品種	モンドゥーズ
樹齢	61年平均	樹齢	61年平均	樹齢	6年~81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
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを23日間浸漬	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで23日間
醗酵	自然酵母で5週間	醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で8週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンク70%、 ステンレスタンク30%で9ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで9ヶ月
マリァージュ (生産者)	チコリとリンゴのサラダ、 生ガキ、 チーズフォンデュ	マリァージュ (生産者)	タケノコの炭火焼、 豚肉のシューマイ、 モルビエチーズ	マリァージュ (生産者)	ジロール茸のソテー、 ウサギの煮込み狩人風、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年~2027年 供出温度:9℃	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:14℃
テイステイング コメント	青リンゴ、グレープフルーツの爽やかな 香りにニフトコなどの白い花の香りが重 なる。ワインはフレッシュかつクリスピーな 軽快さがあり、透明感のあるエキスに伸 びのあるシャープな酸、塩気のある滋味 深いミネラルがぎゅっと詰まっている！	テイステイング コメント	金柑、はっさくの爽やかな香りにマンゴー ピクルス、ジンジャーの複雑な香りが重なる。 ワインはピュアかつジンジャーティー のようなテキスチャーと心地よいフレー バーがあり、繊細なタンニンと強かな酸 が余韻をじわっと引き締める！	テイステイング コメント	フランポワーズの明るい赤い果実やスミ シの高貴な香りに椎茸のダシや鉄分の香 りが重なる。ワインはジュシーでコク のあるみずみずしい果実味が染み入るよ うに優しく、塩気のあるミネラルの旨味と キュートな酸、繊細なタンニンがきれいに 溶け込む！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,600円(税込5,060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2日と前年よりも2週間遅 い！収量は40hL/haと厳しい年の中比較 的収量が取れた！残糖1g/L以下の辛 口！ワイン名はAOPのクレム名 Apremont(アブルモン)で、別称に祖父 の異名であるBrissaie(ブリザイエ)と名 付けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月2日と前年よりも2週間遅 い！収量は40hL/haと厳しい年の中比較 的収量が取れた！残糖1g/L以下の辛 口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィ エーユ・ヴィーニュのジャケールを使用！ ワイン名のOrigineは「出発点」という意 味があり、このワインから完全にナチュ ラルなスタイルに変えるという決意を込め てこう名付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月2日と前年よりも1週間遅 い！収量は春の遅霜とブドウの病気の被 害により30hL/haと前年に比べて25% 減！古樹70%、若木30%のアッサンブ ラージュ！畑は Abymes(アビーム)の一 画にあり、土壌は石灰質・粘土質だが粘 土の表層が薄く、ほほピュアな石灰土壌 の影響を受け、繊細でフィネスのあるワイ ンが出来上がる！エチケットは急勾配の 畑のイメージをロッククライミングとマッ ターホルンで表している！別称はMaelie (マエリー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ ノンフィルター！

64.-06. AOP Vin de Savoie Mondeuse 2019 ヴァン・ド・サヴォワ・モンドゥーズ(赤)	
品種	モンドゥーズ85%、 ペルサン、ドゥースノワール15%
樹齢	4年～79年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで16日
醗酵	自然酵母で5週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンク、 ファイバータンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 野鳩のロティサルミソース、 ポーフォールチーズ
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	ミュールの黒い果実やグロゼイユの赤い 果実に鉱石やタイムのハーブ香がある。 ワインは滑らかかつコクのある果実味が 滋味深く清涼感があり、線の細いキュート な酸と鉱物的なミネラル、ほんのリビター なタンニンが味わいに立体感を与える！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は40hL/ha。 ヴィエーユ・ヴィーニュのモンドゥーズに 植樹したばかりのモンドゥーズ、ペルサ ン、ドゥースノワールをアッサンブラ ージュ！畑は Abymes(アビーム)の一角に あり、土壌は石灰質・粘土質だが粘土の 表層が薄く、ほぼピュアな石灰土壌の影 響を受け、繊細でフィネスのあるワインが 出来上がる！エテケットは急勾配の畑の イメージをロッククライミングとマッターホ ルンで表している！別称はMaelie(マエ リー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ノン フィルター！

VCN° 64		「Version.May-2022」 アドリアン・ダカン(Adrien DACQUIN)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Adrien DACQUIN	
	国>地域>村	フランス>サヴォワ>アプルモン	
	AOC	サヴォワ	
	歴史	<p>オーナーのアドリアン・ダカンは、祖父の代から続くビオブドウ栽培農家で育つ。大学を卒業後、製図師として地図の製作会社に勤務する傍ら、父親の畑仕事を手伝いながらブドウ栽培を独学で学ぶ。2012年、初めて個人消費用のワインを仕込み、それ以降醸造にも興味を持つ。2017年、ジャン・イヴ・ペロンに出会い、彼をきっかけにヴァンナチュールの世界に目覚める。同年13年間働いた地図の会社を退職し、3.5haの畑を取得して小さなドメーヌを立ち上げる。</p>	
	気候	<p>気候は大陸性気候だが、周囲がアルプス山脈に囲まれているため、移り変わりの早い山のマイクロ気候に影響される。</p>	
	畑総面積	3.5 ha	
	農法	ビオロジック 2019年にエコセール認証	
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
	ドメーヌのスタッフ	2人	
	趣味	柔道、サッカー、スキー、ロッククライミング	
	生産者のモットー	地元サヴォワの魅力を生かしてワインで伝える	

64.-02. AOP Vin de Savoie Apremont 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・アプルモン(白)		64.-03. AOP Vin de Savoie Intrépide 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・アントレピド(白)		64.-04. VdF Rosé 2020 ロゼ(ロゼ)	
品種	ジャケール	品種	アルテス62%、シャルドネ30%、ジャケール8%	品種	モンドゥーズ30%、ガメイ30%、ペルサン20%、ドゥースノワール20%
樹齢	60年平均	樹齢	4年~80年	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	プレス機の中で1日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	600Lの卵型樹脂タンク70%、ステンレスタンク30%で10ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアーージュ(生産者)	アサリやホタテを使ったシンプルな貝料理、マトウダイや甘鯛などの鯛を使った料理など	マリアーージュ(生産者)	タコやイカのマリネ、カニやエビを使ったサラダなど	マリアーージュ(生産者)	生ハム・ソーセージなどのアペリティフやサヴォワ風ポテの煮込みなど
ワインの飲み頃	2022年~2032年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:9℃	ワインの飲み頃	2022年~2027年 供出温度:9℃
テイastingコメント	リンゴ、梨などのみずみずしい白い果実の香りや白い花の香り。ワインはピュアかつ透明感のあるみずみずしいエキスに滋味深い旨味が溶け込んでいて、後から線の細い酸と塩気のあるミネラルがじわっとせり上がりそのまま余韻に長く続く!	テイastingコメント	グレープフルーツ、ライムなどの柑橘系の香りや潮の香り。ワインはフレッシュかつヴィヴィッドで伸びのある酸があり、旨味のぎっしり詰まったピュアなエキスに鉱物的で滋味深いミネラルがきれいに溶け込む!	テイastingコメント	イチゴジャムの甘い香りや、巨峰のフルーティーな香りにカシューナッツの香ばしい香りが重なる。ワインはフレッシュで、搾りたてのフランボワーズのような明るくジュシーな果実味に爽やかな酸とほんのりピターで滋味深いミネラルが溶け込む!
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は40hL/ha。残糖2g/L以下の辛口! ワイン名はAOPのクリュ名Apremont(アプルモン)で、別称に祖父の異名であるBrissaie(ブリザイエ)と名付けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月19日。収量は45hL/ha。残糖2g/L以下の辛口! ワイン名Intrépideは「大胆不敵、勇敢な」という意味があり、息子の性格と急傾斜の畑のイメージとを重ね合わせてこう名付けた! 別称にEmery(エムリー)と長男の名前を付けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は9月20日。収量は45hL/ha。残糖2g/L以下の辛口! 20aのヴィエーユ・ヴィエーヌの混植のブドウをひと区画まるまるロゼに仕上げた! 別称にEmma(エマ)といとこの愛娘の名前を付けている! SO ₂ 無添加! ノンフィルター!

64.-01. VdF Origine 2019 オリジン(白)		64.-01. VdF Origine 2020 オリジン(白)		64.-05. VdF Saya 2020 サヤ(赤)	
品種	ジャケール	品種	ジャケール	品種	ペルサン50%、ドゥースノワール50%
樹齢	59年平均	樹齢	60年平均	樹齢	5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
マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを14日間浸漬	マセラシオン	ファイバータンクで 全房のブドウを26日間浸漬	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で4週間	醗酵	自然酵母で6週間	醗酵	自然酵母で6週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月	熟成	600Lの卵型樹脂タンクで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)	蟹と柑橘の果物のサラダ、サヴォワ の郷土料理タルティレットなど	マリアージュ (生産者)	洋ナシとブルーチーズのサラダ、 北京ダックなどの中華料理	マリアージュ (生産者)	サヴォワ郷土料理ディオソーセージ の煮込みやトムドサヴォワなど
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:9℃	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:14℃
テイasting コメント	パッションフルーツやキンモクセイの 華やかな香りにハチミツや蜜蝋の香 りが重なる。ワインはフレッシュ& フルーティーでまるで搾りたての夏ミカ ンを楽しんでいるような甘酸っぱさと柑 橘系の心地よい苦みがあり、繊細で キメの細かいタンニンが余韻を整え る！	テイasting コメント	パイナップルや梨のコンポートなど果 実の熟した甘い香りやカモミューなど のハーブティーの香り。ワインはフ レッシュでみずみずしくオレンジティ ーのような華やかなフレーバーとテキス チャーがあり、柑橘系の酸と紅茶のよ うな繊細なタンニンが余韻を優しく締 める！	テイasting コメント	グロゼイユの赤い果実の香りやスマ シの高貴な香りにフュメなどのス モーキーな香りが重なる。ワインは ジューシーかつコクのある果実味が みずみずしく染み入るように優しく、 キュートな酸と鉱物的なミネラル、優 しいタンニンが余韻を引き締める！
希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	4,450円(税込4,895円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は雹の被害 により15hL/haと60%減！残糖2g/L 以下の辛口！ブドウはAOP Apremontと同じヴィエーユ・ヴィ ーニュのジャケールを使用！ワイン名 のOriginelは「出発点」と意味があり、 このワインから完全にナチュラルな スタイルに変えるという決意を込めて こう名付けた！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 40hL/ha。残糖2g/L以下の辛口！ブ ドウはAOP Apremontと同じヴィエ ーユ・ヴィーニュのジャケールを使用！ ワイン名のOriginelは「出発点」と意味 があり、このワインから完全にナチュ ラルなスタイルに変えるという決意を 込めてこう名付けた！また2020年か らエチケットを一新し、別称にSoen (ソエン)と次男の名前を付けてい る！しSO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月21日。収量は 40hL/ha。アドリアンが植樹したペ ルサン、ドゥースノワールなど消滅 危機のあるサヴォワの土着品種の みで仕込んだ赤ワイン！ワイン名は アドリアンの飼うピレネー犬の名 前！エチケットのデザインは畑から 見えるボーージュ山脈が描かれてい る！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

64.-06. AOP Vin de Savoie Mondeuse 2020 ヴァン・ド・サヴォワ・モンドゥーズ(赤)	
品種	モンドゥーズ
樹齢	5年～80年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	600Lの卵型樹脂タンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸などキノコを使ったソース の野禽料理や郷土料理のラクレット
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度:16℃
テイasting コメント	ミュール、プルーンなどの黒い果実 やメントール、タイムなどのハーブの 香り。ワインはフレッシュかつスマ ートでコクのある果実味がみずみずしく 清涼感があり、伸びのあるキュートな 酸とキメの細かいタンニンの収斂味 が余韻をタイトに引き締める！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)
ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は 40hL/ha。ヴィエーユ・ヴィーニュ 70%、若木30%のアッサンブラ ージュ！畑は Abymes(アビーム)の一 画にあり、土壌は石灰質・粘土質だ が粘土の表層が薄く、ほぼピュアな 石灰土壌の影響を受け、繊細でフィ ネスのあるワインが出来上がる！エ チケットは急勾配の畑のイメージを ロッククライミングとマッターホルンで 表している！別称はMaelie(マエ リー)と長女の名前。SO ₂ 無添加！ノ ンフィルター！