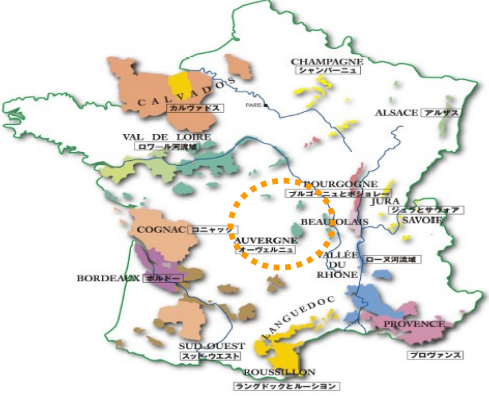

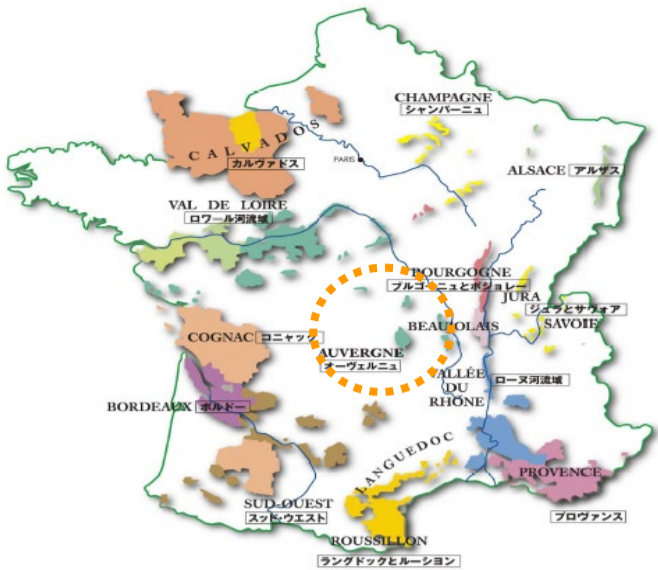



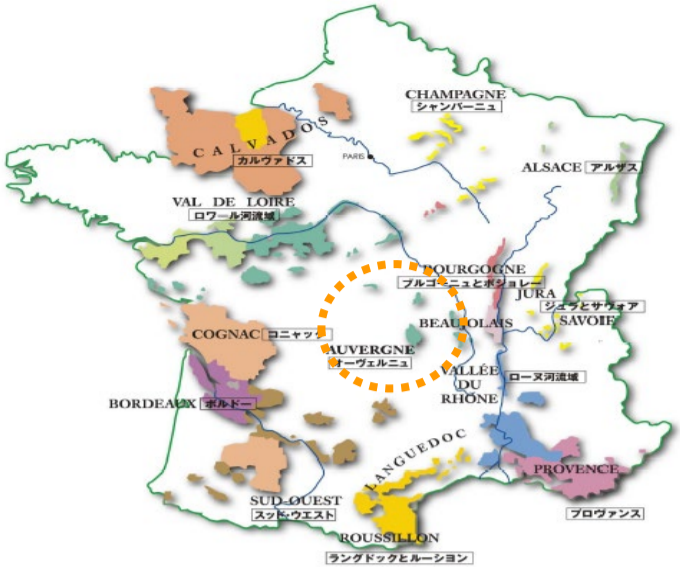


VCN° 59		「Version.December-2025」 ノー・コントロール(No Control)	
		生産者	Vincent MARIE
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑3 ha、2022年に1.5haの畑を新たに拡張し現在に至る。
		気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積	6.5 ha
		農法	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	2人(季節労働者数人)
		趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
		生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-4. VdF Blanc 2022-2023 Les Crosses レ・クロス(白)		★Last Vintage★ 59.-24. VdF Rouge Babinou III 2024 バビヌ・トロワ(赤)		59.-23. VdF Rouge Incendie et Pillage 2024 アンサンディ・エ・ピヤージュ(赤)	
品種	70%シャルドネ、 30%ピノオーセロワ、シルヴァネール、 ソーヴィニヨンブラン、シャスラ、ミュスカ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー40%、 ピノワール40%、 シルヴァネール10%、 ゲヴュルツラミネール10%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ70%、 ピノワール30%
アルコール度数	12%	アルコール度数	11.5%	アルコール度数	11.5%
樹齢	10年～21年	樹齢	41年～61年	樹齢	51年平均
土壌	風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩	土壌	石灰質・粘土質、玄武岩、 花崗岩	土壌	砂地状の花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	アンフュージョン 白ブドウは全て直接プレス そのプレスしたジュースに全房の ガメイとピノワールを漬け込み ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	アンフュージョン ピノワール30%は直接プレス そのプレスしたジュースに 残りの全房のガメイ70%を漬け込み ステンレスタンクで10日間
醱酵	自然酵母で3～8ヶ月	醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で21日間
熟成	2022年は300Lの古樽で18ヶ月、 2023年はファイバータンクと5hLのジャー (妬器の壺)で7ヶ月 その後瓶詰前にアッサンブラージュ	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	33hLのフードル(大樽)で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	白桃と生ハムのカプレーゼ、 イカのボワレ	マリアージュ (生産者)	トマトとブラータのカプレーゼ、 コルドンブルー	マリアージュ (生産者)	ウズラのガランティース、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	透明感のあるレモン色。白桃、洋ナシ、菜の花、ハチミツの香り。ワインはピュアかつフルーティーで、桃のエキスのようなまろやかな果実味が染み入るように優しく、上品な旨味のある洗練されたミネラル、線の細いしたたかな酸がきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	透明感のある明るいルビー色。アセロラ、ザクロ、バラ、ボンボンの香り。ライトボディ。ワインはチャーミングかつキュートで、軽快な酸が心地よく、アセロラのようなみずみずしい果実味にほんのりピターで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	透明感のある明るいルビー色。フランボワーズ、イチゴ、ザクロ、シャンピニオンの香り。ライトボディ。ワインはフレッシュかつみずみずしくチャーミングで、ダシのようなピュアな果実味にアセロラのようなキュートな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)
ちなみに！	収穫日は2022年が9月10日、23年が9月15日と比較的早熟だった！収量は2022年、23年共に40hL/haと例年並みの量が取れた！2022年の5樽のうち2樽でポラティルの上昇が見られたため、健全に発酵が進んだ23年のワインを50:50の割合でアッサンブラージュし、ポラティルの希釈を図った！残糖は0.7g/Lの完全辛口！ワイン名 Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日～25日。収量は35hL/ha平均と厳しいミレジムの中十分な量を確保できた！Babinouは白のジュースに赤の全房のブドウを漬け込んだアンフュージョンで、これが最後のミレジム！買いブドウは、ガメイとピノワールがオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴビア、シルヴァネールとゲヴュルツがアルザスのドメーヌ・モッツから！ワイン名のBabinouは味わいのイメージに合わせて作ったヴァンサンズのオリジナル造語！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日と例年並み。収量はミルデューの猛威があったにもかかわらず30hL/haと十分な量が確保できた！2022年に新しくセレクションマサールのピノワールとガメイ・ド・オーヴェルニュが混植された1.5haの畑を取得！当時行動制限のあったコロナの厳しい状況の中手に入れた畑だったことから、ワイン名は抑圧からの自由を求めたポプマリー率いるザ・ウェイラズの曲「Burnin' and Lootin'」のフランス語訳を当てた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！マグナムの価格は13,350円(税込14,685円)

59.-02. VdF Rouge Magma Rock 2023 マグマ・ロック(赤)		59.-8. VdF Rouge Cuvee La Coulee 2022-2023 ラ・クウレ(赤)		注: 訳アリ商品 59.-20. VdF Blanc 2022 Batard バタール(白)	
品 種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)	品 種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%	品 種	マラン・オンフロワ(リンゴ)60%、 シュナンブラン40%
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12%	アルコール度数	9%
樹 齢	34年	樹 齢	18年～88年	樹 齢	35年～40年
土 壌	花崗岩	土 壌	粘土質、玄武岩	土 壌	粘土質、シスト
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14日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 22年、23年共にファイバータンク2週間	マセラシオン	なし
醗 酵	自然酵母で21日間	醗 酵	自然酵母 2022年は6ヶ月、2023年は1ヶ月	醗 酵	自然酵母で1～3ヶ月 リンゴとブドウは別々に仕込んでいる
熟 成	古樽300Lで12ヶ月	熟 成	2022年は300 Lの古樽50%、 新樽50%で24ヶ月、 2023年は300Lの古樽で12ヶ月 その後瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟 成	リンゴはファイバータンク、 ブドウはステンレスタンクで10ヶ月 その後瓶詰め前にアッサンブラージュ
マリアージュ (生産者)	鹿のパテ、 牛ほほ肉の赤ワイン煮	マリアージュ (生産者)	コックオーヴァン、 骨付き子羊の香草焼き	マリアージュ (生産者)	生マッシュルームのサラダ、 生春巻き
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度: 9℃
テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。グリオット、メ ロン、クローブ、ブラックチョコレート、の香 り。ミディアムボディ。ワインは滑らかかつ ジューシーで、塩気のあるミネラルの旨味 がぎゅー詰まっていて、コクのあるしなや かな果実味を上品で強かな酸、キメの細か いタンニンの収斂味が優しく引き締める！	テイスティング コメント	しっかりと濃い濃い紫色。ダークチェリー、ブ ルーン、カシス、甘草の香り。ミディアムボ ディ。ワインはしなやかかつコクのある果実 味がジューシーで染み入るように優しく、 キュートで強かな酸、ほんのりピターで滋 味深いミネラル、キメの細かいタンニンの 収斂味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	少し濁りのある黄金色。パイナップル、金 柑、ジャスミン、海藻の香り。ワインは滑ら かかつほんのりクリスピーで、パイナップル のようなトロピカルなフレーバーとじわっと 染み入る強かな酸がアクセントにあり、紅 茶のような優しいタンニンが余韻を優しく引 き締める！
希望小売価格	7,000円(税込7,700円)	希望小売価格	7,000円(税込7,700円)	希望小売価格	【訳アリ価格】1,700円(税込1,870円)
ちなみに！	収穫日は9月25日と例年並み。収量は開 花時の花流れにより25 hL/haと減収だっ た！ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ時に手 に入れた最初の畑で、Riomの北 Combronde(コンブロンデ)の丘にあり、品 種はボジョレーガメイ100%！マグマ・ロック は以前シラーとガメイのアッサンブラージュ で、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシ ラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァ ンサンが好きな音楽のRockをかけて命名 されているが、今は花崗岩のガメイ100% で仕込んでいる！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は22年が9月26日、23年が10月5 日。収量は22年が夏の終わりの残暑によ るブドウ焼けと鳥の被害により20hL/ha、23 年が開花時の花流れと鳥の被害により 20hL/haと大幅減収だった！22年と23年は 収量が少なく、さらに22年のワインはやや ボラティルが高めだったため、両年のミレ ジムを50:50の割合でアッサンブラージュ することで量と品質の両面を補った！ワイン 名は「溶岩流」という意味があり、畑のある 場所は昔オーヴェルニュの最後の火山噴 火で流れた溶岩で形成された土壌から名 付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシュナンが9月10日、リンゴが10 月15日。収量は豊作で50hL/ha！買いブド ウはアンジュのジャン・クリストフ・ガルニ エ、リンゴはノルマンディーの友人から！ワ イン名は「中間、雑種」という意味があり、ブ ドウとリンゴという異なる果物を掛け合わせ たお酒ということからBatardと名付けた！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

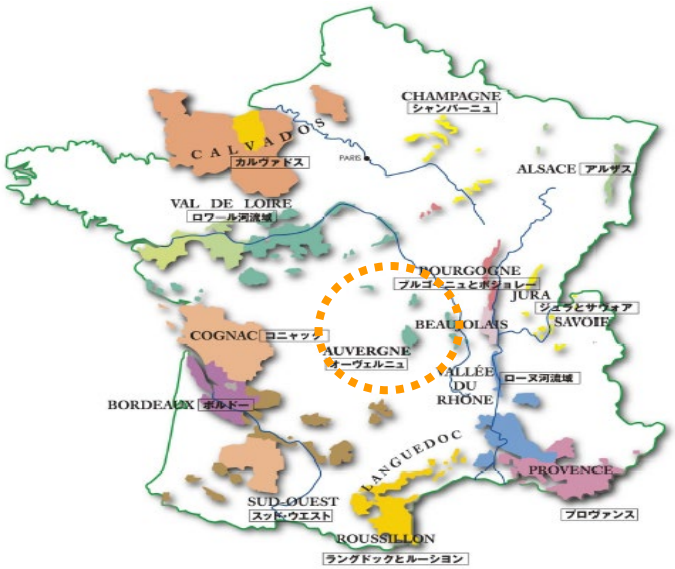

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑3 ha、2022年に1.5haの畑を新たに拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	6.5 ha
	農法	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	2人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-22. VdF Rouge Babinou II 2023 バビヌウ・ドゥー(淡い赤)		59.-23. VdF Rouge Incendie et Pillage 2023 アンサンディ・エ・ピヤージュ(赤)		59.-02. VdF Rouge Magma Rock 2022 マグマ・ロック(赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー30%、 シュナン30%、ピノオークセロワ15%、 シルヴァネール15%、 ピノワール10%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ70%、 ピノワール30%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
アルコール度数	11.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12%
樹齢	40年～60年	樹齢	50年平均	樹齢	33年
土壌	石灰質・粘土質、玄武岩、 花崗岩、シスト	土壌	砂地状の花崗岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	アンフュージョン 白ブドウは全て直接プレス そのプレスしたジュースに全房の ガメイとピノワールを漬け込み ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	アンフュージョン ガメイ20%とピノ30%は直接プレス そのプレスしたジュースに 残りの全房のガメイ50%を漬け込み ステンレスタンクで10日間	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2週間
醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	33hLのフードル(大樽)で6ヶ月	熟成	20hLのフードル(大樽)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	モルトソーセージと レンズ豆の煮込み、 カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ラッパ茸とモリーユ茸のクリーム煮、 鴨のローストフランボワーズソース、	マリアージュ (生産者)	黒ブーダン、 牛ほほ肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040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淡く明るいルビー色。サクランボのコンポート、トマト、ピワ、ラム酒の香り。ワインはみずみずしくチャーミングで、搾りたてのイチゴやトマト水のようなフレッシュな風味とキュートな酸があり、旨味の凝縮した塩味ある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深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、ユーカリ、シャンピニョンの香り。ワインは艶やかかつ官能的で、キュートな酸と旨味の詰まった果実味が染み入るように柔らかく、鉱物的なミネラルと繊細なタンニンとのバランスが絶妙！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。カシス、モロヘイヤ、ナツメグ、ブラックチョコレート。ワインはスマートかつ洗練感があり、コクのある果実味に溶け込んだ上品で強かな酸、凝縮したミネラルの旨味、キメの細かいタンニンがきれいに骨格を支える！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)
ちなみに！	収穫日は9月10日～20日。収量は50hL/ha平均と豊作だった！白のジュースに赤の全房のブドウを漬け込んだアンフュージョン！買いブドウは、シュナンがアンジュのドメーヌ・ゴートリ、ピノオークセロワとシルヴァネールがドメーヌ・モッツ、ピノワールがドメーヌ・ジャルゴビア、ガメイは自社畑から！ワイン名のBabinouは味わいのイメージに合わせて作ったヴァンサンのオリジナル造語！Babinou II はバビヌーのバージョン2という意味で名付けた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は雨により花流れに遭い30hL/haと減収だった！2022年に新しくセクションマサールのピノワールとガメイ・ド・オーヴェルニュが混植された1.5haの畑を取得！当時行動制限のあったコロナの厳しい状況の中手に入れた畑だったことから、ワイン名は抑圧からの自由を求めたボブマリー率いるザ・ウェイラーズの曲「Burnin' and Lootin'」のフランス語訳を当てた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！マグナムの価格は13,350円(税込14,685円)	ちなみに！	収穫日は9月25日と例年並みだった！収量は夏の終わりの残暑によるブドウ焼けにより30 hL/haと30%減だった！ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ時に手に入れた最初の畑で、Riomの北Combronde(コンブロンド)の丘にあり、品種はボジョレーガメイ100%！マグマ・ロックは以前シラーとガメイのアッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンの好きな音楽のRockをかけて命名されているが、今は花崗岩のガメイ100%で仕込んでいる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

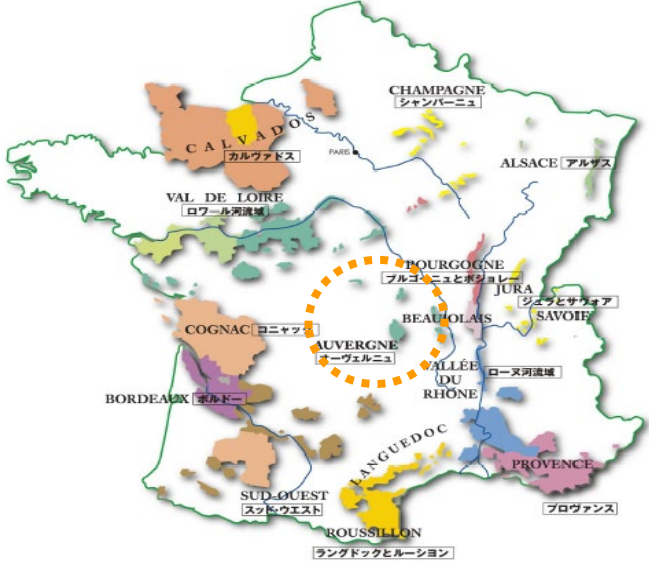

VCN° 59	「Version.May-2024」 ノー・コントロール(No Control)	
		
	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。	
	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。	
	畑総面積	6 ha
	農法	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	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！
	地図提供: フランス食品振興会	

★NEW★ 59.-21. VdF VMXVM 2022 ヴェー・エム・イクス・ヴェー・エム(薄い赤)		59.-15. VdF Rouge 2022 La Sousouleuse ラ・スウスリューズ(赤)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2022 ロカイユ・ビリー(赤)	
品種	40%シャルドネ(ジュラ)、 20%シャルドネ(オーヴェルニュ)、 20%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、 10%ピノワール、10%ガメイ	品種	フェールサルバドゥ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
アルコール度数	12%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%
樹齢	25年～118年	樹齢	9年	樹齢	56年
土壌	粘土質・石灰質、風化した砂状の 長石、花崗岩、玄武岩、 灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩、 砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	フュージョン/トゥールノエルライオット: スミマセラシオンカルボニックで2週間 (白はダイレクトプレスのみ)	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8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21日間
醗酵	それぞれ別々に仕込み自然酵母で 2週間～3週間経った発酵中のワインを途 中でアッサンブラージュ	醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	アッサンブラージュ後 5hLのジャー(妬器の壺)と 古樽228Lで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	33hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	鶏レバーのコンフィ、 豚足のパン粉焼き	マリアージュ (生産者)	ビーツのサラダ、 豚バラ肉のバルサミコ煮	マリアージュ (生産者)	タブリエドサブール、 鴨とフォアグラのパイ包み
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるルビー色。フラン ポワーズ、サワーチェリー、ピート、バルサ ミコの香り。ワインはピュアかつチャーミン グでジューシーな果実味に溶け込むチョー キーなミネラルが心地よく、強かでキュート な酸とのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。カシ ス、カシスの芽、シソの葉、蕪のピクルスの 香り。ワインはキュートかつコクのあるまろ やかな果実味が野趣に富んでいて、梅の ようなじわっとせり上がる強かな酸、洗練さ れたミネラル、優しいタンニンが骨格を形 成する！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。グ ロゼイユ、ブラウンカルダモン、モロヘイ ヤ、なめし革の香り。ワインはチャーミング かつ明るくピュアな果実味にストラクチャー があり、伸びのあるキュートな酸、鉱物的 なミネラル、キメの細かいタンニンが余韻 を優しく引き締める！
希望小売価格	7,700円(税込8,470円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050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10日～17日とブドウが早熟 だった！収量は35hL/ha。ジュラのヴァラ ンタン・モレルとヴァンサン・マリーのコラボ ワイン！ワイン名はValentin MORELと Vincent MARIEの両社の名前の頭文字を 取ってVMXVMと名付けた！SO ₂ 無添加、 ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月2日とブドウが早熟だった！ 収量は極度の日照りにより20hL/haと大幅 減収だった！ヴァンサンが自ら植樹した フェールサルバドゥ100%で仕込んでい る！ワイン名はトラクターの後ろにつける 鋤状の耕運機の名称で、どんな硬い土地 も耕すことができる＝スルスルワインが喉 を通るというアヴェロン県特有の言い回し 表現から取った！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月20日とブドウが早熟だった！ 収量は日照りだったにもかかわらず 35hL/haと例年並みに取れた！ワイン名 はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」と いう意味を持つオーヴェルニュの方言とロ カビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO ₂ は無添加、ノン フィルター！

59.-3. VdF Rouge Fusion 2022 フュージョン(赤)		59.-7. VdF Rouge 2022 Cuvee Tournœl Riot トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ピノワール50% ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
アルコール度数	13.5%		13%
樹齡	26年～118年	樹齡	22年～47年
土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
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14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14日間
醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	23hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	300 Lの新樽、古樽で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 骨付き仔羊のロティ	マリアージュ (生産者)	鹿肉のテリーヌ、 牛のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：16℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある深いルビー色。グ ロゼイユ、海苔の香り。ワインは明るくふ よかかつピュアな果実味にストラクチャー があり、チャーミングな酸、塩気のあるミネ ラル、キメの細かいタンニンが余韻にはっ きりとした輪郭を与える！	テイステイング コメント	色合いは透明感のあるガーネット色。ダー クチェリー、グロゼイユ、プラリネ、タバコの 葉の香り。ワインは滑らかかつコクのある 艶やかな果実味があり、線の細い強かな 酸と滋味深くほんのりビターミネラル、キメ の細か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)	希望小売価格	7,500円（税込8,250円）
ちなみに！	収穫日は9月15日とブドウが早熟だった！ 収量は日照りにより30 hL/haと減収だっ た！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑 と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和 (Fusion)を表したのと同時に彼自身が フュージョンロックが好きということもあって この名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウが早熟だった！ 収量は日照りにより20hL/haと大幅減収 だった！ワイン名はピノワールの畑のす ぐ上にある由緒あるトゥールノエル城から 取った。以前その畑のブドウから造られて いたクラシックなワインスタイルと全く異な るヴァンサンナチュラルスタイルをRiot 「革命」と捉え、また同時に彼の反体制の パンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ね て命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	6 ha
	農法	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	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-19. VdF Rouge 2022 Babinou バビヌウ(赤)		59.-7. VdF Rouge 2021 Cuvee Tournœil Riot トゥールノエル・ライオット(赤)		【既存商品・少量在庫】 59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2021 ロカイユ・ビリー(赤)	
品種	トゥールソー、ガメイ・ド・ボジョレー、 ミュスカ、シュナン、シャルドネ各20%	品種	ピノノワール50% ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
樹齢	15年～60年	樹齢	21年～46年	樹齢	55年
土壌	灰色泥灰土、花崗岩 石灰質・粘土質、シスト	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	アンフュージョン 白ブドウは全て直接プレス そのプレスしたジュースに全房の ガメイとトゥールソーを漬け込み ステンレスタンクで10日間	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1ヶ月	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15日間
醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然酵母で21日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	50%ステンレスタンク、 50%400 Lの古樽で6ヶ月	熟成	33hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	マグロとアボカドのタルタル、 カツオのたたき、 テッドモワンスチーズ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース、 エポワスチーズ	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウズラのファルシ、 サンネクテルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	色合いは淡く明るい紫色。クランベリー、 アセロラ、タイム、アールグレイの香り。ワ インは軽快かつチャーミングで、アセロラ のような弾けるキュートな酸と明るくフレッ シュな果実味があり、鉱物的なミネラルと 繊細なタンニンが余韻の骨格を形成す 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。グロゼ イユ、メロン、スミレ、バラの花卉の香り。 ワインはピュアでかつ艶やかで明るく、ダ シのように澄んだジュシーな果実味があ り、線の細い強かな酸と洗練されたミネラ ル、上品なタンニンとのハーモニーが絶 妙！	テイスティング コメント	フランボワーズの明るい赤い果実になめし 革などの野性味あふれる香りやタバコの 葉が重なる。ワインはフレッシュかつ チャーミングで明るく伸びのあるキュートな 酸があり、みずみずしい果実味を洗練され たミネラル、繊細なタンニンが優しく引き締 める！
希望小売価格	5,500円(税込6,050円)	希望小売価格	7,500円 (税込8,250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4日～22日。収量は40hL/ha 平均。白のジュースに赤の全房のブドウを 漬け込んだアンフュージョン！買いブドウ は、ミュスカがローヌのドメーヌ・グラノン、 シュナンがアンジュのドメーヌ・ゴートリィ、 トゥールソーとシャルドネがジュラのヴァラン タン・モレル、ガメイが自社畑から！ワイン 名のBabinouは味わいのイメージに合わ せて作ったヴァンサンズのオリジナル造語！ SO2無添加、ノンフィルター！ 【お詫び】表ラベル右端に1500mlと誤記載 されておりますが、裏面日本語の輸入者 ラベルの通り内容量は750mlとなります。	ちなみに！	収穫日はガメイ・ド・オーヴェルニュが10月 5日、ピノノワールが10月6日。収量はミル デュと黒痘病により15～25hL/haと大幅 減収！ワイン名はピノノワールの畑のすぐ 上にある由緒あるトゥールノエル城から 取った。以前その畑のブドウから造られて いたクラシックなワインスタイルと全く異な るヴァンサンズのナチュラルスタイルをRiot 「革命」と捉え、また同時に彼の反体制の パンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ね て命名した！SO2無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月16日と前年よりも3週間遅 い！収量は35hL/ha。ワイン名は Rockaille(ロカイユ)という「大きな岩」とい う意味を持つオーヴェルニュの方言とロカ ビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billy と名付けている！SO2は無添加、ノンフィル ター！

VCN° 59	「Version.March-2023」 ノー・コントロール(No Control)	
		
	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルム・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	6 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-4. VdF Blanc 2021 Les Crosses レ・クロス(白)		59.-15. VdF Rouge 2021 La Sousouleuse ラ・スウスリューズ(赤)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2021 ロカイユ・ビリー(赤)	
品種	70%シャルドネ、30%ピノオーセロワ、シルヴァネール、ソーヴィニヨンブラン、シャスラ、ミュスカ	品種	フェールサルバドゥ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
樹齢	8年～19年	樹齢	8年	樹齢	55年
土壌	風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩
マセラシオン	なし	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで5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15日間
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で3週間
熟成	5hLのジャー(炬の壺)と新樽、古樽 300Lで12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	33hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとブラータのカプレーゼ、 マトウダイのポワレ、 カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	ビーツのサラダ、 豚肉のラビオリ、 マグロのステーキ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウズラのファルシ、 サンネクテルチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2027年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2027年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	梨のコンポートにニフトコの花が混じったほんのり甘い香りに火打石のスモーキーな香りが重なる。ワインはピュアかつほのかな甘みに似た白い果実のエキ스가滑らかで、塩気のある鉱物的なミネラルの旨味がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	カシスの熟した黒い果実にシソの葉やビーツ、茹でたニンジンのような根菜の香り。ワインはライトボディかつフレッシュな果実味がスレンダーで、みずみずしいコクに溶け込む洗練されたミネラルを梅のようなキュートな酸がじわっとせり上げる！	テイスティング コメント	フランボワーズの明るい赤い果実になめし草などの野性味あふれる香りやタバコの葉が重なる。ワインはフレッシュかつチャーミングで明るく伸びのあるキュートな酸があり、みずみずしい果実味を洗練されたミネラル、繊細なタンニンが優しく引き締める！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050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1日と前年よりも2週間遅い！収量は遅霜、ミルデュー、黒痘病の被害があったにもかかわらず最終的に40hL/haと例年並みの量が取れた！残糖は2.3g/L。ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月18日と前年よりも2週間遅い！収量はミルデューと黒痘病により30hL/haと前年に比べて60%減！ヴァンサンが自ら植樹したフェールサルバドゥ100%で仕込んでいる！ワイン名はトラクターの後ろにつける鋤状の耕運機の名前で、どんな硬い土地も耕することができる＝スルスルワインが喉を通るというアヴェロン県特有の言い回し表現から取った！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月16日と前年よりも3週間遅い！収量は35hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO ₂ は無添加、ノンフィルター！

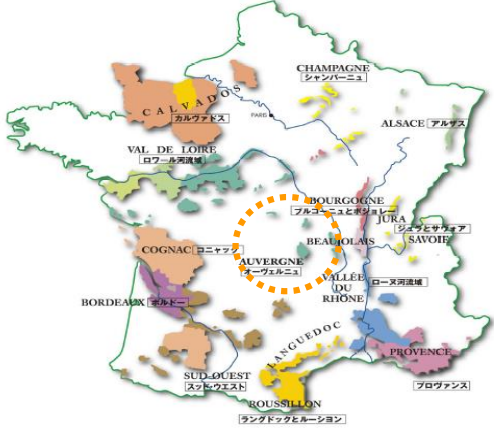

59.-3. VdF Rouge Fusion 2021 フュージョン(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2021 マグマ・ロック(赤)		59.-16. VdF Rose 2020 Bain Marie バン・マリー(淡い赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー60%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ソーヴィニヨンブラン50%
樹齢	25年～117年	樹齢	32年	樹齢	27年～55年
土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	花崗岩、石灰質・粘土質
マセラシオン	アンフュージョン ファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	アンフュージョン ノーコントロールの全房のガメイを、 アレクサンドル・バンのブドウジュースに漬 け込みファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で13ヶ月
熟成	23hLのフードル(大樽)で6ヶ月	熟成	15hLのフードル(大樽)で6ヶ月	熟成	15hLのフードル(大樽)で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ウサギのガランティーヌ、 モルトソーセージのワイン煮込み、 サンネクトールチーズ	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 鶏胸肉のポシェラビゴットソース、 モンドールチーズ	マリアージュ (生産者)	イペリコ豚の生ハム、 フォアグラのテリーヌ、 ホロホロ鳥とプルーンのココット焼き
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2023年～20233年 供出温度: 14℃
テイステイング コメント	アセロラ、ザクロなどの明るい赤い果実に シャクヤクや微かにバナナの甘い香りが 重なる。ワインは艶やかかつみずみ ずしい果実味が明るくチャーミングで、 ほんのりと野趣のあるピュアなエキスを キュートな酸、洗練されたミネラルがき れいに溶け込む！	テイステイング コメント	とれたてのイチゴやフランボワーズなど の明るい赤い果実にリュバープの香りが 重なる。ワインはみずみずしくピチピチと したジューシな果実味がチャーミングで、 ダシのようなピュアなエキスを弾けるよう な酸、洗練されたミネラルがきれいに溶 け込む！	テイステイング コメント	グリオットの甘酸っぱい香りにラディッシュ、 バルサミコなどの複雑な香りが重なる。ワイ ンはジューシーかつ酒質がビロードのよう に滑らかでボリュームがあり、ほんのり甘味 のあるふくよかな果実味に洗練されたミネ ラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	7,500円(税込8,250円)
ちなみに！	収穫日は10月5日と前年よりも2週間遅 い！収量はミルデューと黒痘病により25 hL/haと前年に比べて40%減！ワイン名 は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の 古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表 したのと同時に彼自身がフュージョン ロックが好きということもあってこの名前 が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は10月8日と前年よりも3週間遅 い！収量は長雨により30 hL/haと前年に 比べて25%減！ヴァンサンがドメーヌ立 ち上げ時に手に入れた最初の畑で、 Riomの北Combronde(コンブロン ド)の丘にあり、品種はボジョレーガメイ 100%！マグマ・ロックは以前シラーとガ メイのアッサンブラージュで、ワイン名は 玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗 岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンの好 きな音楽のRockをかけて命名されている が、今はガメイ100%で仕込んでいる！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はソービニオンが9月10日、ガメイが 9月20日。収量は35hL/ha。ヴァンサン・マ リーとアレクサンドル・バンのコラボワイン！ ブドウはロカイユビリーのガメイとマドモワ ゼルMのソーヴィニオンを使用！前年はア レクサンドル・バンのドメーヌで仕込んだの に対し、この年はノーコントロールのドメー ヌで仕込んでいる！仕込みの方法は各々 仕込む側のセンスに任せている！残糖は 2g/L。SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

59.-5. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2020 ビュレット・ダン・タ・テット(赤泡)		59.-8. VdF Rouge Cuvee La Coulee 2020-2021 ラ・クウレ(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2020 マグマ・ロック(赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー60%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%	品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
樹齢	80年年平均	樹齢	16年～86年	樹齢	31年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	粘土質、玄武岩	土壌	花崗岩
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15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3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1ヶ月
一次発酵	ファイバータンクで2ヶ月	醗酵	自然酵母 2020年は2ヶ月、2021年は3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月 2022年4月にデゴルジュマン	熟成	300 Lの古樽、新樽 2020年は13ヶ月、その後2021年と アッサンブラージュし11ヶ月	熟成	20hLのフードル(大樽)で24ヶ月
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、チョリソー、 テットドコション	マリアージュ (生産者)	ウッフムレット、カイエット、 カレダニョー	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 オックステールシチュー
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度: 7℃以下	ワインの 飲み頃	2023年～2038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	ミュールの熟した果実やグリオットの甘 酸っぱい香りにカカオやナツメグのスパ イシーな香りが重なる。泡立ちはほんの リクリスピーかつコクのある滑らかな果 実味との相性が抜群で、キュートな酸と 繊細なタンニンの収斂味が余韻を優しく 引き締める！	テイステイング コメント	スミレの高貴な香りにバナナの皮、ナツメ グ、タバコの葉の香りが重なる。ワインは ビロードのように滑らかかつピュアな赤い 果実のエキ스가ジューシーで、張りのあ る酸、鉱物的なミネラル、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！	テイステイング コメント	ブルーベリーやダークチェリーの熟した果 実にシャクヤクの甘く官能的な香りが重 なる。ワインはジューシかつボリュームの あるふくよかな果実味が明るく艶やかで ほんのり甘味があり、筋肉質なミネラル と繊細なタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	6,500円(税込7,150円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)	希望小売価格	6,850円(税込7,535円)
ちなみに！	収穫日は9月12日と前年よりも1週間早 い！収量は35hL/ha。ランブルスコのよ うにマセラシオンを施した赤のペティア ン！ワイン名はヴァンサンの好きなオル タナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の 「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)、Bullette (イタリア語で画鋏)」を掛けている！ガ ス圧は2.4気圧。SO2無添加、ノンフィル ター！		収穫日は20年が9月26日、21年が10月 17日。収量は20年が40hL/ha、21年が 30hL/ha。20年のアルコール度数15%と 高かったのに対し、21年は度数が9%し か上がらなかったのも、味わいを均一に 整えるためにアッサンブラージュした！ワ イン名は「溶岩流」という意味があり、畑 のある場所は昔オーヴェルニュの最後の 火山噴火で流れた溶岩で形成された土 壌から名付けられた！SO ₂ 無添加、ノン フィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日と前年よりも1週間早 い！収量は40 hL/haと前年に比べて25% 増！ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ時に手 に入れた最初の畑で、Riomの北 Combronde(コンブロン ド)の丘にあり、品 種はボジョレーガメイ100%！マグマ・ロッ クは以前シラーとガメイのアッサンブラージュ で、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシ ラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァ ンサンの好きな音楽のRockをかけて命名 されているが、今はガメイ100%で仕込んで いる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

<div>★new★</div> <div>59.-18. Cidre (Rhubarbe&Groseille)</div> <div>Cherche et détruit 2021</div> <div>シードル</div> <div>シャルシェ・エ・デトリュイ(超辛口)</div>		<div>59.-9. Cidre (Framboise)</div> <div>Heavencider 2021</div> <div>シードル</div> <div>ヘヴンサイダー(超辛口)</div>	
品 種	マラン・オンフロワ他6種類60%、 リュバーク20%、グロゼイユ20%	品 種	マラン・オンフロワ85%、 フランボワーズ15%
樹 齢	34年～80年	樹 齢	34年
土 壌	粘土質	土 壌	粘土質
マセラシオン	陰干しなし。 発酵中のリンゴジュースにリュバークと グロゼイユのジュースを添加	マセラシオン	陰干しなし。 プレスしたリンゴジュースにフランボワーズを漬け込み5ヶ月浸漬
澱引き回数	発酵期間中に5回	澱引き回数	フランボワーズのマセラシオンが終わった後の発酵の間に3回
発酵 & 熟成	自然酵母 ファイバータンクで5ヶ月 瓶内で6ヶ月+α	発酵 & 熟成	自然酵母 ファイバータンクで5ヶ月 瓶内で6ヶ月+α
マリアージュ (生産者)	アペリティブ、生ガキ、 蟹とアボカドのサラダ	マリアージュ (生産者)	アペリティブ、 生ハム・ソーセージ、 ブルスケッタ
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度:7℃以下	ワインの 飲み頃	2023年～2027年 供出温度:7℃以下
テイステイング コメント	金柑、ハッサクなど酸のある柑橘系果物に シャンピニオンや麦わらのスモーキーな 香りが重なる。泡立ちが繊細で優しい ムースの広がりがあり、みずみずしく まったりとしたエキスを優しいタンニンと エッジの効いたシャープな酸がタイトに 引き締める！	テイステイング コメント	フレッシュなイチゴ、アセロラの明るい赤い 果実に酸を感じるリュバークの香りが 重なる。口当たりはまったりとまろやかか つほのかにクリスピーで、ほろ苦くみずみ ずしいエキスをレモンのようなシャープな 酸、渋味のあるキメの細かい上品なタン ニン溶け込む！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月中旬から11月初め。リンゴはマラン・オンフロワ主体でその他6種類の品種が2割入っている！残糖が0.1g/Lの超エクストラブリュット！リンゴジュースにリュバークとグロゼイユのジュースを加え完全発酵させたアロマティック・シードル！リュバークとグロゼイユは地元オーヴェルニュのビオ農家から！キュヴェ名は、ヴァンサンが好き なロックバンドのメタリカの曲「Seek and Destroy」のフランス語名から取った！デゴルジュマンなし！ガス圧は4気圧。SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月中旬から11月初め。リンゴの品種はマラン・オンフロワ！残糖が0.6g/Lの超エクストラブリュット！2020年は、リンゴジュースの中にフランボワーズを長期間漬け込んで発酵させたアロマティック・シードル！フランボワーズは地元オーヴェルニュのビオ農家から！デゴルジュマンなし！ガス圧は4気圧。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	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレー、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	4.5 ha
	農法	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	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

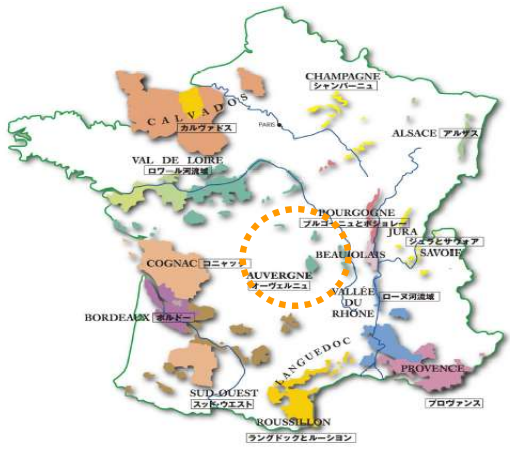

★new★ 59.-14. VdF Blanc 2019 Pour Aller Chercher le Dossard ブル・アレー・シェルシェル・ドサル(白)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2020 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2020 フュージョン(赤)	
品種	リースリング60%、 シルヴァネール40%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー60%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%
樹齢	30年平均	樹齢	55年	樹齢	24年～116年
土壌	泥状石灰質	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
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 ファイバータンクで1ヶ月	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1ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で10ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
熟成	15hLのフードル(大樽)で3ヶ月	熟成	33hLと20 hLのフードル(大樽)で12ヶ月、 アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月	熟成	23hLと15 hLのフードル(大樽)で12ヶ月、 アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月
マリアーージュ (生産者)	甲殻類と柑橘系の果物のサラダや カサゴなど白身魚のボワレなど	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、野ウサギや 鹿肉などのジビエ料理	マリアーージュ (生産者)	メルゲーズソーセージや 仔羊のローストなどの羊料理
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～2032年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度: 18℃
テイステイング コメント	白桃や梨のコンポートのような白い果 実の甘い香りにハーブのようなグラ ッシーな香りが重なる。ワインはピュア かつフルーティーで、まったりとした桃 のようなエキスに線の細い強かな酸、 柑橘系の果物のようなほろ苦さが絶 妙なバランスで溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリーのブランデー漬けの香 りにタイムなどのハーブやなめし草な どの野性味あふれる香りが複雑に重 なる。ワインは滑らかかつ凝縮したコ クが柔らかくジュシーで、じわっと広 がる強かな酸と滋味深いミネラル、優 しいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ドライブルーやカシスのジャムのような 濃縮した黒い果実や山椒、シソ、お 香などオリエンタルな香り。ワインは艶 やかかつじわっと広がる強かな酸と ジュシーな果実のコクが染み入るよ うに優しく、滋味深いミネラルと繊細な タンニンの収斂味が余韻を優しく引き 締める！
希望小売価格	4,000円(税込4,400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10月2日。収量は60 hL/ha。 残糖は3 g/L。買いブドウはアルザス のビオ生産者ドメーヌ・ゲブから！ワ イン名は直訳すると「ゼッケン番号を 探しに行くため」という意味があり、か つて彼がお世話になったアルザスに ようやくエントリーできたという意味を 込めてワイン名を名付けた！SO ₂ 無 添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月25日と前年よりも1週間 早い！収量が45hL/ha。2020年は酵 母の働きが弱く発酵が難しい年だっ た！ワイン名はRockaille(ロカイユ) という「大きな岩」という意味を持つ オーヴェルニュの方言とロカイユ (Rockabilly)を掛けRockaille Billyと 名付けている！SO ₂ は発酵中に20mg /L、フィルター有り。	ちなみに！	収穫日は9月20日と前年よりも1週間 早い！収量は40 hL/ha。ワイン名は、 灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古 樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表し たのと同時に彼自身がフュージョン ロックが好きということもあってこの名 前が付けられた！SO ₂ は発酵中に20 mg/L、フィルター有り。

VCN° 59		「Version.September-2021」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>		生産者	Vincent MARIE
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレー、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
		気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積	4.5 ha
		農法	ビオディナミ
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
		趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
		生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-10. Cidre Brut Hellcider 2019 シードル ヘルサイダー(辛口)		59.-5. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2018 ビュレット・ダン・タ・テット(赤泡)		59.-4. VdF Blanc 2020 Les Crosses レ・クロス(白)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ(60%ボジョレー、40%オーヴェルニュ)	品種	90%シャルドネ、10%ピノオーセロワ、シルヴァネール、ソーヴィニヨンブラン、シャスラ、ミュスカ
樹齢	32年	樹齢	43年	樹齢	7年～18年
土壌	粘土質	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩
マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉を直接プレス	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15日間	マセラシオン	なし
一次発酵	ファイバータンクで6ヶ月完全発酵	一次発酵	ファイバータンクで20日間	醗酵	自然酵母で6ヶ月
二次発酵・熟成	2020年のリンゴジュースを添加し 瓶内で6ヶ月+α	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月+α	熟成	5hLのジャー(妬器の壺)と樽300Lで 12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブーダンプラン、 シュクルート、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラトン、 鴨の生ハム、 豚足のクロケット	マリアージュ (生産者)	キュウリのヨーグルトサラダ、 鶏胸肉のテリーヌ、 カワカマスのクネル
ワインの 飲み頃	2021年～2024年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:7℃以下	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、金柑、ユリ、レモン グラス、ミョウガ、ジンジャー、麦わら、 蜜蝋、フユメの香り。泡立ちは繊細か つ味はドライで、みずみずしく塩 気のあるリンゴのエキスを強かな酸と 優しいタンニンが複雑に溶け込み長く 余韻に続く！	テイasting コメント	グリオット、ブルーン、ブラッドオレンジ、 スミレ、タイム、お香、鉄分の香り。 泡立ちはクリスピーでまったりとしたエ キスに柔らかに溶け込んでいて、後か ら骨格のある酸と鉱物的なミネラル、 心地よい苦みのあるタンニンがタイト に余韻を引き締める！	テイasting コメント	梨のコンポート、ヨーグルト、葉草、黒 豆、みりん、米酢、蒸しパンの香り。ワ インはふくよかでボリュームと厚みがあ り、みりんのようなほんのりと甘みのあ る旨味エキスを滋味深いミネラルとじ わっと広がる強かな酸が溶け込む！
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	4,700円(税込5,170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30日。リンゴはマラン・オンフロワ品種！残糖が0.5g/Lの超エクストラブリュット！2019年のヘルサイダーは発酵に勢いがあり、シードルが完全発酵したため、泡は翌年2020年のリンゴジュースを加えて瓶内発酵させるクレマンナチュレル方式を採用！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日。収量は45hL/ha。前回と違い今回はマセラシオンを施し赤のペティアンに仕上げている！ワイン名はヴァンサンと好きなオルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)」、Bullette(イタリア語で画鋲)」を掛けている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ ※注)デゴルジュマンなし、2気圧でも必ず噴きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに！	収穫日は9月15日。2020年はオイディウムが猛威を振るった年だが、結果的に50hL/haと豊作だった！残糖は4g/L。2019年に新たに手に入れた玄武岩土壌のシャルドネが40%入っている！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

59.-15. VdF Rouge 2020 La Sousouleuse ラ・スウスリューズ(赤)		59.-12. VdF Rouge 2019 Délire du Désordre デリール・デュ・デゾルドゥル(赤)		★new★ 59.-17. VdF Rouge 2019 Sortir de l'Enfer ソルティール・ド・ランフェール(赤)	
品種	フェールサルバドゥ	品種	50%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、 50%ガメイ・ド・ボジョレー、シラー、 ピノノワール、シャルドネ	品種	60%ガメイ・ド・ボジョレー、ガメイ・ド・オー ヴェルニュ(オーヴェルニュ産)、 40%ガメイ・ド・ボジョレー(ボジョレー産)
樹齢	7年	樹齢	14年～115年	樹齢	50年平均
土壌	花崗岩	土壌	粘土質、玄武岩、花崗岩、 長石、灰色泥灰土	土壌	粘土質、玄武岩、花崗岩、 長石、灰色泥灰土
マセラシオン	アンフュージョン プレスしたジュースに全房のブドウを 漬け込みステンレスタンクで5日間	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2週間前後	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週間前後
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月～6ヶ月	醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	ステンレスタンクで4ヶ月	熟成	フュージョンのガメイに全てのキュヴェ の澱をアッサンブラージュ 15hLのフードル(大樽)で17ヶ月	熟成	ファイバータンクで14ヶ月、 その後ボジョレーのガメイを アッサンブラージュし3ヶ月
マリアージュ (生産者)	赤カブのカルパッチョ風サラダ、 イワシのマリネ、 マグロのタルタルステーキ	マリアージュ (生産者)	ウッフムレット、 兎のレバーステーパルサミソース、 仔羊のナヴァラン	マリアージュ (生産者)	カイエット 骨付き仔羊のロースト、 エボウステーキ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	イチゴ、クランベリー、ザクロ、グアバ、 ミョウガ、ピーツ、赤しその香り。ワイン はフレッシュかつみずみずしい果実味 がチャーミングで、シソのような風味の あるジューシーなエキスを細く伸びの ある酸と繊細なミネラルがきれいに溶 け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、バラの花 弁、ピスタチオ、白コショウ、なめし革 の香り。ワインは艶やかかつ強かで伸 びのあるキュートな酸があり、コクのある ジューシーな果実味に洗練されたミ ネラルとキメの細かいタンニンの収斂 味がぎゅー詰まっている！	テイスティング コメント	クランベリー、ザクロ、シャクヤク、カー ネーション、赤シソ、ブラリネ、フュメの 香り。ワインはしなやかかつコクのある 艶やかな果実味が染み入るように優し く、後からじわっと広がる強かでキュ ートな酸、洗練されたミネラル、キメの細 かいタンニンが心地よい！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620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5日。収量は80hL/haと 大豊作だった！ヴァンサンが自ら植樹 したフェールサルバドゥ100%で仕込 んでいる！2020年はアンフュージョン という方法で醸しをライトに抑えてい る！ワイン名はトラクターの後ろにつ ける鋤状の耕運機の名称で、どんな 硬い土地も耕することができる＝スルス ルワインが喉を通るというアヴェロン 県特有の言い回し表現から取った！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はフュージョンのガメイが9月 26日、その他は9月中旬から10月上 旬。ワイン名は「狂気の錯乱状態」と いう意味で、パンクロックグループBad ReligionのDelirium of Disorderという 曲から取った！全てのキュヴェの澱を ベースに、その年のワインのコンディ ションに応じて自由にアッサンブラー ージュしたまさにカオスなワイン！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日～9月30日。収量は 35 hL/ha。ヴァンサンは3キュヴェ (Fusion, Rockaille Billy, Magma Rock)の発酵に難があったため、友人 のボジョレー自然派生産者Julien Merle(ジュリアン・メルル)のガメイを アッサンブラージュした。ワイン名はフ ランス語で「地獄からの脱出」という意 味があり、オーストラリアのハードロッ クバンドAirbourneの曲「Breakin' Outta Hell」から取った！SO ₂ 無添加、 ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

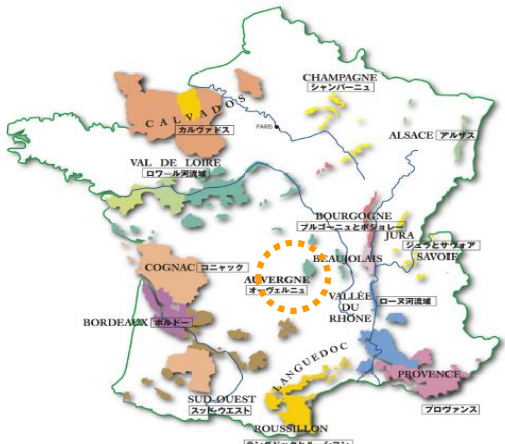

VCN° 59		「Version.April-2021」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>		生産者	Vincent MARIE
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
		気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積	4.5 ha
		農法	ビオディナミ
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
		趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
		生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-9. Cidre Demi-sec Heavencider 2019 シードル ヘヴンサイダー(超辛口)		59.-4. VdF Blanc 2019 Les Crosses レ・クロス(白)		★new★ 59.-15. VdF Rouge 2019 La Sousouleuse ラ・スウスリューズ(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	80%シャルドネ、20%ピノオーセロワ、シルヴァネール、ソーヴィニヨンブラン	品種	フェール・サルヴァドウ
樹齢	32年	樹齢	6年～17年	樹齢	6年
土壌	粘土質	土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩
マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレスし、プレスしたジュースをヴァンドパイユ用に陰干ししたガメイのマールに5日浸漬	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 ファイバータンクで15日間
澱引き回数	1ヶ月の間に合計5回	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月 瓶内で6ヶ月+α	熟成	5hLのジャー(妬器の壺)と2年樽 300Lで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	アペリティブ、 生ガキ、 マッシュルームのサラダ	マリアーージュ (生産者)	白アスパラのオランダーズ 蟹とグレープフルーツのサラダ、 サーモンのポワレディルソース	マリアーージュ (生産者)	ビーツとカッターチーズのサラダ、 ウサギのレバーソテー、 牛肉のタルタルステーキ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度: 7℃以下	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度: 16℃
テイステイング コメント	イチゴ、リューバ、麦わら、ユーカリ、シャンピニオン、潮の香り。口当たりまるやかかつ泡立ちが繊細で、みずみずしく清涼感のある優しいエキスを鉱物的なミネラル、エッジの立った渋み、小梅のような酸がタイトに引き締める！	テイステイング コメント	グレープフルーツ、梨のコンポート、みかん、ニワトコの花、フェネル、モミの木の香り。ワインはフルーティーで搾りたての白桃のような果実味が全開に溢れていて、柑橘系の優しい酸、鉱物的なミネラルが染み入るようにきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライプルーン、蜜蝋、赤しその香り。ワインはフレッシュかつしなやかで、コクのある果実味にみずみずしい穏やかさがあり、後から繊細なタンニンとキュートな酸がじわっと口の中に広がる！
希望小売価格	3,000円(税込3,300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！	収穫日は10月30日。リンゴはマラン・オンフロワ品種を選摘み！残糖が0.1 g/Lの超エクストラブリュット！2018年はリンゴの発酵を促しより辛口に仕上げるためにガメイの搾り率(マール)を搾ったリンゴジュースに加えて1日マセラシオンしてから発酵させた！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。2019年は日照りの年だったが、白は60hL/haで大豊作だった！残糖は2 g/L。2018年から10hLのジャーと300Lの樽を使用！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！		収穫日は10月3日。収量は45hL/ha。ヴァンサンが自ら植樹したフェールサルバドウ100%で仕込んでいる！ワイン名はトラクターの後ろにつける鋤状の耕運機の名前で、どんな硬い土地も耕すことができる＝スルスルワインが喉を通るというアヴェロン県特有の言い回し表現から取った！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

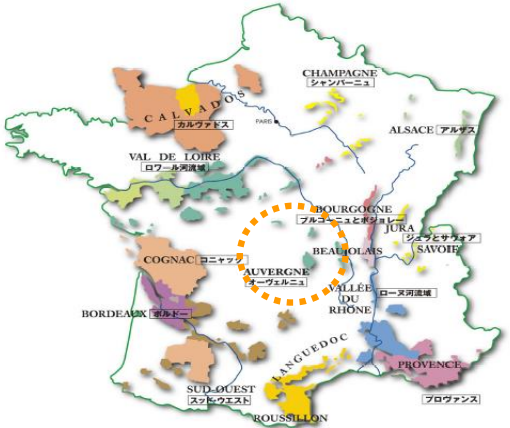

★new★ 59.-12. VdF Rouge 2018 Délire du Désordre デリール・デュ・デゾルドゥル(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2019 マグマ・ロック(赤)	
品種	40%ガメイ・ド・オーヴェルニュ、 60%ガメイ・ド・ボジョレー、シラー、 ピノワール、シャルドネ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
樹齢	13年～114年	樹齢	30年
土壌	粘土質、玄武岩、花崗岩、 長石、灰色泥灰土	土壌	花崗岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間～1ヶ月	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
醱酵	自然酵母で1ヶ月～3ヶ月	醱酵	自然酵母で3週間
熟成	フュージョンのガメイに全てのキュヴェ の澱をアッサンブラージュ 15hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	15hLのフードル(大樽)で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 キジのローストリュフ風味、 サンネクテルチーズ	マリアーージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 牛のパヴェステーキ、 ブルドーヴェルニュ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度: 18℃
テイステイング コメント	グリオット、グロゼイユ、ヘーゼルナツ ツ、なめし革、潮の香り。ワインはピュ アかつ艶やかで明るくジューシーな果 実味にダシのような旨味が詰まってい て、洗練されたミネラルとキメの細か いタンニンの収斂味が余韻をタイトに 引き締める！	テイステイング コメント	ブルー、ダークチェリー、スミレ、赤 シソ、フュメ、黒糖、鉄分の香り。ワイ ンは芳醇かつふくよかで凝縮した艶 やかな果実のコクがあり、滋味深くほ んのりびターなミネラルと若い酸、キメ の細かいタンニンの収斂味が余韻を 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	4,000円(税込4,400円)
	収穫日はフュージョンのガメイが9月 20日、その他は9月中旬から10月上 旬。ワイン名は「狂気の錯乱状態」と いう意味で、パンクロックグループBad ReligionのDelirium of Disorderという 曲から取った！全てのキュヴェの澱を ベースに、その年のワインのコンディ ションに応じて自由にアッサンブラー ージュしたまさにカオスなワイン！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は30 hL/ha。ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ 時に手に入れた最初の畑で、Riomの 北Combronde(コンブロンド)の丘に あり、品種はボジョレーガメイ100%！ マグマ・ロックは以前シラーとガメイの アッサンブラージュで、ワイン名は玄 武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗 岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサン の好きな音楽のRockをかけて命名さ れているが、今はガメイ100%で仕込 んでいる！SO ₂ 無添加、ノンフィル ター！

VCN° 59			「Version.June-2020」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>			生産者	Vincent MARIE
			国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
			AOC	ヴァン・ド・フランス
			歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
			気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
			畑総面積	4.9 ha
			農法	ビオディナミ
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
			趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
			生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-10. Cidre Brut Hellcider 2018 シードル ヘルサイダー(辛口)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2018 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2018 フュージョン(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー60%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ40%
樹齢	31年	樹齢	53年	樹齢	22年～114年
土壌	粘土質	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	収穫期間1ヶ月の間収穫することに木箱にて陰干し。 リンゴを潰した後果肉をプレス	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1ヶ月	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1ヶ月
澱引き回数	2ヶ月おきに合計3回	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で6ヶ月
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで6ヶ月 瓶内で8ヶ月+α	熟成	33hLと20 hLのフードル(大樽)で11ヶ月、 アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月	熟成	23hLと15 hLのフードル(大樽)で11ヶ月、 アッサンブラージュ後ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚足のクロケット、 ブーダンブラン	マリアージュ (生産者)	ブーダンノワール、 鹿肉のアッシパルマンティエ	マリアージュ (生産者)	パティアンクルート、 タンシチュー
マリアージュ (日本向け)	ゴルゴンゾーラのチーズケーキ	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミのステーキ	マリアージュ (日本向け)	仔羊のクスクス
ワインの 飲み頃	2020年～2023年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度: 18℃
テイステイング コメント	金柑、杏子ジャム、水あめ、ヨーグルト、 イーストの香り。泡立ちに勢いがあり、 凝縮したリンゴの皮の渋みと旨味が口 中に広がる。豊潤でみずみずしいリンゴ エキスと爽やかな酸が感じられる軽快 な飲み心地。余韻に香ばしい旨味が残 る。	テイステイング コメント	カシス、スミレ、ドライマト、よもぎ、コー ヒー、鉛筆の香り。ジュースで濃い果 汁を連想し、野性味も感じられる。酒質 は若く勢いがあり、タンニンはやや収斂 している。澆刺とした酸、穏やかなタン ニンがあり鉱物的でスモーキーな風味 を感じる。余韻にやさしい旨味と香ばし さが続く。	テイステイング コメント	ダークチェリー、スミレ、干し肉、ドライ マト、山椒、クレソンの香り。ややクリ スピーだが果実感は落ち着きがあり緻 密。フレッシュな酸と湿ったタンニンとの バランスよく上品にまとまっており、余 韻に心地よいほろ苦さと旨味を長く感じ る。
希望小売価格	3,000円(税込3,300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15日～10月15日。リンゴは早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が特徴のマラン・オンフロワ品種を使用！早期に収穫したリンゴは木箱の中で陰干ししている！Hellciderはヴァンサンが好きなのロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider(シードル)を掛けしている！残糖10 g/L以下のエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日。2018年は収量が60hL/haとかつてないほどの豊作に恵まれた！ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイユ(Rockabilly)を掛けRockaille Billy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26日。収量は40 hL/ha。ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

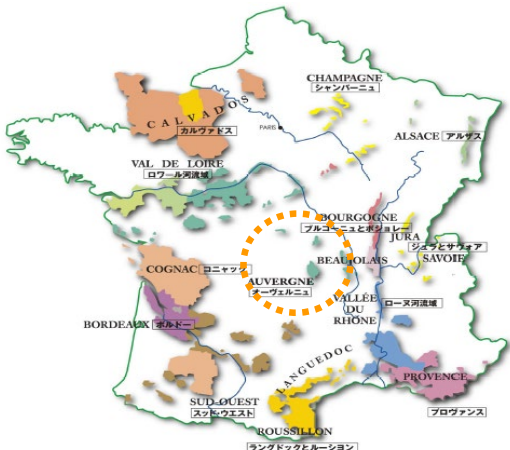

「Version.December-2019」 ノー・コントロール (No Control)		
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し、さらに2017年にボジョレー南に2haの畑を買いネゴスのブドウの委託契約を行っている。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	7 ha
	農法	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	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-13. VdF Rouge CBGB 2017-2018 セー・ベ・ジェー・ベ 1L(赤)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2018 マグマ・ロック(赤)	
品種	ガメイ・ド・ボジョレー (ボジョレー産)	品種	ガメイ・ド・ボジョレー (オーヴェルニュ産)
樹齢	40年平均	樹齢	29年
土壌	砂地の混じった粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	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	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 2017年では18ヶ月、2018年は6ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	2018年の11月に発酵中の2つのワイン を50:50の割合でアッサンブラージュし、その後2019年の6月までファイバー タンクで21ヶ月の熟成	熟成	32hLのフードル(大樽)で7ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ロールキャベツ	マリアーージュ (生産者)	エスカルゴ 牛のテールシチュー
マリアーージュ (日本向け)	ミートボールのトマト煮	マリアーージュ (日本向け)	せりと鴨ロースの鍋
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度: 15℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 17℃
テイステイング コメント	イチゴ、フランボワーズ、ハイビスカス ティー、モロヘイヤ、マジパン、ほうじ茶 の香り。ワインはみずみずしく果実味が はじけるようにジューシーで、赤い果実 の明るく艶やかな旨味エキスをチャーミ ングな酸、洗練されたミネラルがきれいに 融合する！	テイステイング コメント	グリオット、ダークチェリー、スミレ、タイ ム、なめし皮、黒鉛の香り。ワインは芳 醇かつしなやかで、コクのある柔らかな 果実味が染み入るように優しく、ほんの りピターなミネラルと若いタンニン、輪郭 のある酸が上品な骨格を支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は2017年、2018年共に9月15 日。収量は40 hL/ha。ブドウはボジョ レー南のTheizé(テゼ)の生産者ラファ エル・ペイサンから！途中発酵を活 性化させるためにラ・クウレのシラーの マールに発酵中のワインを1日漬け込 んでいる！ワイン名は「C'est Bon le Gamay du Beaujolais(ボジョレーのガ メイは美味しい！)」の単語の頭文字を 略したCBGBとニューヨークにあったパ ンクの聖地であるライブハウスCBGBを 掛けている！SO ₂ 無添加！ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は大豊作で60 hL/ha！ヴァンサンがドメーヌ立ち上げ 時に手に入れた最初の畑で、Riomの 北Combronde(コンブロンド)の丘にあり、 品種はボジョレーガメイ100%！マ グマ・ロックは以前シラーとガメイのアッ サンブラージュで、ワイン名は玄武岩土 壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌 (Rock)のガメイにヴァンサンが好き な音楽のRockをかけて命名されている が、今はガメイ100%で仕込んでいる！ SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

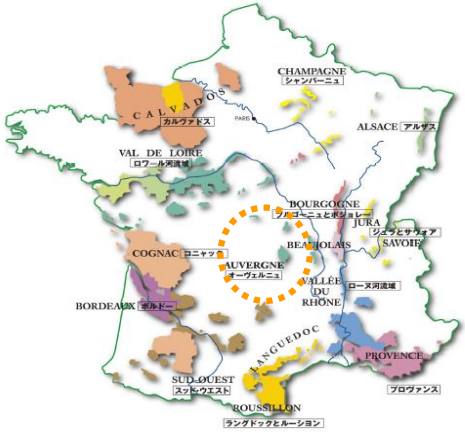

「Version.April-2019」 ノー・コントロール(No Control)		
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	4.5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-4. VdF Blanc 2017 Les Crosses レ・クロス(白)		59.-6. VdF Rouge 2017 Rockaille Billy ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2017 フュージョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	15年	樹齢	52年	樹齢	28年～113年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
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 ファイバータンクで1ヶ月	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1ヶ月
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	20 hLと15 hLのフードル(大樽)で 11ヶ月、アッサンブラージュ後ファイ バータンクで1ヶ月	熟成	23 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	蟹とホタテのタルタル仕立て、 コック貝の白ワイン蒸し	マリアーージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 ジゴダニョー	マリアーージュ (生産者)	野ウサギのシヴエ、 鹿フィレのグランヌヴァール
マリアーージュ (日本向け)	イカとグリーンピースの軽い煮込み サフラン風味	マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとホテルイカのソテー	マリアーージュ (日本向け)	牛モモ肉と筍のロースト
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度: 9℃	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度: 18℃
テイスティング コメント	白桃のコンポート、パイナップル、み かんの花、ミモザ、蜜蝋の香り。ワイン はピュアかつまったりとした透明感の あるエキスを塩気のあるダシのような やさしい旨味があり、強かで控えめな 酸とほろ苦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	ダークチェリー、ブルーベリー、スミ レ、ヨモギ、モロヘイヤ、ブラリネ、潮 の香り。ワインは柔らかなジュシー で凝縮感があり、しっとりとした芳醇な 果実味を洗練されたミネラルとキメの 細かいタンニンが優しく引き締める！	テイスティング コメント	ブルー、ミュール、スミレ、甘草、シナ モン、ブラックチョコレート、インク、生 肉の香り。ワインは上品かつ艶やかで 芳醇なコクがあり、凝縮した果実味と ほんのりピタリなミネラル、強かな酸と のハーモニーが絶妙！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月23日。2017年は霜の被害に遭い収量は7 hL/haと70%減だった！残糖は2 g/L。ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。2017年は一部霜の被害に遭ったが収量を30 hL/ha確保できた！ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカイビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billy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23日、24日。2017年は霜の被害と日照りの影響により収量は20 hL/haと50%減だった！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

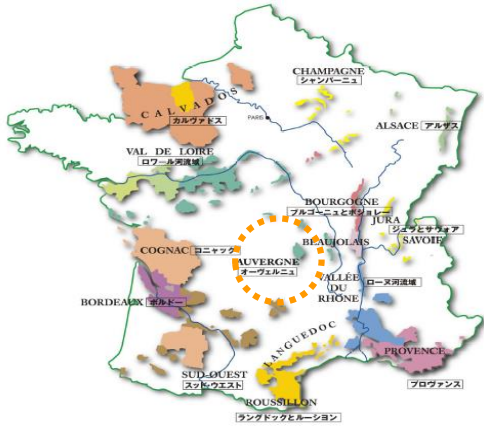

59.-8. VdF Rouge La Coulee 2016 ラ・クーレ	
品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齡	11年～81年
土壌	粘土質、玄武岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで6ヶ月
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	400 Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 サレールチーズ
マリアージュ (日本向け)	マグロのステーキ エスニックソース
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度: 14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、イチジク、バナナの皮、ボタン、ナツメグ、赤しその香り。ワインはフレッシュでみずみずしくハリがあり、透明感のあるピュアな果実味をチャーミングな酸と洗練されたミネラルが優しく引き締める！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
	<p>収穫日は10月15日。2016年はシラーがミルデューの被害に遭い収量は21 hL/haと50%減だった！ラ・クーレの区画は、ガメイ・ド・オーヴェルニュとセレクションマサールのシラーが混植されている！ワイン名は「溶岩流」という意味があり、畑のある場所は昔オーヴェルニュの最後の火山噴火で流れた溶岩で形成された土壌から名付けられた！SO₂無添加、ノンフィルター！</p>

VCN° 59			「Version.December-2018」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>			生産者	Vincent MARIE
			国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ>ル・シェー
			AOC	ヴァン・ド・フランス
			歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレー、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
			気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
			畑総面積	4.5 ha
			農法	ビオディナミ
			収穫方法	100%手摘み、畑で選果
			ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
			趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
			生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-10. Cidre Brut Hellcider 2017 シードル ヘルサイダー(辛口)		59.-9. Cidre Demi-sec Heavencider 2017 シードル ヘヴンサイダー(中辛口)		59.-2. VdF Rouge Magma Rock 2017 マグマ・ロック(赤)	
品種	マラン・オンフロワ	品種	マラン・オンフロワ	品種	ガメイ
樹齢	30年	樹齢	30年	樹齢	28年
土壌	粘土質	土壌	粘土質	土壌	花崗岩
マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	陰干しなし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	セラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月
澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	澱引き回数	1ヶ月おきに合計4回	醗酵	自然酵母で1ヶ月
発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で9ヶ月+α	発酵&熟成	自然酵母 ファイバータンクで4ヶ月 瓶内で5ヶ月+α	熟成	23 hLのフードル(大樽)で8ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のリエット、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、 ノルマンディー風ポークソテー	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 骨付き仔羊のロース
マリアージュ (日本向け)	イワシのセビーチェ	マリアージュ (日本向け)	カマンベールと蜂蜜のタルティーヌ	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー パセリバターソース
ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度: 7℃	ワインの 飲み頃	2018年～2021年 供出温度: 7℃以下	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度: 17℃
テイステイング コメント	白桃のコンポート、ミント、ユーカリ、メントールの香り。味わいはドライかつタイトで、粘性性のある透明なエキスと柔らかい泡立に絶妙なハーモニーがあり、紅茶のような渋みと収斂味、キレのある鋭い酸がボディを引き締める！	テイステイング コメント	リンゴのタルト、焼きリンゴ、白い花、ユーカリ、ハチミツの香り。味わいみずみずしく泡立ちも繊細で、ほのかにリンゴの香りを伴ったエキスの優しい甘みを紅茶のような渋みと小梅のような酸がタイトに引き締める！	テイステイング コメント	クランベリー、ブルーベリー、ブルーベリージャム、スミレ、シソ、白コショウ、しば漬け、味噌の香り。ワインは芳醇かつ野趣に富んでいて、滑らかでコクのある果実味をスパイシーなミネラルと骨格のある緻密なタンニンが支える！
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	3,850円(税込4,235円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。リンゴは早熟にも晩熟にも対応した苦みと酸が特徴のマラン・オンフロワ品種を使用！Hellciderはヴァンサンさんの好きなロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider(シードル)を掛けています！残糖10 g/L以下のエクストラブリュット！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ ※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご振栓ください。	ちなみに！	収穫日は11月10日。リンゴはHellciderと同じマラン・オンフロワ品種を選摘！Hellciderが残糖10 g/Lのエクストラブリュットに対して、Heavenciderは残糖が20 g/L以上あり、ほのかな甘みを感じるので(Hell)地獄の反対のHeaven(天国)を頭に付けた！デゴルジュマンなし！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！ ※注)デゴルジュマンなし、必ず嘔きます！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご振栓ください。	ちなみに！	収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。マグマ・ロックは以前シラーとガメイのアッサンブラージュで、ワイン名は玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンさんの好きな音楽のRockをかけて命名されているが、今はガメイ100%で仕込んでいる！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

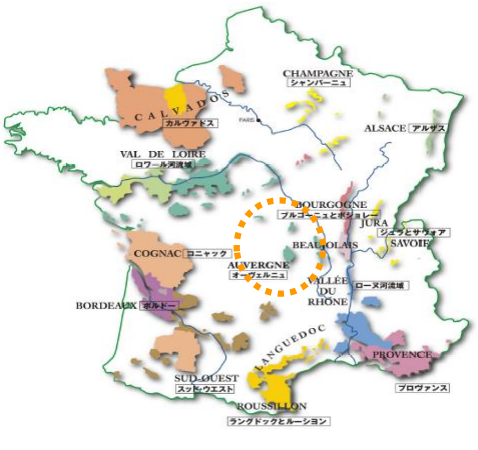

VCN° 59		「Version.June.2018」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>		生産者	Vincent MARIE
		国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げ、ヴァンナチュールの世界に入る。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイエーにて半年間ずつ研修をし、2013年、オーヴェルニュで2 haの畑を購入し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
		気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積	5 ha
		農法	ビオディナミ
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
		趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
		生産者のモットー	アベラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-5. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2016 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Rockaille Billy 2016 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-3. VdF Rouge Fusion 2016 フュージョン(赤)	
品種	ガメイ(ボジョレー、オーヴェルニュ)95% シャスラ、ミュスカ、ピノオーセロワ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%
樹齢	4年～112年	樹齢	51年平均	樹齢	20年～112年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで3週間	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30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30日間
二次発酵・熟成	瓶内で13ヶ月+α	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間
デゴルジュマン	なし	熟成	23 hLと15 hLの フールド(大樽)で12ヶ月	熟成	40 hLのフールド(大樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	サーモンとアボガドのカナッペ、 フロマーージュブラン	マリアーージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ペルドリのきのこコファルシ	マリアーージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔羊のローストプロバンサル風
マリアーージュ (日本向け)	イワシとトマトのパン粉焼き	マリアーージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ	マリアーージュ (日本向け)	牛モツの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ザクロ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、スミレ、シャンピニオン、ミント、鉄分の香り。ワインはみずみずしくクリスピーで、まったりと口に広がる旨味エキスを繊細で滋味な苦みと洗練されたミネラルが優しく溶け込む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、オレンジピール、ラベンダー、バラの花弁、モミの木の香り。ワインは柔らかな滑らかなで、しっとりとした芳醇な果実味と洗練されたミネラルとのバランスが良く、余韻にキメの細かいタンニンの収斂味が残る！	テイスティング コメント	グリオット、クレソン、しそ、甘草、朝鮮人参、パンデビス、お香の香り。口当たり滑らかかつコクのあるしなやかな果実味が染み入るように優しく、繊細な酸とタンニン、緻密なミネラルがきれいに溶け込みワインの骨格を支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月27日。収量は40hL/ha。残糖は2 g/L。ワイン名はヴァンサンが好きなおルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)」、Bullette(イタリア語で画鋲)を掛けている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！※注)デゴルジュマンなし、3.8気圧あり、必ず振ります！1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください。	ちなみに！	収穫日は9月28日、29日。2016年は豊作で収量は55 hL/ha！ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billy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15日、16日。2015年は収量が40 hL/haと比較的ブドウが取れた年！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

VCN° 59		「Version.January-2018」 ノー・コントロール(No Control)	
	<p>生産者</p> <p>国＞地域＞村</p> <p>AOC</p> <p>歴史</p> <p>気候</p>	<p>Vincent MARIE</p> <p>フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー</p> <p>ヴァン・ド・フランス</p> <p>オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。</p> <p>気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。</p>	
		<p>畑総面積</p> <p>4.5 ha</p>	
		<p>農法</p> <p>ビオディナミ</p>	
		<p>収穫方法</p> <p>100%手摘み、畑で選果</p>	
	<p>ドメヌのスタッフ</p> <p>趣味</p> <p>生産者のモットー</p>	<p>1人(季節労働者数人)</p> <p>トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞</p> <p>アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！</p>	

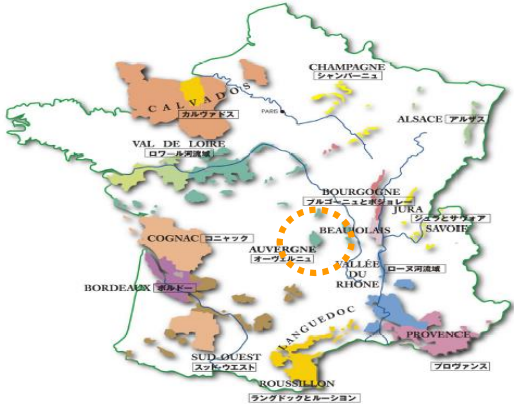

地図提供：フランス食品振興会

59.-4. VdF Blanc 2016 Cuvée Les Crosses レ・クロス(白)		59.-2. VdF Rouge 2016 Cuvée Magma Rock マグマ・ロック(赤)		59.-7. VdF Rouge 2016 Cuvée Tournel Riot トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ピノワール
樹齢	14年	樹齢	27年	樹齢	16年～41年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
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 ファイバータンクで1ヶ月	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1ヶ月
醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で21日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	50%ステンレスタンク、 50%400 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	野菜のテリーヌ、 カンタルチーズ	マリアージュ (生産者)	テットドコション、 サンネクテルチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのサラダ	マリアージュ (日本向け)	レンズ豆とソーセージの煮込み	マリアージュ (日本向け)	モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	梨のコンポート、黄桃、カリン、カシューナッツ、ハチミツ、サワークリーム、シタケの香り。ワインはビュアで限りなく透明感のあるダシのような旨味エキスの中に優しくじわっと広がる強かな酸、優し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	ダークチェリー、ブルーベリー、イチゴジャム、ゼスト、スミレ、鉱石の香り。ワインはみずみずしくジュシーでコクがあり、染み入るように滑らかな果実味を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがやさしく締める！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク、シソ、タイム、ジュニパーベリーの香り。ワインはビュアで明るくビビッドで、ダシのように澄んだ果実の旨味をチャームングな酸、鉱物的でタイトなミネラルがきれいに支える！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は9月17日。2016年は豊作で収量は60 hL/ha！ワイン名 Les Crosses は畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は40 hL/ha。ボジョレー品種のガメイ100%。元々コンブララとしてリリースされたワインが前回からマグマ・ロックに名称変更された！（元々のマグマ・ロックはシラーとガメイのアッサンブラージュだった）SO ₂ 無添加、ノンフィルター！		収穫日は9月25日。収量は40 hL/ha。ワイン名は畑の所有者のドメヌ名「Domaine sous Tournel」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサン・ド・フランスのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

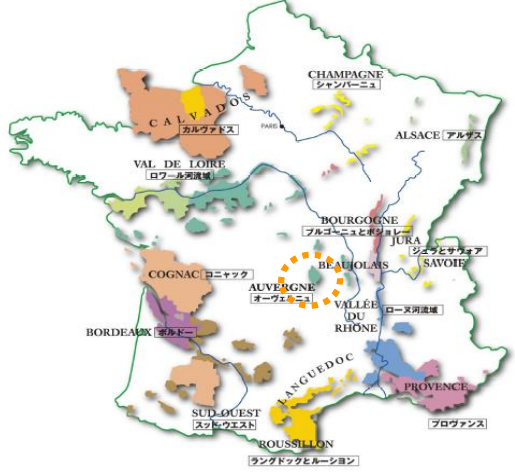

VCN° 59		「Version.May-2017」 ノー・コントロール(No Control)	
 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>		生産者	Vincent MARIE
		国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ・ル・シェー
		AOC	ヴァン・ド・フランス
		歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルド・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
		気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
		畑総面積	4.5 ha
		農法	ビオディナミ
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
		趣味	トレイルランニング、サイクリング、ロック鑑賞
		生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由な ヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-5. VdF Cuvee Bullette dans ta tete 2015 ビュレット・ダン・タ・テット(ロゼ泡)		59.-6. VdF Rouge Cuvee Rockaille Billy 2015 ロカイユ・ビリー(赤)		59.-7. VdF Rouge Cuvee Tournoeil Riot 2015 トゥールノエル・ライオット(赤)	
品種	ガメイ90%、シラー5%、 ミュスカ、シャスラ5%	品種	ガメイ・ド・ボジョレー50%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ50%	品種	ピノワール
樹齢	40年～111年	樹齢	50年	樹齢	15年～40年
土壌	砂状の花崗岩、玄武岩	土壌	花崗岩	土壌	砂状の花崗岩、玄武岩
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで15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21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21日間
二次発酵・熟成	瓶内で18ヶ月+α	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で12日間
デゴルジュマン	なし	熟成	40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月	熟成	228 Lの古樽で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	豚バラ肉のリヨン、 リンゴのタルト	マリアーージュ (生産者)	豚のリエット、 シュールアルシ	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのソーテ、 シャウルスチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリアーージュ (日本向け)	鶏肉と黒オリーブの煮込み	マリアーージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	リンゴ、ルバーブ、アセロラ、ハチミツ、 砂糖水、乾パンの香り。ワインはクリスマス ビーかつ透明感のある優しい甘みとまったりとした旨味エキスがあり、シャープな酸とミネラルの心地よい苦みが骨格を形成する。	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、ルッコラ、 タバコの葉、メントールの香り。ワインはスパイシーかつ軽快で野趣味にあふれていて、ピュアな果実味を繊細な酸とキメの細かいタンニンの収斂味がじわっと引き締める！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グリオット、白桃、シャクヤク、 タバコの葉の香り。素朴ながら、ワインは滑らかでしっとりとしている。桃や花のような甘みが鼻を抜け、鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンがワインに溶け込む！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は30 hL/ha。残糖は6 g/L。ワイン名はヴァンサンの好きなオルタナティブロックバンドRage Against The Machineの曲「Bullet in the Head」の「Bullet(弾丸)」と「Bulle(気泡)、Bullette(イタリア語で画鋏)」を掛けている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月22日、23日。収量は25 hL/ha。ワイン名はRockaille(ロカイユ)という「大きな岩」という意味を持つオーヴェルニュの方言とロカビリー(Rockabilly)を掛けRockaille Billyと名付けている！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！		収穫日は9月12日。収量は25 hL/ha。熟成中ウイヤーージュは一切していない！ワイン名は畑の所有者のドメヌ名「Domaine sous Tournoeil」から取り、そのクラシックなワインスタイルと全く異なるヴァンサンのナチュラルスタイルをRiot「革命」と捉え、また同時に彼の反体制のパンク魂のRiot(暴動)の意味合いも兼ねて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

59.-8. VdF Rouge Cuvée La Coulee 2015 ラ・クウレ	
品 種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹 齢	10年～80年
土 壌	粘土質、玄武岩
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15日間
醗 酵	自然酵母で15日間
熟 成	500 Lの古樽で18ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 仔羊の香草焼き
マリアージュ (日本向け)	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2017年～2027年 供出温度: 17℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、カシス、ドライイチジク、 バラの花弁、ルッコラ、メントールの香 り。ワインは柔らかに滑らかで、野趣に富 む染み入るような果実味があり、キメの 細かいミネラルとタンニンが優しく余韻を まとめる！
希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
	収穫日は10月4日。収量は15 hL/ha。 ヴァンサンが唯一所有する区画で、ガメ イ・ド・オーヴェルニュとセレクションマ サールのシラーが混植されている！ワ イン名は「溶岩流」という意味があり、畑 のある場所は昔オーヴェルニュの最後 の火山噴火で流れた溶岩で形成された 土壌から名付けられた！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！

 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラルール・シュレール、ジュリアン・メイエで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑になりにくい。また、マシフ・セントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	オペレーションに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-4. VdF Blanc 2015 Cuvée Les Crosses レ・クロス(白)		59.-2. VdF Rouge 2015 Cuvée Magma Rock マグマ・ロック(赤)		59.-3. VdF Rouge 2015 Cuvée Fusion フュージョン(赤)	
品種	シャルドネ	品種	ガメイ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	13年	樹齢	26年	樹齢	26年～111年
土壌	風化した砂状の長石	土壌	花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
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 ファイバータンクで3週間	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3週間
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で12日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフードル(大樽)と ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネルリヨン風、 サレールチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のリエット、 牛肉のプロシェット	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 フルムダンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	芽キャベツのクリーム煮、	マリアージュ (日本向け)	ヒヨコマメのクロケット	マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン意
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	黄桃のコンポート、熟したパイナップル、 カリン、ハチミツ、ミントの香り。ワインは クリスピーで構成がしっかりしていて、透 明感のある白い果実のエキスに心地よい 苦みを伴った鉱物的なミネラルが溶け 込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、シャクヤク の花、黒糖、ハチミツ、蜜蝋の香り。ワインは フレッシュかつ軽快で、優しく染み入 るような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溶け込 む！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、クレソン、シャ ンピニオン、牧草の香り。ワインはピュア かつしなやかで、チャーミングな果実味と ダシのように優しく染み入るような旨味、 鉱物的なタンニンが見事に調和する！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850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14日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha！残糖1 g/L以下の辛口 で、貴腐が20%入っている！ワイン名 Les Crossesは畑の名前で、カトリック 司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無 添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。2015年は豊作で収 量は50 hL/ha！ボジョレー品種のガメイ 100%。前回、コンブララとしてリリースさ れたワインが今回からマグマ・ロックに 名称変更された！（前回のマグマ・ロック はシラーとガメイのアッサンブラージュ だった）SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15,16日。2015年は収量が 40 hL/haと比較的収量が取れた年！ワイ ン名は灰色泥灰土の若木の畑と玄武 岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion) という意味と、彼自身がフュージョンロッ クが好きということもあってこの名前が付 けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

<div>VCN° 59</div> <div>「Version.January-2016」</div> <div>ノー・コントロール(NO CONTROL)</div>		
 <div>地図提供: フランス食品振興会</div>	生産者	Vincent MARIE
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールでヴァンナチュールに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒にワインサロンを立ち上げたりしながら、徐々にヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラル・シュレール、ジュリアン・メイヤーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haのブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。冬は寒く乾燥していて、夏は日差しが強いが、標高が高いおかげで猛暑にはなりにくい。また、マシフ・サントラルの山々が大西洋から来る雨雲を遮ってくれるため、1年を通して雨の影響が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオディナミ
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人(季節労働者数人)
	趣味	トレイルランニング、サイクリング
	生産者のモットー	アペラシオンに縛られない自由なヴァン・ヴィヴァンをつくる！

59.-1. VdF Rouge 2014 Combralha コンブララ (赤)		59.-2. VdF Rouge 2014 Magma Rock マグマ・ロック (赤)		59.-3. VdF Rouge 2014 Fusion フュージョン (赤)	
品種	ガメイ	品種	シラー50%、ガメイ50%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	25年	樹齢	15年～25年	樹齢	25年～110年
土壌	花崗岩	土壌	玄武岩、花崗岩	土壌	灰色泥灰土、砂混じりの玄武岩
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック 木桶タンクで12日間	マセラシオン	シラーはファイバータンクでマセラシオン カルボニックを、ガメイは木桶タンクで セミマセラシオンをそれぞれ12日間	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母で10日間	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	23 hLのフードル(大樽)で5ヶ月	熟成	シラーとガメイをアッサンブラージュ後 ファイバータンクで6ヶ月	熟成	15 hLのフードル(大樽)で5ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 リードヴォーとセップ茸のボワレ	マリアージュ (生産者)	マグレダカナル、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	ウズラのブドウの葉包み焼き、 鴨腿肉のローストオリーブ添え
マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのソテー トマトケチャップソース	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	イベリコ豚の生ハムと干柿
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度: 14℃	ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度: 16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、ボタン、スミレ、シソ、ミネラルの香り。ワインはみずみずしく清涼感があり、染み入るような優しい果実味と穏やかで繊細な酸、洗練されたミネラルが口の中で綺麗に溶け落ちる！	テイスティング コメント	ダークチェリー、ハイビスカスの葉、お香、白コショウの香り。ワインはみずみずしく鮮やかで果実味が染み入るように優しく、チャーミングな酸と洗練されたミネラルが口の中で軽快に弾ける！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グリオット、モロヘイヤ、スミレ、ブラリネ、牧草の香り。ワインはビュアかつ滑らかで味わい深く、染み入るようなしなやかな果実味の中に、線の細い強かな酸と洗練された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	4,200円(税込4,620円)	希望小売価格	4,500円(税込4,950円)
ちなみに！	収穫日は10月4日。収量は45 hL/haと豊作だった！ワイン名 Combralhaは、オーヴェルニュ北西地域の昔の呼び名 la Combraille (ラ・コンブライ) をオック語で表したもの！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイ10月4日、シラー10月15日。収量は40 hL/ha。ガメイはコンブララの畑から！ワイン名は、玄武岩土壌(Magma)のシラーと、花崗岩土壌(Rock)のガメイにヴァンサンが好き音楽のRockをかけて命名した！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。収量は20 hL/ha。ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畑と玄武岩の古樹の畑のブドウの融和(Fusion)を表したのと同時に彼自身がフュージョンロックが好きということもあってこの名前が付けられた！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

59.-4. VdF Blanc 2014 Les Crosses レ・クロス（白）	
品 種	シャルドネ
樹 齢	12年
土 壌	風化した砂状の長石
マセラシオン	なし
醗 酵	自然酵母 ステンレスタンクで15日間
熟 成	古樽で8ヶ月
マリアージュ （生産者）	牡蠣のコンソメジュレ、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ （日本向け）	焼き蛤
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:11℃
テイステイング コメント	黄桃のコンポート、カリン、ハチミツ、バター、ベッコウ飴の香り。ワインにパワーと勢いがあり、詰まった旨味と凝縮したミネラルのエキスをしっかりした酸が引き締める！
希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月7日。収量は25 hL/ha。ワインは残糖1 g/L以下の辛口だが、貴腐葡萄が30%入っている！ワイン名Les Crossesは畑の名前で、カトリック司教の持つ「杖」の意味もある！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！