

地図提供:フランス食品振興会

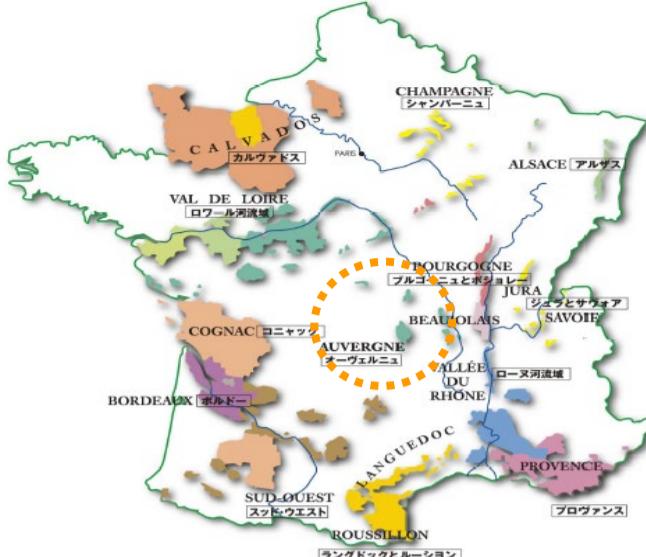


生産者	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジエラル・シユレール、ジュリアン・マイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠3ha、2022年に1.5haの畠を新たに拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性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・サンタ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。
畠総面積	6.5 ha
農法	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	2人(季節労働者数人)
趣味	トレーリランニング、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 バビヌウ・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%ピノノワール、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%、 ピノノワール40%、 シルヴァネール10%、 ゲヴュルツトラミネール10%	品種	ガメイド・オーヴェルニュ70%、 ピノノワール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
醸酵	自然酵母で3～8ヶ月	醸酵	自然酵母で14日間	醸酵	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 (炻器の壺)で7ヶ月 その後瓶詰前にアッサンブラーージュ	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)	白桃と生ハムのカブレー、 イカのボワレ	マリアージュ (生産者)	トマトとブーラータのカブレー、 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ヌ、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度:16°C
テイスティング 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、線の細いしたかな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のある明るいルビー色。アセロラ、ザクロ、バラ、ポンポンの香り。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ビ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、イチゴ、ザクロ、シャンピニヨンの香り。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樽でボラティー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ージュし、ボラティールの希望を図った！残糖は0.7g/Lの完全辛口！ワイン名Les Crossesは畠の名前で、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、ガメイとピノノワールがオーヴェルニュのドメーヌ・シャルゴビア、シルヴァネールとゲヴュルツがアルザスのドメーヌ・モツツから！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の畠を取得！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畠だったことから、ワイン名は抑圧からの自由を求める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)

59.-02. VdF Rouge Magma Rock 2023 マグマ・ロック(赤)		59.-8. VdF Rouge Cuvee La Coulee 2022-2023 ラ・クゥレ(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-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
土壤	花崗岩	土壤	粘土質、玄武岩	土壤	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
醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然酵母 2022年は6ヶ月、2023年は1ヶ月	醸酵	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300L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°C	ワインの 飲み頃	2025年~2040年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2025年~2030年 供出温度:9°C
テイスティング コメント	透明感のある深いルビーカラ。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っしり詰まっていて、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	しっかりとした濃い紫色。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、キューで強かな酸、ほんのりビ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。パインアップル、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、パインア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なり、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畠で、Riomの北Combronde(コンブロン)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ージュで、ワイン名は玄武岩土壤(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！	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、畠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壤から名付けられた！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！

Copyright©VinsCœur & Co.



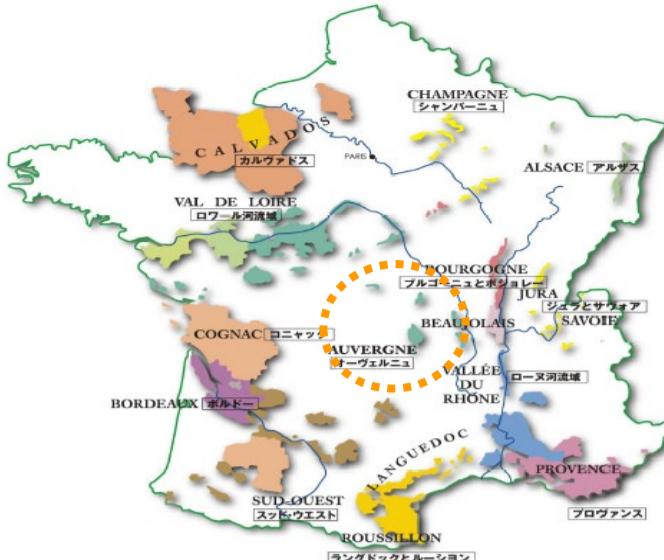
地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・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ブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠3 ha、2022年に1.5haの畠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・サンタ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。
畠総面積	6.5 ha
農法	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	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%、 ピノノワール10%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ70%、 ピノノワール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
醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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°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、 ビワ、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！	テイスティング 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、 シャンピニヨンの香り。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、モロヘイヤ、ナツメグ、ブラックチョコ レーの香り。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！買いいブドウは、シュナンが アンジュのドメーヌ・ゴートリー、ピノオー クセロワとシルヴァネールがドメーヌ・ モツ、ピノノワールがドメーヌ・ジャルゴ ビア、ガメイは自社畠から！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 に新しくセレクションマサールのピノノ ワールとガメイ・ド・オーヴェルニュが混植 された1.5haの畠を取得！当時行動制限 のあったコロナの厳しい状況の中手に入 れた畠だったことから、ワイン名は抑圧か らの自由を求める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畠 で、Riomの北Combronde(コンブロン)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 サンブランジュで、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！



地図提供:フランス食品振興会

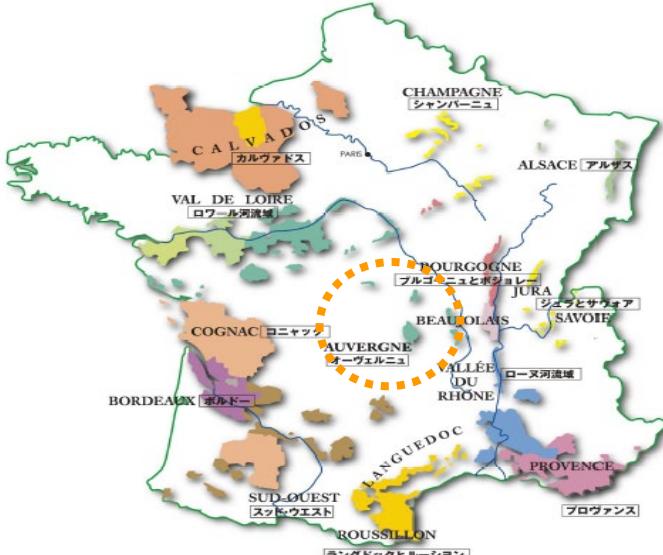


	生産者	Vincent MARIE
	国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラール・シュレール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに3ha拡張し現在に至る。
	気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。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・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。
	畠総面積	6 ha
	農法	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	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.-21. VdF VMXVM 2022 ヴェー・エム・イックス・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%ピノノワール、10%ガメイ	品種	フェールサルバドウ	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
醸酵	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	醸酵	自然酵母で14日間	醸酵	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(炻器の壺)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)	タブリエドサプール、 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°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	色合いは少し濁りのあるルビー色。フランボワーズ、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、梅のようない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 Tournoël 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%
樹齢	26年～118年	樹齢	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	スマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	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°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深いルビー色。グロゼイユ、海苔の香り。ワインは明るくふく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つきりとした輪郭を与える！	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。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收敛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畠のブドウの融合(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！ワイン名はピノノワールの畠のすぐ上にある由緒あるトゥールノエル城から取った。以前その畠のブドウから造っ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！

Copyright©VinsCœur & Co.



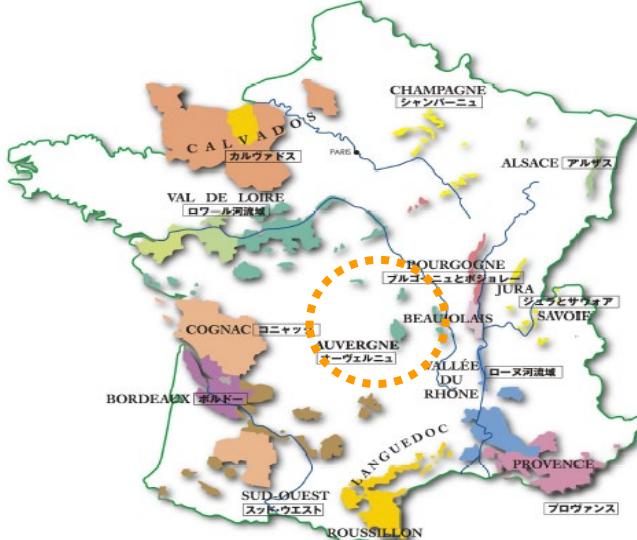
地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・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2haブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに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・サンタ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。
畠総面積	6 ha
農法	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	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(赤)59.-7. VdF Rouge 2021
Cuvée Tournoël 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
醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	自然酵母で21日間	醸酵	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、 テッドモワンヌチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース、 エポフスチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ウズラのファルシ、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:14°C
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、バラの花弁の香り。 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ー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・ゴートリイ、 トゥルソーとシャルドネがジュラのヴァラン タン・モレル、ガメイが自社畠から！ 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！ SO ₂ 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 デューと黒痘病により15~25hL/haと大幅 減収！ ワイン名はピノノワールの畠のすぐ 上にある由緒あるトゥールノエル城から 取った。以前その畠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！	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 Rochaille(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！



地図提供:フランス食品振興会



	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、ジェラール・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ブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに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・サンタ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。	
畠総面積	6 ha	
農法	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	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	フェールサルバドウ	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
土壤	風化した砂状の長石、花崗岩、玄武岩	土壤	花崗岩	土壤	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
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	5hLのジャー(炻器の壺)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のフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	トマトとブーラータのカブリーヌ、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、サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年~2027年 供出温度:9°C	ワインの 飲み頃	2023年~2027年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:14°C
テイスティング コメント	梨のコンポートにニワ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スが滑らかで、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	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は畠の名前で、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Rochaille(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
醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	自然酵母で15日間	醸酵	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ス、 モルトソーセージのワイン煮込み、 サンネクテールチーズ	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)	イベリコ豚の生ハム、 フォアグラのテリース、 ホロホロ鳥とブ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°C	ワインの 飲み頃	2023年~2028年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:14°C
テイスティング 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妙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にキュートな酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング 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ブの香りが重なる。ワインはみずみずしくピチピチとしたジューシー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に弾けるような酸、洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイスティング 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25hL/haと前年に比べて40%減！ワイン名は、灰色泥灰土の若木の畠と玄武岩の古樹の畠のブドウの融合(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畠で、Riomの北Combronde(コンブロン)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ンジュで、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%で仕込んでいます！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はソーヴィニヨンが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のソーヴィニヨンを使用！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	醸酵	自然酵母 2020年は2ヶ月、2021年は3週間	醸酵	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 アッサンブランジュし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)	アペリティフ、チョリソー、 テットドコション	マリアージュ (生産者)	ウッフルレット、カイエット、 カレダニヨー	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 オックスステールシチュー
ワインの 飲み頃	2021年~2026年 供出温度:7°C以下	ワインの 飲み頃	2023年~2038年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2023年~2033年 供出温度:16°C
テイスティング 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。泡立ちはほんのりクリスピーカ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！	テイスティング コメント	スマ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スがジューシーで、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！	テイスティング 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。ワインはジューシー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(イタリア語で画鉢)」を掛けている！ガス圧は2.4気圧。SO ₂ 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%しか上がりなかったので、味わいを均一に整えるためにアッサンブランジュした！ワイン名は「溶岩流」という意味があり、畠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壤から名付けられた！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畠で、Riomの北Combronde(コンブロン)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ンジュで、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！

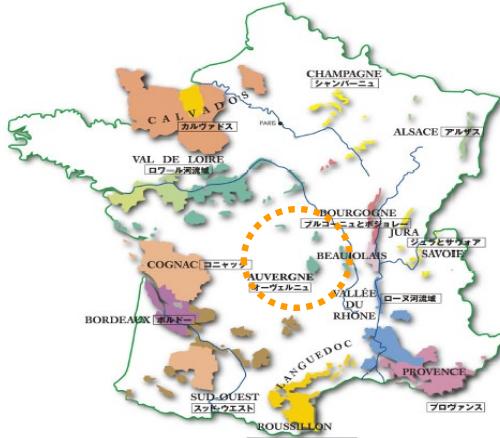
★new★

59.-18. Cidre (Rhubarbe&Groseille)
Cherche et détruit 2021
シードル
シャルシェ・エ・デトリュイ(超辛口)

59.-9. Cidre (Framboise)
Heavencider 2021
シードル
ヘヴンサイダー(超辛口)

品種	マラン・オンフロワ他6種類60%、リュバーブ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
土壤	粘土質	土壤	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ブ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
濾過回数	発酵期間中に5回	濾過回数	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)	アペリティフ、生ガキ、蟹とアボカドのサラダ	マリアージュ (生産者)	アペリティフ、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°C以下	ワインの 飲み頃	2023年~2027年 供出温度:7°C以下
テイスティング 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ヨ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、みずみずしくまつ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！	テイスティング 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ブの香りが重なる。口当たりはまつりとまろやかかつほのかにクリスピード、ほろ苦くみずみずしいエキスに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ブ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！リュバーブ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、ヴァンサンの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！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



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、ジエラール・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・サンタ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
プール・アレー・シェルシェ・ル・ドサール(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
土壤	泥状石灰質	土壤	花崗岩	土壤	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
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然酵母で10ヶ月	醸酵	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ポワレなど	マリアージュ (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	マリアージュ (生産者)	メルゲーズーセージや 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°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:18°C	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度:18°C
テイスティング 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ャーな香りが重なる。ワインはピュアかつフルーティーで、まったく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！	テイスティング 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革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ーシーで、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！	テイスティング コメント	ドライフルーツ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ーシーな果実のコクが染み入るよう優しく、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・ゲップから！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Rochaille(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20mg/L、フィルター有り。



地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・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ブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに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・サンタ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。
畠総面積	4.5 ha
農法	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	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)**

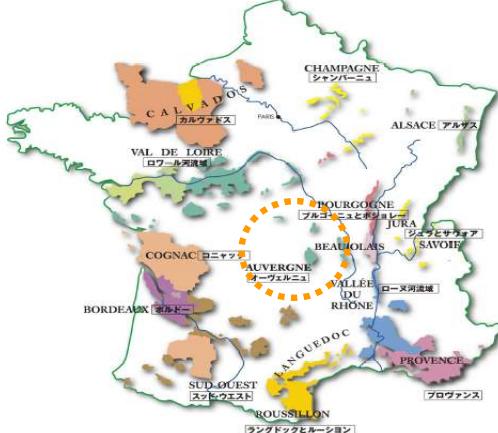
**59.-5. Pétillant Naturel
Bullette dans ta tête 2018
ピュレット・ダン・タ・テット(赤泡)**

**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	醸酵	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+a	二次発酵・熟成	瓶内で24ヶ月+a	熟成	5hLのジャー(炻器の壺)と樽300Lで 12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ブーダンブラン、 シュークルート、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	鴨のグラタン、 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°C	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:7°C以下	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:9°C
テイスティング 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、 蜜蝸、フュメの香り。泡立ちは繊細か つ味わいはドライで、みずみずしく塩 気のあるリンゴのエキスに強かな酸と 優しいタンニンが複雑に溶け込み長く 余韻に続く！	テイスティング 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ドマッタリとしたエ キスに柔らかく溶け込んでいて、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！	テイスティング コメント	梨のコンポート、ヨーグルト、薬草、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 る旨味エキスに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 赤のベティアンに仕上げている！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4 g/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は畠の名前 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・デソルドゥル(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
土壤	花崗岩	土壤	粘土質、玄武岩、花崗岩、 長石、灰色泥灰土	土壤	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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で1ヶ月～6ヶ月	醸酵	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 アッサンブラーージュし3ヶ月
マリアージュ (生産者)	赤カブのカルバッショ風サラダ、 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)	ウッフルレット、 兎のレバーソテー・バルサミコソース、 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、 エポワスクチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度:14°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～2031年 供出温度:16°C
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、ビーツ、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に細く伸びの 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收敛 味がぎっしり詰まっている！	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、プラリネ、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 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。ヴァンサンの3キュヴェ (Fusion, Rockaille Billy, Magma Rock)の発酵に難があつたため、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.



地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・シュレル、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。
畠総面積	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！

59.-9. Cidre Demi-sec
Heavencider 2019
シードル
ヘヴンサイダー(超辛口)

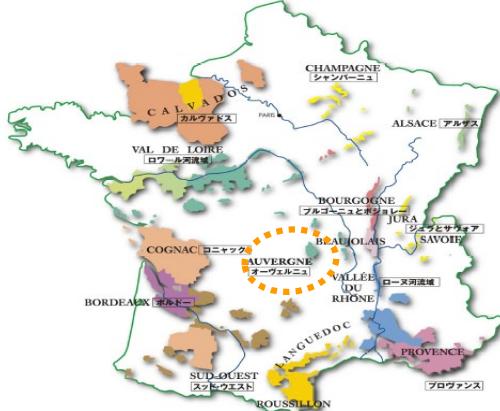
59.-4. VdF Blanc 2019
Les Crosses
レ・クロス(白)

★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バリー用に陰干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
濾しきり回数	1ヶ月の間に合計5回	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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(炻器の壺)と2年樽 300Lで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	アベリティフ、 生ガキ、 マッシュルームのサラダ	マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランデーズ 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	マリアージュ (生産者)	ビーツとカッテージチーズのサラダ、 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°C以下	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～2026年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	イチゴ、リュバーブ、麦わら、ユーカリ、シャンピニオン、潮の香り。口当たりまろ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！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、梨のコンポート、みかん、ニットコの花、フェンネル、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！	テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライフルーツ、蜜蠟、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・オンフロワ品種を遅摘み！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滓(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と大豊作だった！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付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！

★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・ポジョレー、シラー、 ピノノワール、シャルドネ	品種	ガメイ・ド・ポジョレー (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
醸酵	自然酵母で1ヶ月～3ヶ月	醸酵	自然酵母で3週間
熟成	フェュージョンのガメイに全てのキュヴェ の濁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
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 キジのローストトリュフ風味、 サンネクテールチーズ	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊のロースト、 牛のパヴェステーキ、 ブルードーヴェルニュ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	グリオット、グロゼイユ、ヘーゼルナッツ、 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ます。洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンの收敛味が余韻をタイトに引き締める！	テイスティング コメント	ブルーーン、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、滋味深くほんのりビターなミネラルと若い酸、キメの細かいタンニンの收敛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)
	収穫日はフェ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！全てのキュヴェの濁をベースに、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30hL/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)の丘にあり、品種はポジョレーガメイ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！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



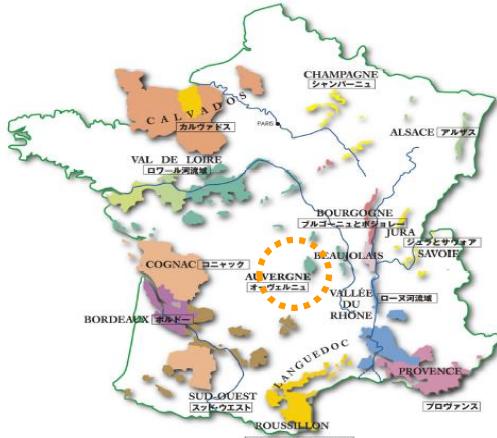
生産者	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラール・シュラール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	気候は大陸性気候と山岳気候の両方の影響を受ける。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・サンタ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。
畠総面積	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.-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ヶ月の間収穫するご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	スマ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
濾しき回数	2ヶ月おきに合計3回	醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	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、 アッサンブラン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、 アッサンブラン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°C	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:18°C
テイスティング 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。	テイスティング コメント	カシス、スマレ、ドライマト、よもぎ、コ ーヒー、鉛筆の香り。ジューシーで濃い果 汁を連想し、野性味を感じられる。酒質 は若く勢いがあり、タンニンはやや收敛 している。澆汁とした酸、穏やかなタン ニンがあり鈍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。	テイスティング コメント	ダークチェリー、スマレ、干し肉、ドライ マト、山椒、クレヨンの香り。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 は早熟にも晚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 で陰干している！Hellciderはヴァンサ ン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Rochaille(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！



地図提供: フランス食品振興会



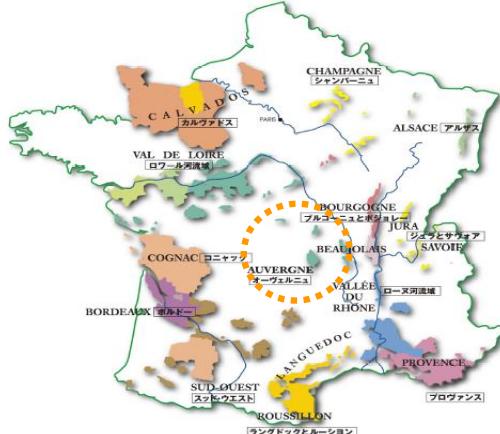
生産者	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	2001年、大字時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジェラール・シユラール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修の後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畑を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畑を新たに3 ha拡張し、さらに2017年にボジョレー南に2haの畑を買いネゴ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・サンタ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	トレールランニング、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)**

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
醸酵	自然酵母 2017年は18ヶ月、2018年は6ヶ月	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 ロールキャベツ	マリアージュ (生産者)	エスカルゴ 牛のテールシチュー
マリアージュ (日本向け)	ミートボールのトマト煮	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:17°C
テイスティング 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にチャーミ ングな酸、洗練されたミネラルがきれい に融合する！	テイスティング 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 リビ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・ペイサングから！途中発酵を活性化させるためにラ・クゥ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！SO₂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)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壤(Magma)のシラーと、花崗岩土壤(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！SO₂無添加、ノンフィルター！



地図提供:フランス食品振興会



生産者	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、ジェラール・シュレー尔、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ブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに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。
畠総面積	4.5 ha
農法	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	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
醸酵	自然酵母で3週間	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	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	マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 ジゴダニヨー	マリアージュ (生産者)	野ウサギのシヴェ、 鹿フィレのグランヌヴール
マリアージュ (日本向け)	イカとグリンピースの軽い煮込み サフラン風味	マリアージュ (日本向け)	ベーコンとホタルイカのソテー	マリアージュ (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°C	ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2019年～2034年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	白桃のコンポート、パインアップル、み かんの花、ミモザ、蜜蠍の香り。ワイン はピュアかつまつたとした透明感の あるエキスに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、プラリネ、潮 の香り。ワインは柔らかくジューシー 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	ブルーン、ミュール、スミレ、甘草、シナ モン、ブラックチョコレート、イング、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 ほんのリビターなミネラル、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は畠の名前で、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 の被害が遭ったが収量を30 hL/ha確 保できた！ワイン名はRochaille(ロカ イユ)とい「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 名付いている！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畠と玄武岩 の古樹の畠のブドウの融和(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！

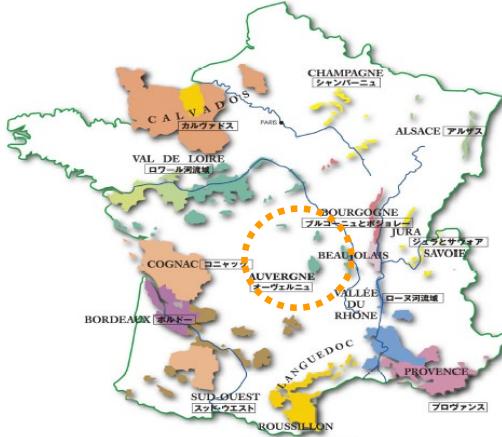
59.-8. VdF Rouge

La Coulee 2016

ラ・クウレ

品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	11年～81年
土壌	粘土質、玄武岩
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°C
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)
	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・クウレの区 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！SO ₂ 無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・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	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！

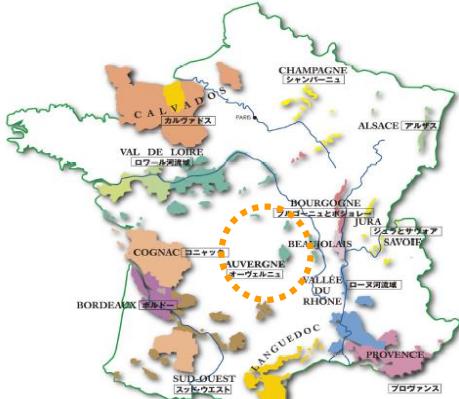
59.-10. Cidre Brut
Hellcider 2017
シードル
ヘルサイダー(辛口)59.-9. Cidre Demi-sec
Heavencider 2017
シードル
ヘヴンサイダー(中辛口)59.-2. VdF Rouge
Magma Rock 2017
マグマ・ロック(赤)

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
土壤	粘土質	土壤	粘土質	土壤	花崗岩
マセラシオン	陰干なし。 リンゴを潰した後果肉をプレス	マセラシオン	陰干なし。 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
濾過回数	1ヶ月おきに合計4回	濾過回数	1ヶ月おきに合計4回	醸酵	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+a	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+a	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、 リヴアロチーズ	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°C	ワインの 飲み頃	2018年~2021年 供出温度:7°C以下	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:17°C
テイスティング 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、粘着性のある透明なエキスと柔らかな泡立に絶妙なハーモニーがあり、紅茶のような渋みと收敛味、キレのある鋭い酸がボディを引き締める！	テイスティング 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パティトに引き締める！	テイスティング コメント	クランベリー、ブルーン、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)を掛けていい！ 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！ SO₂無添加、ノンフィルター！
※注)デゴルジュマンなし、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11月10日。リンゴはHellciderと同じマラン・オンフロワ品種を遅摘み！ 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！ SO₂無添加、ノンフィルター！
※注)デゴルジュマンなし、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プランブージュで、ワイン名は玄武岩土壤(Magma)のシラーと、花崗岩土壤(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！ SO₂無添加、ノンフィルター！



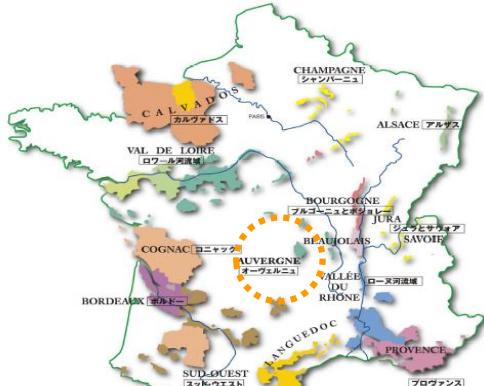
地図提供:フランス食品振興会



生産者	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、ジェラール・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・サンタ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。
畠総面積	5 ha
農法	ビオディナミ
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人(季節労働者数人)
趣味	トレールランニング、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. Pétillant Naturel Bullette dans ta tête 2016 ピュレット・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	スマ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	スマ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	醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	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 フードル(大樽)で12ヶ月	熟成	40 hLのフードル(大樽)で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	サーモンとアボガドのカナッペ、 プロマージュブラン	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 ペルドリのきのコファルシ	マリアージュ (生産者)	鴨の生ハム、 仔羊のローストプロバンサル風
マリアージュ (日本向け)	イワシとトマトのパン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	鶏もも肉のコンフィ	マリアージュ (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°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	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ド、まったく口に広がる旨味エキスに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。ワインは柔らかく滑らかで、しつ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收敛味が残る！	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(イタリア語で画鉛)」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合(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.January-2018」
ノー・コントロール(No Control)



地図提供:フランス食品振興会



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、ジェラール・シュレール、ジュリアン・メイエ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ブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに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・サンタ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。
畠総面積	4.5 ha
農法	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	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！

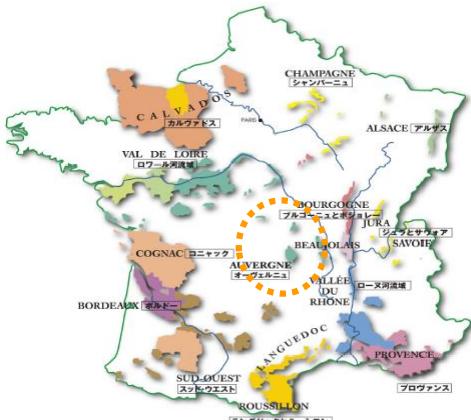
59.-4. VdF Blanc 2016
Cuvee Les Crosses
レ・クロス(白)

59.-2. VdF Rouge 2016
Cuvee Magma Rock
マグマ・ロック(赤)

59.-7. VdF Rouge 2016
Cuvee Tournoel 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
醸酵	自然酵母で6ヶ月	醸酵	自然酵母で2ヶ月	醸酵	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、 サンネクテールチーズ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 鴨のオレンジソース
マリアージュ (日本向け)	鰯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°C	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	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。ワインはピ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ーシーでコクがあり、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、ジニバーベリーの香り。ワインはピ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ミングな酸、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は畠の名前で、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ンサンブルージュだった)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。ワイン名は畠の所有者のドメーヌ名「Domaine sous Tournoel」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！

「Version.May-2017」
ノー・コントロール(No Control)



地図提供:フランス食品振興会



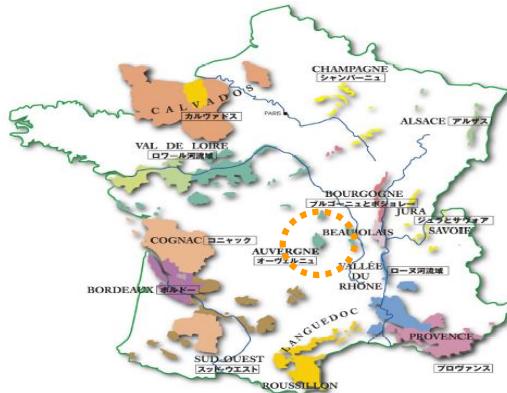
生産者	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジエラール・シュラール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2haブドウ畠を所有し、ノーコントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに3 ha拡張し現在に至る。
気候	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。
畠総面積	4.5 ha
農法	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	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 tête 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 Tournoel 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	ピノノワール
樹齢	40年～111年	樹齢	50年	樹齢	15年～40年
土壤	砂状の花崗岩、玄武岩	土壤	花崗岩	土壤	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	スマ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	スマ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+a	醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	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
マリアージュ (生産者)	豚バラ肉のリヨン、 リンゴのタルト	マリアージュ (生産者)	豚のリエット、 シュー・フルシ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 シャウルチーズ
マリアージュ (日本向け)	ハムとチーズのクレープ	マリアージュ (日本向け)	鶏肉と黒オリーブの煮込み	マリアージュ (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°C	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	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 ピーかつ透明感のある優しい甘みとまつ 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。	テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、スマレ、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收敛味がじ わっと引き締める！	テイスティング 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 ンは滑らかでしつとりとしている。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(イタリア語で画鋲)」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Rochaille(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 成中ウイヤージュは一切していない！ワイ ン名は畠の所有者のドメーヌ名 「Domaine sous Tournoel」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
Cuvee La Coulee 2015
ラ・クゥレ

品種	シラー80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	10年～80年
土壤	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
醸酵	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°C
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。ワインは柔らかく滑らかで、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 土壤から名付けられた！SO ₂ 無添加、ノ ンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.



地図提供:フランス食品振興会

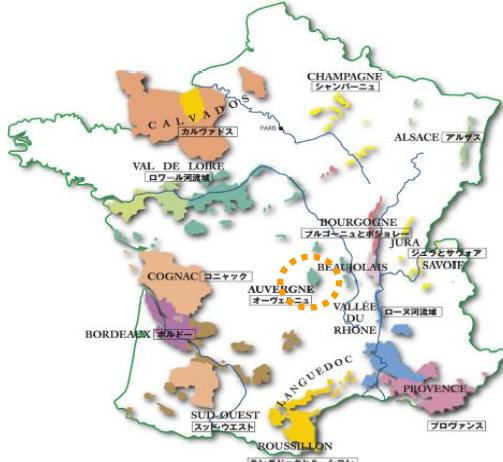


生産者	Vincent MARIE
国>地域>村	フランス>オーヴェルニュ>ル・シェー
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	オーナーのヴァンサン・マリーは、2001年、大学時代に通ったワインスクールで自然派ワインに出会う。2005年にワイン学校の仲間と一緒に自然派ワインのサロンを立ち上げたりしながら、ヴァンナチュールの世界に入り込む。2012年、8年間働いた大手スポーツ用品の会社を辞め、ジエラール・シュラール、ジュリアン・メイエーで半年間ずつ研修を終えた後、2013年、オーヴェルニュで2 haブドウ畠を所有し、ノー・コントロールを立ち上げる。2015年に畠を新たに3ha拡張し現在に至る。
気候	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・サンタ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。
畠総面積	5 ha
農法	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	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.-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
醸酵	自然酵母 ステンレスタンクで10日間	醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	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、 牛肉のプロシエット	マリアージュ (生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、 フルムダンペールチーズ
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°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:15°C
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、蜜蠍の香り。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は畠の名前で、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ンサンブルージュ 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と比較的の収量が取れた年！ワイ ン名は灰色泥灰土の若木の畠と玄武 岩の古樹の畠のブドウの融合(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！

「Version.January-2016」
ノー・コントロール(NO CONTROL)



地図提供:フランス食品振興会



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、ジエラール・シュレール、ジュリアン・メイエ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ブドウ畠を所有し、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なりにくい。また、マシフ・サンタ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。
畠総面積	5 ha
農法	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	1人(季節労働者数人)
趣味	トレーリランニング、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 コン布拉ラ(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ス 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
醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	自然酵母で10日間	醸酵	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菴のボフレ	マリアージュ (生産者)	マグレドカナール、 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 トマトケッパーソース	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°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:14°C	ワインの 飲み頃	2016年~2031年 供出温度:16°C
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、ブライネ、牧草の香り。ワインはピ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畠から！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の好きな音楽の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畠と玄武岩の古樹の畠のブドウの融合(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
醸酵	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°C
テイスティング 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と酸が引き締める！
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！

Copyright©VinsCœur & Co.