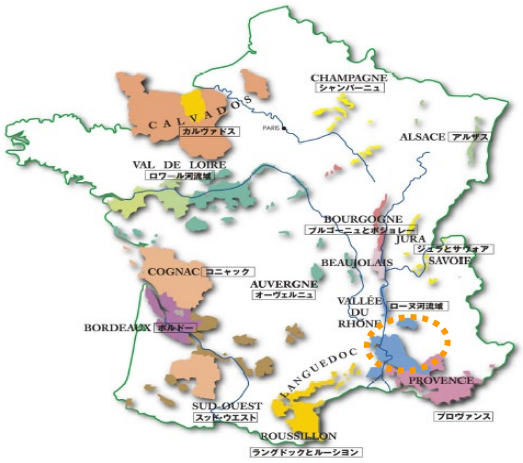
| VCN° 36 | 「Version.November-2026」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

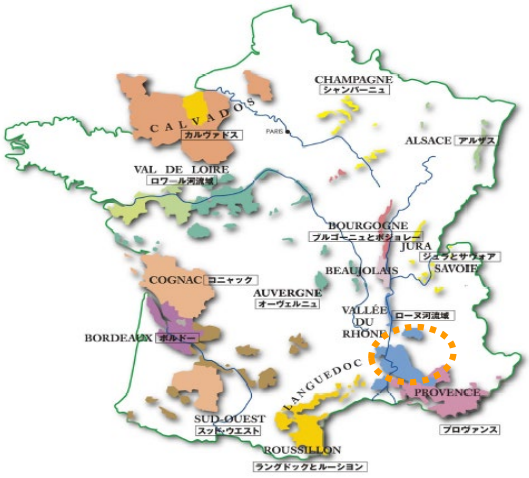
| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2025<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% |
| アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 37年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | グルナッシュは全房のままステンレスタンクで12日間。シラーは除梗後ステンレスタンクで5日間、その後グルナッシュにアッサンブラージュ |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | チョリソー、<br>骨付き子羊のグリエ |
| ワインの飲み頃 | 2026年～2031年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティングコメント | 透明感のある紫がかった深いルビー色。ミュール、ダークチェリー、ブルーベリーヨーグルト、お香の香り。ミディアムボディ。ワインはピュアでジューシーな果実味に優しいコクがあり、塩気を帯びたほんのりスパイシーなミネラルと、若く繊細なタンニンがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが8月26日、グルナッシュが9月4日、9日と日照りによりシラーが早熟だった！収量は30hL/haと日照りとグルナッシュの花流れによりやや減収だった！この年はブドウの粒が小さく果汁が少なかったため、マセラシオンを短くしてタンニンの抽出を抑えた！ワイン名は、ドメーヌ立ち上げ当時、100%カルボニックで仕込んだ「レオン」、そして除梗したクラシック仕込みの「セラファン」の2つのエントリーワインが存在したが、2009年に両者が統合され、以来「レオン・エ・セラファン」と名乗るようになった！$SO_2$は瓶詰め前に15mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2024<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー65%、グルナッシュ35% |
| アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 48年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 35%全房、65%除梗<br>除梗したシラーに全房のグルナッシュをミルフィーユのように重ね<br>ステンレスタンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ステンレスタンクで20ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | パテアンクルート、<br>牛肉のパヴェステーキ |
| ワインの飲み頃 | 2026年～2036年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | 透明感のある黒みがかった深いルビー色。グロゼイユ、フランボワーズのジャム、バラ、プラリネの香り。ミディアムボディ。ワインはエレガントかつスパイシーで、艶やかな果実味に塩気のある旨味、鉱物的で滋味深いミネラルと酸が溶け込んでいて、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 | 4,350円（税込4,785円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月4日、グルナッシュが9月8日と例年並みだった。収量は25hL/haと一部ミルデューの被害によりやや減収だった！Vin Rougeは、元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更したマチュのフラッグシップワイン！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-7. VdF Reserve 2024<br>レゼルヴ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー35%、グルナッシュ35%、<br>カリニャン30% |
| アルコール度数 | 13.5% |
| 樹齢 | 73年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 100%除梗<br>ステンレスタンクで12日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 80%古樽、<br>20%ステンレスタンクで21ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | フォアグラとトリュフのパイ包み焼き、<br>リエーヴルアラロワイヤル |
| ワインの飲み頃 | 2026年～2042年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | 透明感のある紫がかったガーネット色。ミュール、デーツ、黒糖、プラリネの香り。ミディアムからフルボディ。ワインはしなやかかつ艶のある凝縮した果実味に深みがあり、塩気を帯びたミネラル、キメ細やかなタンニンの収斂味とのハーモニーが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 5,850円（税込6,435円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月6日、グルナッシュが9月11日、カリニャンが9月12日とブドウがやや早熟だった！収量は20hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュの中では例年並みだった！古樹のシラー、カリニャンと、樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュしたマチュのトップキュヴェ！ワイン名の「Reserve」は、「10年寝かせた頃に真価を発揮するだけのポテンシャルがある」という意味で名付けられた！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.January-2026」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

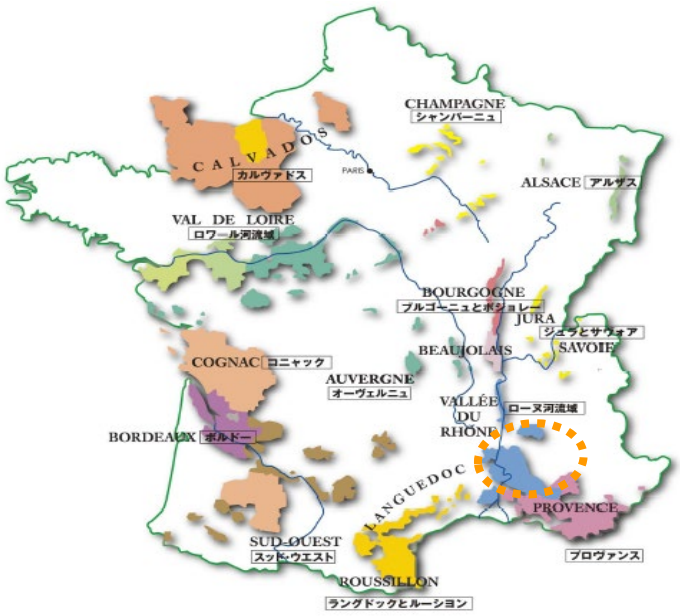
| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2024<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー55%、グルナッシュ45% |
| アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 36年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | グルナッシュは全房のままステンレスタンクで17日間。シラーは除梗後ステンレスタンクで3日間、その後グルナッシュにアッサンブラージュ |
| 醗酵 | 自然酵母で21日間 |
| 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | 塩豚のピペラード煮込み、<br>ピコドンチーズ |
| ワインの飲み頃 | 2026年～2031年<br>供出温度:14℃ |
| 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、クランベリー、シャクヤク、バラの香り。ライトからミディアムボディ。ワインは艶やかで明るくかつピュアな果実味がジューシーで、塩辛いくらいスパイシーなミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月4日、グルナッシュが9月9日と例年並みだった。収量は38hL/haと例年並みだった。この年はグルナッシュのマセラシオンを優しく、そしていつもよりも長めに取った！ワイン名は、ドメーヌ立ち上げ当時、100%マセラシオン・カルボニックで仕込んだ「レオン」、そして除梗したクラシック仕込みの「セラファン」の2つのエントリーワインが存在したが、2009年に両者が統合され、以来「レオン・エ・セラファン」と名乗るようになった！$SO_2$は瓶詰め前に15mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2023<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% |
| アルコール度数 | 14% |
| 樹齢 | 47年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 30%全房、70%除梗<br>除梗したシラーに全房のグルナッシュを重ね、最後に少しだけ除梗したグルナッシュをミルフィーユのように被せステンレスタンクで11日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ステンレスタンクで13ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | チョリソー<br>鴨モモ肉のコンフィ |
| ワインの飲み頃 | 2025年～2035年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | 透明感のある紫がかった深いルビー色。イチゴ、フランボワーズ、シャクヤク、スミレの香り。ミディアムボディ。ワインはしなやかかつほんのりスパイシーで、艶のある芳醇な果実味に溶け込む、塩辛くタイトなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 4,350円（税込4,785円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月12日、グルナッシュが9月13、4日と例年並みだった。収量は30hL/haと例年並みだった。Vin Rougeは、元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更したマチュのフラッグシップワイン！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-7. VdF Reserve 2023<br>レゼルヴ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー45%、グルナッシュ30%、<br>カリニャン25% |
| アルコール度数 | 13.5% |
| 樹齢 | 72年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 100%除梗<br>ステンレスタンクで15日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 80%古樽、<br>20%ステンレスタンクで21ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | 黒ブーダン、<br>鹿のロティソースポワヴラード |
| ワインの飲み頃 | 2027年～2042年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | 透明感のある紫がかったガーネット色。プルーン、ミュールのジャム、スミレ、エゴマの香り。フルボディ。ワインはスマートでほのかにスパイシー。上品でコクのあるしなやかな凝縮味に溶け込む、塩気を帯びたミネラル、キメ細やかなタンニン、骨格を支える控えめな酸とのバランスが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 5,850円（税込6,435円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月11日、グルナッシュが19日、カリニャンが20日と例年並み。収量は20hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュの中では例年並みだった！古樹のシラー、カリニャンと、樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュしたマチュのトップキュヴェ！ワイン名の「Reserve」は、「10年寝かせた頃に真価を発揮するだけのポテンシャルがある」という意味で名付けられた！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.January-2025」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会



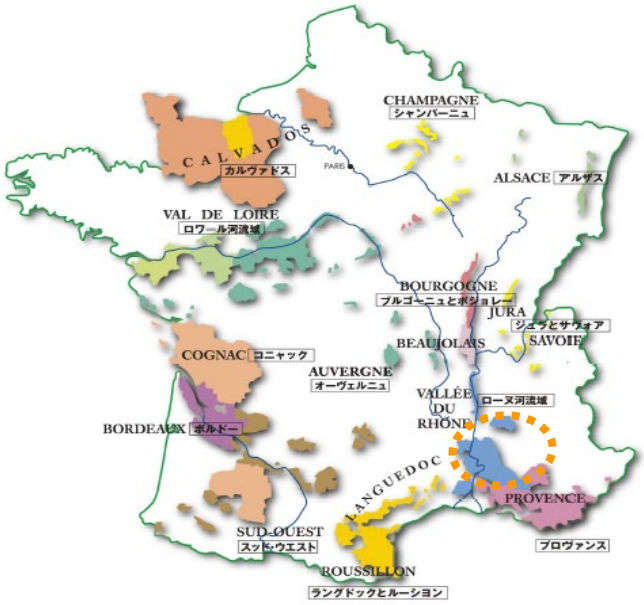
| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2023<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー55%、グルナッシュ45% |
| アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 35年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | グルナッシュは全房のままステンレスタンクで20日間。シラーは除梗後ステンレスタンクで5日間、その後グルナッシュにアッサンブラージュ |
| 醗酵 | 自然酵母で14日間 |
| 熟成 | ステンレスタンクで9ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 豚肩ロースのロティ、<br>ピコドンチーズ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2025年～2030年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティング<br>コメント | 色合いは透明感のある明るいルビー色。フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、ヨードの香り。ワインはピュアかつほんのりスパイシーで、ビロードのように艶やかな果実味に塩味のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 3,850円（税込4,235円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが8月29日、グルナッシュが9月5、6日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと例年並みだった。この年はグルナッシュのマセラシオンを優しく、そしていつもよりも長めに取った！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2022<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% |
| アルコール度数 | 13% |
| 樹齢 | 46年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 30%全房、70%除梗<br>ステンレスタンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ステンレスタンクで13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 鴨モモ肉のコンフィ、<br>骨付き仔羊のロースト |
| ワインの<br>飲み頃 | 2025年～2035年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | 色合いは透明感のある紫がかったガーネット色。ミュール、プルーン、ダークチェリー、エゴマの香り。ワインはふくよかかつコクのあるしなやかな果実味に旨味が詰まっていて、塩気のある滋味深いミネラル、繊細なタンニンが上品な骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 4,200円（税込4,620円） |
| ちなみに！ | 収穫日はシラーが9月1日、グルナッシュが9月2、8日とブドウが早熟だった！収量は35hと例年並みだった。Vin Rougeは元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.November-2023」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会



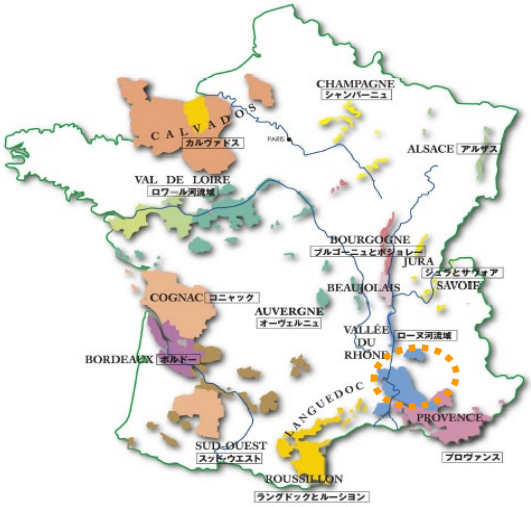
| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2022<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー50%、グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 34年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | グルナッシュは全房のままステンレスタンクで14日間。シラーは除梗後ホーロータンクで5日間、その後グルナッシュにアッサンブラージュ |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 90%ステンレスタンク、<br>10%古樽で10ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | チョリソー、<br>豚足のパン粉焼き、<br>豚肩ロースのロティ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2023年～2023年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティング<br>コメント | 色合いは透明感のあるルビー色。クランベリー、アセロラ、シャクヤク、ヨードの香り。ワインはスパイシーかつジューシーでストラクチャーがあり、ピュアな果実味をチャーミングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが支える！ |
| 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） |
| ちなみに！ | 収穫日はドメーヌ史上一番早く8月25日～8月30日！収量は40hL/ha。この年は色の抽出するために70%除梗した！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2021<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% |
| 樹齢 | 45年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 30%全房、70%除梗<br>ホーロータンクで8日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で21日間 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ジャンボンペルシエ、<br>鴨とフォアグラのパイ包み、<br>骨付き仔羊のロースト |
| ワインの<br>飲み頃 | 2023年～2033年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | 色合いは透明感のある深いルビー色。ブルーベリー、ミュール、グリオット、甘草の香り。ワインはピュアかつエレガントでコクのあるピュアな果実味に奥行きがあり、チャーミングな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンが上品な骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月20日、21日。収量は35h。Vin Rougeは元はキュヴェ Vieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.December-2022」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |

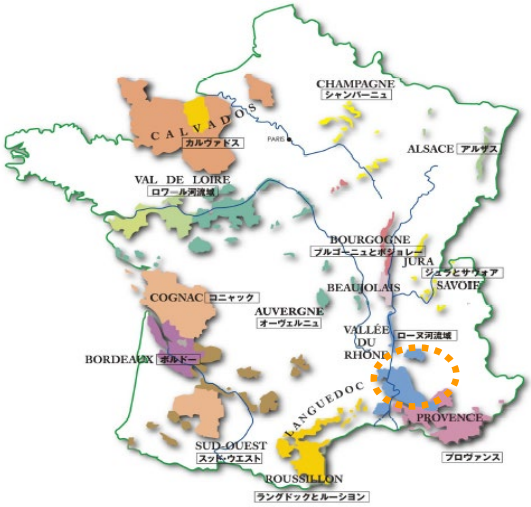


| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2021<br>レオン・エ・セラファン（赤） | | 36.-9. VdF Vin Rouge 2020<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% | 品種 | シラー65%、グルナッシュ35% |
| 樹齢 | 33年平均 | 樹齢 | 44年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 | 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | 30%全房、70%除梗<br>ホーロータンクで7日間 | マセラシオン | 30%全房、70%除梗<br>ホーロータンクで8日～10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で20日間 | 醗酵 | 自然酵母で3ヶ月 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 | 熟成 | 70%古樽、<br>30%ホーロータンクで12ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ウサギのリエット、<br>鶏肉の香草焼き、<br>豚バラのスペアリブ | マリアージュ<br>（生産者） | 冷製ブーダン、<br>野鳩のロティサルミソース、<br>ジゴダニョー |
| ワインの<br>飲み頃 | 2022年～2027年<br>供出温度:14℃ | ワインの<br>飲み頃 | 2022年～2032年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | クランベリーの明るい赤い果実やシャクヤク、バラの甘く高貴な香り、ジンジャーのスパイシーな香りがある。ワインはピュアかつジューシーで、艶のある滑らかな果実味にスパイシーなミネラルとキュートな酸、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！ | テイスティング<br>コメント | ミュールの黒い果実に甘草、クローブの甘い香りや、お香のオリエンタルな香りが重なる。ワインはまろやかでコクのあるしなやかな果実味が染み入るように優しく、強かな酸、滋味深くほんのりビターなミネラル、繊細なタンニンが味わいに複雑な調和を与える！ |
| 希望小売価格 | 3,200円（税込3,520円） | 希望小売価格 | 3,700円（税込4,070円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日～9月12日と前年と比べて10日ほど遅かった！収量は25hL/haと霜の被害により前年よりも30%減！この年は色の抽出するために70%除梗した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月5日～8日と前年よりも1週間～10日ほど早かった！収量は35h～40hL/haと前年よりも40%～60%増！Vin Rougeは元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.November-2021」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |

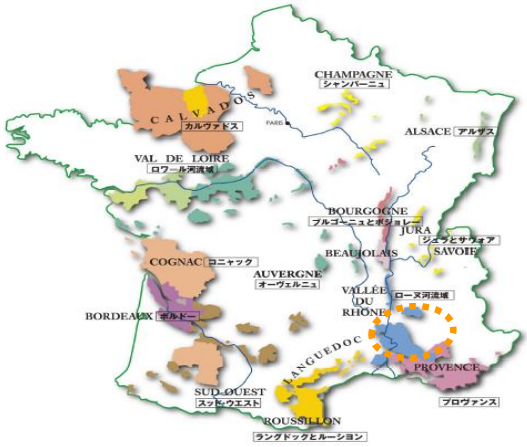


| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2020<br>レオン・エ・セラファン（赤） | | 36.-9. VdF Vin Rouge 2019<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% | 品種 | グルナッシュ55%、<br>シラー40%、カリニャン5% |
| 樹齢 | 32年平均 | 樹齢 | 43年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 | 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで6日間 | マセラシオン | ホーロータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で30日間 | 醗酵 | 自然酵母で20日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで7ヶ月 | 熟成 | 70%古樽、<br>30%ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | メルゲーズソーセージ、<br>羊とひよこ豆のトマト煮込み、<br>ピコドンチーズ | マリアージュ<br>（生産者） | 鴨モモ肉の赤ワイン煮、<br>骨付き仔羊のロースト、<br>トムドピレネーチーズ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2021年～2031年<br>供出温度:16℃ | ワインの<br>飲み頃 | 2021年～2036年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティング<br>コメント | ダークチェリー、クランベリー、ブルーベリーのジャム、メントール、クローブの香り。ワインはピュアかつジューシーでボリュームのある果実味に潤いがあり、スパイシーなミネラルと繊細なタンニンが余韻を優しく引き締める！ | テイスティング<br>コメント | ミュール、ブルーベリーのジャム、バラの花弁、甘草、シソ、アーモンドの香り。ワインはしなやかかつスパイシーで、しっとりとジューシーな果実味に塩気のある旨味が詰まっていて、収斂された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 | 3,000円（税込3,300円） | 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） |
| ちなみに！ | 2020年はブドウが早熟の年で、収穫日は8月30日～9月2日と例年よりも2週間早かった！収量は35hL/ha！マセラシオン期間を短くして果実味豊かなワインに仕上げた！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月11日～17日。収量は日照りにより25hL/haと20%～30%減！Vin Rougeは元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.November-2020」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



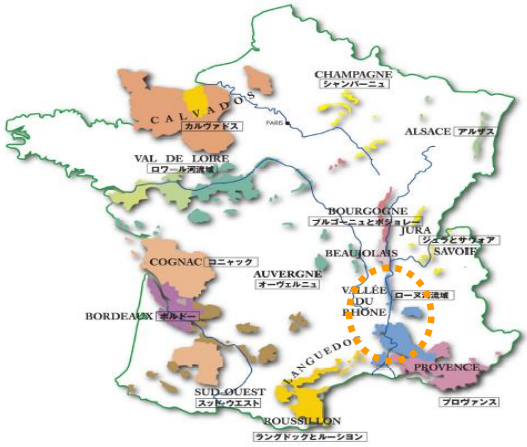
| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2019<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー50%、グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 31年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで8日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で30日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | チョリソ、<br>ピコドンチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 豚肉とホウレン草のハンバーグ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2020年～2030年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティング<br>コメント | ダークチェリー、ミュールのジャム、ドライイチジク、黒オリーブ、クローブの香り。ワインはリッチかつ酒質が滑らかで、ボリュームのあるピュアな果実味にスパイシーなミネラルとこなれた柔らかいタンニンがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 2,950円（税込3,245円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月7日～10日。収量は日照りにより20hL/haと半減！2019年は滑らかでボリューム感のあるワインに仕上がった！2018年から豚のお尻にエコセールマークが加わった！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2018<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ40%、<br>シラー40%、カリニャン20% |
| 樹齢 | 42年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | ホーロータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で20日間 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 焼きナスのタップナード添え、<br>イノシシのシヴェ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 牛肉のハラミステーキ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2020年～2035年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティング<br>コメント | カシス、ミュールのジャム、ドライプルーン、黒オリーブ、甘草、メントール、生肉の香り。ワインは滑らかかつフルボディで、しっとりと染み入る果実のコクと繊細なミネラル、柔らかくしなやかなタンニンが口の中で上品に溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日～17日。収量はミルデューの被害により20hL/haと30%減！Vin Rougeは元はキュヴェ Vieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.November-2019」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



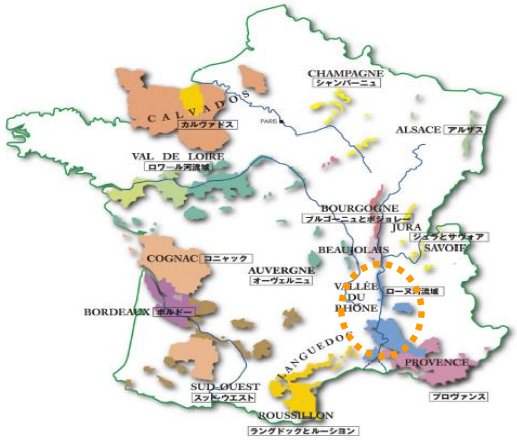
| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2018<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー50%、グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで6日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で25日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ジャンボンペルシエ、<br>ペルドリのロティ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | アンチョビとスモークチーズの<br>ブルスケッタ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2019年～2029年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | グロゼイユ、赤いバラ、シソ、デイツ、ユーカリ、ガリーグ、潮の香り。ワインはピュアで力強くボリュームがあり、艶やかな果実味に鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込み骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 2,750円（税込3,025円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日～14日。収量はミルデューとイノシシの被害により20hL/haと半減！2018年はグルナッシュの個性が際立つボリュームあるワインに仕上がった！今回のエチケットから豚のお尻にエコセールマークが加わっている！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2017<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ50%、<br>カリニャン25%、シラー25% |
| 樹齢 | 41年平均 |
| 土壌 | 丸い小石（ガレルレ）混じりの<br>石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | ホーロータンクで14日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で14日間 |
| 熟成 | 70%古樽、<br>30%ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 田舎風パテ、<br>牛フィレ肉のロッシーニ風 |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 仔羊のロースト<br>黒オリーブのソース |
| ワインの<br>飲み頃 | 2019年～2034年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティング<br>コメント | カシス、ミュールのジャム、クレソン、黒オリーブ、バジル、甘草、漢方薬の香り。ワインは滑らかかつフルボディでコクのあるしっとりとした果実の凝縮味があり、洗練されたミネラルと上品なタンニンが骨格を支える！ |
| 希望小売価格 | 3,700円（税込4,070円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月12日～20日。収量は日照りにより10 hL/haと70%減！Vin Rougeは元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.October-2018」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

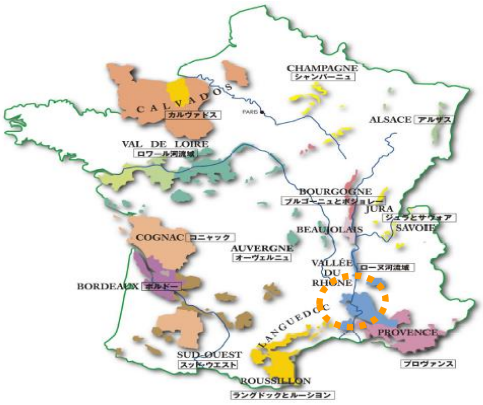
| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2016-2017<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% |
| 樹齢 | 29年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで8日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で14日～20日間 |
| 熟成 | ホーロータンク<br>2016年が20ヶ月、2017年が8ヶ月。<br>その後アッサンブラージュし2ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | 香草入りソーセージのグリエ、<br>ブリアサヴァランチーズ |
| マリアージュ（日本向け） | イワシの香草パン粉焼き |
| ワインの飲み頃 | 2018年～2023年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | ダークチェリー、クランベリー、ラベンダー、タイム、クレソン、メントールの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がスマートで染み入るようなコクがあり、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骨格を整える！ |
| 希望小売価格 | 2,750円（税込3,025円） |
| ちなみに！ | 収穫日は2016年が9月14日～16日、2017年が9月10日。収量は20～30 hL/ha。2017年の収量が少なかったので瓶詰めしていなかった2016年を35%熟成後にアッサンブラージュした！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-8. VdF ZinZin 2016<br>ザンザン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー100% |
| 樹齢 | 13年～26年 |
| 土壌 | 石灰質・砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | テットドヴォー、<br>骨付き仔羊のロースト |
| マリアージュ（日本向け） | 豚肉とほうれん草のミートボール |
| ワインの飲み頃 | 2018年～2023年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティングコメント | ミュール、プルーン、スミレ、シソ、ユーカリ、キャラメル、ブルーベリーマフィンの香り。ワインは柔らかくしなやかで染み入るように優しく、コクのある上品な果実味とキメの細かいタンニンが口の中で優しく溶けていく！ |
| 希望小売価格 | 3,300円（税込3,630円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、今までのマチュのワインのカテゴリーにはない中間のモノをつくったことでこのような名前を付けた！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-9. VdF Vin Rouge 2016<br>ヴァン・ルージュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ50%、<br>カリニャン30%、シラー20% |
| 樹齢 | 40年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで14日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で14日間 |
| 熟成 | 75%古樽、<br>25%ホーロータンクで13ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | 黒トリュフのパイ包み焼き、<br>リエーヴルアラロワイヤル |
| マリアージュ（日本向け） | 鴨ひき肉とマッシュポテトのグランタン |
| ワインの飲み頃 | 2018年～2028年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティングコメント | カシス、ミュールのジャム、スミレ、タイム、甘草、黒オリーブ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつ緻密で凝縮感があり、しっとりとしたコクのある果実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締める！ |
| 希望小売価格 | 3,700円（税込4,070円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月20日。収量は25 hL/ha。Vin Rougeは元はキュヴェ Vieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.October-2017」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|




地図提供：フランス食品振興会

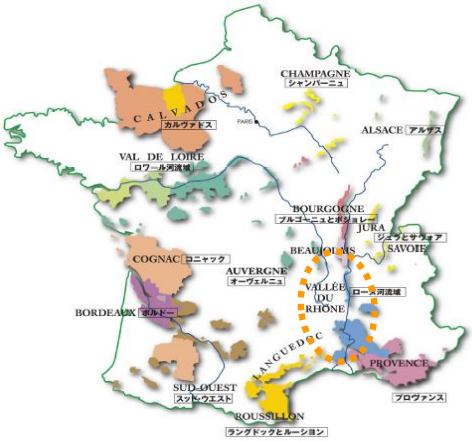


| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | 2006年にドメーヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2016<br>レオン・エ・セラファン（赤） | | 36.-8. VdF ZinZin 2015<br>ザンザン（赤） | |
|---|---|---|---|
| 品種 | シラー60%、グルナッシュ40% | 品種 | シラー100% |
| 樹齢 | 28年平均 | 樹齢 | 12年～25年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 | 土壌 | 石灰質・砂地 |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで7日間 | マセラシオン | ホーロータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で14日間 | 醗酵 | 自然酵母で14日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 | 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ（生産者） | 生ハム・チョリソー、<br>ピコドンチーズ | マリアージュ（生産者） | 黒ブーダンのテリーヌ、<br>鹿のローストグランヴヌールソース |
| マリアージュ（日本向け） | 鶏肉のマスタードクリームソース | マリアージュ（日本向け） | 豚肉とほうれん草のハンバーグ |
| ワインの飲み頃 | 2017年～2022年<br>供出温度:15℃ | ワインの飲み頃 | 2017年～2027年<br>供出温度:17℃ |
| テイスティングコメント | グロゼイユ、イチジク、モロヘイヤ、メントール、黒ゴマ、小豆、潮の香り。ワインはみずみずしくほのかにスパイシーで、透明感のあるピュアな果実味に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 | ダークチェリー、ミュール、ドライプルーン、タイム、ブラックカルダモン、黒鉛の香り。ワインは柔らかくスマートで凝縮味が詰まっていて、コクのある滑らかな果実味とキメの細かいタンニンが口の中で優しく溶けていく！ |
| 希望小売価格 | 2,600円（税込2,860円） | 希望小売価格 | 3,200円（税込3,520円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月14日～16日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名のレオンとセラファンはフランスの昔の名前で、以前レオンはカルボニック、セラファンはクラシックな方法で醸造していたものをスミカルボニックに統一しひとつのキュヴェにした！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、今までのマチュのワインのカテゴリーにはない中間のモノをつくったことでこのような名前を付けた！$SO_2$は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.October-2016」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|




地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |

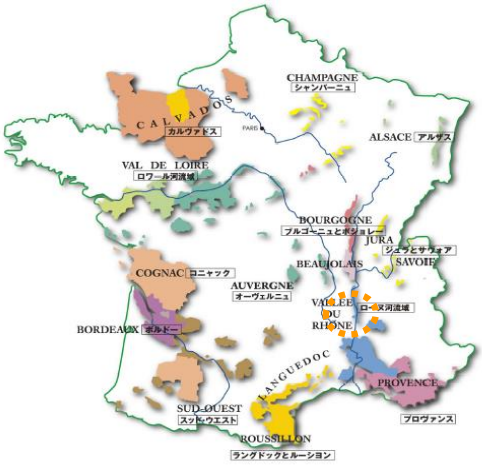


| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5 ha |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2014<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ70%、シラー30% |
| 樹齢 | 26年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで8日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で14日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ジロール茸のソテー、<br>鴨のローストオレンジソース |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 豚肉とパプリカの煮込み |
| ワインの<br>飲み頃 | 2016年～2021年<br>供出温度:15℃ |
| テイスティング<br>コメント | グロゼイユ、ザクロ、白桃、メントール、なめし革、シャンピニオンの香り。ワインはピュアかつ透明感と輝きがあり、チャーミングな果実味に優しい旨味と張りのある洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 2,600円（税込2,860円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月4日～7日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名のレオンとセラファンはフランス人の昔の名前で、以前レオンはカルボニック、セラファンはクラシックな方法で醸造していたものを一つのキュヴェに統一した！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

| 36.-8. VdF ZinZin 2014<br>ザンザン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | シラー70%、グルナッシュ30% |
| 樹齢 | 12年～45年 |
| 土壌 | 石灰質・砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 冷製ブーダン、<br>アンドゥイエット |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 鶏レバーの赤ワイン煮 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2016年～2026年<br>供出温度:17℃ |
| テイスティング<br>コメント | ダークチェリー、ミュール、ドライイチジク、ガリーグ、なめし革、白コショウ、生肉の香り。ワインはスマートかつ輪郭が整っていて清涼感があり、凝縮した果実味と優しいミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 3,000円（税込3,300円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日～14日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、マチュのワインのカテゴリーにはない中間のスタイルをあえてつくったことでこのような名前を付けた！$SO_2$は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！ |

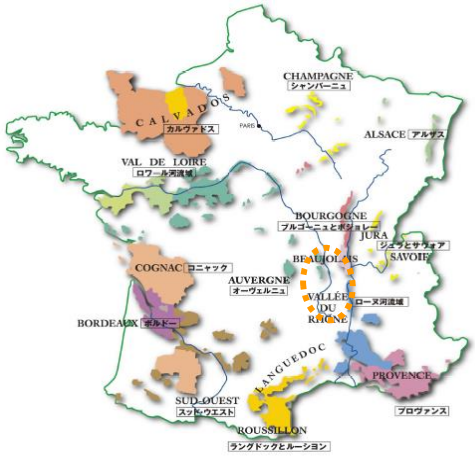
Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN° 36 | 「Version.December-2014」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） | |
|---|---|---|
| <br>地図提供：フランス食品振興会 | 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| | 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| | AOC | コート・デュ・ローヌ |
| | 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| | 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
|  | 畑総面積 | 5 ha |
| | 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| | 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 | 自転車、日曜大工 |
| | 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. VdF Leon & Seraphin 2013<br>ヴァン・ド・フランス<br>レオン・エ・セラファン（赤） | | 36.-7. AC Cote du Rhone<br>Cuvee Reserve 2011<br>AC コート・デュ・ローヌ<br>レゼルヴ（赤） | |
|---|---|---|---|
| 品種 | シラー40%、カリニャン30%<br>グルナッシュ20%、サンソー10% | 品種 | カリニャン50%<br>グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 25年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで7日間 | マセラシオン | ホーロータンクで22日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 | 醗酵 | 自然発酵で20日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 | 熟成 | 古樽で15ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ウサギのテリーヌ、<br>ロニョンドヴォーマスタードソース | マリアージュ<br>（生産者） | フォアグラのパイ包み、<br>リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル |
| マリアージュ<br>（日本向け） | ベーコンとジャガイモのグラタン | マリアージュ<br>（日本向け） | 牛肉とキノコの赤ワイン煮 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2014年～2019年<br>供出温度:14℃ | ワインの<br>飲み頃 | 2013年～2033年<br>供出温度:19℃ |
| テイスティング<br>コメント | ミュール、カシス、ボタンの花、ローズマリー、メントール、シナモンの香り。ワインはスマートでメリハリがあり、ボリュームのある果実味ときれいなミネラル、フレッシュで勢いのある酸とのバランスが良い！ | テイスティング<br>コメント | ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 2,700円（税込2,970円） | 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュ、シラーが9月20日～9月29日、カリニャンが10月5日。収量は25 hL/ha！2013年はグルナッシュが花振るいに70%の収量減！他のブドウも腐敗が多かったが、厳格な選果のおかげでワインの品質は無事保つことができた！フィルター無し！ | ちなみに！ | レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version. October-2013」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

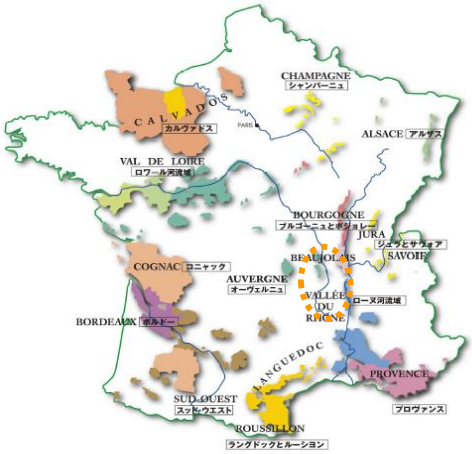
| 36.-4. VdF<br>Cuvee Leon & Seraphin （2012）<br>ヴァン・ド・フランス<br>レオン・エ・セラファン（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ40%、シラー20%、<br>カリニャン30%、サンソー10% |
| 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| 収穫日 | グルナッシュ、サンソー、シラー：<br>9月8日～9月15日、<br>カリニャン：9月25日 |
| 収量 | 30hl/ha |
| マセラシオン | マセラシオンカルボニック<br>ホーロータンク、<br>ファイバータンクで8日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ホーロータンク、<br>ファイバータンクで7ヶ月 |
| フィルター | なし |
| $SO_2$添加 | 瓶詰め時に20mg/L |
| マリアージュ<br>（生産者） | ペルドリのブドウソース、<br>トムチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | イワシのベーコン巻き |
| ワインの<br>飲み頃 | 2013年～2018年<br>供出温度:15℃ |
| テイスティング<br>コメント | グリオットやレッドカラント、グリーンペッパー、グミ、赤みそのような香ばしい香り。果実味がフレッシュかつ軽快で生き生きとした感があり、後半に感じるスパイシーなミネラルがワインに輪郭を与える！ |
| 希望小売価格 | 2,500円（税込2,750円） |
| ちなみに！ | 2012年は新たにサンソーがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！ |

| 36.-2. AC Cote du Rhone<br>Cuvee Vieilles Vignes 2011<br>AC コート・デュ・ローヌ<br>ヴィエーユ・ヴィーニュ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ70%、<br>カリニャン30% |
| 樹齢 | 67年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| 収穫日 | グルナッシュ：9月12日、<br>カリニャン：9月15日 |
| 収量 | 15hl/ha |
| マセラシオン | ホーロータンクで20日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で20日間 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 |
| フィルター | なし |
| $SO_2$添加 | 瓶詰め時に5mg/L |
| マリアージュ<br>（生産者） | 黒ラッパ茸とジロールのソテー、<br>牛のアントルコートボルドー風 |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 牛肉のハンバーグ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2013年～2028年<br>供出温度:18℃ |
| テイスティング<br>コメント | 熟したミュールやカシス、しいたけ、タバコの葉、オールスパイスの香り。ワインはまろやかかつ広がりがあり、しっとりとした果実の厚みをしめやかなタンニンと骨格のあるミネラルが支える！ |
| 希望小売価格 | 3,400円（税込3,740円） |
| ちなみに！ | 芳醇で奥行きのある古樹のグルナッシュに、力強くボディ豊かな古樹のカリニャンが加わることで、ワインに骨格と深みが生まれる！ |

| 36.-7. AC Cote du Rhone<br>Cuvee Reserve 2011<br>AC コート・デュ・ローヌ<br>レゼルヴ（赤） | |
|---|---|
| 品種 | カリニャン50%、<br>グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| 収穫日 | グルナッシュ：9月12日、17日<br>カリニャン：9月21日 |
| 収量 | 20hl/ha |
| マセラシオン | ホーロータンクで22日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で20日間 |
| 熟成 | 古樽で15ヶ月 |
| フィルター | なし |
| $SO_2$添加 | 瓶詰め時に5mg/L |
| マリアージュ<br>（生産者） | フォアグラのパイ包み、<br>リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 牛肉とキノコの赤ワイン煮 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2013年～2033年<br>供出温度:19℃ |
| テイスティング<br>コメント | ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！ |
| 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version. January-2013」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|




地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

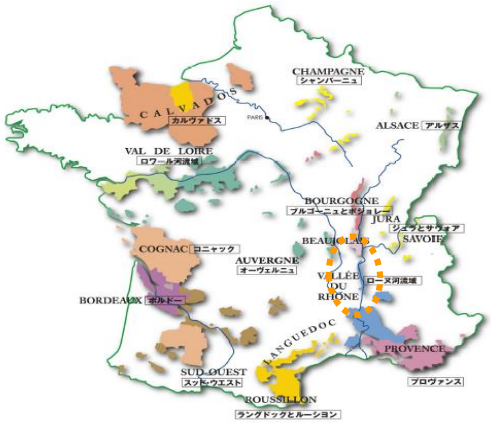
| 36.-4. Vin de France rouge 2011<br>Cuvee Leon & Seraphin<br>ヴァン・ド・フランス赤<br>レオン・エ・セラファン | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ40%、カリニャン40%、<br>シラー20% |
| 樹齢 | 31年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | マセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで11日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で8日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | アンドゥイエット、<br>シェーヴルチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 鶏肉の赤ワイン煮 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2012年～2027年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティング<br>コメント | グミやグルナディン、ガリーグ、なめし皮、ミネラルの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、果実味とダシのようなやさしい味わいに胡椒のようなスパイスとミネラルのほろよい苦みが加わる！ |
| 希望小売価格 | 2,400円（税込2,640円） |
| ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュ、シラーが8月25日～8月27日、カリニャンが9月10日。収量は35hl/ha！2011年は新たにカリニャンがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！フィルター無し！ |

| 36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2010<br>Cuvee Vieilles Vignes<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>ヴィエーユ・ヴィーニュ | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ75%、カリニャン25% |
| 樹齢 | 66年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | グルナッシュはMC法、<br>カリニャンは除梗破砕<br>ホーロータンクで20日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で16日間 |
| 熟成 | 古樽で13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 仔羊の香草焼き、<br>牛肉のアントルコート |
| マリアージュ<br>（日本向け） | ベーコンと白いんげんの煮込 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2011年～2036年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | スミレやチェリー、グミ、アニス、アーモンドの香り。ワインは上品かつ果実味と酸が洗練されていて、後から骨格のあるミネラルと細かいタンニンの収斂味が味わいを引き締める！ |
| 希望小売価格 | 3,200円（税込3,520円） |
| ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが25日。収量は15hl/ha！マチュ曰く、グルナッシュの繊細さや華やかさにカリニャンがブレンドされることによってワインに奥行きと骨格が生まれるとのこと！フィルター無し！ |

| 36.-7. AC Cote du Rhone rouge 2010<br>Cuvee Reserve<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>レゼルヴ | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ50%、カリニャン50% |
| 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | グルナッシュはMC法、<br>カリニャンは除梗破砕<br>ホーロータンクで21日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で15日間 |
| 熟成 | 古樽で13ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | フォアグラのバルサミコソース、<br>熟成マロワルチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 牛ハラミステーキ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2011年～2036年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | スミレやブルーベリー、フェンネル、クローブの香り。ワインは男性的で果実味が厚く凝縮感があり、タンニンの収斂味、繊細な酸、余韻に抜けるカカオのようなビターな風味が深い大人の味わいを奏でる！ |
| 希望小売価格 | 3,900円（税込4,290円） |
| ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュが9月16日、カリニャンが26日。収量は20hl/ha！レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！フィルター無し！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version. October-2011」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

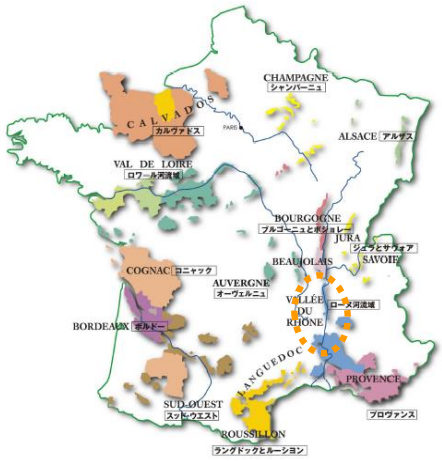


| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-4. Vin de France rouge 2010<br>Cuvee Leon & Seraphin<br>ヴァン・ド・フランス赤<br>レオン・エ・セラファン | | 36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2009<br>Cuvee Vieilles Vignes<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>ヴィエーユ・ヴィーニュ | |
|---|---|---|---|
| 品種 | シラー30%、<br>グルナッシュ70% | 品種 | カリニャン30%、<br>グルナッシュ70% |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 65年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック<br>ホーロータンクで8日間 | マセラシオン | ホーロータンクで21日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で8日間 | 醗酵 | 自然発酵で15日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで8ヶ月 | 熟成 | 古樽で14ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | リヨン塩豚の脂煮、<br>カンタルチーズ | マリアージュ<br>（生産者） | リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル、<br>リヴァロチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | ジャガイモとキノコのソテー | マリアージュ<br>（日本向け） | 牛ハラミ肉ステーキ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2011年～2021年<br>供出温度:14℃ | ワインの<br>飲み頃 | 2011年～2036年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | グロゼイユやボンボン、なめし皮、フュメ香、ミネラルの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、透明感のある果実味と繊細な酸、骨格を支えるミネラル、旨味が見事に調和している！ | テイスティング<br>コメント | カシスやブルーベリー、クローブ、タバコの葉の香り。ワインは優雅かつリッチで、しなやかなタンニンとミネラルの収斂味が凝縮した果実にうまく溶け込み、複雑で上品な風味を与える！ |
| 希望小売価格 | 2,400円（税込2,640円） | 希望小売価格 | 3,100円（税込3,410円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日。収量は30hl/ha！2010年はレオン、セラファンとキュヴェを分けず、ブドウの時点で一緒にブレンドし仕込んでいる！（09年は別々に仕込んで最後にアッサンブラージュ。） | ちなみに！ | 収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが25日。収量は15hl/ha！マチュ曰く、グルナッシュの繊細さや華やかさにカリニャンがブレンドされることによってワインに奥行きと骨格が生まれるとのこと！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version. July-2010」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

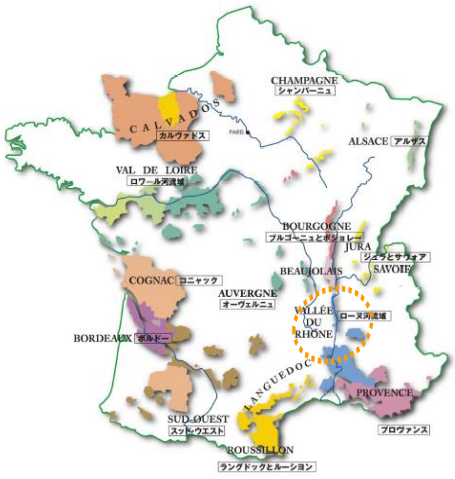
| 36.-4. Vin de France rouge 2009<br>Cuvee Leon & Seraphin<br>ヴァン・ド・フランス赤<br>レオン・エ・セラファン | |
|---|---|
| 品種 | シラー60%、<br>グルナッシュ40% |
| 樹齢 | 30年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで12日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで7ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 子羊のフィレ香草焼き、<br>鴨とイチジクのガランティーヌ、 |
| マリアージュ<br>（日本向け） | ひよこ豆とスパイスのコロッケ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2010年～2025年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティング<br>コメント | プルーンやミュール、ブリオッシュの香り。果実味に膨らみがあり、エレガントで酸とのバランスが良い。後からやさしいミネラルの味わいが口に広がる！ |
| 希望小売価格 | 2,500円（税込2,750円） |
| ちなみに！ | 収穫日は8月27日。09年のレオンの収量が大幅に少なく、最終的にセラファンとブレンドした！セラファンとレオンのブレンド比率は、65：35！ |

| 36.-5. AC Cote du Rhone rouge 2007<br>Cuvee grandH<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>グラン・タッシュ | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ100% |
| 樹齢 | 65年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | ホーロータンクで30日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で3週間 |
| 熟成 | 古樽で11ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 牛レバーのソテー、<br>リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 牛赤身肉のステーキ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2010年～2035年<br>供出温度:16℃ |
| テイスティング<br>コメント | ミュールのジャムやフュメ香、レグリーズの香り。ワインはまろやかかつ妖艶で、凝縮した果実とミネラルの味わいが詰まっている！余韻に繊細なタンニンの収斂味が残る！ |
| 希望小売価格 | 4,000円（税込4,400円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日。偉大なミレジムの時だけ造るスペシャルキュヴェ！名前のGrandH（グランダッシュ）はグルナッシュの最後の綴りHと発音の両方を掛けている！ |

| 36.-6. Vin de Table Blanc 2008<br>Cuvee VinBlanc<br>ヴァン・ド・フランス白<br>ヴァンブラン | |
|---|---|
| 品種 | ルーサンヌ100% |
| 樹齢 | 4年 |
| 土壌 | 泥質の土砂 |
| マセラシオン | なし |
| 醗酵 | 自然酵母<br>古樽で1年間 |
| 熟成 | 古樽で14ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 柑橘フルーツと蟹のサラダ、<br>ピコドンチーズ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | エビの鉄板焼き |
| ワインの<br>飲み頃 | 2010年～2018年<br>供出温度:9℃ |
| テイスティング<br>コメント | マンゴーやリンゴのコンポート、フルーツケーキなどの甘い香り。味わいは微かにクリスピーで、落ち着いた酸とふくよかな旨味とのバランスがとても良く、のど越し軽快な白！ |
| 希望小売価格 | 3,000円（税込3,300円） |
| ちなみに！ | 収穫日は9月27日！名前の「VinBlanc」は彼のワインのラインナップに、白がひとつしかないからシンプルに「ヴァン・ブラン（白ワイン）」と命名！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version, September-2009」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会



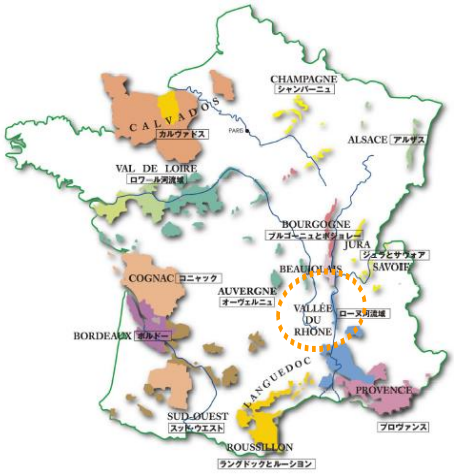
| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-1. AC Cote du Rhone 2008<br>Cuvee Seraphin<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>キュヴェ・セラファン | |
|---|---|
| 品種 | シラー、グルナッシュ、<br>カリニャン |
| 樹齢 | 40年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで12日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 |
| 熟成 | ホーロータンクで7ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | ホロホロ鳥の栗詰め、<br>塩豚のレンズ豆煮 |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 秋刀魚の燻製と<br>ハーブのサラダ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2009年～2019年<br>供出温度:14℃ |
| テイスティング<br>コメント | カシスやローズマリーの香り。口当たりやさしくピュアできれいな酸、果実の繊細さを感じる。アフターに旨味やこなれたミネラル、心地よい苦味が口に広がる。 |
| 希望小売価格 | 2,800円（税込3,080円） |
| ちなみに！ | キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前で、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそうだ！ |

| 36.-2. AC Cote du Rhone 2007<br>Vielles Vignes<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>ヴィエーユ・ヴィーニュ | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ |
| 樹齢 | 66年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | ホーロータンクで20日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で12日間 |
| 熟成 | 50%古樽、50%ホーロータンクで14ヵ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 骨付き子羊のロースト、<br>鹿肉の赤ワイン煮 |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 豚肉のロースト<br>ブルーチーズを添えて |
| ワインの<br>飲み頃 | 2009年～2029年<br>供出温度:15℃ |
| テイスティング<br>コメント | ミュールや野いちご、タバコの葉、カカオの香り。味わいスパイシーでボリューム感があり、後から凝縮した果実味とミネラル、鋭い酸が徐々に口を満たす！ |
| 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） |
| ちなみに！ | 2007年のVVは彼の自信作！ワインの力強さの中に果実味とフレッシュ感を残すために、半分はタンクでの熟成を試みた！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version, April-2009」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|



地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |

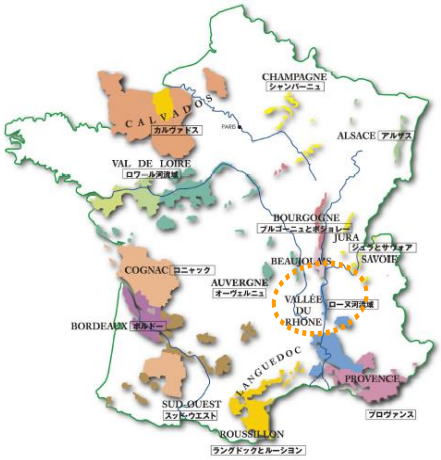


| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者数人 |
| 趣味 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-3. VdT Cuvee Leon (2008)<br>VdT赤 キュヴェ・レオン | |
|---|---|
| 品種 | シラー50%、グルナッシュ50% |
| 樹齢 | 4～35年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | マセラシオン・カルボニック<br>ホーロータンクで1週間 |
| 醗酵 | 自然酵母で10日間 |
| 熟成 | ファイバータンクで5ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 田舎風パテ、<br>豚のソーセージ |
| マリアージュ<br>（日本向け） | クレソンとベーコンのサラダ |
| ワインの<br>飲み頃 | 2009年～2014年<br>供出温度:13℃ |
| テイスティング<br>コメント | フレッシュフランボワーズ、グルナディンなどの赤い果実の香りが香る。クリスピィで、フレッシュな酸とピュアな果実味があふれ出す爽快な赤！ |
| 希望小売価格 | 2,450円（税込2,695円） |
| ちなみに！ | キュヴェ名「レオン」はフランスの昔の人によくあった名前で、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそうだ！ |

Copyright©VinsCœur & Co.

| VCN°36 | 「Version, January-2009」<br>マチュ・デュマルシェ（Matthieu DUMARCHER） |
|---|---|




地図提供：フランス食品振興会

| | |
|---|---|
| 生産者 | Matthieu DUMARCHER |
| 国＞地域＞村 | フランス＞ローヌ＞ドローム＞<br>ラ・ボーム・ド・トランジット |
| AOC | コート・デュ・ローヌ |
| 歴史 | マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。 |
| 気候 | 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。 |



| | |
|---|---|
| 畑総面積 | 5ヘクタール |
| 農法 | ビオロジック（2009年エコセール認証予定） |
| 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 | 自転車、日曜大工 |
| 生産者のモットー | 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！<br>南でエレガントなワインをつくる！ |

| 36.-1. AC Cote du Rhone 2007<br>Cuvee Seraphin<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>キュヴェ・セラファン | |
|---|---|
| 品種 | シラー、グルナッシュ、<br>カリニャン |
| 樹齢 | 40年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質、砂地 |
| マセラシオン | ホーロータンクで14日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で10日間 |
| 熟成 | 50%ホーロータンク、<br>50%古樽で8ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | 牛肉のリブロース、<br>黒ブーダンと林檎のコンポート |
| マリアージュ<br>（日本向け） | イワシの香草フリット |
| ワインの<br>飲み頃 | 2008年～2023年<br>供出温度:15℃ |
| テイスティング<br>コメント | ミュールやローズマリー等のハーブの香り。アタックにワインの力強さと弾けるような果実味を感じる。骨格がしっかりとあり飲み応え十分！ |
| 希望小売価格 | 2,700円（税込2,970円） |
| ちなみに！ | キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前で、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそうだ！ |

| 36.-2. AC Cote du Rhone 2006<br>Vielles Vignes<br>AC コート・デュ・ローヌ赤<br>ヴィエーユ・ヴィーニュ | |
|---|---|
| 品種 | グルナッシュ |
| 樹齢 | 65年 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | ホーロータンクで14日間 |
| 醗酵 | 自然酵母で10日間 |
| 熟成 | 古樽で15ヶ月 |
| マリアージュ<br>（生産者） | フォアグラのソテー、<br>子羊のローストブラウンソース |
| マリアージュ<br>（日本向け） | 黒酢酢豚 |
| ワインの<br>飲み頃 | 2008年～2028年<br>供出温度:15℃ |
| テイスティング<br>コメント | プルーンやミュール、干しイチジクの香り。果実味と酸、ワインの骨格とのバランスが良く、ピュアで滑らかな味わい。余韻にミネラルが残る。 |
| 希望小売価格 | 3,500円（税込3,850円） |
| ちなみに！ | ラベルの油絵はマチュの母親が描いたもの。（セラファンも同じく）VVのような上のクラスのワインは落着いたラベル模様で統一させたそうだ♪ |

Copyright©VinsCœur & Co.