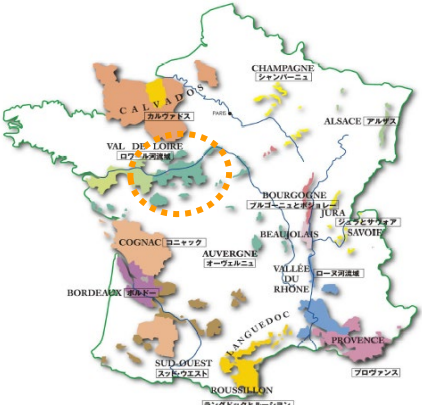


「Version.October-2026」 レ・カプリアード パスカル・ポテール(Les Capriades Pascal Potaire)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Pascal POTAIRE
	国＞地域＞村	フランス＞ロワール＞トゥーレーヌ ＞モントリシャール
	AOC	トゥーレーヌ
	歴史	パスカル・ポテールは95年ジャニエール、1998年にウヴレーで働いた後、02年ドメヌ・ボワルクヤの責任者になる。平行して03年から彼自身のワインをつくり始め、05年にボワルクヤを退職後、正式にレ・カプリアードを立ち上げる。2011年9月、モーズ・ガドゥッシュと共に共同経営として、ドメヌとネゴシアンも兼ね備えた続レ・カプリアードを立ち上げた。その後、共同経営を解消し、パスカル一人で新生レ・カプリアードを立ち上げる。
	気候	気候は海洋性気候と大陸性気候のちょうど境目に位置し、年間を通して雨が少なく夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候と、シェール川がもたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。
	畑総面積	0.5 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者1名
	趣味	料理、キノコ狩り、散歩、音楽鑑賞
	生産者のモットー	自然をリスペクトする。 ブドウ作りにしっかり手をかけ、 醸造は限りなくナチュラルに！

Pascal Potaire Les Capriades 68.-2. Méthode Ancestrale 2023 Menu Pineau メトード・アンセストラル(中辛口) ムニュー・ピノ(白泡)	
品種	ムニューピノ
アルコール度数	10%
樹齢	81年
土壌	粘土質・石灰質
一次発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月半
二次発酵・熟成	瓶内で25ヶ月
デゴルジュマン	2025年11月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 白身魚のムニエル
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度:7℃
テイスティング コメント	透明感のあるイエロー色。梨のコンポート、フュメ、プリオッシュ、鉱石の香り。泡立ちは繊細で優しく、ほのかに甘く凝縮感のあるエキスを塩気を帯びたチョーキーなミネラル、線の細いシャープな酸がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,700円(税込7,370円)
ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量はヴィエーユ・ヴィーニュにもかかわらず40hL/haと豊作だった！パスカルが新生カプリアードとしてリリースする最初で最後のベティアンナチュラル！100%自社で管理していた20aの畑から！新ラベルはパスカル本人がデザインした！残糖は12.2g/L。ガス圧は4.3bar。SO₂無添加！ノンフィルター！