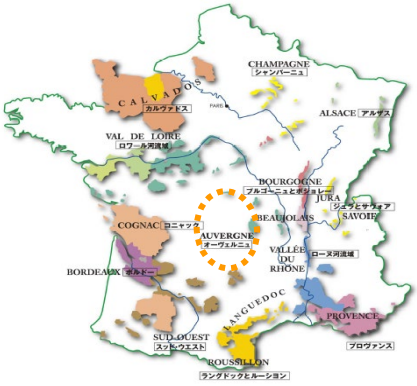
VCN° 10	「Version.November-2026」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

★last vintage★ 10.-44. VdF M 2023 エム（白）	
品種	ミュスカデ
アルコール度数	12%
樹齢	61年平均
土壌	斑レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	ミュスカデ伝統の表面にガラス加工を施した地下セメントタンク シュールリーで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	魚介のプラトー盛り合わせ、 スズキのポワレ
ワインの飲み頃	2026年～2036年 供出温度：9℃
テイスティングコメント	透明感のある淡いレモン色。レモン、シトラス、白い花、鉱物の香り。ワインはピュアかつエレガントで、透明感のあるエキスに塩気のある鉱物的なミネラルがぎっしり詰まっていて、フレッシュな酸が余韻の旨味をしなやかに引き上げる！
希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は9月10日とブドウがやや早熟だった！収量は春の遅霜により35hL/haと減収だった！買いブドウはミュスカデのビオ生産者ダミアン・リノ―から！ワインは全て現地で仕込んでいる！ダミアン・リノ―がこの年で引退したため、これがボエムの2回目で最後のミュスカデとなる！ワイン名はミュスカデの頭文字を取って名付けた！SO_2 無添加！ノンフィルター！

★new★ 10.-45. CH 2023 セー・アッシュ（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	10年～15年
土壌	石灰泥灰土
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで3日間発酵、その後大きな澱をデブルバージュしジャーで1ヶ月
熟成	12hLのジャー（炻器）で2年
マリアージュ（生産者）	リードヴォーのムニエル、 カンタルチーズ
ワインの飲み頃	2026年～2036年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	透明感のある淡い黄金色。洋ナシ、黄桃、スイートコーン、レモングラスの香り。ワインはピュアかつ滑らかな質感の中に甘みにも似た上品な白い果実のエキスの凝縮味があり、塩気を帯びた滋味豊かなミネラルと重心の低い酸とのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,700円（税込8,470円）
ちなみに！	収穫日は9月2日とブドウが早熟だった！収量は 30 hL/ha と、若木ながら豊作に恵まれた！買いブドウはジュラのサンタニエス村のビオブドウ栽培者ジャン・フランソワ・エスレールから！ウイヤージュを一切行わず2年間の熟成を施している！ワイン名は、シャルドネの頭文字を取りCHと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！ ※（お詫び）表ラベルのL23の通り2023VTですが、一部「2024」と刻印されたコルクが使用されております。2023VTであることを明確にするため、「2024」商品の輸入者ラベルに「2023」シールを貼付しています。ご了承ください。

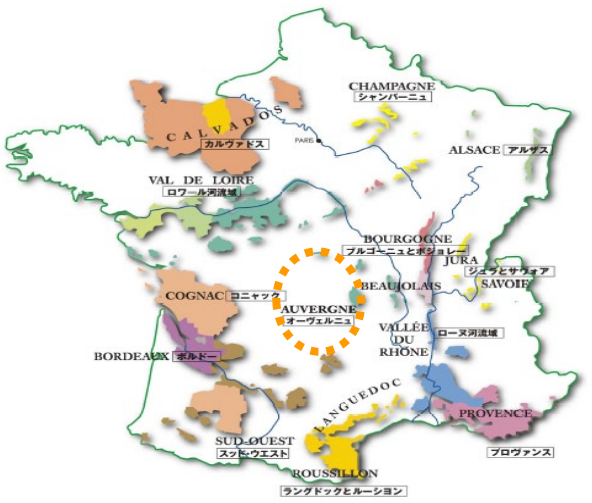
★new★ 10.-48. VdF Nouveau 2025 ヌーヴォー（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
アルコール度数	12.5%
樹齢	30年平均
土壌	玄武岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ガス注入後ステンレスタンクで1週間
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで1ヶ月半
マリアージュ（生産者）	リヨン（豚の角煮）、 サンネクテールチーズ
ワインの飲み頃	2026年～2031年 供出温度：14℃
テイスティングコメント	透明感のあるルビー色。イチゴ、クランベリー、シャクヤク、お香の香り。ライトボディ。ワインは軽快かつチャーミングで生き生きとしたフレッシュな酸があり、みずみずしい果実味にほのかなスパイシーさを帯びたミネラルと繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,850円（税込5,335円）
ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は40hL/ha。畑は玄武岩100%の「Puy de Mur」と呼ばれる旧火山の斜面にあり、エチケットは火山噴火のマグマをワインに仕立てたデザインとなっている！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアから！コンセプトは、収穫したブドウをその場でつぶしたフレッシュな果実（マグマ＝玄武岩）をそのまま瓶に詰めたワイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-11. VdF Môl 2023 モル（赤）		10.-41. VdF Pd'A 2025 ペー・アー（赤）		★new★ 10.-50. VdF V 2022 ヴェー（赤）	
品種	2022年のモル40%、 ガメイ・ド・ボジョレー（オーヴェルニュ）30%、 サンソー（ラングドック）20% ソーヴィニヨンブラン（ロワール）10%	品種	ピノドニス	品種	サンソー60%、ガメイ40%（ボジョレー）
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%
樹齢	40年平均	樹齢	42年平均	樹齢	60年～80年
土壌	石灰質・粘土質、玄武岩、砂地	土壌	砂地・シレックス	土壌	玄武岩・粘土質、花崗岩（グラニットローズ）
マセラシオン	ガメイはスミマセラシオンで7日間、 サンソーは除梗をし8日間、 ソーヴィニヨンは直接プレス ファイバータンクでそれぞれ別々に 仕込みアッサンブラージュ	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4日間	マセラシオン	ガメイはスミマセラシオンカルボニック 全房のまま 12hLのジャー（炻器）で10日間、 サンソーは除梗しステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月、 その後半分残した2022年のモルに アッサンブラージュし ステンレスタンクで8ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	ガメイは12hLのジャー（炻器）、 サンソーはステンレスタンクで10ヶ月、 その後2つをアッサンブラージュし ステンレスタンクで2カ月
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 ローストチキン	マリアージュ （生産者）	ラタトゥイユ、 サンネクテールチーズ	マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のロティ、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	透明感のある淡いルビー色。クランベリー、アセロラ、梅、バラの香り。ライトボディ。ワインはみずみずしくエレガントで小梅のような小気味よいフレーバーがあり、透明感のあるピュアなエキスに完熟した果実の旨味と繊細なタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	透明感のあるルビー色。アセロラ、ザクロ、アーモンド、プラリネの香り。ライトボディ。ワインはピュアかつみずみずしい果実味が弾けるように明るくチャーミングで、フレッシュな酸、筋肉質のミネラル、紅茶のようにきめ細かなタンニンが余韻を心地よくタイトに引き締める！	テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。グリオット、スミレ、ナツメグ、粘土の香り。ミディアムボディ。ワインはチャーミングかつ果実味がジューシーで梅ガツオのような凝縮した旨味があり、強かでキュートな酸と滋味豊かなミネラル、繊細なタンニンが優しい骨格を形成する！
希望小売価格	4,350円（税込4,785円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日はサンソーが8月27日、ガメイ・ド・ボジョレーが9月5日、ソーヴィニヨンブランが9月10日とブドウが比較的早熟だった！収量は35hL～40hL/ha。テロワールよりもパトリックの醸造センスを前面に打ち出した！2023年は、前年のモルを40%残し、そこへ2023年のワインをアッサンブラージュすることで、味わいがミレジムに左右されないスタイルを試みた！買いブドウはオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴヴィア、ペゼナスのグザビエ・フノワ、ロワールのダミアン・ピュローから！ワイン名 Môl はロマ語で「赤ワイン」を意味し、ロマの人々と収穫を共にした際に着想を得た！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量は前年同様に40 hL/haと満足の行く量が取れた！買いブドウはトゥーレーヌのビオ生産者ドメーヌ・ドゥロベルから！コンセプトは限りなくエレガントで澄んだヴァン・ド・ソワフの赤！ワイン名は品種Pineau d'Aunis（ピノドニス）の頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはイギリスのイラストレーターAnna Hodgson（アンナ・ホジソン）とHarry Darby（ハリー・ダルビー）が手がけている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はサンソーが8月29日、ガメイが9月15日。収量は40hL～50hL/haと豊作だった！「大地の生命力をそのままボトルに」というコンセプトのもと、2020年にアメリカで立ち上げられたVivanterreプロジェクトから生まれたキュヴェ！2022年に突然プロジェクトが打ち切られたため、ボエムが全てのワインを引き取ることとなった。ワイン名は困難を乗り越えてこのキュヴェを新たに再出発させるという意味を込めてVictoire（勝利）の頭文字を取り、ワイン名を V（ヴェー）と名付けた！高級ワインとして位置づけられていた当初の Vivanterre に比べて特別価格となっている！買いブドウはペゼナスのビオ生産者グザビエ・フノワ、ボジョレーのビオ生産者ジュリアン・ベルトランから！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.March-2026」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel 2022 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ブラン（白泡）		10.-04. Pétillant Naturel 2023 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		★new★ 10.-43. VdF Les Deux Fous 2023 レ・ドゥー・フ（白）	
品種	シャルドネ70%、 シルヴァネール・リースリング・ ピノブラン30%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ35%、 ガメイ・ド・ボジョレー35%、 ピノノワール30%	品種	フォールブランシュ
アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	10.5%
樹齢	40年～50年	樹齢	20年～50年	樹齢	80年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質の混ざった玄武岩	土壌	斑レイ岩（ガブロ）・粘土質
一次発酵	18℃に温度管理された ステンレスタンクで1ヶ月 （発酵中に数回スーティラージュ）	マセラシオン	全房のガメイ・ド・オーヴェルニュとピノノワールをステンレスタンクで2日間マセラシオンしてプレスし、その後直接プレスしたガメイ・ド・ボジョレーをアッサンブラージュ	マセラシオン	なし
二次発酵熟成	残糖20g/Lの時点で瓶詰め ビン内で30ヶ月	醗酵熟成	一次醗酵はステンレスタンクで2ヶ月 ビン内醗酵熟成は11ヶ月	醗酵	自然酵母 12hLのジャー（炻器）で10日間
デゴルジュマン	2024年5月	デゴルジュマン	2024年10月	熟成	12hLのジャー（炻器）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	桃とブラータのカプレーゼ、 ツブ貝のアイオリソース	マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 仔牛のミラノ風カツレツ	マリアージュ （生産者）	生ガキ、 白身魚のパネトマトソース
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2026年～2029年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2026年～2039年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるレモン色。シトラス、リンゴ、白桃、アカシアの香り。ワインはフレッシュかつ味わいはブリュットで泡立ちに勢いがあり、まったりと広がるまろやかなエキスに線の細いシャープな酸、ほんのりビターで滋味深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	少し濁りのあるルビー色。ザクロ、サクランボ、カーネーション、ヨードの香り。泡立ちが繊細かつブリュットでチャーミングな赤ワインのような上品な輪郭があり、キュートな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンが泡とともに余韻を優しく引き締める！	テイスティング コメント	透明感のある青みがかった麦わら色。黄桃、黄リンゴ、梨のコンポート、ニワトコの花の香り。ワインはフレッシュ＆ピュアで、透明感のあるみずみずしくフルーティーなエキスをじわっとせり上がるシャープな酸と繊細で鉱物的なミネラルが引き締める！
希望小売価格	6,850円（税込7,535円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）	希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月5日、その他のブドウは9月10日とブドウが早熟だった！収量は20～40hL/ha。残糖は1.6g/Lのエクストラブリュット！2年瓶熟を経た本格的なペティアン！買いブドウはオーヴェルニュのビオ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアとアルザスのビオ生産者グップから！また、シャルドネの30%に自社畑「ザ・ブラン」のブドウが使用されている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は2.6Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月5日とブドウが早熟だった！収量は猛暑と水不足にもかかわらず35hL/haと最低収量を確保できた！残糖は1.5g/Lのエクストラブリュット！買いブドウはオーヴェルニュのビオ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアから！以前の甘口スタイルから辛口に進化させたフェスティジャール！FESTEJARはオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は3.1Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月2日。収量は、春の遅霜により30hL/haと減収だった！フォールブランシュの酸に魅了され仕込んだ、最初で最後の1回きりのキュヴェ！買いブドウはミュスカデのビオ生産者ダミアン・リノ―から！ミネラルを引き出すためにジャー（炻器）で発酵熟成を行っている！ワイン名は、フランス語で「2人の変わり者」という意味があり、パトリックとネゴシアンのクリストフ・ボクス（ブドウを仲介してくれた友人）を2人の変わり者に見立て、Fous「変わり者」とフォールブランシュの「Folle」を掛けてネーミングした！SO2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-09. VdF The Blanc 2022-2023 ザ・ブラン（白）	
品種	シャルドネ
アルコール度数	12.5%
樹齢	35年～60年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	2022年は除梗したブドウをタンクで2日間、 2023年はなし
醗酵	自然酵母で2022年が3か月、 2023年が6か月
熟成	2022年は500Lの古樽で3年間 2023年はジャー（炻器）12hLで2年間 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）	舌平目のムニエル、 若鶏のシュープレームソース
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	少し濁りのある黄金色。マンゴスチン、バナナ、アカシア、火打石の香り。ワインは芳醇かつストラクチャーがあり、桃の果汁のようなエキスに旨味がぎっしり詰まっていて、重心の低い酸、収斂にも近いチョーキーなミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）
ちなみに！	収穫日は2022年が9月15日、2023年が9月3日。収量は、2022年が花流れと日照りにより15hL/ha、2023年が日照りにより17 hL/haと減収だった！2022年は、発酵を促進させるために2日間だけマセラシオンを試みている！アッサンブラージュ比率は50：50で、熟成中はウィヤージュを一切行っていない！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO_2無添加！ノンフィルター！

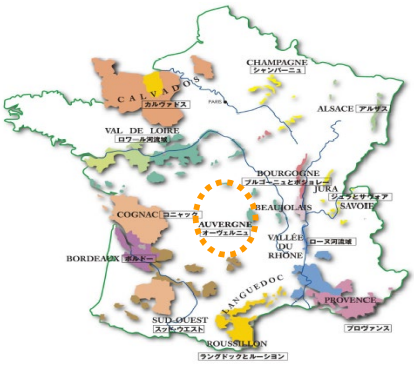
10.-40. VdF Love Song 2024 ラヴ・ソング（ロゼ）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ70%、 ピノノワール30%
アルコール度数	12%
樹齢	30年～80年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質・粘土質 石灰質の混ざった玄武岩、
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で3週間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ （生産者）	海老とアボカドのサラダ、 サーモンのポワレレモンバターソース
ワインの 飲み頃	2026年～2031年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	透明感のあるオレンジがかった淡いサーモンピンク。青リンゴ、サクランボ、タール、火打石の香り。ワインはフレッシュ＆ピュアで、清涼感のある滑らかなエキスが染み入るように優しく、軽く弾けるようなキュートな酸、繊細なミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日はピノノワールが9月24日、ガメイ・ド・オーヴェルニュが28日とブドウが晩熟だった！収量は30hL/ha。パトリックの妻ジュスティーヌがアイデアを出しパトリックが仕込んだ二人のコラボによるワイン！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアと自社の「ルル」の畑から！ボエムがロゼをつくるのは2004年以来！エチケットのデザインはパトリックとジュスティーヌがモチーフとなっている！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-5.VdF Violette 2022-2023 ヴィオレット（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
アルコール度数	13%
樹齢	47年平均
土壌	玄武岩の混ざった粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで2～3週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月平均
熟成	2022年は古樽500Lで2年、 2023年はジャー（炻器）12hL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）	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ペルドリのココット焼き
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、バラ、シャンピニョンの香り。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、チャーミングな果実味が染み入るように優しく、旨味の凝縮した上品なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は、2022年が9月18日、2023年が9月6日。収量は、2022年が花流れと日照りにより3hL/haほぼ壊滅、2023年が24hl/Lと久しぶりに量を確保できた！畑面積は1.8haでクレルモン・フェランを40 km南下したBoudes村の南向きの傾斜にある！ワイン名のVioletteは娘の名前！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-7.VdF Rouge 2023 Lulu ルル（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
アルコール度数	13%
樹齢	74年～92年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	12hLのジャー（炻器）で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2026年～2036年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	少し濁りのある深いルビー色。グロゼイユ、シャクヤク、ナツメグ、プラリネの香り。ミディアムボディ。ワインはピュアかつチャーミングで、ダシのように染み入る艶やかな果実味があり、キュートな酸、鉱物的なミネラル、きめ細かなタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）
ちなみに！	収穫日は9月12日とブドウがかつてないほど早熟だった！収量は30 hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュにしては量が取れた！ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、標高500mと高いゆえブドウの熟しも一番遅く、バザルト（玄武岩）が清涼感のある上品なワインを生み出す！ミネラル感を引き出すために熟成にジャー（炻器）を使用している！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.October−2025」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

★Last Vintage★ 10.-25. VdF J 2023 ジー（白）		10.-42. VdF CC 2023 セー・セー（白）		★new★ 10.-44. VdF M 2022 エム（白）	
品種	ジャケール	品種	シャルドネ75% 、シュナンブラン20%、 ソーヴィニヨンブラン5%	品種	ミュスカデ
アルコール度数	11%	アルコール度数	12%	アルコール度数	12.5%
樹齢	27年～30年	樹齢	40年～80年	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質の混ざった玄武岩、シスト、砂地	土壌	斑レイ岩・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	別々に仕込み自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で18ヶ月
熟成	12hLのジャー（炻器）で12ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月 その後瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟成	ミュスカデ伝統の表面にガラス加工を施した地下セメントタンク シュールリーで30ヶ月
マリアージュ （生産者）	生牡蠣、 蟹とアボカドのタルタル	マリアージュ （生産者）	ズッキーニのロースト、 鱈のポワレ	マリアージュ （生産者）	ツブ貝とアイオリソース、 ベビーホタテのブランチャ
ワインの 飲み頃	2025年～2035年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2038年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	少し濁りのある淡いレモン色。レモン、ライム、西洋菩提樹、タールの香り。ワインはピュアかつ軽快で、レモン水のような透明感のあるエキスがみずみずしく、フレッシュな酸と繊細でチョーキー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	少し濁りのある淡い黄金色。マスカット、レモン、ジャスミン、西洋菩提樹の香り。ワインはピュア＆フレッシュで、グレープフルーツのようなみずみずしい爽やかなエキスが心地よく、柑橘系の酸と苦み、鉱物的なミネラルが余韻を優しく引き締める！	テイスティング コメント	少し濁りのある淡い黄金色。熟れたグレープフルーツ、サンダルウッド、ニワトコの花、鉱石の香り。ワインはピュアかつ静謐。白い果実の優しいエキスに鉱物的な旨味がぎっしり詰まっていて、穏やかな酸と共に滋味深いミネラルが長く余韻に残る！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）	希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は10月12日と完熟限界まで待った！収量は前年同様40hL/haと満足のいく量が取れた！買いブドウはサヴォワのワイン生産者アドリアン・ダカンから！前回はマセラシオンで仕込んだが、今回はシンプルなミネラルの味わいを引き出すためにダイレクトプレスの白ワインに仕上げている！ワイン名はジャケールの頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインは畑から見えるグラニエ山が描かれている！SO_2 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月3日、シュナンが9月6日、ソーヴィニヨンが9月10日とブドウが早熟だった！収量は40 hL/ha平均。ミュスカ風味のシャルドネが魅力のヴァン・ド・ソワフ！買いブドウは、シュナンがロワールのダミアン・ビュロー、シャルドネがオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴヴィア、ソーヴィニヨンがトゥーレーヌのビオ生産者ドメーヌ・ドゥロベルから！ワイン名はシャルドネ、シュナンの頭文字から取っているが、シュナンはこの年が最後！次回はキュヴェ名をCCのまま、シュナンの代わりにソーヴィニヨンブランをシャルドネにアッサンブラージュする予定！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日と完熟限界まで待った！収量は春の遅霜と日照りにより27hL/haだった！買いブドウはミュスカデのビオ生産者ダミアン・リノ―から！ワインは全て現地で仕込んでいる！ワイン名はミュスカデの頭文字を取って名付けた！残糖は2g/L。SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

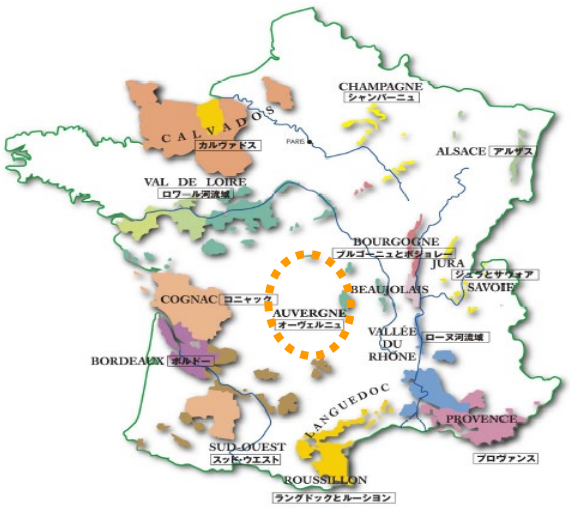
10.-29. VdF G&M 2023 ジェー・エ・エム（マセラシオン）		10.-11. VdF Môl 2022 モル（赤）		10.-41. VdF Pd'A 2024 ペー・アー（赤）	
品種	ゲヴュルツトラミネール40%、ピノグリ20%、ミュスカアレクサンドリー20%、シャルドネ10%、グルナッシュグリ、ユニブラン10%	品種	サンソー40%、ガメイ20%（ボジョレー）、シラー、グルナッシュ、カリニャン20%、シャルドネ10%、ソーヴィニヨンブラン5%、ミュスカアレクサンドリー5%	品種	ピノドニス
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	12.5%	アルコール度数	11.5%
樹齢	25年～45年	樹齢	14年～91年	樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質、グレローズ、泥土状の砂地	土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	砂地・シレックス
マセラシオン	ゲヴュルツは26hLのフードル、ピノグリとミュスカは12hLのジャー（炻器）、その他の品種はステンレスタンクで2週間	マセラシオン	ガメイはマセラシオンカルボニック、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ミュスカは全て一緒に全房でスミマセラシオンカルボニック、サンソーは除梗、シャルドネ、ソーヴィニヨンは直接プレスし各々別々に仕込み ファイバー＆ステンレスタンクで14日間	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3日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で1週間
熟成	ゲヴュルツは26hLのフードル、ピノグリとミュスカは12hLのジャー（炻器）、その他の品種はステンレスタンクで8ヶ月 その後瓶詰め前にアッサンブラージュ	熟成	ファイバー&ステンレスタンクで10ヶ月、瓶詰め前に、2021年のMôlを30%をアッサンブラージュ	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	海老のラビオリ、 鴨のオレンジソース添え	マリアージュ（生産者）	カルドンのグラタン、 豚ソーセージのグリエ	マリアージュ（生産者）	マグロとアボカドのタルタル、 テットドモワンヌチーズ
ワインの飲み頃	2025年～2035年 供出温度：11℃	ワインの飲み頃	2025年～2030年 供出温度：14℃	ワインの飲み頃	2025年～2030年 供出温度：14℃
テイスティングコメント	少し濁りのあるピンクがかったオレンジ。ビワ、オレンジ、バラ、ブドウの花の香り。ワインはみずみずしく、花に抜けるフローラルなエキスがオレンジティーのようなフルーティーなエキスに重なり、繊細な酸、紅茶のような繊細なタンニンが優しく余韻を引き締める！	テイスティングコメント	少し濁りのあるルビー色。フランボワーズ、クランベリー、バラ、サンダルウッドの香り。ライトボディからミディアムボディ。ワインは明るくチャーミングで、赤い果実のピュアなエキスが染み入るように優しく、繊細な酸、チョーキーなミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！	テイスティングコメント	少し濁りのある淡いルビー色。アセロラ、イチゴ、フランボワーズ、白胡椒の香り。ライトボディ。ワインはフレッシュで明るく、アセロラのようなみずみずしい果実味がチャーミングで、弾けるようなキュートな酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンの収斂味が心地よい！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は8月23日～9月25日とブドウが比較的早熟だった！収量は前年同様に40hL/haと豊作だった。買いブドウは、ルーションのビオブドウ栽培者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスのグップ、ラングドックのドメーヌ・ド・プティ・ルビィ、そしてオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴビアから！ワイン名は、ベースとなるゲヴュルツとミュスカの頭文字を取りG&Mと名付けているが、この年は新たにアルザスのピノグリがミュスカ同等の量加えられているので、色の抽出がオレンジピンクがかっている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月23日～9月25日。収量は30～40hL/ha。コンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！味わいをより毎年安定させるために、この年から前年のMôlを30%加える造りに変えた！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとペゼナスのグザビエ・フノワ、ボジョレーのアラン・クラバロン、オーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名Môlはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、彼らと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日とブドウが晩熟だった！収量は40 hL/haと満足の行く量が取れた！買いブドウはトゥーレーヌのビオ生産者ドメーヌ・ドゥロベルから！コンセプトは限りなくエレガントで澄んだヴァン・ド・ソワフの赤！ワイン名は品種Pineau d'Aunis（ピノドニス）の頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはイギリスのイラストレーターAnna Hodgson（アンナ・ホジソン）とHarry Darby（ハリー・ダルビー）が手がけている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★Last Vintage★ 10.-26. VdF Super B 2023 シューペール・ベー（赤）		10.-39. VdF P 2023（2024） ペー（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）	品種	ピノノワール96%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ4%
アルコール度数	12.5%	アルコール度数	14%
樹齢	64年	樹齢	32年～91年
土壌	花崗岩（グラニットブルー）、 砂状の花崗岩	土壌	石灰質の混ざった玄武岩
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10日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック 2023年はステンレスタンクで15日間、 2024年はステンレスタンクで7日間
醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	12hLのジャー（炻器）、 ステンレスタンクで12ヶ月	熟成	2023年はステンレスタンクで21ヶ月、 2024年はステンレスタンクで10ヶ月、 熟成後2023年40%、2024年60%の割合で アッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのパイ包み、 マンステールチーズ	マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 モンドールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	少し濁りのあるガーネット色。グロゼイユ、フランボワーズ、クコの実、蜜蝋の香り。ミディアムボディ。ワインは上品かつエレガントではっきりとしたストラクチャーがあり、赤い果実の明るい果実味に塩気の強いミネラル、強かでキュートな酸、繊細なタンニンがタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	透明感のある深いルビー色。フランボワーズ、グロゼイユ、エゴマ、シャンピニョンの香り。ワインはミディアムボディ。ワインはチャーミングでフィネスがあり、艶やかな果実味に溶け込むキュートな酸、塩気のある筋肉質なミネラル、繊細なタンニンの収斂味が上品な骨格を形成する！
希望小売価格	5,700円（税込6,270円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は9月11日とブドウが早熟だった！収量は40 hL/haと前年同様に豊作だった！この年が最後のヴィンテージ！買いブドウはビオ生産者ジュリアン・ベルトラン。ブルイィでも卓越したクリマ「Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）」の区画のブドウで仕込んでいる！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	2023年の収穫日は9月6日、2024年は9月20日。収量は2023年がブドウ焼けにより35 hL/ha、2024年はミルデューにより25hl/haと減収続きだった！ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムの入口的なワイン！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名はピノノワールの頭文字を取って名付けた！SO_2 無添加！ノンフィルター！ **＊エチケットもコルクも2023ですが、2024年が60%アッサンブラージュされた新しい商品です！！**

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.April-2025」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

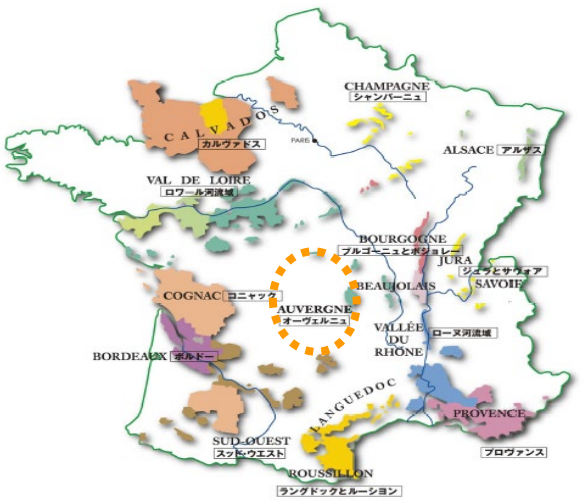
10.-28. VdF Picapol 2023 ピカポル（白）		★new★ 10.-42. VdF CC 2022＆2023 セー・セー（白）		10.-39. VdF P 2023 ペー（赤）	
品種	ピクプール	品種	シャルドネ70%（2023）、 シュナンブラン30%（2022）	品種	ピノノワール90%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ10%
アルコール度数	12%	アルコール度数	13%	アルコール度数	14%
樹齢	51年平均	樹齢	40年～80年	樹齢	31年～90年
土壌	褐色粘土・石灰質	土壌	石灰質の混ざった玄武岩、シスト	土壌	石灰質の混ざった玄武岩
マセラシオン	なし	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 ステンレスタンクで15日間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で1ヶ月～13ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ジャー（炻器）12hLで8ヶ月	熟成	2022年のシュナンをファイバータンクとフードル23hLで12ヶ月、その後2023年の発酵中のシャルドネにアッサンブラージュしステンレスタンクで9ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ガキ、 ムールマリニエール	マリアージュ （生産者）	ロットのメダイヨンカレー風味、 鶏胸肉のポシェレモンソース	マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 マンステールチーズ
ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2030年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のあるレモン色。グレープフルーツ、黄リンゴ、白い花の香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで軽快な酸があり、透明感のあるエキスに澄んだダシのような旨味、滋味深く鉱物的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	色合いは透明感のある淡いイエロー。マスカット、ライチ、スズラン、西洋菩提樹の香り。ワインはフレッシュかつはっきりとしたストラクチャーがあり、グレープフルーツのような柑橘系のエキスに溶け込むタイトな酸、鉱物的なミネラルが余韻を引き締める！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのあるガーネット色。グロゼイユ、グリオット、サワーチェリー、タバコの葉の香り。ワインはミディアムボディからフルボディ。果実味が艶やかでボリュームがあり、キュートで強かな酸、ほんのりビターなミネラル、繊細なタンニンの収斂味が骨格を形成する！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）	希望小売価格	5,200円（税込5,720円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は8月29日と例年並みだった。収量はミルデューの被害により40 hL/haとやや減収だった！買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティ・ルビィから！生産者から信頼を得ることで、前年同様に樹齢の古いブドウを分けてもらうことに成功した！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシャルドネが2023年9月3日、シュナンが2022年9月15日。収量は40 hL/ha。2022年シュナンの発酵が1年で終わらず、途中発酵中の2023年シャルドネにアッサンブラージュして発酵を完全に終わらせた！シュナンはロワールのダミアン・ビュロー、シャルドネはとオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名はシャルドネ、シュナンの頭文字を取って名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日とブドウが早熟だった！収量はブドウ焼けによる被害で35 hL/haと若干減収だった！ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムの入口的なワイン！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名はピノノワールの頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはピノノワールの畑のある丘、ガリア戦記の中の有名なゲルゴヴィアの戦いの舞台となった丘とその記念碑が描かれている！SO_2 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-38. VdF MO 2021 エム・オー（赤）	
品種	モンドゥーズ
アルコール度数	11%
樹齢	71年
土壌	泥土の石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで21日間
醗酵	自然酵母で20日間
熟成	9hL、6hLのジャー（炻器）で24ヶ月
マリアージュ （生産者）	野鳩のロティサルミソース、 骨付き仔羊の香草焼き
ワインの 飲み頃	2025年～2040年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡いガーネット色。ミュール、カシスの芽、クレソン、クローブの香り。ワインはミディアムボディでみずみずしい。コクのある果実味が染み入るように優しく、骨格を支える酸、滋味深いミネラル、優しいタンニンの収斂味がぎゅっと凝縮し味わいに詰まっている！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は10月12日と例年並みだった。収量は春の遅霜とミルデューにより20hL/haと大幅減収だった！モンドゥーズは昔オーヴェルニュにも存在していたことから、パトリックが長年仕込んでみたかった品種！買いブドウは、サヴォワのビオ生産者ドメーヌ・シュヴィヤールから！畑の標高は700m！ワイン名のMOはMondeuseの頭文字から取った！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.November-2024」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。 2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel 2023 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ブラン（白泡）	
品種	シャルドネ（リムー）90%、 シルヴァネール、リースリング、 ピノブラン10%
アルコール度数	12.5%
樹齢	20年～50年
土壌	石灰質・粘土質
一次発酵	シャルドネを18℃に温度管理された ステンレスタンクで1ヶ月半
二次発酵熟成	発酵途中のシャルドネに ティラージュとして時間差で収穫した アルザス品種を混ぜビン内で5ヶ月
デゴルジュマン	2024年3月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ベビーホタテのアクアパッツァ
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡い黄金色。レモン、グレープフルーツ、白い花、生ホップの香り。ワインはドライかつスパイシーでムースのように柔らかな泡立ちとピュアなエキスにまったりとした粘着性があり、心地よい苦みが余韻に残る！
希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日はシャルドネが8月21日、その他のブドウは9月13日とブドウが早熟だった！収量は40～50hL/ha。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！シャンパーニュのつくり手ロマン・エナンのアドバイスの下、収穫差を利用して発酵途中のシャルドネにアルザスのブドウジュースを加えて、瓶内二次発酵させた！買いブドウはリムーのビオ生産者ドメーヌ・メラドとアルザスのビオ生産者グップから！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は3.2Bar。 SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-29. G&M 2022 ジェー・エ・エム（マセラシオン）	
品種	ミュスカアレクサンドリー30%、 ゲヴュルツトラミネール30%、シャルドネ30%、グルナッシュブラン、ユニブラン10%
アルコール度数	13%
樹齢	24年～44年
土壌	石灰質・粘土質、グレローズ、 泥土状の砂地
マセラシオン	ミュスカとゲヴュルツは12hLのジャー（炻器）で2週間、その他の品種は ステンレスタンクで3週間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ミュスカとゲヴュルツは 12hLのジャー、その他の品種は ステンレスタンクで7ヶ月 （満杯にせず酸化熟成している）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）	海老のベニエ、 豚肉のバルサミコ煮込み
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのある黄金色。パッションフルーツ、パパイヤ、ジンジャーの香り。ワインはフルーティーで桃のネクターのような華やかなフレーバーがあり、ふくよかなエキスにじわっと横に広がる強かな酸、滋味深く繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は8月20日～9月20日とブドウが早熟だった！収量は40hL/haと豊作だった。買いブドウは、ルーションのビオブドウ栽培者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスのグップ、ラングドックのドメーヌ・ド・プティ・ルビィ、そしてオーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴビアから！ワイン名は、ベースとなるゲヴュルツとミュスカの頭文字を取りG&Mと名付けた！ SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-11. VdF Môl 2021 モル（赤）	
品種	ガメイ40%（ボジョレー）、サンソー20%、シラー、グルナッシュ、カリニャン25%、シャルドネ15%
アルコール度数	12.5%
樹齢	13年～90年
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 （サンソーは除梗、シャルドネは直接プレス） ファイバータンクで14日間 （シラー、グルナッシュ、カリニャンは一緒、それ以外は個別に醸し、その後全てをアッサンブラージュ）
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月、 その後2017年以降のソレラシステムで樽熟成させた複数のワインをアッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 マグロのステーキ
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのある淡いルビー色。クランベリー、シャクヤク、スミレ、バラの香り。ワインはチャーミングかつほんのりスパイシーでみずみずしく、ダシのような優しい果実味に線の細い酸、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は9月6日～9月25日。収量は30 ～35hL/ha。コンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！前年同様にキュヴェになり切れなかったワインが複数パトリックのセンスでアッサンブラージュされている！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとペゼナスのグザビエ・フノワ、ボジョレーのアラン・クラバロン、オーヴェルニュのドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名Môlはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、彼らと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 10.-41. VdF Pd'A 2023 ペー・アー（赤）	
品種	ピノドニス
アルコール度数	10%
樹齢	40年平均
土壌	砂地・シレックス
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7日間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏肉のガランティーヌ、 モルトーソーセージのポトフ
ワインの 飲み頃	2024年～2029年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは濁りのある淡いルビー色。アセロラ、フランボワーズ、胡椒、の香り。ワインはみずみずしく果実味が搾りたてのイチゴのようにフレッシュで、鉱物的なミネラルと繊細なタンニン、弾けるようにキュートな酸とのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量はブドウの腐敗の厳格な選果により25 hL/haと減収だった！買いブドウはトゥーレーヌのビオ生産者ドメーヌ・ドゥロベルから！ワイン名は品種Pineau d'Aunis（ピノドニス）の頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはイギリスのイラストレーターAnna Hodgson（アンナ・ホジソン）とHarry Darby（ハリー・ダルビー）が手がけている！SO_2無添加！ノンフィルター！

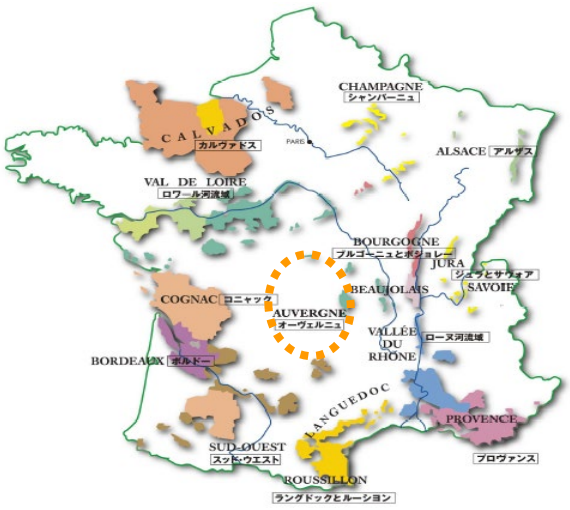
10.-26. VdF Super B 2022 シューペール・ベー（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）
アルコール度数	12.5%
樹齢	63年
土壌	花崗岩（グラニットブルー）、 砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	12hLのジャー（炻器）、 ファイバータンクで13ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 フォアグラのソテー
ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。グリオット、グロゼイユ、クコの実、粘土の香り。ワインはしなやかかつチャーミングで搾りたてのフランボワーズのような果実味が染み入るように柔らかく、強かでキュートな酸、物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月8日とブドウが早熟だった！収量は40 hL/haと豊作だった！買いブドウはビオ生産者ジュリアン・ベルトラン。ブルイィでも卓越したクリマ「Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）」の区画のブドウで仕込んでいる！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-7.VdF Rouge 2022 Lulu ルル（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
アルコール度数	12.5%
樹齢	73年～91年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	12hLのジャー（炻器）で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のローストオレンジソース、 エポワスチーズ
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
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。フランボワーズ、ザクロ、青竹、サンダルウッドの香り。ワインは艶やかかつピュアな果実味が明るくチャーミングで、キュートな酸、塩気のある凝縮したミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日は9月21日と比較的ブドウが早熟だった！収量は30 hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュにしては量が取れた！ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり標高500mと高く、収穫日は必ず一番最後！2022年は、ミネラル感を引き出すために熟成にジャー（炻器）を使用している！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-13.VdF Cailloux 2022 カイウー（赤）	
品種	ピノノワール90%、シャルドネ10%
アルコール度数	13%
樹齢	45年平均
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	12hLのジャー（炻器）で11ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶏レバーと黒ラッパ茸のテリーヌ、 ベキャスのロティサルミソース
ワインの 飲み頃	2024年～2039年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	色合いは若干濁りのある淡いガーネット色。グロゼイユ、グリオット、シャンピニョン、赤味噌の香り。ワインは滑らかかつ染み入るようにまろやかな果実味とキュートな酸とのバランスが良く、塩気のある凝縮したミネラルの旨味、優しくキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	7,350円（税込8,085円）
ちなみに！	収穫日は9月2日とブドウが早熟だった！収量は日照りと鳥、ハチの被害により12 hL/haと70%減！カイウーの畑は南向きの斜面にあり他のブドウよりも完熟が早い！味わいに潤いを与えるために必ずザ・ブランのシャルドネを10%加えている！Caillouxはフランス語で「小石、砂利」という意味があり、石灰質のチョーキーでタイトなミネラル感をワイン名で表現している！エチケットのデザインはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.April-2024」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

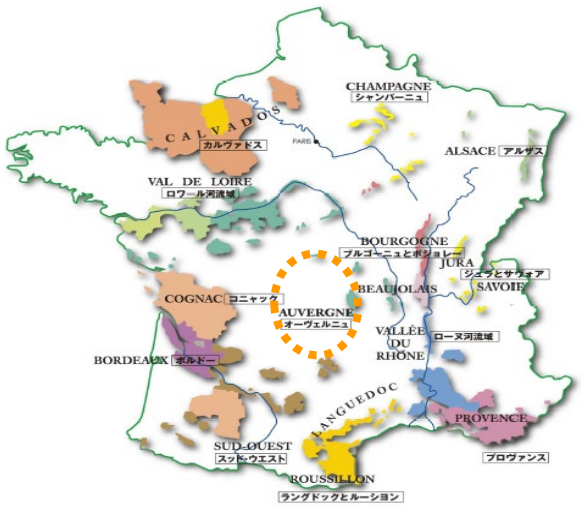
10.-04. Pétillant Naturel 2022 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		☆NEW☆ 10.-36. R 2020 エール（白）		10.-29. G&M 2021 ジェー・エ・エム（マセラシオン）	
品種	ガメイ（オーヴェルニュ）40%、 ピノノワール40%、メルロー20%	品種	リースリング	品種	ミュスカアレクサンドル40%、 ゲヴュルツトラミネール30%、 ピノグリ、グルナッシュブラン30％
アルコール度数	11.50%	アルコール度数	12%	アルコール度数	13%
樹齢	16年～31年	樹齢	50年～70年	樹齢	23年～43年
土壌	玄武岩、石灰質・粘土質	土壌	青石の混ざった石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質、グレローズ、 泥土状の砂地
マセラシオン	全房のガメイとピノノワールをステンレスタンクで2日間マセラシオンしてプレス、 その後直接プレスしたメルローを アッサンブラージュ	マセラシオン	なし	マセラシオン	ミュスカは12hLのジャー（炻器）で 2週間、その他の品種は ステンレスタンクで3週間
醗酵	一次醗酵はステンレスタンクで2ヶ月 ビン内醗酵熟成は5ヶ月	醗酵	自然酵母で1年	醗酵	自然酵母で2～3週間
デゴルジュマン	2023年4月	熟成	38hLのフードル（大樽）で20ヶ月 （満杯にせず酸化熟成している）	熟成	ミュスカは12hLのジャー、その他の品種はステンレスタンクで7ヶ月 （満杯にせず酸化熟成している） 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）	アペリティフ、 生ハム・ソーセージ	マリアージュ （生産者）	ホタテのカルパッチョ、 シュークルート	マリアージュ （生産者）	点心、 若鶏のヴァプールジンジャーソース
ワインの 飲み頃	2024年～2027年 供出温度：7°C	ワインの 飲み頃	2024年～2038年 供出温度：9°C	ワインの 飲み頃	2024年～2034年 供出温度：11°C
テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある淡いルビー。アセロラ、カーネーション、ボンボン、蝋の香り。ワインは爽やかかつ泡立ちは繊細でイチゴのようなまったりとしたキュートなエキスが心地よく、滋味深い鉱物的なミネラルとタイトな酸がきれいに溶け込む！	テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡い麦わら色。グレープフルーツ、クエッチ、白い花、タールの香り。ワインはフレッシュかつほのかにクリスピーで柑橘系のシャープな酸と心地よい苦みがあり、チョーキーで滋味深いミネラルの旨味が余韻につれてせり上がる！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある淡い黄金色。白桃、アプリコット、ジャスミン、海藻の香り。ワインはフルーティーかつふくよかでトロピカルなエキスにしっかりとした旨味が詰まっていて、アフターに抜けるグリーンハーブのような清涼感が心地よい！
希望小売価格	5,000円 （税込5,500円）	希望小売価格	6,200円（税込6,820円）	希望小売価格	5,700円（税込6,270円）
ちなみに！	収穫日はガメイとピノノワールが9月5日、メルローは9月15日。収量は日照りだったにもかかわらず45hL/haと例年並みだった！残糖は8g/Lのブリュット！買いブドウはオーヴェルニュのビオ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアとボルドーのビオ生産者Ch.フレディニヤックから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は3.1Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日とわざと超完熟を待った！収量は30hL/ha。買いブドウは、アルザスのビオブドウ栽培者グップから！ワイン名は、リースリングの頭文字を取ってR（エール）と名付けた！コンセプトはウイヤージュをせず、また澱を捨てずにソレラシステムのように毎年足しながら酸化に強い長熟なワインに仕上げること！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月25日～10月15日とブドウが晩熟だった！収量は35hL/haと例年並み。買いブドウは、ルーションのビオブドウ栽培者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスのグップ、ラングドックのドメーヌ・ド・プティ・ルビィから！ワイン名は、ベースとなるゲヴュルツとミュスカの頭文字を取りG&Mと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

☆NEW☆ 10.-40. VdF Love Song 2022 ラヴ・ソング（ロゼ）		10.-32. VdF Touski 2020 トゥスキ（赤）		☆NEW☆ 10.-38. VdF MO 2020 エム・オー（赤）	
品種	ムールヴェードル、サンソー40%、 ガメイ（オーヴェルニュ）30%、 ピノノワール30%	品種	サンジョヴェーゼ30%、シラー30%、 カリニャン40%	品種	モンドゥーズ
アルコール度数	12%	アルコール度数	13%	アルコール度数	11%
樹齢	16年～40年	樹齢	5年～80年	樹齢	70年
土壌	玄武岩、楕円形の石混じりの 石灰質・粘土質	土壌	玄武岩、楕円形の石混じりの 石灰質・粘土質	土壌	泥土の石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで14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21日間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で6ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	500Lの古樽で12ヶ月	熟成	12hLのジャー（炻器）で24ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 チコリとトマトのサラダ	マリアージュ （生産者）	イノシシのパテアンクルート、 野ウサギのシヴェ	マリアージュ （生産者）	ラタトゥイユ、 カレダニョー
ワインの 飲み頃	2024年～2027年 供出温度：7°C	ワインの 飲み頃	2024年～2038年 供出温度 ： 18°C	ワインの 飲み頃	2024年～2038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サーモンピンク。梨、青リンゴ、ボンボン、白粉の香り。ワインは軽快かつ微かにクリスピーでみずみずしく、優しくピュアなエキスに溶け込むフレッシュな酸、滋味深いミネラルが上品な骨格を形成する！	テイスティング コメント	色合いは少し濁りのある深いガーネット。ダークチェリー、ドライプルーン、なめし革の香り。ワインはしなやかかつコクのあるジューシーな果実味が染み入るように優しく、ほんのりビターで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 コメント	色合いは透明感のガーネット色。カシス、シソ、ビーツ、蜜蝋の香り。ワインはエレガントかつコクのある果実味がチャーミングで、重心の低い酸、塩気のあるミネラル、優しいタンニンの収斂味とバランスが絶妙！
希望小売価格	4,700円（税込5,170円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）	希望小売価格	7,000円（税込7,700円）
ちなみに！	収穫日はムールヴェードルとサンソーが8月20日、ガメイとピノノワールが9月5日。収量は45hL/ha！パトリックの妻ジュスティーヌがアイデアを出しパトリックが仕込んだ二人のコラボによるワイン！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴビアとラングドックのビオブドウ栽培者グザビエ・ルノワから！ボエムがロゼをつくるのは2004年以来！エチケットのデザインはパトリックとジュスティーヌがモチーフとなっている！SO2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日とブドウが晩熟だった。収量は20 hL/ha平均。2020年はラストヴィンテージ！買いブドウはラングドックのビオ生産者グザビエ・ルノワから！ワイン名はTout ce qu'il y a dans les raisins（ブドウの中にある要素全て意味）を省略しTouskiと名付けている！コンセプトはモルよりも飲みごたえがあり長期熟成できるワイン！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月15日。収量は40hL/ha。モンドゥーズは昔オーヴェルニュにも存在していたことから、パトリックが長年仕込んでみたかった品種！買いブドウは、サヴォワのビオ生産者ドメーヌ・シュヴィヤールから！畑の標高は700m！ワイン名のMOはMondeuseの頭文字から取った！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.November-2023」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-25. VdF Picapol 2022 ピカポル（白）		10.-09. VdF The Blanc 2021 ザ・ブラン（白）		10.-28. VdF J Maceration 2020 ジー（マセラシオン）	
品種	ピクプール	品種	シャルドネ	品種	ジャケール
樹齢	50年平均	樹齢	32年～57年	樹齢	42年平均
土壌	褐色粘土・石灰質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したブドウをファイバータンクで3日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月
熟成	ジャー（炻器）12hLで8ヶ月	熟成	500L、228L古樽（10%新樽）で12ヶ月	熟成	フードル（大樽）19hLで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	野菜とキノコのケークサレ、 ホタテのムニエル、 アボンダンスチーズ	マリアージュ （生産者）	鴨のフォアグラテリーヌ、 オマール海老のヴァプール、 カンタルチーズ	マリアージュ （生産者）	牡蠣のゼリー寄せ、 サーモンマリネ、 コルドンブルー
ワインの 飲み頃	2023年～2028年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2023年～2038年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは透明感のある淡い黄金色。カリン、焼きリンゴ、レーズン、ベッコウ飴の香り。ワインはまったりとフルーティーで、透明感のあるエキスに旨味が詰まっていて、滋味深く鉱物的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	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。黄桃、洋ナシ、バナナの皮、火打石の香り。ワインはピュアかつスマートで、透明感のあるみずみずしいエキスにほんのり甘みにも似た上品な旨味があり、線の細い酸とチョーキー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	色合いは少し濁りのあるオレンジがかった黄金色。梨、メロン、ニワトコの花、リンゴ酢の香り。ワインはみずみずしくキュートでハッサクのような柑橘の風味があり、繊細なタンニンの溶け込むお茶のような優しいエキスを強かな酸がじわっと引き締める！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）	希望小売価格	7,200円（税込7,920円）	希望小売価格	5,200円（税込5,720円）
ちなみに！	収穫日は9月1日。収量は60 hL/haと豊作だった！買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティ・ルビィから！生産者から信頼を得ることで、今回は前年よりも樹齢の古いブドウを分けてもらうことに成功した！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は、春の遅霜と一部ミルデューとオイディオムの被害があり25 hL/ha！基本的には通常の白を意識して仕込んだが、発酵を促進させるために3日間だけマセラシオンを試みた！古樽での熟成ではウィヤージュを一切行っていない！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は40hL/ha。買いブドウはサヴォワのワイン生産者アドリアン・ダカンから！ワイン名はジャケールの頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインは畑から見えるグラニエ山が描かれている！SO_2 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-11. VdF Môl 2020 モル（赤）		10.-30. VdF Niglo 2022 ニグロ（赤）		★new★ 10.-39. VdF P 2022 ペー（赤）	
品種	ガメイ30%（ボジョレー）、サンソー30%、シラー、グルナッシュ、カリニャン35%、ミュスカ5%	品種	ガメイ（ボジョレー）	品種	ピノノワール
樹齢	12年～89年	樹齢	62年～73年	樹齢	30年～40年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	花崗岩（グラニットローズ）	土壌	石灰質の混ざった玄武岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック （サンソーは除梗） ファイバータンクで10～14日間 （シラー、グルナッシュ、カリニャンは一緒、それ以外は個別に醸し、その後全てをアッサンブラージュ）	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	マセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で14日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月、 その後2017年以降の樽熟ワインを30%アッサンブラージュ	熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月
マリアージュ（生産者）	冷製アンドゥイエット、 トリップのトマト煮、 サンネクテールチーズ	マリアージュ（生産者）	生ハム・ソーセージ、 仔牛のレバーソテー、 ポトフ	マリアージュ（生産者）	フォアグラのソテー、 マグレドカナール、 シャウルスチーズ
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度：16℃	ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度：14℃	ワインの飲み頃	2023年～2038年 供出温度：16℃
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。シャクヤク、スミレ、ガリーグ、お香の香り。ワインは艶やかかつほんのりスパイシーでストラクチャーがあり、染み入るように優しい豊潤な果実味を鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が引き締める！	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。グロゼイユ、グリオット、スミレ、青海苔の香り。ワインはフレッシュで柔らかくジューシーな果実味が染み入るように優しく、弾けるように軽快な酸、洗練されたミネラル、優しいタンニンの余韻を優しく引き締める！	テイスティングコメント	色合いは少し濁りのある深いルビー色。フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、バラの香り。ワインは艶やかかつジューシーな果実味に躍動感があり、キュートな酸、ほんのりビターなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）	希望小売価格	4,850円（税込5,335円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は8月25日～9月15日。収量は30～35hL/ha。コンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！前年同様にキュヴェになり切れなかったワインが30%アッサンブラージュされている！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとペゼナスのグザビエ・フノワ、ボジョレーのアラン・クラバロン、そしてルーションのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名Môlはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、ロマと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月31日とブドウが早熟だった！収量は日照りにより25 hL/ha！ドメーヌのプリムールというコンセプトでつくられたワイン！南Sarcey（サルセイ）の自社畑を2023年に売却したため、2022年がNigloのラストヴィンテージ！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は45 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはオーヴェルニュのビオブドウ栽培者ドメーヌ・ジャルゴヴィアから！ワイン名はピノノワールの頭文字を取って名付けた！エチケットのデザインはピノノワールの畑のある丘、ガリア戦記の中の有名なゲルゴヴィアの戦いの舞台となった丘とその記念碑が描かれている！SO_2 無添加！ノンフィルター！

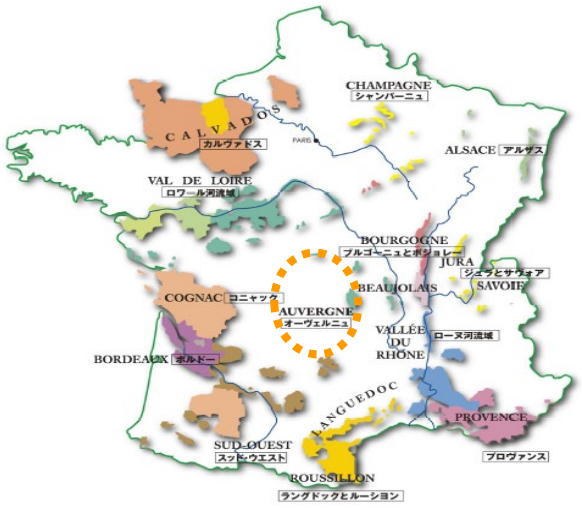
10.-7.VdF Rouge 2021 Lulu ルル（赤）		10.-13.VdF Cailloux 2021 カイウー（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ピノノワール90%、シャルドネ10%
樹齢	72年～90年	樹齢	44年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質・粘土質	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで14日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ステンレスタンク50%、 12hLのアンフォラ50%で12ヶ月	熟成	12hLのジャー（炻器）80%、 古樽20%で12ヶ月
マリアージュ（生産者）	ホロホロ鳥のガランティーヌ、 ペルドリとブドウのココット焼き、 モンドールチーズ	マリアージュ（生産者）	鴨の生ハム、 ウッフアンムーレット、 野鳩のロティ赤ワインソース
ワインの飲み頃	2023年～2038年 供出温度：14℃	ワインの飲み頃	2023年～2038年 供出温度：14℃
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。フランボワーズ、ザクロ、アセロラ、お香の香り。ワインは艶やかかつみずみずしい果実味がジューシーで明るく、キュートな酸、滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンに絶妙な一体感がある！	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。グロゼイユ、シャクヤク、フェンネルの香り。ワインはキュートかつはっきりとしたストラクチャーがあり、ダシのようなみずみずしい果実味に線の細い強かな酸、キメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,850円(税込6,535円）	希望小売価格	7,200円（税込7,920円）
ちなみに！	収穫日は10月13日とブドウが晩熟だった！収量は、春の遅霜やミルデューの被害により14 hL/haと大幅減！ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！2021年は、フレッシュな果実味を生かすため、熟成に半分ステンレスタンクを使用している！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLulu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9月25日とブドウが晩熟だった！収量は、春の遅霜、7月終わりに一部雹に当たり27 hL/haと15%減！ブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、前年同様に味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10

「Version.June-2023」

ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel 2021 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ブラン（白泡）		10.-04. Pétillant Naturel 2021 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		10.-28. VdF Picapol 2020 ピカポル （アンフュージョン白）	
品種	シャルドネ（ボジョレー）80%、 シルヴァネール、リースリング、 ピノブラン20%	品種	ガメイ（ボジョレー）80%、メルロー20%	品種	ピクプール
樹齢	30年平均	樹齢	40年平均	樹齢	35年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	褐色粘土・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	除梗したガメイをステンレスタンクで 2日間、その後直接プレスしたメルローを アッサンブラージュ	マセラシオン	アンフュージョン 直接プレスしたジュースに除梗したブドウを 30%加えステンレスタンクで2週間
醗酵	一次醗酵はステンレスタンクで1ヶ月半 ビン内醗酵熟成は8ヶ月	醗酵	一次醗酵はステンレスタンクで1ヶ月半 ビン内醗酵熟成は7ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
デゴルジュマン	2022年6月	デゴルジュマン	2022年5月	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、ホタテのカルパッチョ、 生ガキのゼリー寄せ	マリアージュ （生産者）	アペリティフ、生ハム・ソーセージ、 トマトとブラータのカプレーゼ	マリアージュ （生産者）	生ガキ、イワシのエスカベッシュ、 サンネクテールチーズ
ワインの 飲み頃	2023年～2026年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2023年～2026年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2023年～2033年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	色合いは微かに濁りのある淡いレモン色。ライム、レモン、グレープフルーツ、鉱物の香り。ワインはフレッシュかつ超ドライで、レモン汁のような突き抜けるようにシャープな酸があり、滋味深いミネラルが溶け込んだみずみずしいエキスを繊細なムースが包み込む！	テイスティング コメント	色合いは赤みがかったサーモンピンク。アセロラ、クランベリー、リュバーブ、ボンボンの香り。ワインはフレッシュかつ超ドライで、アセロラのようなキュートなエキスに溶け込む鉱物的なミネラルを繊細な泡立ちと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	色合いは透明感のある淡い黄金色。梨、カリン、煎茶、鉱物の香り。ワインはピュアかつフルーティーで透明感のあるまったりとした白い果実のエキスに強かでキュートな酸、チョーキーなミネラル、お茶のような繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,200円（税込6,820円）	希望小売価格	5,000円（税込5,500円）	希望小売価格	4,750円（税込5,225円）
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月15日、その他のブドウは10月1日。収量は30hL/ha。残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！シャンパーニュのつくり手ロマン・エナンのアドバイスの下、収穫差を利用して発酵途中のシャルドネにアルザスのブドウジュースを追い足しして、瓶内発酵の糖をうまくコントロールした！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者アラン・ガレックとアルザスのビオ生産者グップから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は3.7Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はガメイが9月15日、メルローは9月20日。収量は春の遅霜があったにもかかわらず40～50hL/haと例年並みだった！残糖は2g/L以下のエクストラブリュット！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者アラン・ガレックとボルドーのビオ生産者Ch.フレディニヤックから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は2Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は60 hL/ha。買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティ・ルビィから！前回まで若木のブドウを買っていたが、2020年から樹齢35年のドメーヌトップの畑のブドウを分けてもらうことに成功した！今回はマセラシオンをせず、ブドウのテロワールとポテンシャルを見るためにアンフュージョンで仕上げた！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-28. VdF Picapol 2021 ピカポル（アンフュージョン白）	
品種	ピクプール
樹齢	36年
土壌	褐色粘土・石灰質
マセラシオン	アンフュージョン 直接プレスしたジュースに除梗したブドウを30%加えステンレスタンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ（生産者）	魚介の盛り合わせ、アサリの白ワイン蒸し、鱈のポワレ
ワインの飲み頃	2023年～2028年 供出温度：9℃
テイスティングコメント	色合いは透明感のある淡いレモン色。グレープフルーツ、青リンゴ、タイム、潮の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく透明感のあるエキスに旨味がぎっしり詰まっていて、塩気のある凝縮したミネラルが余韻に連れてじわっとせり上がる！
希望小売価格	4,750円（税込5,225円）
ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は一部霜の被害に遭い50 hL/haと前年の20%減！買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティ・ルビィの傾斜のあるトップの畑から！前年同様ブドウのテロワールとポテンシャルを見るためにアンフュージョンで仕上げた！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

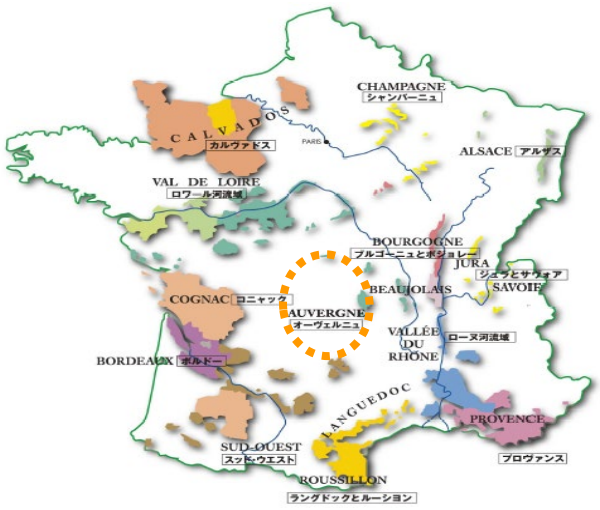
★new★ 10.-37. VdF A 2020 アー（マセラシオン）	
品種	アルテス
樹齢	30年平均
土壌	泥土状石灰質
マセラシオン	半分は直接プレス、半分は全房のブドウを12hLのジャー（炻器）で2週間
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	直接プレスは古樽400L、マセラシオンは12hLのジャーで24ヶ月 その後瓶詰前にアッサンブラージュ
マリアージュ（生産者）	ラクレット、ホロホロ鳥のコンフィ、トムドサヴォワチーズ
ワインの飲み頃	2023年～2038年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	微かに濁りのある黄金色。グレープフルーツ、ニワトコの花、杉、火打石の香り。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、芳醇なエキスに塩気のある洗練されたミネラル、強かな酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,850円（税込7,535円）
ちなみに！	収穫日は9月17日。収量は30hL/ha。買いブドウは、サヴォワのビオ生産者ドメーヌ・シュヴィヤールから！直接プレスによる品種の個性とマセラシオンから来るワインの厚みの両方をバランス良くまとめたハイブリットなマセラシオン！当初は熟成を短めにしてリリースする予定であったが、樽熟のワインが酸化傾向にあったので、酸化を落ち着かせるのに2年を要した！ワイン名は品種Altesseの頭文字を取ったAと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-26. VdF Super B 2021 シューペール・ベー（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）
樹齢	63年
土壌	花崗岩（グラニットブルー）、 砂状の花崗岩
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで2週間
醗酵	自然酵母で2週間
熟成	12hLのジャー（炻器）、 ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ（生産者）	生ハム・ソーセージ、ウズラのファルシ、マンステールチーズ
ワインの飲み頃	2023年～2033年 供出温度：16℃
テイスティングコメント	色合いは少し濁りのある深いルビー。フランボワーズ、グロゼイユ、メントール、火打石の香り。ワインは艶やかでフランボワーズのようなジューシーな果実味が染み入るように柔らかく、伸びのあるキュートな酸、滋味深い鉱物的なミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	5,700円(税込6,270円）
ちなみに！	収穫日は9月21日と例年よりも1週間遅い！収量は霜とミルデューにより20 hL/haと40%減！買いブドウはビオ生産者ジュリアン・ベルトラン。ブルィでも卓越したクリマ「Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）」のブドウで仕込んでいる！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

★再入荷★ 10.-11. VdF Môl 2019 モル（赤）	
品種	ガメイ50%（ボジョレー）、シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャン35%、メルロー10%、ミュスカ5%、他
樹齢	11年～88年
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 （シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャンは一緒に醸造し、それ以外は個別に醸造しその後アッサンブラージュ） ファイバータンクで10～14日間
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ（生産者）	黒ブーダンのテリーヌ、豚肩ロースのコンフィ、サンネクテールチーズ
ワインの飲み頃	2021年～2031年 供出温度：16℃
テイスティングコメント	ダークチェリー、ネクタリン、プラム、スミレ、シャクヤク、紅茶、山椒、ガリーグ、お香、鉛の香り。ワインは艶やかかつしなやかなコクがあり、清涼感のある凝縮した果実味に繊細な酸と優しいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は8月20日～9月15日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのアラン・クラバロン、アルデッシュのドゥーテール、そしてルーションのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名Môlはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、ロマと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.August-2022」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-29. G&M 2020 ジェー・エ・エム（マセラシオン）		10.-34. VdF eRGaStOLinE 2020 エルガストリン（マセラシオン）		10.-26. VdF Super B 2020 シューペール・ベー（赤）	
品種	ミュスカアレクサンドル50%、 ゲヴュルツトラミネール30%、 ソーヴィニヨンブラン20%	品種	ベルジュロン（ルーサンヌ）	品種	ガメイ（ボジョレー）
樹齢	22年～42年	樹齢	9年	樹齢	62年
土壌	石灰質・粘土質、グレローズ、 泥土状の砂地	土壌	青石の混ざった石灰質	土壌	花崗岩（グラニットブルー）、 砂状の花崗岩
マセラシオン	ミュスカとソーヴィニヨンは12hLのジャー（炻器）で7日～12日間、 ゲヴュルツは8hLの アンフォラで3週間	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21日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 12hLのジャー（炻器）、 ファイバータンクで19日間
醗酵	自然酵母で2週間～1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で2週間
熟成	ミュスカとソーヴィニヨンは12hLのジャーで8ヶ月（ソーヴィニョンは 満杯にせず酸化熟成している）、 ゲヴュルツは8hLのアンフォラで 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	400Lの古樽で12ヶ月	熟成	12hLのジャー、 ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のオレンジココット煮などの鶏料理や飲茶などの中華料理	マリアージュ （生産者）	マテ貝のプランチャやアワビのソテーなどの貝料理、マノワールなどのウォッシュチーズ	マリアージュ （生産者）	アンドゥイエットやタブリエドサプールなどの郷土料理
ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	パッションフルーツのようなトロピカルな香り、ジンジャーやミュスクのエキゾチックな香りが華やか。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、桃のネクターのようなジューシーなエキスに強かでキュートな酸、滋味深くほんのりビター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	オレンジの完熟した果実の香りに干しアンズなどのドライフルーツの香りが重なる。ワインはヴィヴィッドで熟したオレンジのような柑橘系の果実のエキスを骨格のあるタイトな酸、筋肉質なミネラル、紅茶のようなキメの細かいタンニンが引き締める！	テイスティング コメント	ダークチェリーの熟した果実にオレンジのような柑橘系の香りや火打石のようなスモーキーな香りが重なる。ワインはチャーミングかつ凝縮した果実味が滑らかでストラクチャーがあり、滋味深いミネラル、キュートな酸、キメの細かいタンニンが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	5,200円（税込5,720円）	希望小売価格	9,850円（税込10,835円）	希望小売価格	4,750円（税込5,225円）
ちなみに！	収穫日は9月1日、17日、28日と前年よりも1週間ほど早かった！収量は30hL/ha平均。買いブドウは、ルーションのビオ生産者ヴァンサン・ラファージュ、アルザスのグップ、そしてトゥーレーヌのビオブドウ栽培者から！ワイン名は、当初グルナッシュグリとミュスカアレクサンドルだけで仕込む予定だった品種の頭文字を取ったG&Mという名前となった（今回のGはゲヴュルツ）！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日と前年よりも1週間ほど遅い！収量は25 hL/ha。買いブドウはサヴォワのビオ生産者ジル・ベルリオから！樽熟中ウィヤージュを一切行っていない！ワイン名はギリシャ語で「技量」と言う意味がある！エチケットとワイン名はオーヴェルニュの生産者オーレリアン・ルフォーが発案！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日と前年よりも3日早い！収量は日照りにより25 hL/haと20%減！買いブドウはビオ生産者ジュリアン・ベルトラン。今回はブルイィでも卓越したクリマ「Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）」のブドウ50%、そしてムーラン・ナヴァンのブドウ50%をアッサンブラージュしている！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-7.VdF Rouge 2020 Lulu ルル（赤）		10.-13.VdF Cailloux 2020 カイウー（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ピノノワール90%、シャルドネ10%
樹齢	71年～89年	樹齢	43年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
熟成	228Lの古樽50%、12hLのアンフォラ50% で12ヶ月	熟成	228Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	イノシシのパテや鹿フィレ肉の グランヴヌール風などの ジビエ料理など	マリアージュ （生産者）	ウズラのファルシや ホロホロ鳥のロティ、 サンネクテールなどの セミハードチーズなど
ワインの 飲み頃	2022年～2037年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2022年～2032年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやミュールなどの熟した香りに、スミレやアーモンド、なめし革などの香りが重なる。ワインはジューシーでコクのある凝縮した果実味を伸びのある強かな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンがじわっと引き締める！	テイスティング コメント	グロゼイユの明るい果実やシャクヤクの甘い香りにシャンピニョンの香りが重なる。ワインは艶やかかつチャーミングで明るく、ダシのように澄んだ旨味に梅のような小気味良い酸、洗練されたミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,350円（税込6,985円）	希望小売価格	6,700円（税込7,370円）
ちなみに！	収穫日は9月14日と前年よりも9日早い！収量は35 hL/ha。ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！2020年は、前年同様に全房で仕込んでいるが、熟成に耐えるワインにするために敢えてピジャージュをしっかりかけている！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLulu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9月10日と前年よりも6日間早い！収量は日照りにより25 hL/haと20%減！前年同様にブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、ブドウに凝縮感があったので味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.November-2021」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。 2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

★new★ 10.-34. VdF eRGaStOLinE 2019 エルガストリン（マセラシオン）	
品種	ベルジュロン（ルーサンヌ）
樹齢	8年
土壌	青石の混ざった石灰質
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21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	400Lの古樽で14ヶ月
マリアージュ （生産者）	柿生ハムモッツアレラのサラダ、 鴨のロティオレンジソース、 クレープシュゼット
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	熟したオレンジ、ドライアプリコット、ハチミツ、リンゴ酢の香り。ワインはフレッシュで搾りたてのオレンジのような果実のみずみずしさと柑橘系フルーツのような心地よいミネラルの苦みが心地よく、紅茶のようなキメの細かいタンニンと強かな酸が複雑に合い舞う！
希望小売価格	9,500円（税込10,450円）
ちなみに！	収穫日は9月24日。収量は25 hL/ha。買いブドウはサヴォワのビオ生産者ジル・ベルリオから！樽熟中ウィヤージュを一切行っていない！ワイン名はギリシャ語で「技量」と言う意味がある！エチケットとワイン名はオーヴェルニュの生産者オーレリアン・ルフォーが発案！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-7.Vin de France Rouge 2019 Lulu ルル（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	70年～88年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	228Lの古樽50%、12hLのアンフォラ50%で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨とフォアグラのテリーヌ、 ペルドリとキャベツのココット焼き、 黒トリュフ入りブリーチーズ
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、ダークチェリー、シャクヤク、スミレ、赤いバラ、アニス、プラリネの香り。ワインはみずみずしく艶やかで、果実味が柔らかくダシのような微細な旨味が染み入るように優しく、キュートな酸と繊細なタンニンとの融合が超絶妙！
希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日は9月23日で例年よりも2週間早い！収量は25 hL/ha。ルルはドメーヌの畑の中で一番北にあり、収穫日は必ず一番最後！前年同様にブドウの状態が良かったので除梗をせず、全房で仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

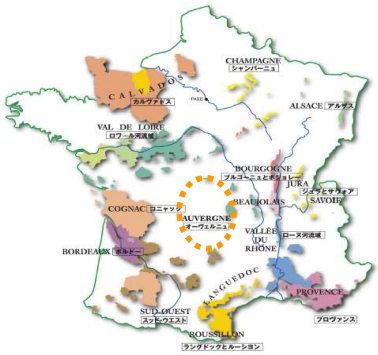
10.-13.VdF Cailloux 2019 カイウー（赤）	
品種	ピノノワール90%、シャルドネ10%
樹齢	42年平均
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで21日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	228Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのレバーソテー、 野鳩のロティサルミソース、 鹿フィレ肉のグランヴヌールソース
ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	グリオット、ダークチェリー、ブルーベリーのジャム、アニス、アンゼリカ、チーズ、燻製の香り。ワインは滑らかで艶やかなコクが染み入るように優しく、凝縮したみずみずしい果実味に強かな酸、滋味深いミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む！
希望小売価格	6,350円（税込6,985円）
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は鳥の被害により20 hL/haと30%減！カイユーは基本的に全てのブドウを除梗するが、この年はブドウの状態が良かったので、除梗をせず全房で仕込んでいる！また、ブドウに凝縮感があったので味わいに潤いを与えるためにシャルドネを10%加えている！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-11. VdF Môl 2019 モル（赤）		★new★ 10.-32. VdF Touski 2019 トゥスキ（赤）	
品種	ガメイ50%（ボジョレー）、シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャン35%、メルロー10%、ミュスカ5%、他	品種	シラー60%、サンジョヴェーゼ40%
樹齢	11年～88年	樹齢	4年～15年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	玄武岩
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック （シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャンは一緒に醸造し、それ以外は個別に醸造しその後アッサンブラージュ） ファイバータンクで10～14日間	マセラシオン	ファイバータンクで21日間
醗酵	自然酵母で1～3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月	熟成	500Lの古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ブーダンのテリーヌ、 豚肩ロースのコンフィ、 サンネクテールチーズ	マリアージュ （生産者）	野ウサギのテリーヌ、 黒ラッパ茸のクリーム煮、 ジゴダニョー
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ネクタリン、プラム、スミレ、シャクヤク、紅茶、山椒、ガリーグ、お香、鉛の香り。ワインは艶やかかつしなやかなコクがあり、清涼感のある凝縮した果実味に繊細な酸と優し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	カシス、ミュールのジャム、ドライイチジク、メントール、バニラ、タバコの葉、海苔の香り。ワインはスマートかつ野趣味あるみずみずしいコクに清涼感があり、フレッシュな酸と塩気のあるミネラル、繊細なタンニンが味わいにメリハリを与える！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は8月20日～9月15日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのアラン・クラバロン、アルデッシュのドゥーテール、そしてルーションのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名Môlはロマの言葉で「赤ワイン」を意味し、一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は20 hL/ha平均。買いブドウはラングドックのビオ生産者グザビエ・クノワから！ワイン名はTout ce qu'il y a dans les raisins（ブドウの中にある要素全て意味）を省略しTouskiと名付けている！コンセプトはシラー、サンジョヴェーゼ主体でつくるモルよりも飲みごたえあるワイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.March-2021」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

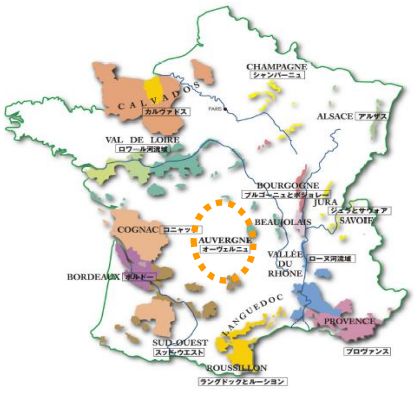
10.-4. Pétillant Naturel 2019 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		★new★ 10.-28. VdF Picapol 2019 ピカポル（マセラシオン）		★new★ 10.-29. G&M 2019 ジェー・エ・エム（マセラシオン）	
品種	ガメイ（ボジョレー）95%、 シルヴァネール、リースリング、 ピノグリ、ピノブラン5%	品種	ピクプール	品種	ミュスカアレクサンドル35%、 グルナッシュグリ25%、リースリング20% 、ピノオーセロワ20%
樹齢	40年平均	樹齢	8年	樹齢	20年～40年
土壌	花崗岩（グラニットブルー）	土壌	褐色粘土・石灰質	土壌	石灰質・粘土質、グレローズ
マセラシオン	全房のブドウをファイバータンクで2日間	マセラシオン	スミマセラシオン 12hLのジャー（炻器）で2週間	マセラシオン	12hLのジャー（炻器）、6hLのアンフォラ 、20hLの大樽で3ヶ月 （大樽はマセラシオンなし）
醗酵	一次醗酵はファイバータンクで2週間 ビン内醗酵熟成は7ヶ月	醗酵	自然酵母で3週間	醗酵	自然酵母で3週間～1ヶ月
デゴルジュマン	2020年5月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ジャー、アンフォラ、大樽で8ヶ月、 アッサンブラージュ後ファイバータンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	海老のカクテル、 イベリコ豚の生ハム、 サレールチーズ	マリアージュ （生産者）	魚介の盛り合わせ、 小魚のベニエ、 パエリア	マリアージュ （生産者）	桃とブラータのカプレーゼ、 豚ヒレのハニーマスタードソース、 フロマージュブラン
ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2021年～2026年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：11℃
テイスティング コメント	イチゴ、アセロラ、ボンボン、桜の花、桜餅、鉱石の香り。ワインはフレッシュかつ泡立ちが繊細で優しく、アセロラのようなみずみずしくキュートなエキスに溶け込む鉱物的なミネラル、洗練された酸がタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	パッションフルーツ、パパイヤ、マンゴー、カリン、カモミーユ、ハチミツ、水飴の香り。ワインはピュアでみずみずしくダシのように澄んだエキスが染み入るように優しく、繊細な酸とクリスタルなミネラルがきれいに溶ける！	テイスティング コメント	ネクタリン、黄桃、キンモクセイ、白いバラ、ジンジャーの香り。ワインはフルーティーかつほんのりスパイシーで、まったりとした桃のようなエキスに旨味が詰まっていて、繊細な酸、紅茶のようなキメの細かいタンニンが骨格を形成する！
希望小売価格	4,200円（税込4,620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！	収穫日はガメイが9月15日、その他のブドウは10月4日。収量は雹の被害により 25hL/ha！残糖は2g/L。2019年は瓶内二次発酵のティラージュにアルザスのブドウジュースを使った！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者ジャン=フランソワ・ドゥブーとアルザスのビオ生産者グップから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。ガス圧は2.4Bar。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月7日。収量はミルデューの被害により25 hL/ha！買いブドウはラングドックのビオ生産者ドメーヌ・ド・プティ・ルビィから！ミネラルを引き出すため炻器で作られたジャー（別名ドリア）で仕込んでいる！マセラシオンは除梗をせず全房を使用！ワイン名のPicapolはピクプールのカタローニュ地方の呼び名Picapollから最後のLを外して名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月24日、10月4日。収量は30hL/ha平均。買いブドウは、ルーションのビオ生産者ヴァンサン・ラファージュそしてアルザスのグップから！ミュスカアレクサンドルはジャー、グルナッシュグリはアンフォラ、それ以外はのフードル（大樽）で仕込ん仕込んでいる！ワイン名は、当初グルナッシュグリとミュスカアレクサンドルだけで仕込む予定だった品種の頭文字を取ったG&Mという名前となった！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

★new★ 10.-30. VdF Niglo 2019 ニグロ（赤）		10.-26. VdF Super B 2019 シューペール・ベー（赤）		★new★ 10.-31. VdF Sein pour Sein rouge 2018 サン・プル・サン（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）	品種	ガメイ（ボジョレー）	品種	ピノノワール90%、ガメイ10%
樹齢	60年～71年	樹齢	61年	樹齢	40年平均
土壌	花崗岩（グラニットローズ）	土壌	花崗岩（グラニットブルー）	土壌	石灰質・粘土質、花崗岩
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9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3週間	マセラシオン	ファイバータンクで4ヶ月
醗酵	自然酵母で9日間	醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で14ヶ月 （途中2019年のガメイの澱を添加）
熟成	ファイバータンクで6ヶ月	熟成	50%アンフォラ、ジャー、 50%ファイバータンクで8ヶ月	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ （生産者）	ハムステーキ、 ペルドリのロティ、 ルブロションチーズ	マリアージュ （生産者）	黒ラッパ茸のクリーム煮、 タブリエドサプール、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ （生産者）	イノシシのパテ、 オックステールシチュー、 牛肉のパヴェステーキ、
ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2021年～2031年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2021年～2036年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴ、ザクロ、シャクヤク、ユーカリ、青竹、鉱石の香り。ワインは明るくチャーミングかつジューシーな果実味に艶があり、もぎたてのイチゴのような赤い果実のピュアなエキスにキュートな酸、鉱物的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	グリオット、フランボワーズ、シャクヤク、スミレ、黒鉛、フュメの香り。ワインはミネラリーで柔らかく染み入るような果実味にダシのような旨味が詰まっていて、チャーミングで強かな酸、鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！	テイスティング コメント	カシス、ドライプルーン、バラの花弁、黒オリーブ、シソ、クローブ、モミの木、タバコの葉、血肉、鉄分の香り。ワインは芳醇かつ男性的な力強さがあり、コクのある柔らかな果実の凝縮味を洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が骨格を引き締める！
希望小売価格	4,500円（税込4,950円）	希望小売価格	4,200円（税込4,620円）	希望小売価格	4,700円（税込5,170円）
ちなみに！	収穫日は9月9日。収量は雹の被害により15 hL/ha！ブドウはパトリックの所有する2haのボジョレーの南Sarcey（サルセイ）の自社畑から！ドメーヌのプリムールというコンセプトでつくられたワイン！ワイン名はハリネズミという意味と移動型民族というジプシーのような意味もあり、ボジョレーの収穫に多く携わってくれたニグロの人たちに感謝の意味を込めて名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は30 hL/ha。今回は熟成に半分12hLのジャーと8hLアンフォラを使用！買いブドウはブルイィのビオ生産者ジュリアン・ベルトラン、畑はブルイィでも卓越したクリマ「Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）」から！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月17日。（ガメイは9月9日） 収量は日照りにより25 hL/ha！発酵が長引いたため最後は2019年のガメイの澱を加えて終わらせた！買いブドウはオーヴェルニュ北のAOCサンプルサンのビオ生産者ドメーヌ・テール・ロアから！ワイン名はオーヴェルニュの北AC Saint-pourçainの地域をSein（乳房）とPour-cent（%）と掛けている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.September-2020」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



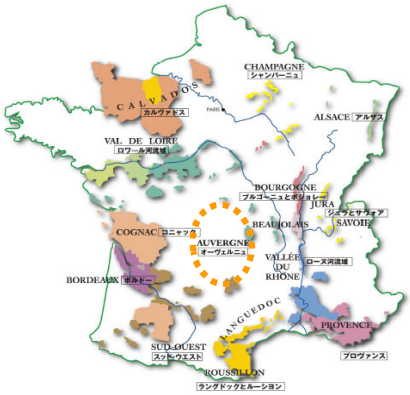
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人（季節労働者数人）
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel 2018 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ブラン（白泡）		10.-24. VdF CCV 2018 セー・セー・ヴェー（白）		10.-25. VdF J 2018 ジー（マセラシオン）	
品種	シュナンブラン40%、シャルドネ30%、ピノノワール30%	品種	シャルドネ40%、シュナンブラン40%、ヴィオニエ20%	品種	ジャケール
樹齢	40年平均	樹齢	16年～40年	樹齢	40年平均
土壌	シスト、石灰質、粘土質	土壌	石灰質・粘土質、シスト、花崗岩	土壌	石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	ファイバータンクで3週間
醗酵	一次醗酵はステンレスタンクで3週間 ビン内醗酵熟成は6ヶ月	醗酵	自然酵母で8ヶ月	醗酵	自然酵母でで3ヶ月
デゴルジュマン	2019年5月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 桃とブラータのカプレーゼ	マリアージュ （生産者）	冷製アンドゥイエット、 フォアグラのフラン	マリアージュ （生産者）	タコのマリネ、 ルブロションチーズ
マリアージュ （日本向け）	フルーツトマトとアボカドのサラダ	マリアージュ （日本向け）	アスパラとイカのソテー	マリアージュ （日本向け）	ジャガイモのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	みかん、パイナップル、スモモ、桃のコンポート、フュメ、鉄分の香り。泡立ちは優しく、ネクターのようなねっとりと舌に絡みつくまろやかなエキスがあり、ほんのり苦みのある滋味深いミネラルと繊細で強かな酸を優しく包み込む！	テイスティング コメント	グレープフルーツ、梨、カリン、ニワトコの花、エシャロット、黒豆、フュメ、鉱石の香り。ワインはほんのりスパイシーかつ柔らかなエキスが染み入るように優しく、透明感のあるダシのような旨味に生姜のような爽やかな辛みと鉱物的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	ネクタリン、ライチ、金木犀、白いバラ、ジャスミンティーの香り。ワインはフルーティーで口に含んだ酒質、フレーバー共にまるでピュアな桃のエキスのような優しさがあり、余韻に紅茶のような繊細なタンニンと強かでキュートな酸が残る！
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）	希望小売価格	4,500円（税込4,950円）
ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月4日、ピノが9月10日、シュナンが9月30日。収量はシュナンとシャルドネが40hL/ha、ピノは10hL/ha。残糖は5 g/L。シュナンはダミアン・ビュロー、シャルドネはボジョレーのジュリアン・ベルトラン、そしてピノはカイウーの自社畑から！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日はシャルドネが9月4日、ヴィオニエが9月14日、シュナンが9月30日。収量は40 hL/ha。残糖1g/L以下の完全辛口！3品種のシンプルで絶妙なアッサンブラージュ！シュナンはダミアン・ビュロー、シャルドネとヴィオニエはボジョレーのジュリアン・ベルトランから！ワイン名はシャルドネ、シュナン、ヴィオニエの頭文字を取って名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月3日。収量は40hL/ha。残糖は1g/L以下の完全辛口！買いブドウはサヴォワのワイン生産者アドリアン・ダカンから！ワイン名はジャケールの頭文字を取って名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-11. VdF Môl 2018 モル（赤）		10.-5.VdF Violette 2018 ヴィオレット（赤）		10.-7.VdF Lulu 2018 ルル（赤）	
品種	ガメイ50%（ボジョレー）、シラー、サンソー、グルナッシュ、カリニャン35%、メルロー10%、ミュスカ5%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	10年～87年	樹齢	42年平均	樹齢	69年～87年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	玄武岩の混ざった粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	マセラシオンカルボニック （ガメイは別に醸造） ファイバータンクで12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
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で25日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月 その後ガメイとアッサンブラージュ	熟成	ファイバータンクで12ヶ月	熟成	228Lの古樽50%、ファイバータンク50%で12ヶ月
マリアージュ（生産者）	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）	イノシシのパテ、 オックステールシチュー	マリアージュ（生産者）	鶏レバーのガランティーヌ、 ペルドリのとジロール茸のファルシ
マリアージュ（日本向け）	砂肝のコンフィ	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）	鴨のロースト
ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度：16℃	ワインの飲み頃	2020年～2035年 供出温度：18℃	ワインの飲み頃	2020年～2030年 供出温度：14℃
テイスティングコメント	ダークチェリー、スミレ、バラの花弁、タイム、モロヘイヤ、甘草、紅茶、お香の香り。ワインは新鮮かつチャーミングで、野趣味あるみずみずしい果実味にフレッシュな酸と繊細な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	ミュール、カシス、ドライプルーン、スミレ、バジル、甘草、黒糖、デイツの香り。ワインは男性的かつ柔らかくまろやかで、コクのある濃厚でしなやかな果実の凝縮味に鉱物的なミネラルと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	グリオット、グロゼイユ、グミ、マスタードの花、バラ、プラリネ、シャンピニオンの香り。ワインはみずみずしく艶やかで果実味が染み入るように優しく、ダシのような旨味と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）	希望小売価格	4,850円（税込5,335円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は8月20日～9月5日。収量は30 hL/ha平均。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのジェネリックワイン！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのラファエル・ベイサン、アルデッシュのドゥー・テール、そしてルーションのヴァンサン・ラファージュから！ワイン名Môlはジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月15日で前年よりも3週間早い！。収量は30 hL/ha。畑面積は1.8haでクレルモン・フェランを40 km南下したBoudes村の南向きの傾斜にある！ワイン名のVioletteは娘の名前！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月26日で例年よりも2週間早い！収量は30 hL/ha。例年は除梗をするのだが、この年はブドウの状態がきれいだったので除梗をせずマセラシオンカルボニックで仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.April-2020」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）	
 地図提供：フランス食品振興会	生産者	Patrick BOUJU
	国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
	AOC	ヴァン・ド・フランス
	歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
	気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
	畑総面積	8.5 ha
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	3人
	趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
	生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

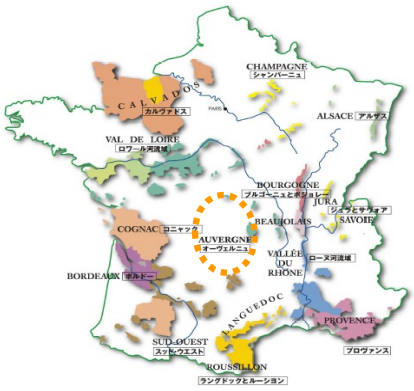
10.-4. Pétillant Naturel 2018 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		10.-23. VdF Loin Des Yeux Pres Du Coeur 2015 ロワン・デ・ズィュ プレ・デュ・クゥール（白）		10.-22. VdF The Blanc Maceration 2016 ザ・ブラン（マセラシオン）	
品種	ガメイ（ボジョレー）95%、 ヴィオニエ、シュナン5%	品種	ピノオーセロワ50%、 シルヴァネール20%、 ピノグリ20%、リースリング10%	品種	シャルドネ
樹齢	43年平均	樹齢	50年平均	樹齢	27年～52年
土壌	花崗岩（グラニットブルー）	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	全房のブドウをファイバータンクで3日間	マセラシオン	リースリングとピノグリだけ除梗してファイバータンクで8日間	マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月
醗酵	一次醗酵はファイバータンクで3週間 ピン内醗酵熟成は6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで12ヶ月	醗酵	自然酵母で ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2019年4月	熟成	古樽400 Lで1年	熟成	古樽で18ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ビーツのスープ	マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 ホロホロ鳥の栗詰め	マリアージュ （生産者）	豚ロースのシェリーソース、 リヴァロチーズ
マリアージュ （日本向け）	トマトとツナのタルティーヌ	マリアージュ （日本向け）	ホタテとカリフラワーのソテー	マリアージュ （日本向け）	カキのグラタン
ワインの 飲み頃	2020年～2025年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴジャム、干し芋、桜餅、粘土の香り。ワインはほんのりクリスピーかつフランボワーズのようなほのかに甘い果実味がジューシーで、滋味深く鉱物的なミネラルの収斂味と背後で支える洗練された酸がタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	カリン、黄桃、マンゴー、ニワトコの花、クルミ、ココナッツ、海苔の香り。ワインはピュアでエキスにふくよかな凝縮味があり、塩気のあるまったりと濃厚な旨味に鉱物的なミネラルがきれいに溶け込みタイトな骨格を形成する！	テイスティング コメント	ドライプルーン、干しイチジク、メイプルシロップ、黒糖、アールグレイの香り。ワインはスマートかつストラクチャーがしっかりとあり、シイタケのダシのような複雑な旨味エキスに溶け込む筋肉質なミネラル、骨格のある酸、紅茶のようなタンニンがやさしく引き締める！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）	希望小売価格	5,000円 （税込5,500円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は40 hL/ha。残糖は4 g/L。2018年は瓶内二次発酵を促すため、ほんの僅かにヴィオニエとシュナンのジュースをティラージュ代わりに入れている！買いブドウは南ボジョレーのビオ生産者ジャン=フランソワ・ドゥブーから！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日～9月28日。収量は40 hL/ha。アルザスのドレイヤーのワインを買い、ヴァンジョーヌの樽を使用し2年半ウィヤージュなしで熟成させた今回1回きりのワイン！ワイン名は「お互い離れているけど、心はいつもそばにいる」というフランス語の諺で、太陽のデザインはドレイヤーがドメーヌの扉に書いたいたずら書きをそのままイメージに起こした！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。2016年は雹の被害に遭い収量は10 hL/ha！古樽での熟成ではウィヤージュを一切せず18ヶ月の熟成！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-26. VdF Super B 2018 シューペール・ベー（赤）		10.-13.VdF Cailloux 2017 カイウー（赤）		10.-6.VdF La Boheme 2015 ラ・ボエム（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）	品種	ピノノワール	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60年～70年	樹齢	40年平均	樹齢	110年～123年
土壌	花崗岩（グラニットブルー、グラニットローズ）	土壌	砂地の混ざった石灰質	土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで7日間	マセラシオン	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 400L、250Lのアンフォラで2ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンク50%、 古樽50%で8ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	アンフォラで10ヶ月、 古樽で1年
マリアージュ （生産者）	コックオーヴァン、 仔羊のローストバルサミコソース	マリアージュ （生産者）	黒トリュフのパイ包み焼、 鹿フィレ肉のグランヴヌールソース	マリアージュ （生産者）	鴨のロティオレンジソース、 ルブロションチーズ
マリアージュ （日本向け）	ポーチドエッグの赤ワイン煮	マリアージュ （日本向け）	仔羊と春野菜のシチュー	マリアージュ （日本向け）	ソーセージとレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2020年～2030年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2020年～2035年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、スミレ、タイム、シナモン、シャンピニョン、鉱石の香り。ワインはチャーミングかつミネラリーで、染み入るようなピュアな果実味に伸びのある酸と鉱物的なミネラル、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	グリオット、ミュール、フランボワーズのジャム、スミレ、シソ、モロヘイヤの香り。ワインは上品かつスマートでみずみずしい果実味にコクと奥行きがあり、強かで控えめな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味が骨格を形成する！	テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、アセロラ、シャクヤク、バラ、ミュスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかかつチャーミングで明るく、染み入るように滑らかな果実味に伸びのある強かな酸、鉱物的なミネラル、繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）	希望小売価格	5,500円（税込6,050円）	希望小売価格	5,850円（税込6,435円）
ちなみに！	収穫日は9月10日～9月15日。収量は40 hL/ha。ブドウは3/4がブルイィのクリマ「Pisse Vieille(ピス・ヴィエーユ)」、そして1/4がボジョレーの南Sarcey(サルセイ)の自社畑から！ワイン名のBはボジョレーのBで「最高のボジョレー」という意味を込めて名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月6日。2017年は春の遅霜の被害により収量は8 hL/haと80%減！カイユーは基本的に全てのブドウを除梗するが、除梗後ほとんど手を加えず抽出を自然に任せるので、仕上がりがとても上品！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月8日。2015年は雹の被害により収量は6 hL/haと80%減！今回のラ・ボエムはアンフォラと古樽で2年熟成させている！1.5haの畑を管理していたが、2017年に一時畑の大部分を所有者に返しキュヴェ「ラ・ボエム」の存続危機があったが、結局2019年に再び0.7haと半分の面積を借り戻すことができた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.March-2019」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	3人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel 2015 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール・ブラン（白泡）	
品種	シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ60%、ミュスカ・プティ・グレン20%、モーザック20%
樹齢	40年平均
土壌	石英・花崗岩、石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで 11ヶ月、ビン内醗酵熟成は19ヶ月
デゴルジュマン	2018年5月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 イワシのマリネ
マリアージュ （日本向け）	新たまねぎと白魚のかき揚げ
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	レモンのコンポート、スターフルーツ、パイナップル、白い花、お香、ミュスクの香り。ワインはまろやかかつミネラリーでシャープな酸が柱にあり、まったりとした旨味エキスを優しく広がる繊細なムースが包み込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は8月28日～10月5日。収量は25～40 hL/ha。残糖は3g/L。前回リリースとは別ロットで、今回はジミオのミュスカが入っており、当初スティルワインに仕上げる予定だったが発酵が長引いたため途中でペティアンに切り替えた！買いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者とラングドックのワイン生産者ジミオとアントニ・トルテュルから！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-4. Pétillant Naturel 2017 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ（ボジョレー）50%、 ガメイ（アルデッシュ）20%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ25%、 シラー、ミュスカ5%
樹齢	10年～70年
土壌	花崗岩、玄武岩、石灰質・ 粘土質
マセラシオン	50%直接プレス、50%除梗したブドウを2～3日マセラシオン
醗酵	一次醗酵はファイバータンクで 1週間～1ヶ月、 ビン内醗酵熟成は6ヶ月
デゴルジュマン	2018年4月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 ガトーショコ
マリアージュ （日本向け）	生ハムと苺とモッツァレラチーズ
ワインの 飲み頃	2019年～2024年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	木苺のジャム、フランボワーズ、サクロ、シソ、蜜蝋、プラリネの香り。ワインは艶やかかつチャーミングで照りがあり、滑らかな赤い果実のエキスに硬質なミネラルとシャープで骨太な酸、繊細な泡が溶け込み骨格を形成する！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は8月15日～10月2日。収量は10～45 hL/ha。残糖は11 g/L。 2017年は、南ボジョレーのジャン=フランソワ・ドゥブー、アルデッシュのアントナン・アゾーニ、そしてヴァニュルスのビオ生産者ヴァンサン・ラファージュの買いブドウと自社畑のブドウでつくられている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！

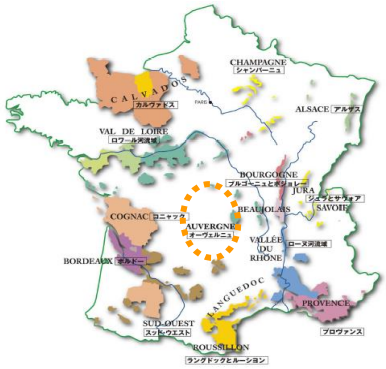
10.-9. VdF The Blanc 2015-2016 ザ・ブラン（白）	
品種	シャルドネ
樹齢	27年～52年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵	自然酵母 古樽で20ヶ月
熟成	2015年は古樽で25ヶ月 2016年は古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	白ブーダン、 リードヴォーのムニエル
マリアージュ （日本向け）	鶏肉のピカタ
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	洋ナシ、アンゼリカ、アカシア、ソーダー水、鉄分、ハチミツ、パンの耳の香り。ワインはピュアかつスパイシーで塩気のある旨味エキスが凝縮していて、噛み応えのある鉱物的なミネラルと強かな酸が骨太な骨格を形成する！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）
ちなみに！	収穫日は2015年が9月20日、2016年が10月10日。2015年、2016年と2年連続雹の被害に遭い収量は10～12 hL/ha！2015年の発酵が終わらず途中2016年をアッサンブラージュし約2年かけて発酵を終わらせた！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-11. VdF Môl 2017 モル（赤）	
品種	シラー40%、ガメイ40%（ボジョレー） カリニャン10%、サンソー10%
樹齢	20年～86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 （シラーは一部除梗） ガメイは別に醸造 ファイバータンクで10日間
醗酵	自然酵母で7日～10日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	黒ラッパ茸のソテー、 野鳩のロティサルミソース
マリアージュ （日本向け）	鶏レバーのバルサミコソテー
ワインの 飲み頃	2019年～2029年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、ミュール、シソ、クローブ、ブラウンカルダモン、ミュスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかかつ果実味が滑らかで染み入るように柔らかく、若くフレッシュな酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが上品な骨格を形成する！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月1日～9月15日。収量は25～35 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのテーブルワイン！買いブドウはコルビエールのアンドレア・ジョリエスとボジョレーのラファエル・ベイサンから！ワイン名Môlはジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.September-2018」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げ現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	8.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

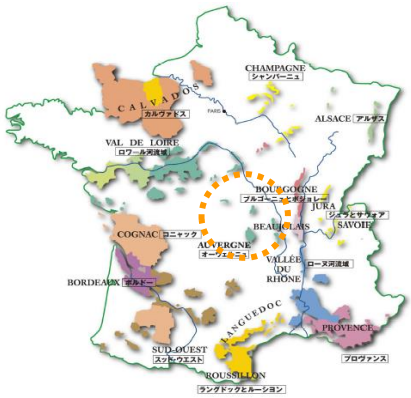
10.-21. VdF Mus-Cat nouveau 2017 ミュス・キャット ヌーヴォー（白）		10.-20. VdF Sein pour Sein 2016 サン・プル・サン（白）		10.-5.VdF Violette 2016 ヴィオレット（赤）	
品種	ミュスカ・プティ・グレン	品種	シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ50%、 コロンバール30%、 ソーヴィニヨンブラン、ユニブラン、 モーザック20%	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	30年	樹齢	42年平均	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石英・花崗岩、石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	なし	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6ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然酵母で20日間
熟成	ファイバータンクで3ヶ月	熟成	古樽400 Lで1年	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	マテ貝のプランチャ、 鯛の香草焼き	マリアージュ （生産者）	リードヴォーのムニエル サレールチーズ	マリアージュ （生産者）	テットドコション、 アンドゥイエットのグリエ
マリアージュ （日本向け）	ホタテとグレープフルーツ サラダ仕立て	マリアージュ （日本向け）	鶏肉のカシューナッツ炒め	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：9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2023年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ライチ、洋ナシ、ライラック、白いバラ、ヴェルヴェンヌ、ジンジャー、海藻の香り。ワインはピュアかつフレッシュで、昆布だしのような澄んだエキスの旨味があり、洗練された酸と鉱物的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	カリン、ミラベル、ほおずき、カシューナッツ、ハチミツ、火打石の香り。ワインはピュアかつ硬質で緊張感があり、透明感のある旨味エキスをフレッシュな酸とほのかに苦味のあるスパイシーなミネラルが優しくタイトに締める！	テイスティング コメント	プルーン、カシス、ミュール、グァバ、スミレ、イラクサの香り。ワインは静謐かつ滑らかで柔らかくコクと果実の凝縮感があり、緻密で繊細なミネラルと優しくキメの細かいタンニン、強かな酸が骨格を支える！
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	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は8月7日。収量は30 hL/ha。買いブドウは、バニュルスのビオ生産者から！エチケットはデンマークのレストラン「ノマ」で働いていた日本人ソムリエによるもの。ボジョレーヌーボーと同じ時期に瓶詰めしたのでNouveauとシャレで書きこんでいる！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月18日～10月15日。（ラングドックのブドウ収穫から始まり、その後晩熟のACサン・プルサンのブドウを収穫）収量は22～30 hL/ha。買いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者とラングドックのワイン生産者レミ・プジョルから！ワイン名はオーヴェルニュの北AC Saint-pourçainの地域をSein（乳房）とPour-cent（%）と掛けている！SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は雹の被害に遭ったため11 hL/haと70%減！2016年からクレルモン・フェランを40 km南下したBoudes村に新しく手に入れた畑のガメイ・ド・オーヴェルニュで仕込んでいる！ワイン名のVioletteは娘の名前！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-7.Vin de France Rouge 2016 Lulu ルル（赤）		10.-13.VdF Cailloux 2016 カイウー（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ピノノワール
樹齢	67年～85年	樹齢	39年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月	マセラシオン	ステンレスタンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで9ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鶉とフォアグラのパロティーヌ、 エポワスチーズ	マリアージュ （生産者）	仔牛とフォアグラのパイ包み、 ペキャスのサルミソース
マリアージュ （日本向け）	鴨のロースト	マリアージュ （日本向け）	パンチェッタとキノコのソテー トリュフオイル風味
ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2018年～2033年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、野イチゴ、ロケット、シャンピニオンの香り。ワインはしなやかかつ艶やかで果実味が染み入るように柔らかく、ダシのような旨味、チャーミングな酸、洗練されたミネラルとのバランスが絶妙！	テイスティング コメント	グロゼイユ、イチゴ、シャクヤク、モミの木、タバコの葉、シャンピニオン、お香の香り。ワインはチャーミングかつ果実味が艶やかで染み入るように優しく、ダシのような旨味を線の細い強かな酸とタイトに洗練されたミネラルが支える！
希望小売価格	5,000円（税込5,500円）	希望小売価格	5,350円（税込5,885円）
ちなみに！	収穫日は10月11日。収量は収穫直前に鳥の被害に遭ったため12 hL/haと60%減！ヴィオレットと違い、全てのブドウを手除梗した後、ほとんど手を加えず仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLulu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9月13日。2016年は一部雹の被害に遭ったため収量は15 hL/haと50%減！全てのブドウを手除梗した後、ほとんど手を加えず仕込んでいる！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.February-2018」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



品振興会



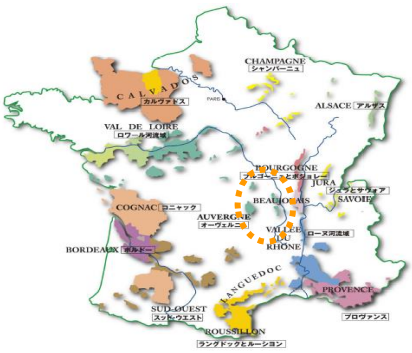
生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	7.3 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-11. VdF Môl 2016 モル（赤） 【キャップシールなし】	
品種	シラー30%、カリニャン20%、 ガメイ40%（ボジョレー＆オーヴェルニュ）、ピノノワール10%
樹齢	40年平均
土壌	玄武岩・石灰質・粘土質・砂地
マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで14～60日間
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ （生産者）	チョリソー、 ウサギのレバーバルサミコソース
マリアージュ （日本向け）	豚ばら肉のコンフィ
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、梅、シソ、ミント、タバコの葉、ブラックチョコレート、メントールの香り。ワインはしなやかかつ凝縮したコク豊かな果実味があり、鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが優しく溶け込み余韻に続く！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は8月25日～9月28日。ラングドックのシラー、カリニャンの収穫から始まり、ボジョレーのガメイとピノノワール、そしてボエムのガメイ・ド・オーヴェルニュで終了。収量は30～40 hL/ha。ワインのコンセプトは、品質の保証されたピュアなブドウでつくるラ・ボエムのテーブルワイン！ワイン名Môlはジプシーの言葉で「赤ワイン」を意味し、ジプシーと一緒に収穫をした時にこの名前のヒントを得た！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-16. VdF Syrah Basalte 2015 シラー・バザルト（赤） 【キャップシールなし】	
品種	シラー
樹齢	30年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで45日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで25日間
熟成	ファイバータンクで21ヶ月
マリアージュ （生産者）	牛肉のタルタルステーキ、 仔羊のローストタップナードソース
マリアージュ （日本向け）	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリーのコンポート、プラム、シャクヤク、ブラックチョコレート、黒糖の香り。ワインは滑らかかつミネラリーで、柔らかくジューシーな果実味と強かな酸、しなやかなタンニンとのバランスが良い！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は30 hL/ha。ブドウはMôlと同じラングドックのペゼナスに近いビオ生産者アンドレア・ジョリエスから！パトリックが現地で収穫と醸造をし、熟成はドメーヌで行っている！Môl同様エチケットのデザインはパトリックの妻の父親（画家）が描いている！（シラー・バザルトはワイン名がボトルに書いていないので要注意！）SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.October-2017」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	7.3 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-12. Pétillant Naturel2015 FESTEJAR Blanc ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール・ブラン（白泡）	
品種	シャルドネ、アリゴテ、トレサリエ50%、コロンバール30%、ソーヴィニヨンブラン、ユニブラン、モーザック20%
樹齢	40年平均
土壌	石英・花崗岩、石灰質・粘土質
マセラシオン	なし
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで 2ヶ月、ビン内醗酵熟成は19ヶ月
デゴルジュマン	2017年6月
マリアージュ （生産者）	オニオンリング、 蟹とアボカドのサラダ
マリアージュ （日本向け）	柿とモッツァレラ
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	洋ナシ、パイナップル、アプリコット、スモモ、ハチミツ、杏仁豆腐、鉱石の香り。口当たりまろやかでほのかに甘みがあり、粘着性のあるふくよかなエキスが繊細な泡と線の細い酸、キレのある鉱物的なミネラルを優しく包み込む！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	収穫日は8月20日～10月5日。（ラングドックのブドウ収穫から始まり、その後晩熟のACサン・プルサンのブドウを収穫） 収量は30～40 hL/ha。残糖は4 g/L。買いブドウは、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者とラングドックのワイン生産者レミ・プジョルから！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-4. Pétillant Naturel 2016 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）	
品種	ガメイ（ボジョレー）50%、 ピノノワール20%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ30%
樹齢	50年平均
土壌	花崗岩、玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	70%直接プレス、30%除梗したブドウを圧搾機内で48時間スキンコンタクト
醗酵	一次醗酵はファイバータンクで 2ヶ月、 ビン内醗酵熟成は3ヶ月
デゴルジュマン	2017年3月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 フォンダンショコラ
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、イチゴ、アセロラ、ボンボン、ハイビスカスティーの香り。泡立ちは柔らかく繊細で、赤い果実のスープのようなねっとりと優しい甘みをシャープな酸とキレのある鉱物的なミネラルが上品に締める！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）
ちなみに！	収穫日は9月20日～9月22日。収量は30～45 hL/ha。残糖は10 g/L。2016年は、オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者の買いブドウと自社畑のブドウでつくられている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！

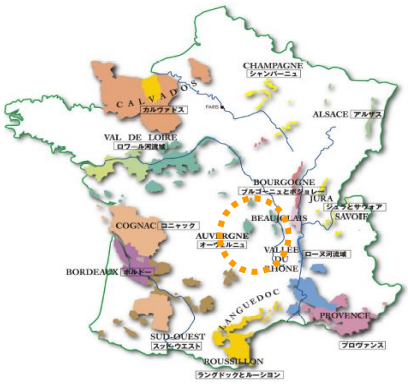
10.-7.Vin de France Rouge 2015 Cuvee Lulu ルル（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	66年～84年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで25日間
熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ （生産者）	ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、 ベキャスのロティサルミソース
マリアージュ （日本向け）	鴨ひき肉とマッシュポテトの オーブン焼き　オレンジ風味
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、イチゴジャム、メロン、シソの葉、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつチャーミングで果実味に艶やかな色気があり、ダシのような旨味と洗練されたミネラル、強かな酸が複雑に合い舞い長く余韻に続く！
希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は10月2日。収量は一部雹の被害に遭い20 hL/haと30%減！2013年同様果実味を生かすために樽を使わずタンクで仕込んでいる！ワイン名はパトリックのおばあちゃんの愛称を取ってLuluと名付けた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-13.VdF Cailloux 2015 カイウー（赤）		10.-17.VdF Symusapi 2016 シムサピ（赤）	
品種	ピノノワール	品種	シラー50%、ミュスカ5%、 ソーヴィニヨンブラン25%、ピノグリ20%
樹齢	37年平均	樹齢	15年～40年
土壌	砂地の混ざった石灰質	土壌	玄武岩、石灰質・粘土質
マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月	マセラシオン	シラー、ミュスカは ファイバータンクで3週間 その他は直接プレス
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 シラー、ミュスカはファイバータンクで1ヶ月、ピノグリ、ソーヴィニョンは ステンレスタンクで3ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月	熟成	アッサンブラージュ後 ファイバータンクで3ヶ月
マリアージュ （生産者）	野ウサギのシヴェ、 牛肉のロッシーニ風	マリアージュ （生産者）	生ハム・ソーセージ、 サンネクテールチーズ
マリアージュ （日本向け）	仔羊の香草ロースト	マリアージュ （日本向け）	鶏のトマト煮込み
ワインの 飲み頃	2017年～2032年 供出温度：16℃	ワインの 飲み頃	2017年～2022年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、グリオット、オランジェット、シャクヤク、野バラ、モミの木の香り。ワインはピュアかつ芳醇な果実味が染み入るように優しく、柔らかなタンニンと塩辛いくらいのミネラルの旨味がきれいに同調する！	テイスティング コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、オレンジピール、スミレ、プラリネ、フュメの香り。ワインはしなやかかつエレガントで、果実がビロードのように滑らかで、洗練されたミネラルと上品で強かな酸とバランスが絶妙！
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20日。2015年は雹の被害で収量は11 hLl/haと60%減！全てのブドウを手で除梗し、ほとんど手を加えずスミマセラシオンに近い状態で仕込んでいる！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名な「Ella et Pitr」によるデザイン！SO_2無添加！ ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は8月25日～9月28日。収量は20～30 hL/ha。赤ワインと白ワインのアッサンブラージュ！買いブドウはラングドックのベゼナスのビオ生産者、オーヴェルニュのワイン生産者ラルブル・ブランフレデリック・グナン、ジミオから！ワイン名はシラー、ミュスカ、ソーヴィニョン、ピノグリの頭の文字を取ってSymusapiと名付けられた！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.October-2016」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	7.3 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ 常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel 2015 FESTEJAR Rose ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール・ロゼ（ロゼ泡）		10.-9. VdF The Blanc 2014 ザ・ブラン（白）		10.-14. VdF Re-Bus 2014 ル・ビュス（白）	
品種	ガメイ（ボジョレー）70%、 ピノノワール30%	品種	シャルドネ	品種	ヴェルメンティーノ40%、 シャルドネ30%、トレサリエ30%
樹齢	50年平均	樹齢	25年～50年	樹齢	30年～40年
土壌	花崗岩	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	20%直接プレス、80%除梗したブドウを圧搾機内で36時間スキンコンタクト	マセラシオン	なし	マセラシオン	なし
醗酵熟成	一次醗酵は ファイバータンクで1ヶ月半、 ビン内醗酵熟成は8ヶ月	醗酵	自然酵母 古樽で6ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月
デゴルジュマン	2016年5月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	ファイバータンクで12ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのテリーヌ、 フォンダンショコラ	マリアージュ （生産者）	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 熟成カンタルチーズ	マリアージュ （生産者）	牡蠣のオーブン焼き、 ホタテとセップ茸のポワレ
マリアージュ （日本向け）	プラムのタルト	マリアージュ （日本向け）	牡蠣のグラタン	マリアージュ （日本向け）	鶏肉の白ワインヴィネガー煮込み
ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度：9℃	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：10℃	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度：10℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、リュバーブ、ボンボン、プラリネ、白粉の香り。ワインはフレッシュかつミネラリーで、ネクターのような優しい甘みをシャープな酸と繊細な泡立ち、キメの細かいタンニンの収斂味が上品に引き締める！	テイスティング コメント	白桃のコンポート、ホワイトチェリー、アカシア、アニス、ハチミツ、カラメルの香ばしい香り。ワインはピュアで上品な滑らかさがあり、白い果実の凝縮した旨味と緻密なミネラル、奥ゆかしい酸がきれいに調和する！	テイスティング コメント	スターフルーツ、梨のコンポート、ヴェルヴェンヌ、ヨードの香り。ワインフレッシュかつ生き生きとした酸と旨味エキスが詰まっていて、アフターに心地よい苦みをともなったミネラルと潮の風味が複雑に合い舞う！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）	希望小売価格	4,350円（税込4,785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17日。収量は30 hL/ha。残糖は14 g/L。2015年は全てオーヴェルニュ北のビオ生産者の買いブドウでつくられている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月5日。2014年は雹の被害で収量は12 hL/haと50%減！仕込み当初は還元があり、それを落ち着かせるのに3年の樽熟期間を経ている！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！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20 hL/ha。ブドウは全てネゴスの買いブドウ！ワイン名Re-Busは、フランス語で「語呂合わせパズル」という意味があり、エチケットの左上からシャルドネ、ヴェルメンティーノ、トレサリエと文字が絵に置き換えられている！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-5. VdF Violette 2014 ヴィオレット（赤）	
品種	ガメイ（ボジョレー）
樹齢	42年
土壌	鉄分・水晶混じりの砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで25日間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
熟成	70%ファイバータンク、 30%古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	テットドフロマージュ、 サンマルスランチーズ
マリアージュ （日本向け）	イワシのパン粉焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グリオット、グロゼイユ、シャクヤク、ハイビスカスティー、白カビチーズ、森の香り。ワインはピュアでみずみずしい赤い果実の旨味が溶け込んでいて、洗練された強かな酸とタイトなミネラルが骨格を形成する！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月28日。2014年はスズキの被害で収量は10 hL/haと70%減！2014年は、一部スズキにやられたブドウを除梗し、全房のブドウにミルフィーユ状に重ねるように仕込んでいる！ワイン名のViolettelは娘の名前！SO_2無添加！ノンフィルター！

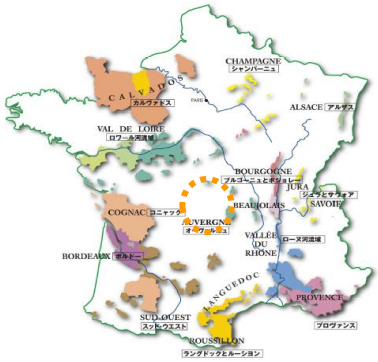
10.-11. VdF Brutal !!! 2013 ブリュッタル（赤） 【赤色　蝋キャップ】	
品種	ピノノワール70%、 シャルドネ30%
樹齢	35年平均
土壌	砂地の混ざった 石灰質・粘土質
マセラシオン	ピノはステンレスタンクで1ヶ月、 シャルドネは直接プレス
醗酵	自然酵母 ピノはステンレスタンク、 シャルドネはファイバータンクで1ヶ月
熟成	古樽で19ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨の生ハム、 豚のグリエ
マリアージュ （日本向け）	牛ハラミステーキ エシャロットソース
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	フランボワーズ、シソ、タイム、ローズヒップティー、青リンゴの香り。ワインは構成こそコンパクトだが、繊細で伸びのある酸と少量の細かいタンニンが、女性的でしなやかな印象を与える。揮発酸と果実味の仄かな甘みのバランスが絶妙で、とても色気のあるワインに仕上がっている！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日はピノノワールが9月24日、シャルドネが10月1日。収量は10 hL/ha！2013年はカイユーのピノとザ・ブランのシャルドネのアッサンブラージュ！Brutalはフランス語では「乱暴な、粗暴な」という意味だが、スペインのカタロニア語では「最高！」という意味がある！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-11. VdF Brutal !!! 2014 ブリュッタル（赤） 【銀色　キャップ】	
品種	ガメイ・ドーヴェルニュ50%、 シラー40%、カリニャン10%
樹齢	35年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土質、楕円形の石
マセラシオン	ガメイはマセラシオンカルボニック それぞれファイバータンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2週間～1ヶ月
熟成	古樽で11ヶ月 熟成後アッサンブラージュ
マリアージュ （生産者）	田舎風パテ、 野ウサギのシヴェ
マリアージュ （日本向け）	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	カシス、ダークチェリー、梅、バラの花弁、クレソン、プラリネ、鉄分の香り。ワインは素朴で凝縮した柔らかな果実味があり、じわっと上がる強かな酸とキメの細かいタンニンの収斂味がアフターを引き締める！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	収穫日はシラーとカリニャンが9月10日、ガメイが9月30日。収量は23 hL/ha。2014年のブリュッタルは、ルルのガメイとラングドックの買いブドウを別々に仕込み（シラーとカリニャンは除梗して仕込んだ）、最後にアッサンブラージュした！SO_2無添加！ノンフィルター！

10.-13. VdF Cailloux 2014 カイウー(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	36年平均
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	ベキャスのローストサルミソース、 牛フィレ肉のロッシーニ風
マリアージュ （日本向け）	鴨のバルサミコソース
ワインの 飲み頃	2016年～2031年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グリオット、オレンジピール、野バラ、シャンピニオンの香り。ワインはエレガントで力強くも洗練されたフィネスがあり、ピュアで旨味のぎっしり詰まった果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが引き締める！
希望小売価格	4,350円（税込4,785円）
ちなみに！	収穫日は9月20日。2014年はスズキの被害で収量は10 hL/haと60%減！2014年は全てのブドウを手で除梗し、ほとんど手を加えずスミマセラシオンに近い状態で仕込んでいる！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名なElla et Pitrがデザインした！SO_2無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.December-2015」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

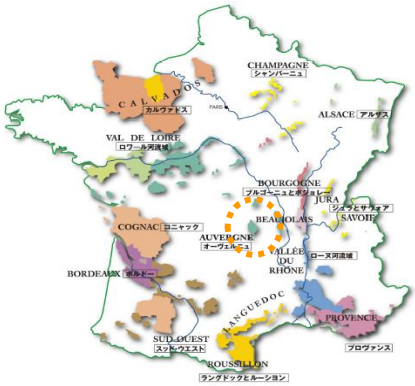


生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的な赤のペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年から新しくネゴシアンを立ち上げる現在に至る。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ 常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. VdF Pétillant Naturel 2014 FESTEJAR Rosé ペティアン・ナチュレル フェステジャール（ロゼ泡）		10.-9. VdF Blanc 2012 The Blanc ザ・ブラン（白）		10.-13. VdF Rouge 2013 Cailloux カイウー（赤）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノノワール10%	品種	シャルドネ	品種	ピノノワール
樹齢	24年～82年	樹齢	23年～48年	樹齢	35年平均
土壌	玄武岩の混ざった石灰質粘土土壌、 粘土質石灰質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	20%直接プレス、 80%除梗したブドウを 圧搾機内で36時間スキンコンタクト	マセラシオン	なし	マセラシオン	ステンレスタンクで1ヶ月
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで 1ヶ月半、ビン内醗酵熟成5ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月、 古樽で7ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2015年4月	熟成	古樽で3年	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ （生産者）	フロマージュブラン、 フォンダンショコラ	マリアージュ （生産者）	リードヴォーとセップ茸のポワレ、 熟成カンタルチーズ	マリアージュ （生産者）	マグレドカナール、 エポワスチーズ
マリアージュ （日本向け）	生ハムメロン	マリアージュ （日本向け）	ベーコンとネギのグラタン	マリアージュ （日本向け）	鶏肉とキノコのソテー ブルーチーズソース
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度：11℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	クランベリー、フランボワーズ、リュバーブ、ハチミツ、ボンボン、鉄分、ブリオッシュの香り。泡立ちは優しく爽やかで、スマートな果実の甘さを繊細で適度にタイトな酸と洗練されたミネラルが上品にまとめる！	テイスティング コメント	梨、マスクメロン、スイカズラ、ハチミツ、ミュスクの香り。ワインはピュアかつしなやかで上品に洗練されていて、旨味の詰まった透明感のあるエキスと繊細なミネラル、奥ゆかしい酸とのバランスがパーフェクト！	テイスティング コメント	グロゼイユ、スモモ、青いマンゴー、野バラ、プラリネ、クラッカーの香り。ワインはピュアかつエレガントで、チャーミングな酸と艶やかな果実味とのバランスが良く、洗練された上品なミネラルが味わいを整える！
希望小売価格	3,850円（税込4,235円）	希望小売価格	4,500円（税込4,950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2日、3日。収量は買いブドウが30 hL/ha、ドメーヌのブドウはスズキの影響で15 hL/haと40%減！残糖は15 g/L。2014年はドメーヌのブドウの約6割を直接プレスし、残りは36時間セニエしてプレスし、アッサンブラージュ。FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。SO_2無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月10日。2012年は霜の影響で収量は15 hL/haと40%減！仕込み当初は還元があり、それを落ち着かせるのに3年の樽熟期間を経ている！ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！SO_2無添加、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月24日。2013年は黒痘病の影響で収量は10 hL/haと60%減！ブドウは85%の手除梗、15%は全房のまま、短期間のマセラシオンで仕込んでいる！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名なElla et Pitrがデザインした！SO_2無添加、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version.January-2015」 ドメーヌ・ラ・ボエム(Domaine La Boheme)



地図提供:フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を行うクルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。



畑総面積	7.5 ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. VdF Petillant Naturel FESTEJAR Rosé 2013 ペティアン・ナチュレル フェステジャール(ロゼ泡)		10.-5. VdF Violette 2013 ヴィオレット(赤)		10.-7. VdF Lulu 2013 ルル(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ(ボジョレー)	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	23年～81年	樹齢	41年	樹齢	64年～82年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	鉄分・水晶混じりの砂地	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	50%直接プレス、50%除梗したブドウを圧搾機内で2日間スキンコンタクト	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19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35日間
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで2週間 ピン内醗酵熟成6ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
デゴルジュマン	2014年4月	熟成	ファイバータンクで8ヶ月	熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 イチゴタルト	マリアージュ （生産者）	ホロホロ鳥のバロティーヌ、 サンマルスランチーズ	マリアージュ （生産者）	マグロのステーキケッパーソース、 仔豚のローストローズマリー風味
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチジク	マリアージュ （日本向け）	鴨のスモーク	マリアージュ （日本向け）	鹿肉のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2015年～2020年 供出温度:7℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2015年～2025年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	クランベリー、ハチミツ、レモングラス、ピーチティーの香り。ワインはフレッシュで凛とした酸とシャープなミネラル、ネクターのようなふくらみのある甘みを繊細な泡が優しく包み込む！	テイスティング コメント	フランボワーズ、グロゼイユ、パッションフルーツ、バラ、タバコの葉の香り。果実味がみずみずしく艶やかで、シャープなミネラルと緻密なタンニンが味わいをスマートに整える！	テイスティング コメント	ザクロ、スターフルーツ、パイナップル、黄色いバラの香り。ワインは上品かつ果実味にフィネスがあり、ダシのような旨味とシャープなミネラル、細く真っ直ぐな酸が見事に融合する！
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10月2日～10日。収量は30 hL/haと久々に量がとれている！残糖は25 g/L。2013年はブドウの状態によってプレスを2回に分けている！ FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 SO_2無添加，ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2012年と同じ10月5日。収量は25 hL/ha！100%マセラシオンカルボニック！ワイン名のVioletteは娘の名前！2013年から100%ボジョレーのガメイで仕込んでいる！ SO_2無添加，ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は前年よりも1週間遅い11月1日。収量は17 hL/ha！2013年は果実味を活かすためにロングマセラシオンを行わず、またワインの熟成に樽を使わずタンクのみで仕上げた！ SO_2無添加，ノンフィルター！

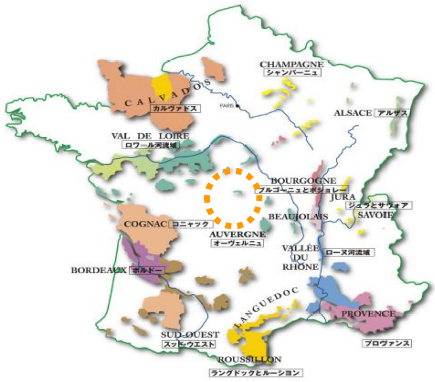
Copyright©VinsCœur & Co.

10.-6. VdF La Boheme 2012 ラ・ボエム（赤）		10.-13. VdF Cailloux 2012 VdFカイウー赤	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ピノノワール80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	107年～120年	樹齢	40年平均
土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質	土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月	マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のコンフィ、 ロックフォールチーズ	マリアージュ （生産者）	野ウサギのパテ、 ペルドリのパイ包み
マリアージュ （日本向け）	牛テールシチュー	マリアージュ （日本向け）	丸鶏のグリル
ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2030年 供出温度：18℃
テイスティング コメント	ダークチェリー、バラの花弁、シナモン、アーモンドの香り。口当たりリッチかつ優雅で凝縮した果実に奥行きと広がりがあり、緻密なタンニンの収斂味がワインの骨格を支える！	テイスティング コメント	ダークチェリー、スモモ、メロン、ミュスク、タバコの葉の香り。ワインは艶やかでボリュームがあり、凝縮した果実の旨味と細かいタンニンの収斂味が立体かつ複雑に合い舞う！
希望小売価格	5,350円(税込5,885円)	希望小売価格	4,200円(税込4,620円)
ちなみに！	収穫日は10月20日！収量は雹に当たったため12 hL/haと例年の半分！2012年も2011年同様に7ヶ月のロングマセラシオンを施している！ブドウは100%手で除梗し、そのままほとんど手を加えずセミマセラシオンカルボニックに近い状態でブドウを漬け込んだ！ 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22 hL/ha！ 2012年はガメイが20%入っている！ 2011年同様にブドウは手で除梗し、ほとんど手を加えずセミマセラシオンカルボニックに近い状態で7ヶ月ブドウを漬け込んだ！エチケットはフランスのグラフィティー界で有名なElla et Pitrがデザインした！ SO_2無添加，ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

「Version January-2014」

VCN° 10 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ サン・ジョルジュ・シュール・アリエ
AOC	ヴァン・ド・フランス
歴史	元IBMのコンピューター技師のパトリックは、オーヴェルニュの鬼才ピエール・ボージェにワインを学びながら、2004年にコンピューターの仕事と平行して自らのドメーヌを起ち上げる。2009年にワイナリー一本に絞り、代表的なロゼペティアンと質の高い赤白ワインを作る。2013年からイタリア自然派ワインの仲介を行うクルヴィスと共同でネゴシアンを立ち上げる。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	7．5ha
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4.VdF Petillant Naturel FESTEJAR Rosé （2012） ペティアン・ナチュレル フェスティジャール（ロゼ泡）

品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	22年～80年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	除梗したブドウを圧搾機内で 3日間スキンコンタクト
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで3週間 ビン内醗酵熟成6ヶ月
デゴルジュマン	2013年6月
マリアージュ（生産者）	アペリティフ、 リュバーブのタルト
マリアージュ（日本向け）	ドライイチジクの赤ワイン漬け
ワインの飲み頃	2013年～2018年 供出温度：7℃
テイスティングコメント	フレッシュなイチゴ、甘草、鉄分、ミネラルの香り。ふくよかな果実の甘みと繊細な泡立ち、スマートな酸、キレのあるミネラルがフランボワーズのフレーバと見事に同調する！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量はたったの10hl/ha！残糖は30g。2012年の収量は2011年の約半分で、3割ほどルル区画のブドウが入っている！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。

10.-12.VdF Petillant Naturel FESTEJAR Blanc （2011） ペティアン・ナチュレル フェスティジャール（白泡）

品種	シャルドネ
樹齢	23年～48年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック80% 80%は全房、20%は除梗破砕し、 別々に5日間スキンコンタクト
醗酵熟成	一次醗酵はファイバータンクで1ヶ月半 ビン内二次醗酵熟成10ヶ月
デゴルジュマン	2012年10月
マリアージュ（生産者）	アペリティフ、 白アスパラのポタージュ
マリアージュ（日本向け）	芽キャベツの素揚げ
ワインの飲み頃	2013年～2018年 供出温度：7℃
テイスティングコメント	メントール、パッションフルーツ、白い花、鉄分、ミネラルの香り。ワインはクリスピーで、細く真っ直ぐな酸と硬質なミネラル、熟したグレープフルーツの甘苦い風味が余韻に抜ける！
希望小売価格	4,000円（税込4,400円）
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は18hl/ha。 残糖は14g。実験的にシャルドネで仕込んだFESTEJARの白バージョン！ 全シャルドネは毎年収量が少ないので、今後継続するかどうかは未定。

10.-9. VdF The Blanc （2011） ザ・ブラン（白）

品種	シャルドネ
樹齢	23年～48年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック30% 30%は全房、70%は除梗破砕し、 別々に5日間スキンコンタクト
醗酵	自然酵母 古樽で2ヶ月
熟成	古樽で14ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ（生産者）	白ブーダン、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ（日本向け）	ホタテとグレープフルーツのマリネ
ワインの飲み頃	2013年～2023年 供出温度：11℃
テイスティングコメント	すりおろしリンゴ、ミカン、ハチミツ、ブリオッシュ、火打石の香り。ワインはピュアかつおだやかで味わい深く、横に広がる硬質なミネラルの収斂味と重厚な旨味とのバランスが良い！
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18hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズ「The White Album」のジャケットに感化された！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-5.VdF Violette (2012) ヴィオレット(赤)	
品種	ガメイ(ボジョレー)80%、 ガメイ・ド・オーヴェルニュ20%
樹齢	40年～90年
土壌	鉄分・水晶混じりの砂地
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3週間
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
熟成	ファイバータンクで7ヶ月
マリアージュ (生産者)	ペルドリのパイ包み、 熟成サンネクテールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ブルー・ド・オーヴェルニュと キノコのペンネ
ワインの 飲み頃	2013年～2023年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	グリオット、ボタン、スミレ、タイム、ミネラルの香り。ワインはやさしく艶やかで、チャーミングな果実味に繊細で緻密なミネラルが溶け込み、そのままスッときれいに余韻と消える！
希望小売価格	3,300円(税込3,630円)
ちなみに！	収穫日は10月5日。収量は28hl/ha。 100%マセラシオンカルボニック！ SO2無添加、ノンフィルター！ 以前はガメイ・ド・オーヴェルニュ100%だったが、2012年は新しく取得した畑のボジョレー・ガメイが主体！畑は馬を使って耕している！

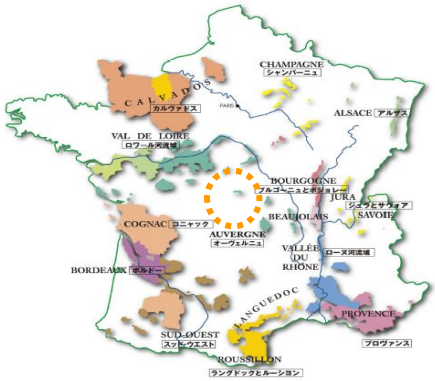
10.-7.VdF Lulu (2011) ルル(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	62年～80年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	雷鳥のローストサルミソース、 サンマルスランチーズ
マリアージュ (日本向け)	鴨のミートソースとジャガイモの オーブン焼き
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:17℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、白桃、パッションフルーツ、ボタン、ピスタチオの香り。ワインはしなやかかつ上品で、とろけるような果実味としめやかなタンニン、硬質的なミネラルとのバランスが超絶妙！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は21hl/ha。 SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとんど手を加えずマセラシオンカルボニックに近い状態でブドウを漬け込んだ！畑は馬を使って耕している！

10.-6.VdF La Boheme (2011) ラ・ボエム(赤)	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	106年～119年
土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
発酵	自然酵母 ファイバータンクで1ヶ月
熟成	古樽で14ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのポワレポートソース、 リエーブルアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	牛肉の赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2015年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	キルッシュ、グロゼイユ、メロン、カカオの香り。ワインはスパイシーかつ果実味にボリュームがあり、細かいミネラルの収斂味と胡椒のような辛味、強かな酸が複雑に合い舞う！
希望小売価格	5,000円(税込5,500円)
ちなみに！	収穫日は10月18日！収量は17hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年は7ヶ月のロングマセラシオンに挑戦！ブドウは100%手除梗し、そのままほとんど手を加えずスミマセラシオンに近い状態でブドウを漬け込んだ！ ブドウのポテンシャルが高かったので、ワインがこなれるまで14ヶ月の樽熟を要した！ 畑は馬を使って耕している！

10.-11.VdF Brutal!!! (2011) ブリュタル(赤)	
品種	ピノノワール
樹齢	30年
土壌	砂地の混ざった石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで7ヶ月
醗酵	自然酵母 ファイバータンクで2ヶ月
熟成	ファイバータンク80%、 古樽20%で12ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホロホロ鳥ファルシ、 フルムダンベールチーズ
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとひよこ豆のトマト煮 クミン風味
ワインの 飲み頃	2013年～2028年 供出温度:15℃
テイスティング コメント	ドライプルーン、ダークチェリー、なつめやし、サツマイモの香り。果実味が濃密ながらもチャーミングで凝縮したミネラルの締まりがあり、じわっと来る骨太な酸がワインに複雑さを与える！
希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月6日。収量は11hl/ha！ SO2無添加、ノンフィルター！ 2011年はブドウを100%手除梗し、スミマセラシオンに近い状態で7ヶ月ブドウを長く漬け込んだ！ワイン名のBrutalはカタロニア語で「超美味しい！」という意味とフランス語の「むき出しな、粗暴な」という意味の2つを掛けている！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version. October-2012」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

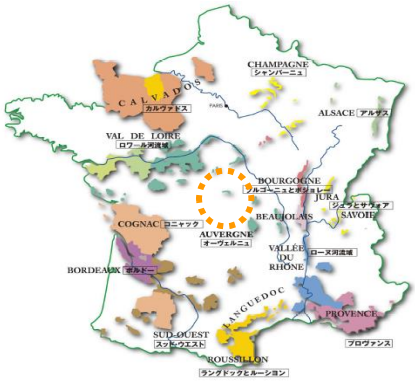
10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2011 ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール		10.-7.Vin de France Rouge 2010 Cuvee Lulu VdF ルル		10.-9. Vin de France Blanc 2010 Cuvee The Blanc VdT ザ・ブラン白	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノノワール10%	品種	シャルドネ
樹齢	21年～51年	樹齢	31年～119年	樹齢	22年～47年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	除梗したブドウを圧搾機内で 3日間スキンコンタクト	マセラシオン	スミマセラシオン ステンレスタンクで5ヶ月	マセラシオン	ブドウ半分を圧搾機内で 2日間スキンコンタクト
醗酵熟成	一次醗酵はで14日間 ビン内醗酵熟成6ヶ月	醗酵	自然酵母 ステンレスタンクで5ヶ月	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで1週間、 古樽で7か月
デゴルジュマン	2012年4月	熟成	古樽で9ヶ月 ファイバータンクで4ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 サーモンのディルソース	マリアージュ （生産者）	フォアグラのモリーユ茸ソース、 鹿のソテーグランブヌール風	マリアージュ （生産者）	アサリの白ワイン蒸し、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ （日本向け）	トマトとチーズのカプレーゼ	マリアージュ （日本向け）	牛モツの八角煮込み	マリアージュ （日本向け）	ロックフォールチーズと ジャガイモのサラダ
ワインの 飲み頃	2012年～2014年 供出温度：7℃	ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度：14℃	ワインの 飲み頃	2012年～2022年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	クランベリーやメントール、ミネラル、柑橘系の香り！ワインはみずみずしく、フレッシュな酸と繊細な泡立ちがほんのりビターなミネラルと上品で控えめな甘みをやさしく包み込む！	テイスティング コメント	グロゼイユやダークチェリー、ナツメグ、赤いバラの香り。果実味が洗練されていて、弾けるようなキュートな酸とキレのあるミネラル、ビターな旨味が上品なワインのストラクチャーを作る！	テイスティング コメント	洋ナシのコンポートやハチミツ、トリュフ、ブリオッシュの香り。ワインはピュアかつフレッシュで、きれいに溶け込んだダシのような旨味と酸、ミネラルの苦みとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,850円（税込3,135円）	希望小売価格	2,800円（税込3,080円）	希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は25hl/ha。残糖は17g。以前よりもさらに甘さを抑えてほぼ食中でも通じるヴァン・ド・ソワフを実現した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。	ちなみに！	収穫日は10月20日。収量は24hl/ha。2010年は収量が少なかったのでボエムの畑のガメイとル・リットル・ド・ラ・ジャングルのピノがアッサンブラージュされている！ブドウは90%手で除梗！ゼロSO2、ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月8日。収量は22hl/ha。標高450mの台地の上に畑があり、日当たりが良いと同時に夏も涼しくブドウはフレッシュな酸を確保しやすい！SO2、フィルターなし！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10

「Version, September-2011」

ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2010 ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	20年～50年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
製法	ペティアンナチュレル
醗酵熟成	一次醗酵はで22日間 ビン内醗酵熟成7ヶ月
デゴルジュマン	2011年6月
マリアージュ （生産者）	アペリティフ、 海老のカクテル
マリアージュ （日本向け）	生ハムとイチジク
ワインの 飲み頃	2011年～2014年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	クランベリーやイチゴ、鉱物的なミネラルの香り！で、爽やかな泡立ちと、フレッシュで線の通った酸とのバランスが良く、ほのかな甘みとミネラルの按配が絶妙かつ上品！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は9月28日。以前よりもさらに甘さを抑えてほぼ食中でも通じるヴァン・ド・ソワフを実現した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。

10.-6.Vin de France rouge La Boheme 2009 VdF ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	105年～118年
土壌	玄武岩の混ざった 泥土状石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月
発酵	自然酵母で6週間
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	鴨のローストヴィネガーソース、 サレールチーズ
マリアージュ （日本向け）	鶏肉とキノコのバルサミコソテー
ワインの 飲み頃	2011年～2031年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	キルッシュやタバコの葉、ミネラル、オレガノ、ユーカリの香り。酒質は強いが、ワインはスマートでまとまりがあり、豊かな果実味とミネラルの凝縮味がうまく調和している！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	収穫日は10月15日！収量は17hl/ha。2009年からラ・ボエムは1893年～1906年に植樹された樹齢100年オーバーのブドウに限定して仕込む！ ゼロSO2、ノンフィルター！

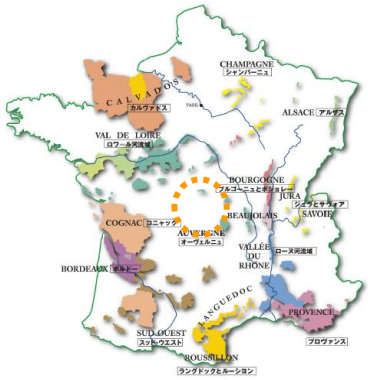
10.-7.Vin de France Rouge 2009 Cuvee Lulu VdF ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60年以上
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで3ヶ月
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	古樽で13ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォー、 ブルードーヴェルニュ
マリアージュ （日本向け）	ナスと挽肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2011年～2026年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやスミレ、カルダモン、ミネラルの香り。豊かな果実の膨らみと柔らかなタンニンとのバランスが良く、繊細な酸とミネラルの旨味が染み入るように口に広がる！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は10月12日。収量は25hl/ha。火山性で玄武岩を多く含む土壌は、ワインに豊かな果実味やスパイス、動物的な風味を与える！ゼロSO2、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-9. Vin de France Blanc 2009 Cuvee The Blanc VdT ザ・ブラン白	
品種	シャルドネ
樹齢	21年～46年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ブドウの1/3を圧搾機内で 2日間スキンコンタクト
醗酵	樽醗酵 自然酵母で7ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	マスのヴァンジョーヌソース、 コンテチーズ
マリアージュ （日本向け）	ゆで豚の粒マスタードソース
ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	干しパインやレーズン、ブリオッシュの香り。口当たりフレッシュでワインに勢いがあり、繊細な酸と筋肉質なボディ、苦味のあるミネラルが複雑な風味をつくり出す！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は10月1日。収量は25hl/ha。標高450mの台地の上に畑があり、日当たりが良いと同時に夏も涼しくブドウはフレッシュな酸を確保しやすい！SO2、フィルターなし！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version, September-2010」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS　コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4. Petillant Naturel　FESTEJAR 2009 ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	61～101年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で5～6週間
製法	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月
マリアージュ （生産者）	フォアグラのムース マンゴープリン
マリアージュ （日本向け）	アボカドとエビの クスクスサラダ
ワインの 飲み頃	2010年～2013年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	杏ヨーグルトや黒ぶどうジュース、バラ、ミネラルの香り。泡は繊細で、ほのかな甘みと酸とのバランスが良く、後からミネラルの収斂味がワインを支える！
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は10月7日。以前よりも甘さを抑えて酸とミネラルを重視した！FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。

10.-6. Vin de France　rouge La Boheme 2008 VdF ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ90%、 ピノノワール10%
樹齢	62～117年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで63日間
発酵	自然酵母で6週間
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	リードヴォーとモリーユ茸、 牛肉のパヴェステーキ
マリアージュ （日本向け）	生しいたけグリル 熟成バルサミコとパルメザンソース
ワインの 飲み頃	2011年～2031年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グロゼイユや鉱物的なミネラル、ミント、フェンネルなどのハーブの香りもある。味わいはピュアで透き通るような酸とミネラルの収斂味、繊細な旨みとのバランスが絶妙！
希望小売価格	3,400円（税込3,740円）
ちなみに！	収穫日は10月22日。醸しの期間は63日間！08年はピノノワールが収量不足だったため、最終的にボエムにアッサンブラージュされた！ゼロSO2、ノンフィルター！

10.-7. Vin de France Rouge 2008 Cuvee Lulu VdF　ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60年以上
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで58日間
醗酵	自然酵母で6週間
熟成	古樽で13ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	オーヴェルニュ風ソーセージ、 サンネクテールチーズ
マリアージュ （日本向け）	牛ミンチ肉のロールキャベツ
ワインの 飲み頃	2010年～2025年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	スミレやグロゼイユ、ジンジャー、お香の香り。口当たりがピュアで、味わいにしっかりとしたミネラルを感じ、後から繊細な酸が染み入るように口に広がる！
希望小売価格	2,800円（税込3,080円）
ちなみに！	収穫日は10月20日。醸しの期間は58日間！味わいに塩辛いミネラルを感じることから、フランスのレストランではルルと魚料理を合わせるところも少なくないとのこと！

Copyright©VinsCœur & Co.

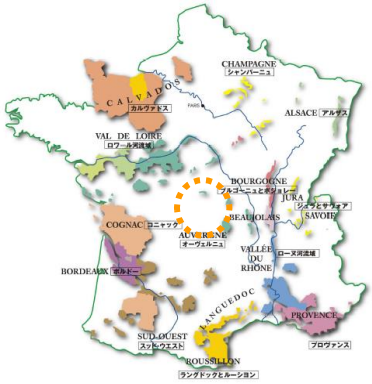
10.-9. Vin de France Blanc 2008 Cuvee The Blanc VdT ザ・ブラン白	
品種	シャルドネ
樹齢	20年～45年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で15ヶ月 ファイバータンクで1ヶ月
マリアージュ （生産者）	塩豚とレンズマメの煮込み、 舌平目のムニエル
マリアージュ （日本向け）	鶏とキノコのクリーム煮
ワインの 飲み頃	2010年～2010年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	花の蜜やマロンクリーム、火打石の香りなどもある。ワインがピュアかつスマートで酸にキレがあり、ふくよかな旨みとうまく調和している！余韻に香ばしさとミネラルが残る。
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	収穫日は10月10日で、愛娘のヴィオレットの誕生日！08年はまさにワイン名の「The Blanc」ふさわしいワインができた！とパトリックもご満悦！ゼロSO2、ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10

「Version, June-2009」

ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2008 ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で5～6週間
製法	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月
マリアージュ （生産者）	食前酒、 骨付き豚のグリエ
マリアージュ （日本向け）	ハムとチーズのクレープ
ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度：9℃
テイスティング コメント	フレッシュなイチゴの香りが華やか。爽やかで上品な甘味とミネラル感があり、それをフレッシュな酸とやさしくはじける泡がうまく包み込む！
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。 2008年からパトリックは、フェスティジャールを「甘さを抑えてミネラル感を強調する」エレガントなスタイルに変えた！

10.-5.Vin de Table rouge Violette 2007 VdT ヴィオレット	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	36年
土壌	石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 （スミマセラシオンカルボニック）
醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ （生産者）	ウサギのパテ、 鴨のクリームソース
マリアージュ （日本向け）	なすとトマトのショートパスタ
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度：14℃
テイスティング コメント	グルナディンやフランボワーズの赤い果実の香りが華やか。ピュアでやさしい酸と果実味にたっぷりなミネラル感がうまく溶け込んでいる！
希望小売価格	2,600円（税込2,860円）
ちなみに！	2007年のヴィオレットは樽熟！それに伴いエチケットも刷新！（風船を持っている女の子はパトリックの娘の「ヴィオレット」をイメージしたもの）ブドウ畑は元ドメーヌ・ド・ペイラーの所有していた区画。

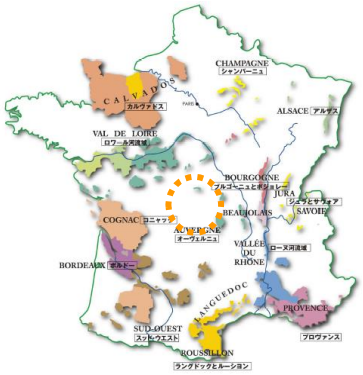
10.-6.Vin de Table rouge La Boheme 2007 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	62～117年
土壌	小石混じりの泥灰土 （石灰質）
マセラシオン	ファイバータンクで7週間
発酵	自然酵母で40日間
熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ （生産者）	コックオーヴァン、 羊の股肉ロースト
マリアージュ （日本向け）	サムギョプサル
ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	グルナディンやオールスパイス、鉄分の香り。しっかりとした骨格がありながらワインが驚くほどエレガントで、全てにおいてバランスがよい！
希望小売価格	3,700円（税込4,070円）
ちなみに！	エチケットに使用している天使の絵は、ファビアン・アレールというフランス人アーティストからの提供。実物の絵の大きさは縦横3mという巨大な絵だそうだ！！

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-7.V.D.Q.S Cotes d'Auvergne Lulu 2007 V.D.Q.S コート・ドーヴェルニュ赤 ルル		10.-9.Vin de Table Blanc THE BLANC (2007) VdT白　ザ・ブラン	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	シャルドネ
樹齢	60年平均	樹齢	27年
土壌	火山岩、玄武岩の混ざった石灰質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ファイバータンクで7週間	マセラシオン	無し
発酵	自然酵母で40日	発酵	自然酵母で12ヶ月
熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 黒ブーダン	マリアージュ （生産者）	スズキのムニエル、 子牛のクリームソース
マリアージュ （日本向け）	イワシの香草パン粉焼	マリアージュ （日本向け）	ブルー・ド・オーヴェルニュ チーズのオムレツ
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度：15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度：12℃
テイスティング コメント	チェリーや木の皮、ペッパーの香り。アタックが滑らかで、上品な果実味とスモーキーなうまみがたっぷりとある。	テイスティング コメント	レーズンバターやパイナップルの香り。アタックのボリュームとミネラル感がとても力強く、後から口に広がる鋭い酸がワインの骨格を作る。
希望小売価格	3,200円（税込3,520円）	希望小売価格	2,850円（税込3,135円）
ちなみに！	2007年のLuluは何とアペラシオンを取得！パトリックのワインで久々の快挙～！（笑）。樽熟期間を少し長くとってワインに丸みとエレガントさを与えた逸品！	ちなみに！	ワインのネーミングとエチケットのデザインは、ビートルズのアルバム「THE BEATLES」のジャケット（白一色のアルバムジャケット）に感化され、それをパロディ化したもの！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version, June-2008」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4.Petillant Naturel FESTEJAR 2007 ペティアン・ナチュレル（中辛口） フェステジャール	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で5～6週間
製法	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月
マリアージュ（生産者）	食前酒、 ハムステーキ、 洋ナシのタルト
マリアージュ（日本向け）	BLTサンド
ワインの飲み頃	2008年～2011年 供出温度：8℃
テイスティングコメント	イチゴやミネラル、白粉の香り。フレッシュな酸味とやさしい甘味。ミネラルのキレがよくすっきりと軽快な喉ごし！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）
ちなみに！	FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。

10.-5.Vin de Table rouge Violette 2006 VdT ヴィオレット	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	35年
土壌	石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 （マセラシオンカルボニック）
醗酵	自然酵母で1ヶ月
熟成	ファイバータンクで8ヶ月
マリアージュ（生産者）	ローストチキン、 ブリーチーズ
マリアージュ（日本向け）	ラタトゥイユ
ワインの飲み頃	2008年～2013年 供出温度：13℃
テイスティングコメント	プラムやミネラルの鉱物的な香り。梅のように口を引き締める酸と果実味、ミネラル感がやさしく口に広がる。
希望小売価格	3,000円（税込3,300円）
ちなみに！	ヴィオレットのブドウは元ドメーヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したもの。

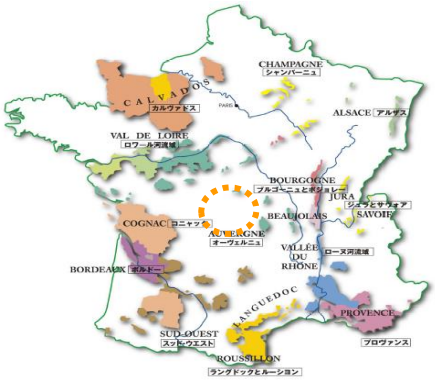
10.-6.Vin de Table rouge La Boheme 2006 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	66～116年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	ファイバータンクで62日間
発酵	自然酵母で6週間
熟成	新樽10%、古樽90% で15ヶ月
マリアージュ（生産者）	羊の股肉ロースト、 熟成カンタルチーズ
マリアージュ（日本向け）	香草を詰めたソーセージ
ワインの飲み頃	2008年～2028年 供出温度：15℃
テイスティングコメント	タバコやクローブなどのスパイスの香り。味わいは硬く濃厚で収斂味が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！
希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	長熟に耐えうるパトリック渾身のワイン！ブドウは元ドメーヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したもの。

Copyright©VinsCœur & Co.

10.-7.Vin de Table rouge Lulu 2006 VdT ルル	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60年平均
土壌	石灰質
マセラシオン	ファイバータンクで54日間
発酵	自然酵母で5～6週間
熟成	古樽で12ヶ月
マリアージュ （生産者）	生ハムソーセージ、 熟成サン・ネクテールチーズ
マリアージュ （日本向け）	塩豚とレンズ豆の煮込み
ワインの 飲み頃	2008年～2023年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	チェリーや木の皮、ペッパーの香り。アタックが滑らかで、上品な果実味とスモーキーなうまみがたっぷりとある。
希望小売価格	3,400円（税込3,740円）
ちなみに！	ブドウは元ドメーヌ・ド・ペイラの所有していた畑から収穫したもの。

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version, May-2007」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会

生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。

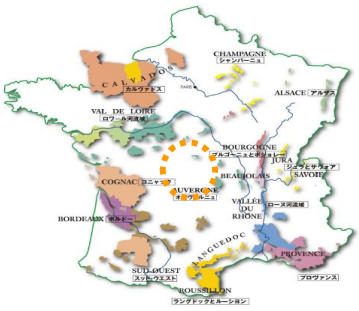


畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	2人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	形式にこだわらない！ 古き良き伝統を守りつつ常に新しいことにチャレンジする！

10.-4.Petillant Naturel doux FESTEJAR 2006 ペティアン・ナチュレル（中甘口） フェステジャール		10.-5.Vin de Table rouge Violette 2005 VdT ヴィオレット		10.-6.Vin de Table rouge La Boheme 2005 VdT ラ・ボエム	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ	品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年	樹齢	95年	樹齢	60～100年
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	無し	マセラシオン	ファイバータンクで1ヶ月 （マセラシオンカルボニック）	マセラシオン	ファイバータンクで2ヶ月
醗酵	自然酵母で5～6週間	醗酵	自然酵母で13ヶ月	発酵	自然酵母で6週間
製法	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月	熟成	ファイバータンクで3ヶ月 古樽で6ヶ月	熟成	新樽10%、古樽90% で14ヶ月
マリアージュ （生産者）	食前酒、イチゴタルト チョコレート	マリアージュ （生産者）	フォアグラのソテー、 ソーセージのブドウ粕蒸し、	マリアージュ （生産者）	香草を詰めたソーセージ、 牛肉のグリエ、
マリアージュ （日本向け）	タコス	マリアージュ （日本向け）	チキンソテーのトマトソース	マリアージュ （日本向け）	マスの香草焼き
ワインの 飲み頃	2007年～2010年 供出温度：5℃	ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度：13℃	ワインの 飲み頃	2008年～2028年 供出温度：15℃
テイスティング コメント	イチゴや完熟リンゴの香り。繊細でまろやかなムースと 適度な甘み酸味がバランス よく口の中ではじける。	テイスティング コメント	フランボワーズや生ハムのような香り。味わいはクリスピーでフレッシュ、口の中で果実味がフワッと優しく膨張する。	テイスティング コメント	タバコやクローブなどのスパイスの香り。味わいは硬く濃厚で収斂味が感じるが、カラフに通すと本領を発揮する！
希望小売価格	3,500円（税込3,850円）	希望小売価格	3,200円（税込3,520円）	希望小売価格	4,200円（税込4,620円）
ちなみに！	FESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。	ちなみに！	パトリック初のカルボニックワイン！醗酵から熟成まで22ヶ月かけて丁寧に仕上げた希少価値のあるワイン！	ちなみに！	ステレオタイプなVDQSはもうさようなら！VDTで長熟に耐えるパトリック納得のワインでリリース！

Copyright©VinsCœur & Co.

VCN° 10	「Version. 2006」 ドメーヌ・ラ・ボエム（Domaine La Boheme ）



地図提供：フランス食品振興会



生産者	Patrick BOUJU
国＞地域＞村	フランス＞オーヴェルニュ＞ル・ブルグ
AOC	VDQS コート・ド・オーヴェルニュ
歴史	現在もコンピューター技師とワイナリー経営の2つの仕事を持つパトリックは、2004年にドメーヌを起ち上げる。 1998年からワイン作りのスタージュを重ね、オーヴェルニュの奇人ピエール・ボージェの意見を取り入れながら、ペティアンと赤ワイン作りに情熱を燃やす。
気候	フランスのへそに当たるオーヴェルニュは内陸性気候の影響で雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい。
畑総面積	1．5ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人
趣味	自然派ワイナリー訪問、料理
生産者のモットー	最高にうまいペティアンナチュレルを作る！

10.-1.Petillant Naturel sec FESTEJAR 2004 フェステジャール ペティアン・ナチュレル　2004（辛口）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で樽発酵1年
製法 熟成	メトード・リューラル 古樽で1年、瓶内熟成3ヶ月
マリアージュ （生産者）	アジア、中華料理、食中全般
マリアージュ （日本向け）	肉団子の甘酢
ワインの 飲み頃	2006年～2007年 供出温度：7℃
テイスティング コメント	鉱物的な香りがあり、キリッとした酸とミネラル、喉ごし爽やかな辛口。
希望小売価格	2,700円（税込2,970円）
ちなみに！	日本限定発売！･･･と言うか504本しかない在庫を全てお出えました。。。

10.-2.Petillant Naturel doux FESTEJAR 2005 フェステジャール ペティアン・ナチュレル　2005（甘口）	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	60～100年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で樽発酵5～6週間
製法	ペティアンナチュレル 瓶内熟成3ヶ月
マリアージュ （生産者）	食前酒、フルーツを使った デザート
マリアージュ （日本向け）	乾燥イチジク
ワインの 飲み頃	2006年～2011年 供出温度：5℃
テイスティング コメント	熟したリンゴの香り、繊細な泡の刺激と、後味に残る収斂味と苦みが心地よい。
希望小売価格	3,300円（税込3,630円）
ちなみに！	セック同様、日本のみの限定販売。ちなみにFESTEJARの意味はオック語で「お祭り騒ぎしようぜ！」という意味。

10.-3.VDQS Cotes d'Auvergne rouge 2004 コート・ド・オーヴェルニュ　ルージュ　2004	
品種	ガメイ・ド・オーヴェルニュ
樹齢	95年
土壌	玄武岩の混ざった石灰質 粘土土壌
マセラシオン	イノックスタンクで4週間
発酵	自然酵母で4週間
熟成	新樽20%、古樽80%で1年
マリアージュ （生産者）	香草を詰めたソーセージ、 豚のグリエ、カンタルチーズ
マリアージュ （日本向け）	ハムステーキ
ワインの 飲み頃	2006年～2008年 供出温度：16℃
テイスティング コメント	ブラックチェリー、コーヒーなどのまろやかな味わい。.バランスの良い赤。
希望小売価格	3,900円（税込4,290円）
ちなみに！	

Copyright©VinsCœur & Co.