



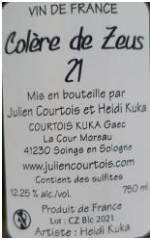








ジュリアン・クルトワが1998年、20歳の時に立ち上げたワイナリー。幼少時から父、クロード・クルトワと共に生活に必要な野菜の栽培や、動物の世話をしながら、ブドウの栽培、ワイン造りを醸造を学び続けた。所有する畑は、ソーレニユ村でシレックスに富む粘土と、珪土土壌の5ha。ガメ、ムニュー・ピノなどは1968年植樹の古木で、収量を抑え、一部のキュヴェでは4年以上熟成後にリリースするという頑固なまでの職人気質は、しっかりと父親ゆずり。畑のほとんどが、自宅から半径300m以内にあり、極一部の離れた畑もわずか1kmほどの近さで、農作業の徹底、収穫直後のセラーへのブドウ搬入とともに理想的な環境を持つ。ガメの一部は、ヴィーニュ・フランセーズ（アメリカ産台木に接ぎ木していない樹）。醸造は、白の多くを全房でプレス、赤は除梗し木樽または樹脂製タンクで発酵。熟成は全てブルゴーニュ・タイプの古樽で行う。大原則として醸造、瓶詰めとも亜硫酸塩無添加で、派手ではないが、実を備えたワインを造る。

		○VdF - Originel オリジネル		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
		○VdF - Autochtone オクトトヌ		備考
畑	品種：ロモランタン100% 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
		○VdF - Résonance レゾナンス		備考
畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：2011年 位置：標高120m、平地 土壌：シリカ、シレックス、フリント粘土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
		○VdF - Sava Sol サヴァ・ソル		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし ブルゴーニュタイプの古樽で42か月間熟成	
		○VdF - Esquiss エスキス		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし ブルゴーニュタイプの古樽で50か月間熟成	

 <p>VIN DE FRANCE Colère de Zeus 21 Mis en bouteille par Julien Courtois et Heidi Kuka COURTOIS KUKA G&C La Cour Morée 41230 Soings en Sologne www.juliencourtois.com Contient des sulfites 12,25 % alc./vol. 750 ml Produit de France Lot : CZ BK 2031 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>○VdF - Colère de Zeus Blanc コレール・ド・ズース ブラン</p>		<p>備考</p> <p>2021年、遅霜に見舞われて収穫の8割を失ったことで、本来は畑ごとに醸造するブドウをまとめて醸造した、特別なキュヴェ。 2021年の無情な天からの仕打ちに対してジュリアンはユーモアをまじえて「コレール・ド・ズース（ゼウスの怒り）」と名づけた。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ロモランタン、ムニユ・ピノ 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土</p>	<p>醸造</p> <p>古樽のバリックで15か月間熟成</p>		
 <p>VIN DE FRANCE Rosé Mis en bouteille par Julien Courtois et Heidi Kuka COURTOIS KUKA G&C La Cour Morée 41230 Soings en Sologne www.juliencourtois.com Contient des sulfites 13,5 % alc./vol. 750 ml Produit de France Lot : R0NF 2016 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - Rosé ロゼ</p>		<p>備考</p> <p>ガメをマセレーションをせず、プレス。色合いは非常に淡いサーモンピンク。ガメという品種の個性よりもミネラル感や骨格などの、シレックスの豊富なソローニユの土壌を強く感じる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ガメ100% 植樹：1968年 位置：標高120m、平地 土壌：シリカ、シレックス、フリント 粘土</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成</p>		

 <p>VIN DE FRANCE Ancestral</p> <p>Mis en bouteille par Julien Courtols et Heidi Kuka COURTOIS-KUKA gaeo La Cour Moreau 41230 Solignac en Sologne www.juliencourtols.com Contient des sulfites 12,5 % alc/vol. 750 ml Produit de France L. n°463 2016 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - Ancestral アンセストラル</p>			備考	<p>Ancestral : 先祖から受け継いできた比較的早いうちから楽しみやすいのは、品種がブレンドされているからか。しかし単純ではなく、紫色の花が優雅に香り、洗練された豊かな果実味。</p>
畑	<p>品種 : コ、ガメ (ヴィーニユ・フランセーズ)、ガスコン 植樹 : コ 2003年、ガメ(ヴィーニユ・フランセーズ) 1978年、ガスコン 2006年 位置 : 標高130m、ほぼ平地 土壌 : 粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造	<p>一週間マセレーション 古樽のバリックで18か月間熟成</p>		
 <p>VIN DE FRANCE 100%</p> <p>Mis en bouteille par Julien Courtols et Heidi Kuka COURTOIS-KUKA gaeo La Cour Moreau 41230 Solignac en Sologne www.juliencourtols.com Contient des sulfites 13 % alc/vol. 750 ml Produit de France L. n°100 2014 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - 100% サン・ブル・サン</p>			備考	<p>明るい花の香りと、果実味も豊か。しっかりと果実を成熟させ、樽熟成も長く、後味も長い。複雑で飲みごたえのあるガメ。</p>
畑	<p>品種 : ガメ100% 植樹 : 1968年 位置 : 標高130m、ほぼ平地 土壌 : 粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造	<p>一週間マセレーション 古樽のバリックで18か月間熟成</p>		
 <p>VIN DE FRANCE Éléments</p> <p>Mis en bouteille par Julien Courtols et Heidi Kuka COURTOIS-KUKA gaeo La Cour Moreau 41230 Solignac en Sologne www.juliencourtols.com Contient des sulfites 12 % alc/vol. 750 ml Produit de France L. n°104 2014 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - Éléments エレモン</p>			備考	<p>Éléments : 要素、元素 旧エレモン・テール。タンチュリエ種である、ガメ・ド・ショードネらしく、野性的な個性が前面に出ている。果実由来か、土壌由来か、しばしばスモーキーなニュアンスも。色は濃い目。</p>
畑	<p>品種 : ガメ・ド・ショードネ100% 植樹 : 1968年 位置 : 標高130m、ほぼ平地 土壌 : 粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造	<p>一週間マセレーション 古樽のバリックで18か月間熟成</p>		
 <p>VIN DE FRANCE Libation</p> <p>Mis en bouteille par Julien Courtols et Heidi Kuka COURTOIS-KUKA gaeo La Cour Moreau 41230 Solignac en Sologne www.juliencourtols.com Contient des sulfites 13,5 % alc/vol. 750 ml Produit de France L. n°105 2014 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - Libation リバション</p>			備考	<p>Libationとはフランス語で神酒や、ワインを注ぐ動作を意味する。2005年に醸造した際に揮発酸が高くなってしまったので、翌年・翌々年の果汁を足して、再醸造させた。さらにトノーで長期の熟成をすることでワインを落ち着かせた。2010年瓶詰め。果物を漬け込んだような香りで、酒質は強い。古い辛口のポルトのような味わい。</p>
畑	<p>品種 : ガメ (自根)、ガメ・ノワール・ジュ・ブラン、ガメ・ド・ショードネ 植樹 : 1970年代 位置 : 標高130m 土壌 : 粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>一週間マセレーション 古樽のバリックで18か月間熟成</p>		
 <p>VIN DE FRANCE Colère de Zeus 21</p> <p>Mis en bouteille par Julien Courtols et Heidi Kuka COURTOIS-KUKA gaeo La Cour Moreau 41230 Solignac en Sologne www.juliencourtols.com Contient des sulfites 11,75 % alc/vol. 750 ml Produit de France L. n°107 2021 Artiste : Heidi Kuka</p>	<p>●VdF - Colère de Zeus Rouge コレール・ド・ズース ルージュ</p>			備考	<p>2021年、遅霜に見舞われて収穫の8割を失ったことで、本来は畑ごとに醸造するブドウをまとめて醸造した、特別なキュヴェ。 2021年の無情な天からの仕打ちに対してジュリアンはユーモアをまじえて「コレール・ド・ズース (ゼウスの怒り)」と名づけた。</p>
畑	<p>品種 : ガメ、コ、ガスコンなど 位置 : 標高130m 土壌 : 粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>古樽のバリックで15か月間熟成</p>		