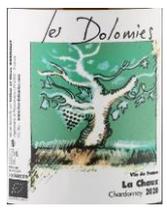


# Les Dolomies

レ・ドロミー



◎Petillant Naturel Tout Pète		ベティアン・ナチュレル トウ・ペトウ		備考
	煙 品種：ガメ、サヴァニャン 植樹：1970年代 位置：標高300～330m、南東向き 土壌：褐色泥灰岩、粘土・泥灰土	醸造	ステンレスタンクで発酵 瓶内で約10か月間熟成	
◎VdF - Petillant Naturel Chat Pet		ベティアン・ナチュレル シャ・ペ		備考
	煙 品種：サヴァニャン 植樹：2002年 位置：標高350m、北西向き 土壌：泥灰土、石灰岩	醸造	ステンレスタンク、瓶内で5か月間の熟成	
◎Petillant Naturel On s'en Pet		ベティアン・ナチュレル オン・ソン・ペ		備考
	煙 品種：ガメ 植樹：1971年 位置：標高300m、南東向き 土壌：鉄を含む粘土石灰質	醸造	グラスファイバータンクで醗酵 醗酵途中でフィルター後瓶詰め	
◎VdF - "Bulles" Pétillant naturel		ビュルベティアン・ナチュレル		備考
	煙 品種：シャルドネ、サヴァニャン 植樹：1951年 位置：標高300m、南西向き 土壌：褐色泥炭岩	醸造	グラスファイバータンクで醗酵 瓶内で18か月間熟成	
○VdF - Les Combes		レ・コンブ		備考
	煙 品種：シャルドネ 植樹：1960年 位置：標高300m、南西向き 土壌：茶色い泥灰土	醸造	ステンレスタンクで約2日間発酵 珪瑯タンクと木樽で12～22か月間熟成	
○VdF - La chaux		ラ・ショー		備考
	煙 品種：シャルドネ 植樹：1990年 位置：標高350m、北西向き 土壌：堆積した石灰質土壌、泥炭岩	醸造	マロラクティック醗酵あり 木樽で10か月間の熟成	
○VdF - Les Boutonniers		レ・プトニエ		備考
	煙 品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 位置：南西 土壌：石灰質堆積	醸造	珪瑯と木樽で1年間の熟成	
○VdF - En Novelins		アン・ノヴラン		備考
	煙 品種：シャルドネ100% 植樹：1970年 位置：標高300m、南西向き 土壌：泥灰土	醸造	珪瑯と木樽で1年間の熟成	

	<b>○VdF - Les Grandvaux</b> レ・グランヴォー			備考
	畑	品種：サヴァニャン 植樹：1985年 位置：標高300m、北西向き 土壌：褐色泥炭岩	醸造	
	<b>○VdF - Arco</b> アルコ			備考
	畑	品種：サヴァニャン 植樹：1995年 位置：標高350m、北西向き 土壌：褐色泥炭岩	醸造	
	<b>○VdF - SAINT LOTH</b> サン・ロ			備考
	畑	品種：サヴァニャン 植樹：1970年 位置：標高300m、南東向き 土壌：粘土石灰質	醸造	
	<b>○VdF - Croix Sarrant</b> クロワ・サラン			備考
	畑	品種：サヴァニャン 植樹：1990年代 位置：標高330m、南東向き 土壌：粘土・泥灰土	醸造	
	<b>○VdF - Chardonnay "Tero ligilo"</b> シャルドネ テロ・リジヨ			備考
	畑	品種：シャルドネ 植樹：1951年 位置：標高300m、南西向き 土壌：褐色泥炭岩	醸造	
	<b>○VdF - Savagnin "Prémice"</b> サヴァニャン プレミス			備考
	畑	品種：サヴァニャン 植樹：2012年 位置：標高300m、南西向き 土壌：褐色泥炭岩	醸造	
	<b>○VdF - Malgré Tout Blanc</b> マルグレ・トゥブラン			備考
	畑	品種：シャルドネ、サヴァニャン (所有するそれぞれの畑から)	醸造	
	<b>●VdF - En Rolion</b> アン・ロリオン			備考
	畑	品種：トゥルソー100%	醸造	

飼っている2頭のロバの内の1頭の名前にちなんで

畑名: En Novelin アン・ノヴラン

畑名: Croix Sarrant

由来: Tero ligilo(はエスベラント語で「Terre de liens」)

由来: 初めて植樹したもの。(Prémice s は始まりという意味)

2021年の遅霜、雹、バト病による被害のため、赤、白それぞれ1キュヴェのみを醸造。マグナムボトルのみで瓶詰めした。

畑名: En Rolion  
Commune de Passenansに位置する畑で0.17ha。トゥルソーの他にピノ・ノワール、ガメが植わっている。

	<p align="center"><b>●VdF - La Cabane</b> ラ・カバヌ</p>		<p>備考 カバヌは、ピノ・ノワールの畑の横にある小さな家のこと</p>
<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1960年 位置：南西 土壌：茶色い泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>3週間のマセレーション 228Lの木樽で10カ月間の熟成</p>		
	<p align="center"><b>●VdF - Madeleine</b> マドレーヌ</p>		<p>備考</p>
<p>畑</p> <p>品種：ガメ 植樹：不明 位置：標高300m、南東向き 土壌：褐色泥炭岩</p>	<p>醸造</p> <p>5週間のマセレーション グラスファイバータンクで発酵後、ステンレスタンクで1年間熟成</p>		
	<p align="center"><b>●VdF - Bordel c'est bon</b> ボルデル・セ・ボン</p>		<p>備考 このキュベとエチケットは亡くなった彼の親友へのオマージュ。メインラベルは3パターンのデザイン有り↓</p> 
<p>畑</p> <p>品種：トゥルソー 植樹：2014年 位置：標高300m、南西向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>3週間のマセレーション ステンレスタンクで発酵後、木樽で9カ月間熟成</p>		
	<p align="center"><b>●VdF - Malgré Tout Rouge</b> マルグレ・トゥルージュ</p>		<p>備考 2021年の遅霜、雹、バト病による被害のため、赤、白それぞれ1キュヴェのみを醸造。マグナムボトルのみで瓶詰めした。</p>
<p>畑</p> <p>品種：トゥルソー70%、ガメ、ピノ・ノワール (所有するそれぞれの畑から)</p>	<p>醸造</p> <p>数週間のマセレーション ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成</p>		
	<p align="center"><b>○Macvin du Jura - Macvin</b> マクヴァン・デュ・ジュラ マクヴァン</p>		<p>備考 複数の区画からできた複数の品種からできている。 ドライフルーツの香りを持つ甘口ワイン。</p>
<p>畑</p> <p>品種：シャルドネ(果汁部分)</p>	<p>醸造</p> <p>樽で2年寝かせた2011年のマール1/3と、2012年の果汁2/3を使用 1年間の熟成</p>		
	<p align="center"><b>○Vin de Liqueur - Carmina (doux)</b> カルミナ</p>		<p>備考 1年以上熟成させる必要がないくらい味わいが整っているため熟成は短めとのこと。 上記のマクヴァンと同商品だが、樽熟成が規定に満たないためMacvin呼称が名乗れない。</p>
<p>畑</p> <p>品種：シャルドネ(果汁部分)</p>	<p>醸造</p> <p>マール(シャルドネ、トゥルソー、サヴァニャン)1/3と、シャルドネ果汁2/3を使用 6カ月の熟成</p>		
	<p align="center"><b>○VdF - Vin Passerillé Delicatesse</b> ヴァン・パスリエ デリカテス(375ml)</p>		<p>備考 複数の区画からできた複数の品種から出来ている。麦わらで覆って通気性を良くし、ブドウの実を3か月間干す。 野生酵母で発酵は自発的に始まる。</p> <p>味わいが繊細なことから、デリカテス(Delicatesse = 繊細さ)と名付けた</p>
<p>畑</p>	<p>醸造</p>		