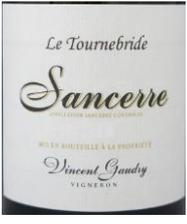
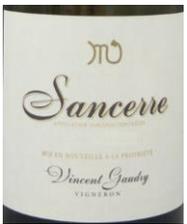


Vincent Gaudry ヴァンサン・ゴードリー



		<p align="center">○Sancerre Blanc-Le Tournebride サンセール・ブラン ル・トゥルヌブリッド</p>		備考	畑からワインカーヴへ続く道にある大きな'tournant' (=曲がり角) を、かつて馬の'brides' (=手綱) を引きながら歩いてきたことに由来。
畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン 位置：標高240~280m 南・南東向き 土壌：砂利、粘土、石灰、シレックス	醸造	木樽・ステンレスタンクで10~15か月間熟成		
		<p align="center">○Sancerre Blanc - Constellation du Scorpion サンセール・ブラン コンステレーション・ド・スコルピオン</p>		備考	Constellation du Scorpionはシレックスの風味Piquantを表している。3年は飲まないで欲しいとのこと。
畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン 植樹：1984年 位置：標高250m、南東向き 土壌：シレックス	醸造	木樽で12ヶ月間熟成		
		<p align="center">●Sancerre Rouge - Vincengétorix サンセール・ルーージュ ヴァンサンジェトリクス</p>		備考	キュヴェ名'vincengétorix'はいつかの首節で成り立っている。造り手の名'vincent'、'gétorix'はラテン語で「取る、掴む、持つ」の意味、'rix'はラテン語で「リスク、危険」という意味があり、全体として「ヴァンサンは思い切っ〜する。」という意味になる。
畑	品種：ピノ・ノワール 植樹：1974年 位置：標高320~340m 土壌：粘土・石灰質	醸造	木樽で1年、タンクで6か月間の熟成		
		<p align="center">○Sancerre Blanc - A mi-chemin サンセール・ブラン ア・ミ=シュマン</p>		備考	2006、2009、2011、2013年のみ生産。 このキュヴェだけはコルクがリエージュブランで、他のものは全てDIAM社を使用。亜硫酸無添加。
畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン 植樹：1983年 位置：標高320~340m、南東向き 土壌：鉄を含むシレックス、砂利	醸造			