

家族代々続く、コート・ド・ボヌ ヴォルネイの生産者

有機栽培に近いリュットレゾネ(厳格な減農薬農法)、力強さがありながらもエレガントなワイン



Domaine Reyane et Pascal Bouley

ドメヌ・レヤヌ・エ・パスカル・ブレ



ドメヌ・レヤヌ・エ・パスカル・ブレでは、5世代に渡ってワイン造りのノウハウと喜びが受け継がれている。

2005年の収穫から息子のピエリックがワイン造りに参加。忠実な顧客に支えられ、日々上質なワイン造りに取り組んでいる。

ワイナリーはコート・ドール県の中心部ヴォルネイ村にある。典型的なワインの村で、この地のワインの繊細さ、優美さ、品質の高さはブルゴーニュでも群を抜いている。標高220~300mの日当たりの良い斜面畑は、上質なブドウを産み出す条件が全て揃う。ブレ家の所有畑は約10ha。ヴォルネイ、ポマール、ボヌ、モンテリー、サン・ロマンのACにまたがっている。

ブドウは全て手摘み。伝統的醸造法。ブドウを選別し破碎、100%除梗。オープントップの小さなタンクでポンピングやパンチングダウンを行いながら10~12日間発酵。フレンチオーク樽で18ヶ月熟成。(ワインのタイプやブレンドに応じて替えるが、基本は25%新樽使用。)最新技術を駆使したリュット・レゾネ(減農薬栽培)により、フルーティーなブルゴーニュAC、エレガントな村名AC、そして味わい豊かで調和のとれたプルミエ・クリュと、テロワールを十分に反映した表情豊かなワインを産みだしている。

■ブルゴーニュ ピノ・ノワール・キュヴェ・オプティマム 2013

参考上代 ¥3,600

キュヴェ・オプティマムには、確固たるヴォルネイのアイデンティティが表現されています。

何故なら、地域ワインと言っても100%ヴォルネイ産のピノ・ノワールを使用。村名AOCに格付けされているクリマ「クロ・マルタン」の南隣(ムルソー側)の畑と、すぐ下(東側)の畑のブドウが使われています。村名格付けのクリマの目と鼻の先であることから、土壌も石灰岩と白亜土がメインで構成されており、どちらの区画も非常に優良。プルミエ・クリュやヴィラージュと同じプロセスを経て造られるブルゴーニュ ルージュは、ピュアで洗練され、その果実味とミネラル感の豊かさは地域ワインとは思えないほどのレベルです。

■ヴォルネイ 2013

参考上代 ¥6,500

ドメヌを代表するワイン。ベルベットのよう滑らかなタンニンが非常にエレガント。ラズベリーやスミレの花を思わせる繊細なアロマ、凝縮された赤果実にミネラル感が交わるブーケ。力強い味わいに仕上がっています。

■ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・ロバルデル 2013

参考上代 ¥8,000

ブレ家が6世代に渡って所有し続ける畑、“ロバルデル”。丘の中腹部、太陽光への露出が最も多いプルミエ・クリュ区域内の南に位置しています。

ブドウの樹齢はなんと70年。古樹になるブドウの粒は他より小さめで、低収穫のため非常に凝縮されており、ワインにこの上ない複雑さを与えます。みずみずしい赤果実が弾ける、華やかでエレガントなアロマ。石灰石由来のミネラル感もかすかに漂い、高貴な印象を与えます。口に含むといきいきと赤・黒果実が広がり、変化しながらエネルギー溢れる余韻が続きます。上等なシルクを思わす、艶やかでなめらかなテクスチャーです。

アグリ株式会社

