

28歳の若きシャブリ生産者トマ・ヴォントウラが造る次世代のシャブリ
ブドウ農家の父から11haの畑を譲り受け、2013年から自社詰めのドメーヌに転換。
好青年で真面目な仕事ぶり、ワインに対する情熱が詰まったワイン。応援したくなる1本です。



DOMAINE VENTOURA / ドメーヌ・ヴォントウラ (フランス・ブルゴーニュ・シャブリ)

【当主: Thomas VENTOURA トマ・ヴォントウラ】



トマの祖父にあたるオーギュストは、シンプルな農夫でした。いくつかの家畜を飼育し、穀物、そして1953年に植え今も現存している畑にてぶどうを栽培していました。その息子クロード(トマの父である)が、ブドウ作り、ワイン造りに精をだし、「プティシャブリ」「シャブリ」「シャブリプルミエクリュ」合わせて11haの広さに畑を広げました。畑は主にドメーヌのある Fontaine près Chablis 村の周辺に所有しています。クロードがドメーヌを立ち上げてから25年間の間は、自社詰めにせず、シャブリの農協への提供が主な販売でした。現当主であるトマが、学業を終了後2013年に、自社詰めのドメーヌとして転換。2013年に建替えた醸造所、埃ひとつない完璧に掃除された醸造所には、自動温度調整設備が付いている最新のステンレスタンク、自動空気圧搾機、すべて2013年にトマが当主となったときに一新されたものです。若き才能のある当主同様にキラキラに輝いています。

ぶどう畑で何よりの時間を費やすトマ、壁、疑問にぶち当たったときは、オクセルのワイン学校で学生時代を過ごし、かつ自分と同じ立場であるドメーヌを継ぐ運命にある同僚と畑で、意見交換し、畑で頭を悩ませているそうです。

■ ヴォントウラ・シャブリ 2015

参考上代 ¥ 3, 800

畑はドメーヌから車で10分のところで、標高が高いところにあり平らで傾斜がほとんどありません。樹齢32年。生産量8,000本(半分はネゴシアン、農協へ提供している)

口当たりはスッキリしており長い余韻があります。成熟感のある果実味が印象的で、和食に合うシャブリです。5~6年以内が飲み頃です。

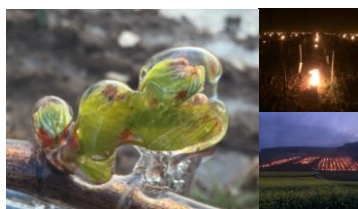
ラベルは、トマ・ヴォントウラのイニシャルである「T」「V」。そしてフランスを象徴する、威厳ある「百獣の王」のイメージのライオンです。



■ ヴォントウラ・シャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム 2015

参考上代 ¥ 5, 500

畑はキンメリジャン土壌。独特の小さな牡蠣の貝殻が詰まった石が見つかります。樹齢30年、生産量6,000本。シャブリの特徴的なミネラル感が最もよく引き出されています。畑は南向きに傾斜があり、霜害をとっても受けやすく、春先3月中旬から長くて5月最初まで、芽吹き時期に芽が凍ることがあるので、果実の付けない時期の作業が重要となります。

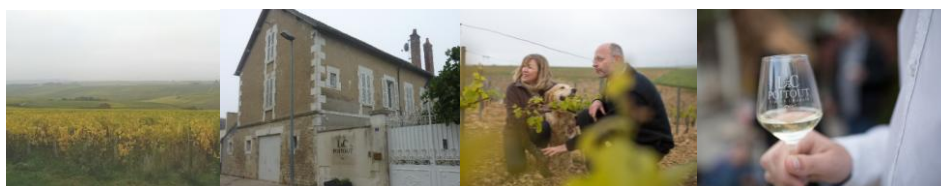


【霜害対策として】

霜害を避けるため、定期的に水撒きを行い、氷をかぶせ、芽の周りに水の層を作る事で守ります。また場所によっては、ろうそくによるストーブを置いて対策をする。ストーブは、ブドウも寒さから守られ、風景的にも大変美しいのだが、毎晩ストーブが機能しているかどうか夜中見廻りをおこないます。2~3週間続きます。

幻の「フラン・ド・ピエ＝フィロキセラに犯されず、接ぎ木していない自根ブドウ」の畑を所有。
L&C＝ルイ・ポワトゥとカトリーヌ・ラウルが出会い、2011年に誕生した新生ドメヌ。
『畑が順調なら、すべて順調に行く』ワイン造り、将来の夢を共有した傑作ワイン。

L&C POITOUT
VIN DE CHABLIS



DOMAINE L&C POITOUT／ドメヌ・L&C・ポワトゥ (フランス・ブルゴーニュ・シャブリ)

【当主:L&C＝ルイ・ポワトゥとカトリーヌ・ラウル】



ドメヌの歴史は2011年に始まりました。シャブリ村にL&C＝ルイ&カトリーヌのカップルがドメヌを購入しました。彼らはどちらもワインメーカーの家の出身でした。「カトリーヌ・ラウル」の父親は60年代よりブドウを栽培し始め、彼女は幼いころからブドウ畑や周辺の自然に親しみ、ブドウ畑で働くようになりました。

「ルイ・ポワトゥ」は母方の祖母～父親がアルジェリアでブドウ農家を営んでおり、父ミッシェルは後にシャブリにドメヌを創設。35年以上のキャリアを積み、シャブリで最も偉大なドメヌに名を連ねるようになりました。ところが、シャブリ育ちのルイはブドウ栽培やワイン醸造には関わらず、仕事でパリとアルザスを行き来する毎日。しかし1994年、幼馴染のカトリーヌに出会ったのがきっかけとなり、ルイはシャブリに戻ってくることになりました。

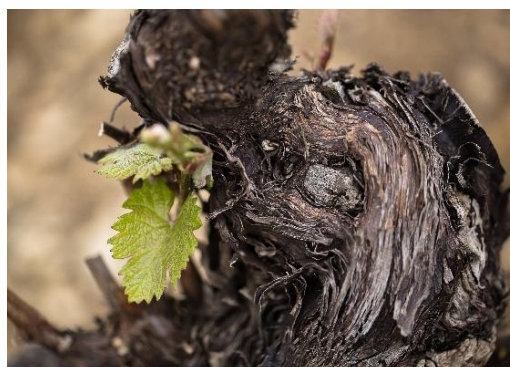
ふたりは、ワイン造りの方向性が見事に一致し、将来の夢を共有することになりました。彼らは畑を買い足し、開墾し、2012年に最初の収穫を行い、ドメヌ・L&Cポワトゥの名で2013年からリリースしました。以来、ふたりはひたすら品質を追求しながら、この素晴らしいテロワールに取り組んでいます。

【テロワールと畑】

プティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・プルミエクリュの3つのカテゴリーで6つのキュヴェを18haの畑で生産しています。土壌はシャブリ特有のキンメリジャン、牡蠣や海洋生物の化石を豊富に含む石灰岩と柔らかい粘土藻類が層となる泥灰質土壌です。“畑が順調なら、すべてが順調に行く”というのがカトリーヌ&ルイの基本的な思想です。畑の声に耳を傾け、土やブドウを良く観察し、必要に応じて手入れをする…まさに子育てと同じ。それぞれの畑やブドウによって違います。人が主導してブドウを創るのではなく、畑、土、ブドウの果樹が自分の力で豊かな実果を実らせる。人は必要に応じてその手助けをするのみで、むやみに介入せず、生物多様性・環境を守る、という考え方です。



【幻のフラン・ド・ピエ 接木していない自根ブドウのワイン】



植樹の年は不明ですが、1923年にはすでに登録がされており、フィロキセラが問題になった1863年以降ブルゴーニュのブドウは接木されていますので、それ以前には、植えられていました。

この0.55haの区画は、粘土質でぬかるんだ土壌。冬は水浸しになり、幹の部分は水溜りの中に浸かっている状態となります。地層の奥深くは小石混じりの典型的なシャブリの地質となっており、そこまでブドウの根が伸びています。それ故、湿地や砂地を苦手とするフィロキセラの害を奇跡的に免れました。生産量はわずか1,000本前後。

ムルソー村の2002年創業。

女性当主ソフィ・ボーマンが造る、一本筋の通った真っ直ぐなムルソー

DOMAINE **B**OHRMANN



DOMAINE BOHRMANN / ドメーヌ・ボーマン

【当主:Sofie Bohrmann ソフィ・ボーマン】



ベルギー出身のソフィですが、両親がムルソーにてドメーヌ／ネゴシアンを営んでいました(ドメーヌ・デ・フォルジュ1996年～)。2001年にムルソーにあるドメーヌ、そして畑(12ha)を購入し、ソフィが当主となり、ドメーヌ名からすべてを一新してドメーヌ・ボーマンが誕生しました。

ワイナリーの信条「ワインはセラーではなくブドウ畑で作られる…ワイナリーの信条はこれに尽きる。」自社畑の平均樹齢は40年。壮年期のブドウは化学肥料を必要とせず、土壌に含まれる天然のミネラルをエネルギー源とすることができます。リュット・レゾネと呼ばれる減農薬栽培を行っています。

ブルゴーニュ・ブラン・レ・ベル・グット 2015

Bourgogne Blanc Les Belles Gouttes

参考上代 ¥5,500

「ムルソー」・「ピュリニーモンラッシェ」2つの区画のぶどうを使用。細かい粘土質が混じっている土壌は、ワインに繊細な味わいをもたらしてくれます。丸みのある口当たり、綺麗に伸びる酸がこちよいです。キュヴェ名の「レ・ベル・グット」は、「美しい雫」という意味。スクリューキャップを使用。100%オーク樽熟(新樽なし)

ムルソー・レ・ヴィルイユ 2013

Meursault Les Vireuils

参考上代 8,500円

「レ・ヴィルイユ」の畑は標高400mの高さに位置しており、石灰粘土質で表土が非常に薄いです。9月中ごろに収穫。収穫は手摘み。フランス産とオーストリア産のオークの樽を使用。フレッシュさと、ミネラルを引き出すために、新樽使用率15%、12ヶ月の熟成のあと、軽くフィルター掛けを行い瓶詰めします。フレッシュな柑橘系のアロマや白い花の香り、標高の高さと地質からくるミネラル感、レモンの皮のような酸っぱさのニュアンスが特徴です。アクセントのある率直なムルソーに仕上がっています。

ムルソー・クロ・ド・クロマン 2013

Meursault Clos de Cromins

参考上代 ¥11,000

「クロ・ド・クロマン」という区画は、10haある石垣に四方を囲まれた畑。ドメーヌ・ボーマンは、半分を所有。樹齢が70～80歳の古木。たっぷりの蜂蜜の甘みが横に丸く広がる印象。繊細なミネラルの第一印象。口に含むと、豊かなアロマが広がり、しっかりした骨格を感じます。

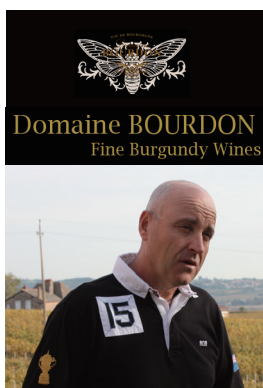
ピュリニー・モンラッシェ・レ・グラン・シャン 2013

Puligny-Montrachet Les Grands Champs

参考上代 9,500円

「レ・グラン・シャン」は、はっきりとした個性を持ったワインを生み出します。この畑のブドウは早熟かつ素晴らしい成熟ぶりを見せます。東向きで日当たりが良く、土壌は深層が固い泥灰、表土は茶色の石灰質です。樹齢45年





ドメーヌ・ブルドン

—— ブルゴーニュ ——

クリーン＆クリアーを極めた、クリスタルのような透明感

ラベルに描かれているのは、咲き乱れる野の花の間を飛び回るマルハナバチ(=ブルドン)・・そのイメージ通り、ピュアな自然をそのまま封じ込めたような、花やレモンの香りあふれるシャルドネ。キュヴェごとに大樽、小樽を使い分けて熟成。すべすべとした艶やかな舌触りと、繊細かつパワフルに展開する味わいの多彩さに、しばし言葉を失うほどです。



プイイ・フェイッセ キュヴェ・レゼルヴ

AC プイイ・フェイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,800

淡い黄金色。香ばしいトーストや咲き乱れる花々を思わせる深い香り。際立って濃厚な味わいながら、美しくまとまっています。ほのかなモカの風味があり、後味には繊細なロースト香が漂います。樹齢 45 ~ 55 年の古木から収穫したブドウを樽で 10 ヶ月熟成。

JAN: 4560474980094 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 軽

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



プイイ・フェイッセ トラディション

AC プイイ・フェイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,600

クリスタルのように澄み切った、きらめく淡い黄金色。複雑で、レモン・ピールやフレッシュ・ハニーの風味を基調に、スミレやライムの花の香りが漂います。調和がとれ、余韻が長く、ミネラルとハチミツの風味にあふれています。緻密な構成で、生き生きとした活力があり、リコリスを思わせる甘い後味が楽しめます。

JAN: 4560474980100 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 軽

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



サン・ヴェラン

AC サン・ヴェラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,000

クリスタルのように澄み切った淡い黄金色。濃厚でとてもエレガントな香りです。ピュアで、谷間に咲くユリやスイカズラ、バラのアロマが深まります。まろやかな口当たりで、非常にバランスがとれています。ミネラルや砂糖漬けのレモン・ピールの風味に、ピリッとスパイシーな後味が続きます。

JAN: 4560474980117 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 軽

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



マコン・ヴェルジッソン

AC マコン・ヴェルジッソン

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,700

銀色のきらめきをもつ、非常に淡く明るい金色。バラやアカシアを思わせる奥深いフローラルな香りに、リンゴやドライ・ココナッツの香りが寄り添います。複雑な構成で、ややミネラルを感じます。続いてフレッシュバターの風味、そしてレモンや洋ナシの強い果実味があらわれてきます。

JAN: 4560474980124 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 軽

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



マコン・ヴィラーージュ

AC マコン・ヴィラーージュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,600

うっすらと緑がかった淡く明るい黄色。最初にヘーゼルナッツとアーモンドの香り、後からアプリコット、アニスシードの香りが続きます。口当たりはスムーズでしなやか、フレッシュバターとバニラの優しい香りがします。後味にはアニスシードの風味が漂います。

JAN: 4560474980131 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

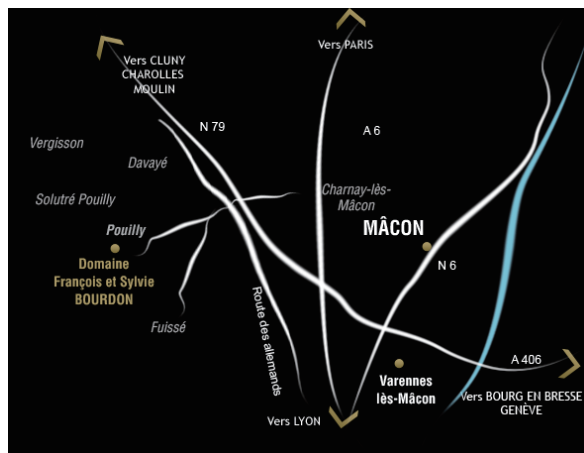
 甘口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 軽

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



コート・ド・ボーヌの隠れたアペラシオン、ラドワ・セリニの優良老舗ドメーヌ
「コルトンの丘」の麓、ラドワ・セリニを中心にアロース・コルトンなど16haの自社畑を所有。
コート・ド・ニュイにも畑があり、エシェゾー(グラン・クリュ)のオールドビンテージも蔵出し入手！



Domaine Capitain-Gagnerot / ドメーヌ・キャピタン・ガニユロ

【当主: Pierre-François Capitain (ピエール=フランソワ・キャピタン)】



メゾン・ガニユロは、1802年設立のラドワ・セリニ村に本拠地を置く家族経営のドメーヌでした。1864年、ジャン・バティストの一人娘であるマリーと、ブルゴーニュ・フランシュコンテ圏に位置するChamplitte(シャンプリット村)出身で、ネゴシアンを運営していたキャピタン・フランソワと結婚。それを機に、ジャン・バティストと、フランソワ・キャピタンにより、メゾン・キャピタン・ガニユロが誕生しました。

1870年から1880年の間にブルゴーニュのぶどう畑を襲った害虫フィロキセラによる被害でぶどう畑は壊滅の危機に迫われましたが、マリーは、メゾンの経営を続けていくこと、またぶどう畑も植え替えることを決定。第二次世界大戦の後、ロジェ・キャピタンがネゴシアン業と3ヘクタールの畑を受け継ぎ、ロジェの引退後(1998年)、ロジェの2人の息子 パトリスとミッシェルが引き継ぎました。16haもの自社畑を所有する生産者となっています。

現在、パトリスの息子であるピエール=フランソワ、娘であるデルフィーヌにより経営の指揮がとられています。ぶどう畑、醸造に関しても、2009年からは父パトリスが見守る中、ピエール=フランソワが全指揮をとっています。本拠地を置くラドワは、コート・ド・ボーヌとコート・ド・ニュイの境界線にある「コルトンの丘」に隣接しています。この理想的な場所で、ラドワ・セリニを中心にアロース・コルトン、サヴィニー・レ・ボーヌ、ペルナン・ヴェルジュレスを所有。一方で、コート・ド・ニュイにもヴォーヌ・ロマネ、エシェゾー、クロ・ド・ヴージュを所有しています。

【栽培・醸造】

人為的な作業控えめの農法を実践しています。主に、「アグリキュルチュール レゾネ」といわれる農法です。農薬や化学肥料の使用を極力抑えて健康な土地や環境の長期的保全を目的とした低農薬農法です。時に、「ビオディナミ」農法も取り入れています。収穫は、完全手摘みでおこないます。タンクに移す前に、厳しい選果、除梗します。

ピノワール種のアルコール発酵は、開放式タンクで、酵母を添加することなく、ぶどうに任せ、自然におこなわれます。ヴィンテージによりますが、おおよそ12日～15日間おこないます。樽での熟成は、12ヶ月から18ヶ月。マロラクティック発酵後、軽く濾過をし、瓶詰めします。

シャルドネ種については、デブルバージュ(発酵を行う前に、圧搾後の果汁をしばらくおいて、固形物を沈殿させる作業)のあと、樽に移し、品種のもつフレッシュなアロマを保つため、樽内の温度を20度～22度の間で、アルコール発酵をおこないます。最低10ヶ月の熟成期間を経て、澱引き、濾過され、瓶詰めされます。醸造においてもテロワール、品種の個性を最大限引き出すべく、新樽の利用率は低く、全体の10%を越えない。オークの香りはほとんどしません。

全体の生産量としては白25%、赤75%。ワイン造りで心がけているのは、本物をつくること。品種が持つエレガンス、個性を正しく表現すること。ブルゴーニュ特有のそれぞれのテロワールを、グラスの中で爆発させることをめざしています。

1999年従来のコルクがワインにもたらすマイナス要素の影響を解決すべく、人工心臓に利用されている素材の人工樹脂のコルクを導入。2005VTからは、全てのワインにこのコルクが使用されています。





コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
213790	キャピタン・ガニユロ・ラドワ・ルージュ CAPITAN GAGNEROT LADOIX ROUGE	赤	2015	ACラドワ	750	¥5, 000
				4560474981503		
2015年の赤は、パワフルという印象のワインに仕上がっています。 2015年よりノンフィルター。						
213795	キャピタン・ガニユロ・ラドワ・ラ・ミコード CAPITAN GAGNEROT LADOIX LA MICAUDE	赤	2013	ACラドワ・プ・ルミエ・クリュ	750	¥7, 000
				4560474981510		
ラドワ・セリニー のキャピタン・ガニユロのモノポールの畑「ラ・ミコード」 エレガントな口当たりが特徴です。 ラドワで最も優良なワインの1つとして、ロバート・パーカー氏から評価されています。						
212889	キャピタン・ガニユロ・アロース・コルトン・レ・ムトット CAPITAN GAGNEROT ALOXE CORTON LA COUTIERE	赤	2008	アロース・コルトン・プ・ルミエクリュ	750	¥9, 500
				4560474981633		
ラドワは女性的なやわかな印象ですが、アロース・コルトンは男性的で力強く、熟成させた2008VTは飲み頃です。						
212885	キャピタン・ガニユロ・ヴォーヌ・ロマネ・オー・ラヴィオル CAPITAN GAGNEROT VOSNE ROMANEE AUX RAVIOLLES	赤	2013	ACヴー・オーヌ・ロマネ	750	¥9, 000
				4560474981398		
コート・ド・ニュイにもヴォーヌ・ロマネ、エシェゾー、クロ・ド・ヴージュを所有しています。						
212854	キャピタン・ガニユロ・クロ・ヴージュ CAPITAN GAGNEROT CLOS VOUGEOT	赤	2013	ACグランクリュ・クロ・ヴージュ	750	¥17, 000
				4560474981404		
キャピタン・ガニユロが所有する区画は、小区画(0. 2ha)ながら斜面上部で立地絶好。 1975年に植替え樹齢は42年。						
212855	キャピタン・ガニユロ・エシェゾー CAPITAN GAGNEROT ECHEZEAX	赤	2013	ACグランクリュ・エシェゾー	750	¥17, 000
				4560474981411		
212861	キャピタン・ガニユロ・エシェゾー CAPITAN GAGNEROT ECHEZEAX	赤	2008	ACグランクリュ・エシェゾー	750	¥19, 000
				4560474981527		
212862	キャピタン・ガニユロ・エシェゾー CAPITAN GAGNEROT ECHEZEAX	赤	2004	ACグランクリュ・エシェゾー	750	¥20, 000
				4560474981640		
今ちょうどよい飲み頃を迎えているヴィンテージは、2014年VT。2015年の赤は、パワフルそのものであと7、8年は寝かせてほしいところです。2014年はあまり長期熟型ではないゆえに、とてもよい熟成を迎えつつあり、1～2年後にはもっと良い状態になります。 ここ最近のヴィンテージだと2008年・2011年→2014年→2013年→2015年という飲み頃の順になります。2008年綺麗な酸味が印象的で枯れた感ありませんし、熟しすぎた感もなく青っぱい印象や、雑味もない、大人しい印象。今が飲み頃です。 2013年はまだまだパワフルです。						
213805	キャピタン・ガニユロ・ラドワ・オート・ムーロット CAPITAN GAGNEROT LADOIX HAUTES MOUROTTE	白	2014	ACラドワ・プ・ルミエクリュ	750	¥8, 000
				4560474981497		
ラドワ・セリニ村のコルトン・シャルルマーニュの畑に隣接した畑「オート・ムーロット」						
212888	キャピタン・ガニユロ・アロース・コルトン・ラ・クーティエール CAPITAN GAGNEROT ALOXE CORTON LA COUTIERE	白	2015	アロース・コルトン・プ・ルミエクリュ	750	¥12, 000
				4560474981626		
珍しいアロース・コルトンの白ワインです。						
212856	キャピタン・ガニユロ・コルトン・シャルルマーニュ CAPITAN GAGNEROT CORTON CHARELEMAGNE	白	2014	ACコルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ	750	¥18, 000
				4560474981428		
ラドワ・セリニ村の・コルトン・シャルルマーニュ						
410960	キャピタン・ガニユロ・マール・ド・ブルゴーニュ・エグラップ 45% CAPITAN GAGNEROT MARC DE BOURGOGNE EGRAPPE 45%	-	-	ACマール・ド・ブルゴーニュ	700	¥12, 000
				4560474982012		
410965	キャピタン・ガニユロ・フィーヌ・ド・ブルゴーニュ・グランド・レゼルヴ 45% CAPITAN GAGNEROT FINE DE BOURGOGNE GRANDE RESERVE 45%	-	-	ACフィーヌ・ド・ブルゴーニュ	700	¥13, 000
				4560474981817		





Jean-Philippe Marchand
ジャン・フィリップ・マルシャン
(フランス/ブルゴーニュ)

“聖地”ジュヴレ・シャンベルタンでじっくりと醸される重厚な長期熟成ブルゴーニュ

1813年モレ・サン・ドニに創設、今ではジュヴレ・シャンベルタンに本拠を据える、ブルゴーニュを知り尽くした作り手。特級畑を数多く所有し、ネゴシアンとしても確かな腕をふるっています。樹齢40年超のブドウを手で摘み取り、18ヶ月以上樽で寝かせる伝統手法のワインは“トロワグロ”などフランスの一流レストランでサービスされています。



コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
211724	JPMブルゴーニュ・シャルドネ JPM BOURGOGNE CHARDONNAY	白	2015	ACブルゴーニュ	750	¥3,100
				3468881101112		
ビター・アーモンドや青リンゴ、レモンの豊かなブーケを持ち、熟成すると火打ち石や野生のマッシュルームのような香りも帯びてきます。明るい金色で、クリスタルのように透明です。口に含むと芳香にあふれ、デリケートですが、軽すぎず重すぎず、しっかりとしたとしたドライな味わいが広がります。						
211734	JPMブルゴーニュ・ピノ・ノワール・キュヴェ・アレクシス JPM BOURGOGNE PINOT NOIR “CUVEE ALEXIS”	赤	2015	ACブルゴーニュ	750	¥3,500
				3468882101456		
豊かな赤いチェリー色で、熟成するとルビー色へと変化します。香りはフレッシュで豊かなアロマに溢れ、程よいタンニンが特徴です。フルーティーでまろやかな飲みやすいワインです。						
211952	JPMジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ JPM GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES	赤	2014	ACジュヴレ・シャンベルタン	750	¥9,100
				3468882102866		
奥深い色合い、クロスグリやベリーの濃厚なアロマ。熟成によってもたらされるムスクや毛皮、リコリスのブーケ。酒質はなめらかで、タンニン、酸味のレベルが高い個性的で力強いワイン。						
【限定品】						
211330	JPMサヴィニー・レ・ボヌ・スー・ラヴィエール・ヴィエイユ・ヴィーニュ JPM SAVIGNY LES BEAUNE	白	2012	ACサヴィニー・レ・ボヌ	750	オープン
				3468881102416		
212831	JPMコルトン・シャルルマーニュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ（ケース6入） JPM CORTON-CHARLEMAGNE	白	2011	ACコルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ	750	オープン
				4560474981190		
212826	JPMシャルム・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ（ケース6入） JPM CHARMES-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES	赤	2010	ACシャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ	750	オープン
				4560474981169		
212821	JPMクロ・ド・ヴージョ・グラン・モーペルチュイ（ケース6入） JPM CLOS DE VOUGEOT	赤	2014	ACクロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ	750	オープン
				4560474981152		
211305	JPMマランジュ・クロ・ド・ラ・ブティエール JPM MARANGES 1ER CRU CLOS DE LA BOUTIERES	赤	2008	ACマランジュ・プルミエ・クリュ	750	オープン
				3468882103351		

家族代々続く、コート・ド・ボース 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

ドメーヌ・レヤヌ・エ・パスカル・ブレ



ドメーヌ・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ます。

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ます。

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り、典型的なワインの村です。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おり、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っています。ブレ家の所有畑は約10ha。ヴォルネイ、ポマール、ボース、モンテリー、サン・ロマンのACにまたがっています。

ブドウは全て手摘みで、伝統的な醸造法。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ますが、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AOC、エレガントな村名AOC、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ます。

■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

ドメーヌを代表するワイン。ベルベットの様に滑らかなタンニンが非常にエレガント。ラズベリーやスマイ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ず、艶やかでなめらかなテクスチャーです。



「流行りのワインは造る必要がない。」「ワインになりたいブドウの手伝いをしているだけ」
ショレ・レ・ボーヌの生産者ジャック・デュボワの人柄が現れるワイン。
昔から家族が一丸となり、畑、そしてノウハウを受け継ぎ、ぶどうを、ワインを作り続けてきた歴史
古典的な『ザ・ブルゴーニュ』を一度飲んでほしい！



DOMAINE DUBOIS Bernard & Fils

ドメーヌ・デュボワ・ベルナール・エ・フィス



【当主: Jacques Dubois ジャック・デュボワ】

1720年にGIGNY(ジニー村)から、ショレ・レ・ボーヌに引越し、幾世代も続く家族経営のドメーヌ。ジャック・デュボワは1999年より当主を務めています。「ショレ・レ・ボーヌ」「サヴィニー・レ・ボーヌ」「ボーヌ」「アロース・コルトン」に畑を13ha所有しており、テロワールと自然を尊重した栽培方法に拘っている。従って除草剤の類は一切使用せず、ひたすら土を耕している。また、収穫は全量手摘みです。

平均樹齢は約50年。毎年、手摘みで丁寧に収穫されている。赤ワインは15ヶ月間樽熟成している。ヴォージュ&アリエ産の樽を使用、25%は新樽である。発酵前の浸漬を含め、醸造には3週間かかる。発酵には、自社ブドウの果皮に付着している天然酵母のみを使用している。

■サヴィニー・レ・ボーヌ ブラン2015

参考上代 ¥5,000

ACサヴィニー・レ・ボーヌ 品種:シャルドネ／平均樹齢:50年

東向きの斜面で粘度や小石を多く含む赤茶色の石灰石土壌。美しい麦わら色で、香り立つ上質な白い花と果実のアロマが特徴。豊かなミネラルとさわやかな口当たりが心地よく、長い余韻が楽しめます。オーク樽で8〜9ヶ月熟成。

■ショレ・レ・ボーヌ・クロ・マルゴ2014

参考上代 ¥4,800

ACショレ・レ・ボーヌ 品種:ピノ・ノワール／平均樹齢:23年

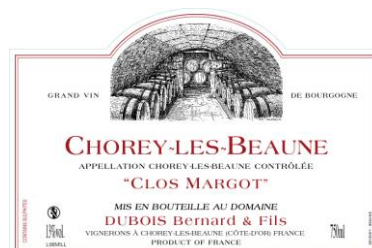
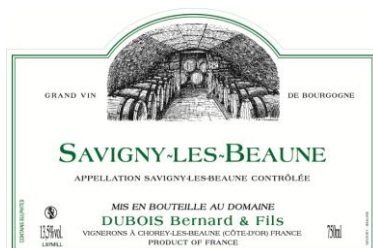
低い丘陵地にあり、土壌はところどころ鉄分を含む石灰石泥灰沖積層。清涼感を備えつつも心地よいベリーの花やかな香りを楽しむことができ、優しい酸味と舌触りの良い豊かな果実味が楽しめる。また、穏やかながら野性味も兼ね備えており、ショレ・レ・ボーヌとしては飲みごたえのある印象。

■サヴィニー・レ・ボーヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ゲット 2015

参考上代6,000

ACサヴィニー・レ・ボーヌ・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール／平均樹齢:50年

南向きで日当たり抜群、土壌は魚卵状に鉄鉱石がちりばめられた砂利質。村名クラスと比べると複雑みが増し、フレッシュで口当たりも良いが余韻も長く満足感の高いワイン。香りにはハーブの花束や野生の果実のバスケット、ほんのりスパイスの印象も感じられる。



Domaine de la Monette



ドメーヌ・ド・ラ・モネット

—— メルキュレ ——

～100%エコセール有機認証された畑から生まれるワイン～

ドメーヌ・ド・ラ・モネットはリヨン出身のファミリーによって、数世代に渡り所有されてきたワイナリーです。1996年までワインの生産は行われていっていませんでしたが、2007年、ロエロフ・リヒトマンズとマルロン・シュタインのオランダ人カップルが地所を買取りました。ナチュラルなワインを造ることを目標に、農薬の使用を減らし、肥料も最小限にしています。ブドウ畑の生物多様性を豊かにし、土壌を活性化することで、余分な手を加えずにワイン造りをしています。ボトルもパッケージもラベルも、全てにおいて、環境への影響が最も少ないものを選んで使用しています。

限定品

メルキュレ・ル・ソー・ムシオー ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,500

パープル&バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。2013ヴィンテージは力強さと素晴らしい豊満さが特徴です。ブラックチェリーを思わせる濃厚なアロマ。あと3～4年セラーで寝かせれば、本領を発揮することでしょう。一言で表現すれば“パワフル”。ラ・モネットのラインアップの中でも、最もメルキュレらしいワインです。フレンチオーク樽(アリエ&ヴォージュ産)で13ヶ月熟成。
JAN: 4560474981121



限定品

メルキュレ・レ・ブルギニョン ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,400

バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。レッド・フルーツの香りあふれる表現豊かなアロマ。レッドチェリーを思わせる濃厚な味わいは非常に複雑で、テロワールの個性が表れています。しっかりとしたタンニンは既にまろやかに熟しています。フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。新樽率 25%。その後、ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
JAN: 4560474981114



限定品

メルキュレ・レ・ゾビュ ブラン・オーガニック

ACメルキュレ



品種：シャルドネ
参考上代：¥4,400

明るい金色の輝き。やや控え目なアロマにはアカシアの花の香りや樽からのバニラ香が感じられます。豊満、濃厚な味わいはフレッシュで複雑味があり、2014ヴィンテージらしい豊かさが感じられます。500L樽で9ヶ月熟成。新樽率 35%。その後、瓶詰前にステンレスタンクで2ヶ月熟成。
JAN: 4560474981091



限定品

メルキュレ・ルージュ オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,800

明るい赤。ラズベリーやストロベリーの非常にフルーティーな香り。タンニンは優しく、ついつい飲みすぎてしまうワイン。2013ヴィンテージは繊細でしなやかなワインに仕上がっています。フレンチオーク樽(アリエ&ヴォージュ産)で9ヶ月熟成。新樽率は20%で、残りは1～5年物の樽を使用しています。
JAN: 4560474981107



メゾン・オリヴィエ・トリコン

—— シャブリ ——

日本仕様に手間をかけて醸造した トリコンの特別なシャブリ

オリヴィエ・トリコンはフランス各地のブドウ園で修行を積みました。品質を追求し、各地の品評会やガイドブックで何度も賞を獲得。純粋なシャブリの性格が出ているフルーティーなワインとして紹介されています。

シャブリ プレミアム

ACシャブリ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,300

¥2,200(375ml) 12 本入

フルーティーでありながら繊細な味わい。キンメリジャンを豊富に含む粘土&石灰石土壌。この石ころだらけの難しい生育環境で育てられるシャルドネは、収穫量は少ないものの非常に強い凝縮感ある風味をその果実に蓄えます。若いうちから楽しめる飲みやすいシャブリです。開栓が容易なスクリューキャップを採用。

JAN: 3399235900207 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚
3399235991250(375ml)

