



サントネとサントーバンから生まれる魅惑的でエレガントなワイン

1986年創業時はSantenay地区に5haほど(これらのパーセルはクレール家(ジュヴレ・シャンベルタン)のブリュノ・クレールとは親戚)所有で何世代にもわたって栽培を行って来ました)のPinot Noirを栽培していましたが大半はネゴシアンに売却していました。その後、時間をかけてドメヌはドニ・クレールの妻フランソワーズの出身地であるSaint-Aubinを中心に畑を妻の実家から受け継いだり、購入したり、賃貸するなどしてドメヌの拡大を図りました。



ジャン・バティスト・クレール氏

今日の栽培面積は約15ha(赤65%、白35%)にも広がっています。2000年からは息子であるJean-Baptiste(ジャン・バティスト)がドメヌの運営に加わっています。彼は学校で醸造や生物学を専門に学び、Saint Josephの優良生産者Domaine Gononで経験を積んだことでドメヌの技術革新に大きな変化をもたらせました。

栽培は厳格なリュット・レゾネで、収穫は手摘みで小箱で行い、収穫前、収穫時と選別台とそれぞれの過程で不良果が加わらないように細心の注意が払われます。ブドウはピノ・ノワールとシャルドネが主に栽培されています。赤はほぼ除梗され、低温浸漬(ドニは低温浸漬による醸造を行った初めてのドメヌのひとつとしても知られ慕われていた)ですが、2016年春に旅行先で他界)され、発酵はセメントタンクで自然酵母によって行われます。その後、樽に移され、約13ヵ月程熟成後(新樽比は最大でも20%)、タンクで均一化を図り、5ヵ月後に瓶詰されます。

白ワインは空気圧でプレスされた後、そのまま樽に入れアルコール発酵とマロラクティック発酵、約10ヵ月熟成が行われます。新樽比は赤同様に最大でも約20%に抑えられています。これは果実のフレッシュさと酸との最適なバランスだと考えているからです。

Revue du vin de France では彼らをこのように評しています。Santenayでもっとも魅力的で有望なワインを長年に渡って造ってきた生産者。アロマの可能性を最大限に引き出すために低温浸漬の重要性を理解した最初の者の一人。素晴らしいテロワールで生まれたワインは、その良さを改めて確認できる。洗練され、表現豊かな果実味は素直に美味しい。



年代	フランソワーズ・エ・ドニ・クレール	色	テロワール/土壌	所有面積	平均樹齢	収量	発酵/醸造	熟成	平均年産	参考上代	ご注文本数
2019	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ Bourgogne "Hautes Côtes de Beaune"	赤	マランジュ南東向(サントネ西) 豊かな粘土質土壌	1.4ha	50年	40hl/ha	セメントタンク 低温浸漬	13ヵ月樽熟 新樽10%	7000本	9月入荷予定/価格未定	
畑はマランジュ南東向(サントネ西)で豊かな粘土質土壌。新鮮なラズベリーやチェリ等の赤果実で、果実味がしっかりとあり、タンニンとのバランスが取れています。											
2018	サントネ ブルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ Santenay 1er Cru « Clos des Mouches »	赤	古採石場南東 チョクと粘土土壌	0.63ha	35年	40hl/ha	セメントタンク 低温浸漬	13ヵ月 新樽15-20%	4000本	¥7,170	本
ボヌの著名区画と同名。同じくムーシュは中世の言葉では蜂の意。サントネ村から程近いク(石壁)に囲まれた区画。熟が溜まりやすいので、ブドウが熟しやすく、収穫も早めに行う区画。果実味が力強く、しなやかでコクのある豊かなワイン。											
2018	サントネ ブルミエ・クリュ クロ・ド・タヴァンヌ Santenay 1er Cru Clos de Tavannes	赤	粘土石灰質土壌	-ha	45年	-	セメントタンク 低温浸漬	15ヵ月 新樽15-20%	6000本	¥7,500	本
2018	サントネ ブルミエ・クリュ クロ・ド・タヴァンヌ セレクション Santenay 1er Cru Clos de Tavannes Selection	赤	粘土石灰質土壌	0.12ha	60年	-	セメントタンク 低温浸漬	15ヵ月 新樽15-20%	500本	¥11,000	本
所有するクロ・タヴァンヌの畑の中で最高のプロットを厳選して造られたキュヴェです。栽培や収穫、醸造等を最適な時期と方法で行っています。円みや奥行、繊細さ、複雑さや余韻の長さがとてもきれいに現れており、特別なキュヴェに仕上がっています。											
2018	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン Bourgogne "Hautes Côtes de Beaune" Blanc	白	マランジュ南東向(サントネ西) チョクと粘土土壌	0.56ha	35年	55hl/ha	ステンレス 4年樽併用	10ヵ月樽熟 新樽10%	4000本	¥4,170	本
マランジュの丘の南東。新鮮な果物と白い花の香り。ミネラル感と厚みのある味わいで、適度な樽感。ヒュアな酸と果実味が特長的です。											
2018	サントネ ブラン Santenay Blanc	白	複数区画 チョクと粘土土壌	0.30ha	35年	50hl/ha	テフルバージュ ステンレス 木樽発酵	10ヵ月樽熟 新樽15%	2000本	¥5,500	本
南向き丘上区画。繊細さとミネラル感があり、厚みもしっかりとあり酸もフレッシュで伸びがある。樽感も果実とのバランスが良く品のある余韻です。											
2019	サントーバン Saint-Aubin	白	丘上南向き チョクと白石土壌	0.34ha	35年	50hl/ha	木樽	10ヵ月樽熟 新樽15%	1200本	9月入荷予定/価格未定	
年産僅か1200本の貴重な白。丘上で南向きの石灰質土壌で、樹齢約35年。15%新樽で約10ヶ月熟成。ミネラル感が強く、酸に伸びもある香しいワイン。											
2017	サントーバン シュルル・サンティエ・デュ・クル Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou	白	南向き丘中腹 チョクと少し粘土質	0.54ha	35年	-	テフルバージュ ステンレス 木樽発酵	10ヵ月樽熟 新樽15-20%	一本	¥5,830	本
2018	サントーバン ブルミエ・クリュ St. Aubin 1er Cru レ・ミュルジュ・デ・ダント・シヤン "Les Murgers des Dents de Chien"	白	丘上南向き、ピュリニ上部 チョクと多くの白石	0.85ha	40年	50hl/ha	木樽	10ヵ月樽熟 新樽15-20%	6000本	¥8,830	本
ミュルジュは開墾時の石を塔状に積み上げたもので、ダントシヤンとは犬の歯のように尖った石の意。ピュリニ・シヤンガンの隣。モンラッシェの丘上にあり、サントーバンでは隣のアンレミリと並ぶ最上畑。アンレミリ上の斜面で日照良好。標高高く寒風が吹く上、チョクと白石が多いのでミネラルが豊富。厚みと熟度と酸度がバランスよく、樽感が絶妙に備わった銘酒。											
2019	サントーバン ブルミエ・クリュ アン・レミリ Saint-Aubin 1er Cru « En Remilly »	白	ダントシヤン下の丘上で南西向き 多くのチョク土壌	0.18ha	22年	50hl/ha	木樽	10ヵ月樽熟 新樽15-20%	1200本	9月入荷予定/価格未定	
2018										¥8,830	本
サントーバン最良畑。南西向き急斜面で地勢的にはル・モンラッシェと続く畑。表層土が薄く上部は岩盤が露出しており、猛暑等の天候の影響を受けやすいが、素晴らしい品質。エレガントで芯の通った質感。白い花や柑橘系の爽やかでフレッシュなアロマが際立つ。酸度とのバランスがよく、果実味豊か。ミネラル感も強く、洗練された余韻も長く続く。											

*税別表示。



フィリップ・ブズロー氏

NEW LABEL 2018年産～
OLD LABEL 2017年産迄



フィリップ・ブズローはムルソーで9世代に渡って受け継がれてきた家族経営のムンです。(僅かですが従業員の家族所有の畑のブドウも援助の為、購入し、ブルゴーニュ・ジュにブレンドしているの、正確にはドメヌではなくムンです)畑や醸造設備と共に村の中央にあるシャトー・ド・シトーも受け継いで来ました。この城は1098年からシトー派の修道士によってここでワインが造られて以来、現在までその建物は守られています。1792年に国営化されたこの城をブズロー家が1995年に購入しましたが、2010年に売却され、ホテルになっています。ただしシャトー前の畑は現在も所有しています。現当主フィリップ・ブズロー(先代の父も同名)は2006年にドメヌを受け継ぎました。拠点を構える、ムルソーを中心に、北はアロース・コルトンから南はサントネまで5村で約18haの畑を所有し、21種(平均年産8万本)のワインを生産しています。畑はムルソー1級の御三家とも言えるペリエール、ジュヴリエール、シャルム全てを所有し、ピュリニーの1級シャンガン等も所有。そして所有するシャトー・ド・シトーの区内にあるモノポール(単独所有畑)ヴュー・クロ・デュ・シャトー・ド・シトー(ヴュークロは古い区画の意。クロ・ヴァージョと同時期の1100年頃が起源)や村名の優良畑レ・グラン・シャロンや上質なクレマン等があります。厳格なリュット・レゾネで栽培され化学肥料や除草剤、殺虫剤などは一切使用していません。リュ・デイ毎に異なる個性を純粹に表現することを心がけ、古き良き昔ながらの自然で生態系や人に影響を与えない持続可能な栽培を実践しています。これは著名な仏作家サン・テグジュベリの『この地は先祖から受け継いでいるのではない、未来の子供達から借りたものだ。』という言葉大切にしているからです。また新樽の多用は畑の個性を消してしまうと考えており、畑の個性を活かす為、新樽比率を抑えています。2013年からは天然酵母で発酵させています。それらにより純粋な畑のテロワールを素直に感じる事が出来ます。生産の6割はフランス国内で消費され、シャトー訪問客に試飲と説明を交えながら販売する事もとても大事にしています。並行してハリの3つ星ピエール・ガニェールやアルサスの2つ星ル・クロコティール等著名なレストランでも採用されたり、デカタ誌、キト・アシェットの常連となるなど、彼のワインは毎年、高く評価されています。2018年産からラベルデザインが一新されました。

年代	ワイン名	所有面積	植樹年	平均年産	平均収量	リュ・デイ (全てムルソー内)	発酵	熟成	樽熟	参考上代	ご注文本数
2019	ブルゴーニュ コート・ドール シャルドネ BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY	1.75ha	1950 2001	6,000本	55hl/ha	PULLANS & MILLERANDS & MURGERS DE LIMOZIN	オーク樽 (300L)	新樽 15%	10ヵ月	¥4,000	本
果実味豊かで透明感のあるピュアなワイン。グレープフルーツ、レモンピール、ナッツ、西洋梨等の風味。爽やかで瑞々しく酸と果実の上質なバランス。											
2019	ムルソー "レ・グラン・シャロン"	2.5ha	1950,1981 1987,1997	15,000本	45hl/ha	LES GRANDS CHARRONS	オーク樽 (228L)	新樽 25%	10ヵ月	¥7,830	本
2018	MEURSAULT "LES GRANDS CHARRONS"									¥7,170	本
2017										¥7,170	本
高いポテンシャルが魅力。ナッツやヴァニラ等の香ばしい香りと白い花やシトラス系果実、ピュアなエキス分、程よい樽感とミネラル感、伸びのある酸は秀逸。											
2019	ムルソー "レ・ナルヴァー"	0.62ha	1952 1973	-	-	LES NARVAUX	オーク樽 (228L)	新樽 30%	12ヵ月	¥8,170	本
2018	MEURSAULT "LES NARVAUX"									¥7,670	本
粘土石灰質土壌。比較的浅い土壌。他のキュヴェ同様に除草剤など不使用。畑と選果台で選別後、空気圧プレス。オーク樽で、定期的にかき混ぜながら細かい粕を発酵。12ヶ月間の樽(30%新樽)を含む18ヶ月の熟成後に瓶詰め。黄金色の透明で鮮やかな色合い。柑橘系の豊かで爽やかな香り。カシヤ、ヴァニラやスパイスなタッチでテクスチャーのしっかりとした味わい。											
2019	ムルソー MEURSAULT	1.68ha	1996- 2001	10,000本	50hl/ha	VIEUX CLOS "MONOPOLE"	オーク樽 (228L)	新樽 25%	10ヵ月	¥8,170	本
2018	"ヴュー・クロ・デュ・シャトー・ド・シトー" "VIEUX CLOS DU CH. DE CITEAUX - MONOPOLE"									¥8,000	本
シャトー・ド・シトーの区内単独所有畑。繊細で、ミネラルで、柔らかく、深みがあり、魅惑的なバターやヘーゼルナッツの要素も豊富。洗練された長い余韻。											
2019	シャサーニュ・モンラシェブラン CHASSAGNE MONTRACHET BLANC	0.15ha	1982	-	-	Les Meix Goudard	オーク樽 (228L)	新樽 30%	12ヵ月	¥8,500	本
アロマの調和した奥行きのあるスタイル。サンザシ、熟したブドウ、アーモンドヘースト、蜂蜜、ドライフルーツと火打ち石、グリーンアップル等。洗練された余韻とミネラル感と複雑さ。											
生産銘柄	白	Bourgogne Chardonnay, Bourgogne-Aligote, Crémant de Bourgogne									
		Meursault 1er(Perrieres,Charmes,Genevrieres,Poruzots), Meursault AC(Vieux Clos<Monopole>, Grands Charrons, Les Narvaux)									
		Puligny-Montrachet 1er Champs Gains, Chassagne-Montrachet AC, 1er Pasquelles, Auxey-Duress									
	赤	Bourgogne Pinot Noir, Corton-Bressands G.C, A-Duress 1er Les Duresses, Beaune 1er Les Teurons, Meursault Rouge, Chassagne-M, Santenay									

NEW LABEL 2018年産～

OLD LABEL 2017年産迄



(株)エイ・エム・ズィー
貴社名:

東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703

ご担当者様: 様 ご連絡先: ()



若手優良生産者に贈られるTROPHÉE JEUNES TALENTS 2年連続受賞

ローラン・ラヴァントゥール氏がボヌのワイン学校で学んだ後、1978年シャブリの中心街から北西に約10km離れたLignorelles(リニョレル)の町に設立。一族では以前からブドウ栽培は行っていましたが、農作物のひとつに過ぎず、ローランの祖父母がシャブリの典型的な132Lの樽(フィエト)でワインを造り、販売するなどもしていましたが、生産されたワインのほとんどは家族や友人用でした。ローランは受け継いだ僅か5ha程の畑からドメヌとして始め、妻ブリジットと共に地道に広げて行き、現在では20haを超えるまでになりました。

トロフェ・ジュヌ・タレント(ヤング・タレント・カップ)



*ブルゴ・ニューで40歳以下、または41歳以上時はワイン造りを始め、5年以内の才能ある若手に贈られる。プロがブライント・テイティングで公正に評価。次世代のスターを見つけるのに最適なコンクール。

今ではローランの二人の息子がドメヌを引き継いでいます。ボヌの学校でワイン造りを学んだ(クロ・デ・ランブレイでも修行)弟Arnaud(アルノー)は、主に栽培と醸造を担当し、兄David(ダヴィッド)は主にマーケティングやセールスを担当。2012年にはドメヌの今後のさらなる拡大の為に、地下セラーの拡張などにも着手。今後、兄弟の母方の祖父母によって造られたドメヌを引き継ぐ予定で、シャブリに近いアペラシオンで樹齢50年を超えるブルゴ・ニュー・エピヌイユ(Epineuil)とブルゴ・ニュー・トネール(Tonnerre)が2020年以降に加わる予定です。

またシャブリでは近年、1級畑ヴォー・ド・ヴェイを新たに購入するなどワインのバリエーションを増やしています。彼らが栽培時の優先している点は土壌で生物の多様性を維持し、テロワールの個性を正確に表現し、健全で成熟したブドウを手で丁寧に収穫すること。その為に畑全体を耕して、空気を送り込み土中の生命活動を活発にし、ブドウの根がシャブリ特有のキンメリジャン地層から十分なミネラルやフィネスを自然に得られる手助け等を心掛けています。

醸造においては、それぞれのテロワールの違いを明確にし、それをキュヴェの個性として正確に表現できるように心掛けています。オーク樽の新樽と旧樽の比率やステンスタックとの比率も、年によって最適な割合を導き出し、丁寧に一切の妥協のない仕込みをしています。アルノーとダヴィッドがドメヌを受け継いでから、古き良き伝統を受け継ぎながらも、若い感性によって、洗練されたミネラル感とフィネスのあるワインが高く評価されています。彼らはブルゴ・ニューで若手優良生産者に贈られるTROPHÉE JEUNES TALENTS(トロフェ・ジュヌ・タレント)を2016年に次いで2017年も2年連続で受賞するなど今、最も注目を集めている若手生産者となっています。



(左) 兄ダヴィッド、弟アルノー (右) 父ローラン & 母ブリジット

年代	在庫品案内	栽培面積	平均樹齢	平均収量	醸造	熟成	熟成期間	平均年産	参考上代	ご注文本数
NEW 2018	シャブリ ヴォブラン Chablis Vauprin '19年産 8月入荷	2ha	25-45年	45hl/ha	ステンスタック	60%樽熟 新樽無 40%ステンレス	11ヵ月	例年 '16000本	¥5,330	本
ドメヌのフラッグシップ的ワイン。ヴォブランはドメヌのあるリニョレル村にある畑。シャブリで最高標高にある丘のひとつで南東向きの斜面。濃密でバランスのとれたブドウが採れます。標高と土壌からくる塩気が特徴的です。2016年は40%ステンスタック、60%3年から5年使用のオーク旧樽で熟成。2017年は半々。ステンスタックはフレッシュさを、オーク旧樽は肉厚さをワインにもたらしめます。フレッシュでミネラル感たっぷりで絶妙なオークと熟した果実味と繊細な味わいが特徴です。										
NEW 2018	シャブリ ブルミエ・クリュ フルショーム Chablis 1er Cru Fourchaume '19年産 8月入荷	1ha		-hl/ha	ステンスタック	50%樽熟 2-5年樽 50%ステンレス	12ヵ月	一本	¥6,670	'18年産完売 '19年産 8月入荷
この畑は、Malignyの村のChablis方面の出口にあります。南西向けで最適な日照量を得ることが出来ます。50%樽熟(2-5年樽)、50%ステンスタック熟成。フローラルでフルティな豊かな香り。熟した果実味と伸びのある酸と硬質ながら、円みのあるミネラル感とエレガンス、フィネス、そして長い余韻が魅力です。										
2017	シャブリ ブルミエ・クリュ ボーローワ Chablis 1er Cru Beauroy	1ha	30年	-hl/ha	ステンスタック	50%樽熟 新樽20% 50%ステンレス	12ヵ月	8000本 '16/4000	¥6,330	完売御礼 次回入荷無
ボーローワの畑はシャブリ村とベヌ村(Beine)の間にあるボワンシー村に位置し、南向きの斜面の丘でワインは非常に香りの高いものとなります。日当たりが良く、早めに熟す畑で熟度と新鮮な酸を見極めながら収穫されます。ステンスタックで醸造された後、50%はオーク樽で熟成され、そのうち20%が新樽。新樽の要素が加わる分、ヴァニリンやトースティさが程よくワインに溶け込んでより厚みと深みを与えています。酸も伸びが有り、純粋なミネラル感がしっかりと感じられます。										
2016	シャブリ ブルミエ・クリュ ヴォー・ド・ヴェイ Chablis 1er Cru Vau de Vey	0.95ares	36年	35hl/ha	ステンスタック	50%樽熟 新樽20% 50%ステンレス	12ヵ月	4000本 '16/2000	¥6,330	在庫僅少 本
僅か0.95アール所有。この畑はシャブリ村とベヌ村(Beine)の間に位置し、狭い谷の急斜面にあり、栽培自体が困難な畑のひとつ。ただブドウの質はとても高いことで知られています。このワインはステンスタックで醸造された後、50%はオーク樽で熟成され、そのうち20%が新樽です。急斜面の為、石灰質の表土は薄く、ミネラル感の強いものとなります。樽由来の肉厚さとステンスタック由来のフレッシュさが絶妙なバランスで洗練されたフィネスと長く品の良い余韻が感じられます。										
NEW 2018	シャブリ・グラン・クリュ ブーグロ Chablis Grand Cru Bougros	14.5ha	30年	45hl/ha	フレンチオーク樽	樽熟通常75% 新樽20%	12ヵ月	3000本	¥11,500	本
2017	シャブリ・グラン・クリュ ブーグロ Chablis Grand Cru Bougros '19年産 8月入荷								¥10,500	17年産完売 '19年産 8月入荷
グラン・クリュの畑はシャブリ村を見下ろす位置にあり、ブーグロはその中で最北西に位置し、南と南西を向いています。2016年は醸造・熟成ともに100%オーク樽(20%新樽)。ワインドヴァケイト 2015年産評価は92点と高評価。ニール・マーティン氏はまるでコルトン・シャルルマーニュのような仕上がりが深みがあり、素晴らしいブーグロであると絶賛しています。2016年はより硬質なミネラル感と伸びのある酸と果実のバランスが秀逸で、よりシャブリらしいワインに仕上がっています。										

所有畑総面積	20ha強	栽培品種	シャルドネ	剪定	キュイヨダブル キュイヨ・サンブル	収穫方法	手摘み	栽培方法	リュットレゾネ	密植度	6000本/ha
--------	-------	------	-------	----	----------------------	------	-----	------	---------	-----	----------



(株)エイ・エム・ズイー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名: 様 担当者様: 様 ご連絡先: ()



DOMAINE ROUGEOT PÈRE & FILS

MEURSAULT, CÔTE-D'OR, FRANCE

有機農法で低亜硫酸を実現するムルソーの隠れた至宝

ルージュ家は5世代にわたりムルソーでワインを生産してきました。村の中心部にドメヌはあり、有機栽培で低硫黄等の最小限の人的介入で静かなながらも完璧なワインを生み出してきました。所有畑はムルソー内か、すぐ近くにあります。大部分は1950年代後半に現当主ピエール・アンリ・ルージュの祖父が植樹し、1980年代初頭に彼の父が部分的に植え替えしました。18世紀の石造りの地下セラーは元々、隣接する果樹園用としてオスピス・ド・ボヌの為に建てられたもので、19世紀にピエール・アンリの曾祖父が購入しました。当時の果樹園はエレガントな庭園ととても小さなモノポールのブドウ畑に変わっています。地下セラーは、13haの畑から2つのヴァンテージを完璧に熟成できるように改装されています。2010年にピエール・アンリがドメヌに戻って以来、ドメヌは有機農法を実践しています。2020年産から正式に有機認証取得予定。彼らの有機農法はブドウ畑の硫黄と銅の削減に積極的です。彼らはブドウ畑で除草剤を使用した事はなく、2012年には全ての農薬の使用を中止しました。目的は、テロワールをより多く表現させ、より強いアイデンティティを得ることを可能にする事です。哲学は持続可能な農業だけではなく、ワインから最も純粋な果物の表現を抽出する事。醸造過程で使用される亜硫酸塩の量に関する実験を通して、亜硫酸塩がワインの芳香性の範囲と精度を低下させる事を発見しました。細かな対応的確な処置で栽培時に畑の農薬の除去や硫黄と銅の削減につながっています。注意深く選別する事で亜硫酸塩の必要性を排除しました。2016年以降、亜硫酸塩は瓶詰め時にのみ使用され、一部のキュヴェでは全工程を通して亜硫酸塩無添加も試みしています。白ワインは全房のまま空気圧でプレス、1〜2日タンクで落ち着かせた後、伝統的な228Lの樽で天然酵母によって発酵。SO2を全く加えずに12〜18ヶ月熟成後、ワインをタンクに集め、1ヶ月間休ませてから軽い濾過で瓶詰めします。瓶詰め時にだけ白は少量のSO2を添加します。赤ワインのブドウは厳格に選別され、全房で破碎し、天然酵母で発酵されます。大半はコンクリートタンクや木製のバットで15〜18日間マゼラシオンされ、1日1〜2回ポンプオーバーします。伝統的な228Lの樽で硫黄無添加のまま上質な澱の上で12〜18ヶ月間熟成され、その後、タンクに集め、瓶詰めする前に1ヶ月間休ませます。赤も少量のSO2が瓶詰め時に極少量添加されます。フランス中を旅し経験豊富なピエール・アンリはブルゴーニュやカオールなど幅広い地域の友人たちによって触発され、柔らかい感性でブルゴーニュの伝統にエッセンスを与え、強く溶け込む独自のビジョンを与えています。無硫黄での醸造は、自然なワインのアプローチと伝統的なブルゴーニュのテクニックを、エネルギーとパランスのあるワインを生み出すために、見事に成し遂げています。アリゴテやバスタークランからブルミエ・クリュまでの各テロワールには、単一のブドウ畑から生まれます。ワインはとて精力的で、精緻で、そして美味しさに満ちています。このような説得力のあるワインを生産しながら、このドメヌは、静かに黙々と自らの成すべき仕事を完璧にこなしてきました。年産合計2万5千本という少量生産の為、これまであまり知られてきませんでした。称賛に値する素晴らしいドメヌであることは間違いありません。

好評販売中



ピエール・アンリ・ルージュ氏

2018年産からNEW LABEL



旧ラベル(2017年以前)



年代	ドメヌルージュ・パール・エ・フィス	色	参考 上代	ご注文 本数
2019	ブルゴーニュ シャルドネ "ラ・モナティヌ" BOURGOGNE CHARDONNAY "LA MONATINE"	白	'19年9月入荷 価格未定	2019年産価格未定 17年産完売
ラ・モナティヌはルージュの造る飛びぬけたACブルゴーニュのひとつです。プロットの一部はムルソー村として分類。平均樹齢55年。2017年が記念すべきファーストヴァンテージ。レ・グランド・グットと比較すると、粘土質でより重く円みがあり、ふくよかでクリーミーでムルソーっぽさが随所で感じられます。ハトナーージュ無で古樽10ヵ月熟成。				
2018	ブルゴーニュ コート・ドール "レ・グランド・グット" BOURGOGNE COTE D'OR "LES GRANDES GOUTTES"	白	'19年9月入荷 価格未定	¥4,670 18年産完売
100%シャルドネ。ピュア境界のムルソー南端で1級畑シャルムから僅か数百m。1haで粘土石灰岩土壌。1950年〜1980年植樹。平均樹齢55年。手摘収穫し、全房直接圧搾し、2日間低温浸漬。天然酵母による発酵はコンクリート製のバットで始まり、次にフレンチオーク樽でマロ発酵が行われます。ハトナーージュ無でオーク古樽18ヶ月熟成。ミネラル感豊。				
2018	ブルゴーニュ コート・ドール "クロ・デ・シス・ウヴレ" BOURGOGNE COTE D'OR "CLOS DES 6 OUVRÉES"	白	'19年9月入荷 価格未定	¥4,670 18年産完売
ムルソー村中心近くのオスピス・ド・ボヌの元の壁に囲まれたモノポール。ウヴレはブルゴーニュの土地を測定する伝統的な方法で、一人が働く事ができる土地に対応し、4.28ares相当。ブルゴーニュ分類ですが、明らかにムルソーと密接に関連した明確なテロワールがあり、素晴らしい品質。シャルドネに理想的で別名ブレイムルソー。年産6〜8樽(1800〜2400本) 手摘収穫し、全房直接圧搾し、2日間低温浸漬。天然酵母発酵はコンクリート製のバットで始まり、フレンチオーク樽に移されマロ発酵が行われます。オーク古樽で11ヶ月間熟成。畑の歴史に沿うように、ピエール・アンリはブドウの端に様々な果樹を植え直しています。				
2018	サン・ロマン "ラ・コンブ・バザン" SAINT ROMAIN "LA COMBE BAZIN"	白	'19年9月入荷 価格未定	¥6,500 18年産完売
100%シャルドネ。ラ・コンブ・バザンは、1920年代という90年以上前に植樹のドメヌ最古の畑(0.6ha)。石灰岩の斜面にあるこの90年の歴史を持つ古木は、標高350m。高樹齢の為、収穫量は少ないですが、緻密でパランスの取れたワインが生まれます。手摘収穫され、全房のまま直接空気圧プレス、2日間の低温浸漬、天然酵母による発酵と樽でマロ発酵。ハトナーージュ無でオーク樽18ヶ月間の長期熟成(新樽15%)されます。平均収量35hl/ha				
2018	ムルソー "ヌー・ラ・ヴェル" MEURSAULT "SOUS LA VELLE"	白	'19年9月入荷 価格未定	¥9,500 本
2017		白	'19年9月入荷 価格未定	¥9,500 本
100%シャルドネ。2.5ha、1960年代植樹で樹齢55年以上。畑はムルソー丘の麓、シャルド・ムルソー向かいで「村の下」を意味。ムルソーでは、豊かな土壌と少ない石灰岩。手摘収穫、全房で直接、空気圧プレス、2日間低温浸漬。天然酵母発酵とオーク樽でマロ発酵。オーク樽18ヶ月間熟成(新樽15%)。ハトナーージュはしない。伸びのある酸と厚みと洗練された味わい。平均収量45hl/ha				
2018	ムルソー・シャルム フルミエ・クリュ MEURSAULT-CHARMES 1ER CRU	白	'19年9月入荷 価格未定	¥14,500 本
100%シャルドネ。ムルソーの象徴的な畑のひとつ。0.4ha所有。1950年代と1980年代植樹。豊かで力強く香り高いワイン。彼らは「アペラシオンの格が高いほど、ドメヌでやるべき仕事は少なくなります」と述べています。レ・シャルムは、石灰岩と大理石の土壌で朝から太陽光(南・南東向き)を理想的に受けます。畑はとてよく手入れされていて、難しい気象条件の中でさえも、宝石の様な光輝く美しいブドウを生み出します。全て小箱で手摘み収穫されます。オーク樽で発酵とマロ発酵され、ハトナーージュ無で18ヶ月樽熟成。熟した黄色系果実の爽やかさにクリーミーで粘性の高いエレガントで品と輝きのあるワイン。				
2018	ブルゴーニュ コート・ドール "レ・ヴォー" BOURGOGNE COTE D'OR "LES VAUX"	赤	'19年9月入荷 価格未定	¥4,670 本
2017	ブルゴーニュ "レ・ヴォー" BOURGOGNE "LES VAUX"	赤	'19年9月入荷 価格未定	¥4,670 本
100%ピノ・ノワール。粘土石灰質土壌で1960年代植樹。平均樹齢50年。手摘収穫し、100%全房のまま破碎し、天然酵母醸造。発酵中に硫黄無添加。発酵はコンクリートタンクで、マゼラシオンは15〜18日間と1日1〜2回のポンプオーバー。澱上で5000L木製タンク10ヶ月熟成。フランボワーズ、プラム、赤スグリ、ハーブ、森の下草等の香り。旨みが強く、酒質もしっかりとシビリアで華やか。平均収量50hl/ha。				
2018	ブルゴーニュ コート・ドール "レ・ラムローズ" BOURGOGNE COTE D'OR "LES LAMEROSSES"	赤	'19年9月入荷 価格未定	¥4,670 在庫僅少 本
100%ピノ・ノワール。ヴォルネ村の下のムルソー北部に位置。樹齢40〜70年の間(1950年代と1980年代に植樹)。粘土石灰岩土壌。手摘収穫し、85%全房のまま破碎し、天然酵母で醸造。発酵中に硫黄無添加。発酵はコンクリートタンクで、マゼラシオンは15〜18日間と1日1〜2回のポンプオーバーを行います。澱上で18ヶ月オーク樽(1.5年使用樽)で熟成。熟度のある赤黒系フルーツのビュアな果実味と骨格のしっかりとした造り。エレガントで洗練された味わい。平均収量35-40hl/ha。				
2018	ヴォルネ・サントノ フルミエ・クリュ VOLNAY-SANTENOTS 1ER CRU	赤	'19年9月入荷 価格未定	¥14,330 在庫僅少 本
とても美しくフェミニンなスタイルでシルキーなタンンを備えます。複雑でアーシーな風味と長い余韻。エレガンスとパワーが溢れます。手摘み収穫され、ドメヌで厳選し、90%は全房のままステンスタンクで発酵。1,2回ピジャージュを行い、モンターージュも3週間の間に優しく行われます。新樽比35%で約18ヵ月熟成されます。				



(株)エイ・エム・ズイー 東京都港区南青山1-15-16 TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名: ご担当: 様 ご連絡先: ()



繊細さと優雅さを備えたメルキュレイの優良生産者

ドメヌ トゥーロ・ジュイヨはメルキュレイに拠点を置く生産者です。有名なミシェル・ジュイヨは親戚(3代前に分家)にあたります。1969年、マルグリットとエミール・ジュイヨによって設立されました。現在は孫娘ナタリーと夫ジャン・クロード・トゥーロに受け継がれ家族経営されています。彼らは共に農学の学士も取得しており、ドメヌの運営に加わったのは1987年で、祖母マルグリットから孫娘ナタリーへ引き継がれました。女性から女性への引き継ぎは、ブルゴーニュでもとても稀な事で、このドメヌの特色のひとつであり、彼らの誇りの源でもあります。



ナタリー & ジャン・クロード・トゥーロ氏

現在は11.5 ha(ピノ・ノワール 72%、シャルドネ 25%、アリゴテ 3%)の所有畑等から平均年産約50000本のワインを生産しています。ドメヌのフラッグシップはモノポール(単独所有畑)であるMercrey 1er Cru La Cailloute。1979年&1980年植樹の区画でフランボワーズ、チェリーやブラックベリーの熟した香りにしっかりとタンニンと複雑な果実味が広がる華やかなワインです。ラベルも他キュヴェと異なるラベルを採用しています。



彼らのワインはタンニンが柔らかく程よい樽感と華やかさとフィネスのある造りで調和のとれたスタイルです。ブドウは厳格なリュット・レゾネで栽培され、もちろん除草剤などの化学的介入は避けています。土壌を耕すのを基本に摘葉、摘房や病害への迅速な対応をする為、畑仕事をより重視した生産者です。葡萄木の仕立てはギュイヨサンプルで、密植度は8500本/ha。

収穫はブドウが潰れないように小箱で手摘みされ、選別台によって腐敗果は徹底的に除外します。100%除梗され10~15°Cで低温浸漬を5-6日行い、全て樽に入れ、自然酵母によってアルコール発酵へ移行。(2013年頃からフラージュ(破碎)をやめて、除梗した葡萄の実をそのまま仕込むことにし、そのおかげで果実味が確実に豊かになりました。)発酵中はピジャージュとルモンターージュを行い、終盤にはルモンターージュのみを行います。



HVE認定の取得
(High Environmental Value)
サステイナブルな環境作り。
仏農業省による高い環境
価値を誇る生産者に
表記を承認。このドメヌ
では2020年6月9日適用

熟成の新樽比は赤白共に15%~25%と樽の要素と果実との絶妙なバランスを保つように心掛けています。熟成期間は11~15ヵ月熟成後、ステンレスタンクで3ヵ月間均一化され瓶詰されます。白は手摘み収穫後、全房のまま10°Cで24時間じっくりと抽出されます。3/4木樽(新樽比25%)、1/4大桶で撈拌されながら約11-12ヵ月熟成されます。



★★
LA REVUE DU VIN
DE FRANCE / LE
GUIDE DES
MEILLEURS VINS
DE FRANCE 2021
にて2つ星獲得

年代	在庫品ご案内/2019年産8月入荷	色	所有面積	平均樹齢	収量	熟成	平均年産	参考上代	ご注文本数
2019	メルキュレイ ヴィエイユ・ヴィーニュ Mercrey Vieilles Vignes 2018年産: LA REVUE DU VIN DE FRANCE 93点	赤	2ha	1955-70年 植樹	40hl/ha	樽熟のみ20%新樽 12-15ヵ月樽熟 +3ヵ月ステンス	1万本	8月入荷予定/価格未定	750ML 本
2019								8月入荷予定/価格未定	375ML 本
2018								¥4,670	本
2017								¥4,500	本
2016	¥4,500	本							
フランボワーズ、チェリー、プラム、スミ、南のピノらしくジュシでしなやかな果実味。旨味もあり好印象。酸はやや低めで力強くピュアな果実味が味わえます。厚みも有り余韻も深みがあり上品な仕上がりとなっています。									
2019	メルキュレイ プルミエ・クリュ・カイクット Mercrey 1er Cru La Cailloute <MONOPOLE> 2018年産: LA REVUE DU VIN DE FRANCE 97点	赤	1.5ha	35年	42hl/ha	樽熟のみ25%新樽 12-15ヵ月樽熟 +3ヵ月ステンス	8500本	8月入荷予定/価格未定	本
2017								¥5,750	本
2016								¥5,750	本
単独所有畑でドメヌを代表するキュヴェ。他キュヴェとラベルが異なる。赤土土壌で硬い石灰岩が多い。フランボワーズやチェリー、スミ等の熟度の高い新鮮な果実に赤粒ゴシヨウ等のスパイス溶け込む。エレガントで女性的な味わい。タンニンもしっかりとあり、余韻も洗練されており、満足度の高いワインに仕上がっています。									
2019	メルキュレイ プルミエ・クリュ シャン・マルタン Mercrey 1er Cru Champs Martins 2018年産: LA REVUE DU VIN DE FRANCE 93点	赤	0.7ha	40年	42hl/ha	樽熟のみ25%新樽 12-15ヵ月樽熟 +3ヵ月ステンス	4000本	8月入荷予定/価格未定	本
2017								¥5,500	本
メルキュレイで評価の高い畑。南東に面し標高300mの泥灰土と石灰土壌の丘陵地帯。石も多い為、ミネラル感が備わる。2区画あり、平均樹齢は約40年。ブラックチェリー、フランボワーズ、プラム、牡丹、カカオなどの豊かで繊細な香り。継ぎ目がなく、とてもシルキーで上質なテクスチャー。余韻も長く、洗練されています。									
2016	ブルゴニユ コート・シャロネーズ プラン Bourgogne Côte Chalonnaise Blanc	白	0.4ha	1993年 植樹	48hl/ha	25%新樽 11-12ヵ月熟成	2200本	¥3,750	本
ドメヌラベルではなく、ネゴスラベルであるヴィニョ・ブル ナタリー・トゥーロ名義。自社畑もブレンド。新鮮でエキゾチックなアロマにグレープフルーツや白い花の要素が感じられます。柔らかくミネラルでフレッシュな酸が心地良い。果実味もエレガントで輪郭がくっきりと備わったコストパフォーマンスの高いワインです。									
2018	メルキュレイ リューディレ・シュノー Mercrey lieu-dit Les Chenaults	白	0.65ha	-	-	20%新樽 11-12ヵ月熟成	-	¥4,670	本
2017								¥4,500	本
全面的に南に面した粘土石灰土壌。手摘みで迅速に選別しながら収穫されます。その後、さらに選別されプレスされます。発酵は18-20度で天然酵母によって行われ、75%は大桶、25%は樽(新樽比20%)で行われます。ミネラルで厚みのあるテロワールの持つ要素を引き出すようにしています。ミネラルと薫り高いピュアさを特長としています。エキゾチックなフルーツと白系果実の熟した香りに満ちています。									
2018	メルキュレイ プルミエ・クリュ シャン・マルタン Mercrey 1er Cru Champs Martins Blanc	白	0.35ha	40年	47hl/ha	25%新樽 11-12ヵ月熟成	3000本	¥5,830	本
2017								¥5,750	本
標高300mの西南西に位置する畑。サンザシやアカシア等の花やミネラルに加えシトラス系果実、ヘーゼルナッツやスパイスが渾然一体となったとても複雑な香りです。とても繊細で輪郭のある酸味があり、適度な塩気とエレガントで品のある樽感が、果実味と、とてもバランスが取れています。									

他生産銘柄 赤 MERCUREY 1ER CRU LES CROICHOTS 0.95ha, MERCUREY 1ER CRU LES COMBINS ROUGE 0.92ha
白 MERCUREY 1ER CRU LES SAUMONTS 0.24ha, MERCUREY BLANC LES CHENAULTS 0.65ha, MERCUREY 1ER CRU LA CAILLOUTE BLANC 1.5ha

(株)エィ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名: 様 担当者様: 様 ご連絡先: ()



Boursot Père & Fils

ブルソ・ペール・エ・フィス
シャンボル・ミュジニーの隠れた宝石



シャンボルらしいフェミニンさとエレガンスを備えた次世代を担う優良生産者

シャンボル・ミュジニーにあるBoursot家の歴史は、既にワイン生産者であったGuillaume BOURSOTと共に少なくとも1550年にまで遡ることが出来ます。ブルソ家はシャンボル・ミュジニーで代々受け継がれ、現在14代目になります。現在も父から息子まで全てワイン造りに携わっています。現当主の曾祖父Ernest Boursot(1896年生まれ)は彼の兄弟André Boursotとともに先祖から受け継いだブドウ畑を所有していました。1922年生まれの祖父Jean Boursotは彼らがこの世を去ってから父と叔父からブドウ畑の一部を相続しました。彼は当時、その地域のワイン商人たちにすべてのブドウを売っていましたが1974年、妻シャロットとともに自らのワインを造る事を決めシャンボル・ミュジニーに最初の試飲セラーを開きました。父Remy(1958年生まれ)は13代目として1984年に家業を引き継ぎました。すべてのアペラシオンは、彼らによって厳しく選別され、自社で醸造、瓶詰されます。14代目の長男Romaric(1988年3月24日生)は国際貿易等に関して学んだ後、2011年10月に共同経営者としてドメヌに加わりました。彼は商業的な部門を担当しています。次男Romuald(1991年7月5日生)はエノロジーとブドウ栽培の学位を取得した後、2012年7月に共同経営者としてドメヌの運営に加わりました。栽培は有機農法(認証未申請)で、大変な労力を費やして大切に育て、収穫は全て手摘みで行います。厳しい選別を行い、100%除梗されます。発酵前に5-6度で4-5日間浸漬させ、発酵は天然酵母です。発酵中はルモンタージュを行います。ワインに負担をかけないようにポンプは使わず重量を利用しています。新樽比は20%~100%とキュヴェ毎に比率を替え、赤の樽熟期間は約16ヵ月です。畑は拠点のシャンボルを中心にジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネ、ヌイ・サン・ジョルジュやヴォルネなどを所有しています。シャンボル1級畑のレ・フエは0.65ha所有しており、平均樹齢75年の古木から深みのある素晴らしいワインを生み出します。その他の畑の樹齢も40-60年と古く、複雑な味わいをワインに与えています。先代までは輸出を行っておらず、彼らのワインはドメヌを訪問するごに限られた個人客等が中心でしたが、息子の代になり、より多くの人達に自身のワインを楽しんで欲しいとの思いから今回の入荷となりました。また味わいに関しても従来の長熟型のクラシカルなスタイルからエレガントで継ぎ目のないシルキーで繊細なシャンボルらしいフェミニンなワインに見事に進化したことで新たな顧客を増やしています。



(左)兄ロマリク 14代目
弟ロムアルド
ROMARIC & ROMUALD
BOURSOT



WINE REPORT 山本昭彦氏評抜粋

ドメヌ・ブルソ、シャンボル・ミュジニーの埋もれた宝(ブルゴーニュ2017)

開拓され尽くしたと思われるシャンボル・ミュジニーにもまだ良質の造り手が眠っていた。村の中心の造り手が集中する一角に、ドメヌ・ブルソ・ペール・エ・フィスがある。生産の基盤はD974をまたいだジイ・レ・シトーの工業団地にある。左隣がマーク・ハイスマ、右隣がローラン・ボンソ。ブルソの歴史は16世紀にさかのぼる。13代目のレミーはドメヌを訪れる個人客相手にワインを販売していた。1988年生まれのロマリクと91年生まれのロムアルドの兄弟が、2011年から12年に相次いで参画してから、輸出を始めた。英米の評論家からも注目を集め始めたところだ。除梗して低温浸漬、控え目なルモンタージュでエレガントなスタイルに仕上げている。生産量3万5000本のうち輸出比率は75%。シャンボル・ミュジニーを中心に、ヴォルネイやヴォーヌ・ロマネも所有する。栽培面積は3.95haと小さい。シャンボル・ミュジニーはヴィラージュが1つ、ブルミエクリュが3つ。合わせても5000本程度だが、テロワールの違いが味わえる。Chambolle Musigny Les Nazoires 2017はD974手前の樹齢55年の区画。レッドチェリー、シャクヤク、ダークな果実のタッチがあり、タンニンはやや太いが、テクスチャーはシルキー、コンパクトにまとまっていてバランスがいい。リニアなフィニッシュ。89点。Chambolle Musigny 1er Cru Les Fuees 2017はボンヌ・マルの南に並ぶ樹齢75年の区画。生き生きしていて、スムーズ、テンションが高い。ラズベリー、モレロチェリー、洗練されたタンニン、グリップのあるフィニッシュ。深みがある。見逃してはいけない。92点。2017年のため、全体に凝縮感が強い。100%除梗しているため、ややタンニンの重さが出る場合があるが、樹齢の高いブルミエクリュを抱えているのは強み。細部のチューニングでさらに良くなるだろう。

年代	ワイン名	色	容量	所有面積	平均樹齢	収量	新樽比率	樽熟期間	平均年産	VINOUS 評点	参考上代	ご注文本数
2017	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	750ml	0.55ha	-	-	-	9ヵ月	-	-	¥4,330	完売御礼
Pommard地区に位置し、ポマルのアペラシオンから数メートルにある区画。ストラクチャーとテロワールのパワーを備えています。赤果実とスパイスの美しいアロマ。果実のフレッシュさを保つためにステンレスタンクで9ヶ月熟成され、若いうちから楽しめるスタイルのワインです。												
2016	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	750ml	0.41ha	40年	55hl/ha	25%	9ヵ月	3000本 16/1500	VS 84	¥4,170	本
粘土や小さな岩の多い区画で、ミネラル感と厚みのある味わいが特徴です。2016年産は4月の霜の影響で例年に比べ収量は半減しましたが、出来たワインはフレッシュで適度な厚みがあり、ミネラル感のしっかりとしたエレガントなワイン。(Puligny近くの平地区画。25%新樽熟成。パティスリーのタッチだけで分かりやすく、わずかにワックスがかったブーケを備えています。口当たりはクリーミーな表面とよくバランスが取れていて、軽くてややスモーキーなフィニッシュのスタイルでとても魅力あるワイン。VINOUS評)												
2015	コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ "レ・レトレイ" Côte de Nuits Villages "Les Retraits"	赤	750ml	0.61ha	45年	48hl/ha	35%	16ヵ月	3600本 15/3000	VS 85	¥5,830	本
濃いルビー色、華やかさも、煮詰めた赤いベリー、ブラックカラント、プルーン、チェリーのシロップ漬け、甘草、スパイス、バラ、スレなど濃いめのアロマと果実味。凝縮感ありながら、エレガンスもあり、バランスのよい構成。アロマティックな力強さ滑らかなパテやローストかフライの豚肉などと好相性。(口当たりは多汁のブラックベリーのトローチとラズベリーでバランスが取れています。好ましい素材でとても活気に溢れています。うまくいけばさらに数ヵ月で香りはさらに向上するでしょう。VINOUS評)												
2016	シャンボル・ミュジニー "レ・ナゾワール" Chambolle Musigny "Les Nazoires"	赤	750ml	0.24ha	55年	38hl/ha	50%	16ヵ月	1200本	VS 89	¥10,500	本
シャンボルはヌイで最も女性的と言われますが、その強さと繊細さ、優雅さが表現されています。輝きを放つ明るいルビー色でブーケは紫色や小さな赤果物(ラズベリー、イチゴ)で構成。熟成に伴い、熟した果実やプルーン、またはトリュフ、下草、鳥獣の要素が現れます。リッチで、香り豊かで複雑な、それはシルクとレースを思わせる舌触り。パワーとフェミニンさを兼ね備えた個性があるため、ローストした子牛、鳥やラムなどの洗練された料理と好相性。絶妙な質感で緻密でシルキーなタンニンによって繊細に包まれます。(芳香性の高いワイン。カシスやモレロチェリー、軽いアリスのアロマを添えたソルベのフレッシュなブーケ。口当たりは多汁のブラックフルーツ、ココモとスパイスがひとつつまみあり、均整が取れ、フィニッシュに向かってコンパクトに収まっています。2、3年の瓶熟でより果実が溶け込み肉付きと柔らかさがさらに備わるでしょう。とても良いポテンシャルです。VINOUS評)												
2016	シャンボル・ミュジニー ブルミエ・クリュ レ・フエ VV Chambolle Musigny 1er Cru Les Fuees VV	赤	750ml	0.65ha	75年	例年 35hl/ha	50%	16ヵ月	例年 3000本	VS 91	¥16,000	本
鮮やかなクランベリーとラズベリーの果実と伸びのあるブーケにタバコの香りと砕いた石の香り。ミディアムボディでキメ細かいタンニン、口の中での穏やかなグリップ、口の中を優しく撫でるような滑らかなフィニッシュ。とてもシルキーです。素晴らしい緊張感と長いカシスの風味の仕上げを備えた素晴らしいChambolle-Musignyです。エクセレント! VINOUS評												
深いルビー色で、力強い赤果実(イチゴ、ラズベリー)と黒果実(ブラックカラント、ブラックベリー、チェリー)の豊富な香り。肉付きがよく、しっかりとしているので本来の価値を表すには数年の熟成が必要ですが、既にリッチで複雑な、品のある長い余韻を備えています。鶏や野鳥、ウサギ、鹿肉のロースト等と抜群の相性。												
所有畑総面積	3.95ha	栽培比	PN 91%, CH 9%	剪定	ギユイヨ・サンフル	収穫方法	手摘み	栽培方法	BIO(認証未申請)	密植度	10000本/ha	
発酵前浸漬	5-6度 4-5日間	酵母/発酵期間	天然酵母/20日間	除梗	100%	発酵中	ルモンタージュ重視 ビジャージュほぼ無	SO2	最小限	清澄 濾過	清澄無 濾過極軽く	
他生産銘柄 & 所有面積 Volnay Les Combes 0.33ha // Volnay Les Grands Poisots 0.16ha // Vosne Romanée 0.12ha Nuits Saint Georges 0.16ha // Chambolle Musigny 1er Cru Les Lavrottes 0.10ha // Crémant de Bourgogne Brut NV												

(株)エイ・エム・ズイー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名: _____ 担当者様: _____ 様 _____ ご連絡先: _____ ()

AmZ Reasonable Wine Collection

good value, great cost performance!

BOUTINOT
Cuvée JEAN-PAUL Rouge
VAUCLUSE



参考上代
¥1,420

BOUTINOT
Cuvée JEAN-PAUL Blanc
GASCOGNE



参考上代
¥1,420

LES VOLETS / PINOT NOIR
HAUTE VALLEE DE L'AUDE



参考上代
¥1,830

LES VOLETS / CHARDONNAY
HAUTE VALLEE DE L'AUDE



参考上代
¥1,830

LES VOLETS / CABERNET SAUVIGNON
COTES DE THAU



参考上代
¥1,830

LES VOLETS / CHENIN BLANC
HAUTE VALLEE DE L'AUDE



参考上代
¥1,830

mal.bek ROSE / MALBEC ROSE
LANGUEDOC ROUSSILLON



参考上代
¥2,000

Domaine VEDILHAN
SYRAH "Limited Release"
LANGUEDOC



参考上代
¥2,000

Domaine VEDILHAN
SAUVIGNON BLANC
LANGUEDOC



参考上代
¥1,830

Domaine VEDILHAN
VIOGNIER
LANGUEDOC



参考上代
¥1,830

Domaine VEDILHAN
SERICA VIOGNIER
LANGUEDOC



参考上代
¥2,000

LA CAVE SAINT VERNY
PUY DE DÔME PINOT NOIR
AUVERGNE



参考上代
¥2,170

LA CAVE SAINT VERNY
PUY DE DÔME CHARDONNAY
AUVERGNE



参考上代
¥2,170

BESTHEIM / BLANC BEC
ALSACE



参考上代
¥2,250

BESTHEIM / CREMANT D'ALSACE
BRUT PREMIUM
ALSACE



参考上代
¥2,750

BOUTINOT RHONE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "LES COTEAUX"
RHÔNE



参考上代
¥2,330

Domaine de la Gonorderie
SAUVIGNON BLANC
LOIRE



参考上代
¥2,000

Domaine GADAIS Pere & Fils
Muscadet Sevre & Maine La Grande Reserve
LOIRE



参考上代
¥2,170

LES FLEURS BLANCHES
FRANCE



参考上代
¥1,920

POUR LE VIN FAIMS DE LOUP
SYRAH
LANGUEDOC



参考上代
¥1,670

POUR LE VIN FROID DE CANARD
SAUVIGNON BLANC
LANGUEDOC



参考上代
¥1,670

POUR LE VIN AVOIR LA PECHE
CHARDONNAY
LANGUEDOC



参考上代
¥1,670

POUR LE VIN TOUT UN FROMAGE
MERLOT
LANGUEDOC



参考上代
¥1,670

POUR LE VIN BONNE MINE
ROSE
LANGUEDOC



参考上代
¥1,670

CAVE DE L'AURANCE
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT N.V
BOURGOGNE



参考上代
¥2,670