

J.ラサールは1942年にジュール・ラサール氏によって設立された小規模なドメヌ。1982年ジュール・ラサール氏の死後、妻オルガと娘のシャンタルが引き継ぎました。伝統的な手法を守りながらも、女性ならではのフェミニンさや華やかさ、クリーンさが加わり、今では著名なシャンパンハウスと肩を並べるまでになりました。2006年にはシャンタルの娘アンジェリーヌもドメヌに加わり、女性3代が運営するとても稀なドメヌとなりました。畑はChigny les Roses, Rilly la Montagne, Villers Allerand, Ludes, Puisieux, Montchenot, Montbré の7つの村(コミューン)からの60区画、約16haを所有。特級Puisieuxも1.63ha(1963年植樹)も所有。特級畑は、特に日当たりが良く、土壌のクオリティが高い為、より優れた葡萄が採れます。特級畑にMeunierだけはかなり稀なことで、これらはNV二つのキュヴェに加える事で気品と独特のクオリティをもたらします。厳格なリュット・ヴェネで栽培され、収穫は全て手作業。収穫後も厳しい選別で常に最良の葡萄の一番果汁だけを使用。区画毎にキュヴェでそれぞれ発酵後(マロラクティック発酵有)、そのままキュヴェで寝かされ、落ち着かせてからキュヴェ毎に状態確認とテイastingし、どのキュヴェをブレンドするか決定。少しでも品質にそぐわないキュヴェは全てネゴスに売却。ステンレスタンクで寝かせるのはシャンパーニュには不向きと考え、8ヶ月~10ヶ月間、樽熟成(3回澀引き)され、特注のステンレスタンクはアッサンブラージュ時に使用。ドメヌでは特注の960hlのステンレスタンクを14基揃える。瓶熟はNVでも最低でも3-4年以上、ミレジメは6-10年以上。ルムアージュは全て手作業で、伝統的なスタイルを継承。全てのボトルにテゴルジュ(出荷4か月前)日付記載。アンジェリーヌはワイン業界において女性であることは大きな挑戦であると語っています。そして葡萄栽培家として成功すると共に、自らのワインを通して受け継いだラサールのスタイルやフィロソフィー、そして情熱を世界中に伝えていく事が何よりも重要であると考えています。



シャンタル・ラサール氏(左)  
アンジェリーヌ・ラサール氏(右)

www.champagne-jlassalle.com

商品名	瓶熟/トサージュ	品種
キュヴェ・プレフェランス・ブリュット プルミエ・クリュ ノン・ヴィンテージ <b>CUVÉE PRÉFÉRENCE BRUT 1ER CRU / NV</b> 750ml, 375ml, 1500ml	3-4年以上 8g/L, 40%リザーヴ	MEUNIER 60% CH.20%, P.N 20%
キュヴェ・ロゼ ブリュット プルミエ・クリュ ノン・ヴィンテージ <b>CUVÉE ROSÉ BRUT 1ER CRU / NV</b>	3-4年以上 8g/L, 40%リザーヴ	P.N 70%, CH.15% MEUNIER 15%
キュヴェ・アンジェリーヌ ブリュット プルミエ・クリュ ミレジメ <b>CUVÉE ANGÉLINE BRUT 1ER CRU / MILLÉSIME</b>	6年以上	PINOT NOIR 60% CHARDONNAY 40%
キュヴェ・ブラン・ブラン ブリュット プルミエ・クリュ ミレジメ <b>CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT 1ER CRU / MILLÉSIME</b>	6年以上	CHARDONNAY 100%
スペシャル・クラブ ブリュット プルミエ・クリュ ミレジメ <b>SPÉCIAL CLUB BRUT 1ER CRU / MILLÉSIME</b>	8-10年	CHARDONNAY 60% PINOT NOIR 40%



— 傑作である産地、それを明確に表現するドメーヌとしてのスタイル —

私達は、コート・デ・ブランの産地は自然の傑作であるという思想が身に付いています。私達が永遠に探求するのは、産地の個性が最上の形でジモネスタイルとして現れる事なのです。自社畑は28haあり、全てコート・デ・ブランのグラン・クリュとプルミエ・クリュです。これは他にないアロマのパレットを構成しています。私達は、産地の表現を最大限に尊重するため、自らを「ワインメーカー」ではなく、「産地の代弁者」と名乗ります。ワインは「クマから生まれた自然なブドウ」から生まれ、それは決して醸造によってもたらされる表現であってはならないと考えます。ブドウ畑の個性であるグラン・シャルドネに特徴的な純粋さ、エレガンス、ミネラル感の表れを優先しています。綿密なブレンドの作業を通じて、たゆみなく、素材感、繊細さ、爽やかさの最高のバランスを追求しています。グラン・クリュ(クラマン、シュイイ、オジェ)とプルミエ・クリュ(キュイ、ヴェルチュ)は、ワインにそれぞれのアロマの色、個性をもたらします。それぞれの質を的確に結び合わせ、常に最大限に調和を優先します。また、各銘柄は、産地を主題にして、その価値ある変奏として音を奏でます。常にブドウ畑をより深く知り、理解することを願っており、現状に甘んじる事無く、絶えず成長していく事が品質の向上につながると考えているのです。



オリヴィエ・ジモネ氏(左)  
ディディエ・ジモネ氏

www.champagne-gimmonnet.com

商品名	DOSAGE 瓶熟	参考評価	品 種
キュイ・プルミエ・クリュ ブリュット サン・ザネ CUIS 1ER CRU BRUT SANS ANNÉE(NV) 750ml,1.5L,375ml	5.5-6g/l 30ヵ月	VS 91('19),WA 91('19) BH 91('17), WS 91('19)	100% Chardonnay Cuis(P.C) 2017(CUVEE189) 70% '16,5% '15, 10.5% '14, 5% '13, 9.5% '12
ロゼ・ド・ブラン ブリュット プルミエ・クリュ サン・ザネ ROSÉ DE BLANCS BRUT 1ER CRU NV	5.0g/L 18-30ヵ月	VS 88('19), WS 91('19) WA 90('19)	CUVEE204 ガストロノームにピノ(G.C)をブレンド Chardonnay/92.5%, Pinot Noir/ 7.5%(Base2017)
ガストロノーム ブリュット プルミエ・クリュ ミレジム GASTRONOME BRUT 1ER CRU" VT	5.0g/L 3年超	VS '14/90,'12/92,'10/92 WA'10/92, WS'14,'10,'93 VS '09/95, WA '09/92	100% Chardonnay 2015: 51% Chouilly(G.C), 18% Cramant(G.C) 5% Oger(G.C), 25% Cuis(P.C), 1% Vertus(P.C)
フルーロン ブリュット プルミエ・クリュ ミレジム FLEURONS BRUT 1ER CRU VT	4.5g/l 4年超	WA '14/93,'10/92 VS '10/92,'09/95 WS '10/93, '02/93	100% Chardonnay 2014: 38% Chouilly(G.C), 20% Cramant(G.C) 32% Cuis(P.C), 10% Vertus(P.C)
パラドクス ブリュット プルミエ・クリュ ミレジム PARADOXE BRUT 1ER CRU VT	6.0g/L 5年超	VS '13/94,'09/92 WA '06/92, WS '06/94	2008: 19% Chardonnay, 81% Pinot Noir
エノフィユ ノン・ドゼ ブリュット・ナチュール プルミエ・クリュ ミレジム OENOPHILE NON DOZE BRUT NATURE 1ER CRU VT	0.0g/L 6年超	VS '12/92 WA '08/92	100% Chardonnay 2012: 40% Cramant(G.C), 38.5% Chouilly(G.C), 7.5% Oger(G.C), 14% Cuis(P.C)
スペシャル・クラブ エクストラ・ブリュット SPÉCIAL CLUB EXTRA BRUT グラン・テロワール・ド・シャルドネ ミレジム "GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY" VT	5.0g/L 4年超	2012 VT:VS 94, WS 92 2010 VT: BH 92 2009 VT: WA 93	100% Chardonnay 2014: 59% Cramant(G.C), 25% Chouilly(G.C) 16% Cuis
スペシャル・クラブ オジェ エクストラ・ブリュット グラン・クリュ ミレジム SPÉCIAL CLUB "OGER" EXTRA BRUT GRAND CRU VT	'15/4.5 g/l 3年超	VS '12/93 WA '15/93, '12/94+	100% Chardonnay 100% Oger(Grand Cru)
スペシャル・クラブ シュイイ エクストラ・ブリュット グラン・クリュ ミレジム SPÉCIAL CLUB "CHOUILLY" EXTRA BRUT GRAND CRU VT	'14/4.5 g/l 4年超	VS '12/93 WA '12/94	100% Chardonnay 100% Chouilly(Grand Cru)
スペシャル・クラブ クラマン エクストラ・ブリュット グラン・クリュ ミレジム SPÉCIAL CLUB "CRAMANT" EXTRA BRUT GRAND CRU VT	'14/4.0g/L 4年超	VS '12/93 WA '14/95	100% Chardonnay 100% Cramant(Grand Cru)
ミレジム・ド・コレクション ヴィエイユ・ヴィーニュ エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ MILLESIME DE COLLECTION V.V EXTRA BRUT 1ER CRU VT 1.5L	'08/4.5g/L 10年超	2006 VT:VS 92 2005 VT: WA 93+	100% Chardonnay 2006: 65% Cramant (G.C),22.5%Chouilly(G.C) 12.5% Cuis(P.C)
所有畑28ha 《1er Cru》 Cuis 14ha, Vertus 2ha (2008年以降), 《Grand Cru》 Cramant(5.5ha), Chouilly(5.5ha),Oger(1ha 2005年以降)			

W.S/Wine Spectator, W.A: Wine Adovocate, VS/Vinous, BH/Burghound





ラミアブル家は、シャンパーニュのトゥール・シュル・マルヌ村で最も歴史のある家族の1つで、ランスから25km程の場所にある生産者。彼らの原点は、ドメヌ隣に巨大ムン ローラン・ペリエ社から畑を譲り受けた事から始まります。当時は栽培だけで、全てをローラン・ペリエに売却していましたが、大戦後に状況が一変し、1950年からシャンパーニュを造り始めました。現在の全体栽培品種はピノ・ノワール60%、シャルドネ40%。年産約6万本を生産し、NVキュヴェは20ヵ月以上、ミゼンキュヴェは5年以上熟成後リリースしています。手掘りの広大なセラーには今も15万本以上のストックが眠っています。彼らのシャンパーニュはボディがしっかりした果実味豊かなものが中心です。現在では約5.7haの畑を所有し、厳格なリュット・レゾネで栽培し、殺虫剤も除草剤も使用せず、有機栽培中。前当主ジャン・ピエール・ラミアブル氏は医師でもあり多忙の為、次女オフェリー('03年～醸造担当)が引き継ぎ、彼女の結婚を機に夫一族所有のBilly Le Grandの葡萄を購入。従来のグラン・クリュキュヴェにブレンドは出来ないの、新たにブルミエ・グリュのキュヴェ(未取扱)を生産。親族とは言え、他社からブドウを購入する事で、2012年からは形式上ではRMからNM(法令上全体の5%以上)となりましたが、従来の造りや哲学は変わらず、しっかりと受け継がれ、今も多くの評論家等から常に高い評価を受け続けています。2011年頃からは低温浸漬過程を止めています。その理由のひとつは発酵後、瓶内にて酒石が形成されるのを防ぐ為で事前には何時間かマイナスに温度を下げ酒石物をわざと形成させるのですが、これではとてもワインに負担がかかるのを避ける為。二つ目は一旦形成された酒石は濾過が必要でそれにより、取り除きたくないアロマや良い有機物までも取り除いてしまうことを避ける為です。ここ数年、酒石形成を防ぐ為、天然素材(セルローズの木)から作られたGommes de Celluloseを使用しています。これによって従来よりも自然でワインに負担も少なく、特にアロマがよりキープできるようになりました。また2016年より、選別した雑草類を故意に植え、土の中で雑草と葡萄木の根を競争をさせ、葡萄木の根により深く伸び栄養を探させるように促しています。このように常に最善の策を模索し、品質の向上に努めているのです。2020年より新たなコンセプトの基で、モダンでエレガントかつスタイリッシュなラベルに一新しました。



ジャン・ピエール・ラミアブル氏  
オフェリー・ラミアブル氏(左)

\*1 / Haute Valeur Environnementale  
(環境価値重視)認証

\*2 / Viticulture Durable En Champagne  
(シャンパーニュ持続可能農業)認証

VT	商品名	参考評価	生産数
<b>NEW</b> NV	テール・デトワール グラン・クリュ ブリュット <b>TERRE D'ÉTOILES GRAND CRU BRUT/NV</b>	BETTANE+DESSEAUVE 2020 GOLD	750ML/約35,000本 375ML/約2,000本
星の大地の意, CH 40%+PN60%, 樹齢約45年, 40% リサ-ウワイン, DOSAGE 7.9g/L, 20-30ヵ月瓶熟 (区画名 La Vignes des Meslaines, La Vigne Goeesse, La Cabane, Le Long d'Hélène, Les Muits)			
<b>NEW</b> NV	スーフル・デトワール グラン・クリュ エクストラ・ブリュット <b>SOUFFLE D'ÉTOILES GRAND CRU EXTRA BRUT</b>	DECANTER 20 SILVER PARIS 2020 GOLD	約15,000本
星の息吹の意, PN 60%+CH40%, 40% リサ-ウワイン, DOSAGE 4.5g/L, 20-30ヵ月瓶熟 (区画名 La Vignes des Meslaines, La Vigne Goeesse, La Cabane, Le Long d'Hélène, Les Muits)			
<b>NEW</b> NV	グレーヌ・デトワール グラン・クリュ ブリュット・ナチュール <b>GRAINE D'ÉTOILES GRAND CRU BRUT NATURE</b>	NEW CUVÉE	約3,000本
星の種の意, PN 60%+CH40%, 40% リサ-ウワイン, DOSAGE 0g/L, 36-48ヵ月瓶熟 (区画名 La Vignes des Meslaines, La Vigne Goeesse, La Cabane, Le Long d'Hélène, Les Muits)			
<b>2012</b>	レ・メレーヌ グラン・クリュ ブランド・ノワール ブリュット <b>LES MESLAINES RAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT</b>	WA: '07/88, '06/90 VS: '07/91, '06/91	2012年産 4,112本
区画名レ・メレーヌ, 1ha, PN 100%, 植樹1955年, DOSAGE 5.6g/L, 瓶熟7-8年以上 (区画名 Les Vignes des Meslaines), '12年産: 収穫'12/9/22, 瓶詰'13/3/12, テ'ゴルジュマン'21/3			
<b>2012</b>	フェーリー グラン・クリュ ブランド・ブラン ブリュット <b>PHÉERIE GRAND CRU BLANC DE BLANC BRUT</b>	WA: '07/89, BH: '07/91 VS: '07/91, '06/91	2012年産 1,800本
当主オフェリー(Ophélie)+妖精(フェ)造語, CH100%, 樹齢60年, 樽熟6ヶ月, 瓶熟7-8年以上, 12年産: 収穫'12/9/22, DOSAGE 6.7g/L, 瓶詰'13/3/12, テ'ゴルジュマン'21/3 (区画 La Long d'Hélène, Les Vignes des Meslaines)			
<b>2012</b>	エリアッド グラン・クリュ エクストラ・ブリュット <b>HÉLIADES GRAND CRU EXTRA BRUT</b>	1本入紙箱 WA: '09/91 VS: '09/92, BH: '09/90	2012年産 2,700本
CH80%+PN20%, 樹齢約55年, 樽熟7ヵ月&瓶熟7-8年以上, 80%樽(10%新樽)&20%ステンレス, 12年産: DOSAGE 2.26g/L, テ'ゴルジュマン'21/3, 2ha (区画名 La Vigne Goeesse, Les Vignes des Meslaines)			
<b>2012</b> <b>2013</b> <b>2014</b>	エリオス トリロジー- 2012-2013-2014 グラン・クリュ エクストラ・ブリュット <b>HÉLIOS TRILOGIE '12-'13-'14 G.C EXTRA BRUT</b>	3本入木箱SET NEW CUVÉE	3 Vintage 木箱入 100 set
CH80%(6ヶ月樽熟/10%新樽)+PN20%(6ヶ月ホ-ロタンク熟成), 瓶熟5-7年以上, 樹齢約55年, DOSAGE 2.26g/L, 平均樹齢50年, テ'ゴルジュマン'20/12, (区画 Les Vignes des Meslaines, La Vigne Goeesse)			



ジャン・パビオは19世紀末にルイ・パビオが始めたドメーヌで、現当主は4代目のアラン・パビオ。2003年から彼の長男ジェローム・パビオも参画しています。小規模ながら恵まれたテロワールの畑を所有していることで有名ですが、生産量が少ない為、これまでフランス国外で見かけることはあまりありませんでした。

全体的な平均樹齢は20年程度、古い樹で40年以上と比較的若く思われがちですが、この頃が一番力強さとエレガントさがバランスよく表現される時期でもあります。出来る葡萄は特にミネラル、酸、果実味のバランスに秀でており、卓越した醸造技術によりその良さを最大限活かしており、ロバート・M・パーカーJr.氏のバイヤーズ・ガイドでも最良生産者の一人として紹介されています。

栽培は『Terra Vitis』と呼ばれる、農薬や除草剤を使わない自然な農法で、環境に配慮した自然に近い状態で栽培を心がけています。これは彼らの哲学でもあり、良い環境の下でしか、良質な葡萄は育たないと当主ジャン・パビオは考えています。2016年から畑に風車を設置しました。冷たい空気が樹下に溜まると霜害につながるのを防ぐ為のものです。風車により樹上の暖かい空気と混ぜる事で、霜害のリスクは軽減され、果実に適度な酸と熟度が加わり更なる洗練さが加わっています。



当主 アラン・パビオ氏(右)  
長男 ジェローム・パビオ氏



プイ・フュメ "ドメーヌ・デ・フィーヌ・カイヨット"  
**POUILLY FUMÉ "Domaine des Fines Caillottes"**

《WINE SPECTATOR》2018年産 / 89点, 2017年産 / 91点

2017年産 FEMINALISE PARIS <GOLD>, CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON 2017 <SILVER>, 2018年産 CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON 2019 <SILVER>

100% Sauvignon Blanc 所有面積 26Ha 天然酵母 数ヶ月間シュールリー

Silex(火打ち石)含有 石灰質土壌 2.3Ha、小石含有 粘土・石灰質土壌 13Ha、粘土・石灰質土壌 10.7Ha 所有する小さな異なる区画や高樹齢区画を巧みにブレンドしたキュヴェ。華やかな緑のハイライトを帯びた鮮やかな淡いゴールデン・イエロー。パプリカ、土、ハーブ、メロン、マンゴー、白桃、アプリコット、パイナップル、ブラッドオレンジ、マルメロ、パッションフルーツ等がよく熟し複雑に絡む香り。果実の持つ自然で誠実な酸とミネラルは非常にバランスよく、飲み手を優しくエレガントに包んでくれます。10~12°Cで楽しむのが最適。Domaine des Fines CaillottesというのはドメーヌのPouilly-Fuméの特許を取っているブランド名。フィーヌ・カイヨットは小さな小石の意。



プイ・フュメ プレスティージュ・デ・フィーヌ・カイヨット "キメリド"  
**POUILLY FUMÉ Prestige des Fines Caillottes "Kimeride"**

《WINE SPECTATOR》2015年産 / 93点

2015年産 CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON 2017 <GOLD>, 2017年産 CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON 2019 <GOLD>

100% Sauvignon Blanc 天然酵母 シュールリー、化石の石灰質(kimmérigien)土壌、ステンレスタンク発酵・熟成(約2年)

化石の石灰質のテロワールの区画からのみの葡萄で、特に優れたヴァンテージに限り生産する特別なキュヴェです。ライム、ピーチ、フローラルノートの素晴らしく表現力豊かな香り。石灰質の要素とレモンを背景に蜂蜜のニュアンスがあります。口に含むと、丸みを帯びたソフトな味わいが広がります。その長い余韻は、アロマティックでエレガントでフィネスを感じます。



サンセール "ラ・メリジエール"  
**SANCERRE BLANC "LA MÉRISIÈRE"**

100% Sauvignon Blanc 所有面積4.20Ha Silex Silex(火打ち石)含有 石灰質土壌 天然酵母 数ヶ月間シュールリー

鮮やかな淡いゴールデンイエロー。フレッシュで爽やかな柑橘類の香り。新鮮でミネラル感があり、バランスと調和のとれた口当たり。フルーティで十分に熟した黄桃、イエロー・プラムなどの果実の芳しい香りとミネラルを含み、さっぱりとバランスよく主張する酸、熟度をたっぷりと備え、やや厚みのあるエレガントな果実味が特徴。若々しさの感じられる内に10~12°Cで楽しむのが理想的です。温度管理されたステンレスタンクで18-20°Cで天然酵母によって発酵されます。





1956年設立。ドメーヌ・アンドレ・ボノムは僅か13haの畑からヴァレ・クレッセを生産する、マコネでも最も優秀な造り手のひとつです。2001年からアンドレ・ボノム氏に代わり、娘婿エリック・バルテ氏が引き継ぎ、2008年から彼の長男 オリアン・バルテ氏に引き継がれました。オリアンは2007年からドメーヌ品と並行して試験的にワインを造っていました。100%新樽キュヴェや様々なオークを併用した新キュヴェ等です。その出来の良さにエリック氏はとても驚き、先代の血を引き継ぐ真の後継者だと確信し、世代交代を決断しました。偉大な祖父と有能な父から受け継いだ優秀なヴィニキュンとしてのDNAだけでも彼の今後の成長と飛躍を十分に予感させられますが、デジョン大学で最新の知識を身に付け、ヴィノグの資格を取得し、それを基に新しい発想を積極的に試みている彼から今後のブルゴーニュを代表するワインが世に放たれるのも近いでしょう。「良いワインは良いブドウから造られる」というポリシーの下、昨今のバイオ技術に頼る事なく、あくまでナチュラルな製法にこだわり、日々畑を耕し、より良いブドウを得る為に最大限の努力を続けています。1980年以降は化学肥料を使用しておらず、栽培はビオロジックで認証取得済です。各畑毎のテロワールの特性を活かした新キュヴェは世界的にも大変好評で、S.タンサー等の著名な評論家の評価も高く、その豊かな才能を如何なく発揮させています。ブルゴーニュのみならず、ワイン界の新しい時代の到来をはっきりと予感させてくれる数少ない優秀な生産者です。



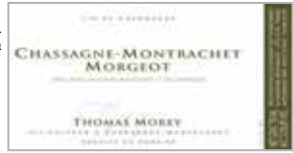
オリアン・バルテ氏

<基本データ> 畑標高230-300m、キュヴェ式剪定、平均樹齢15~90年以上、手摘収穫、低温浸漬無、発酵タンクはキュヴェで異なる(ステンスタックのみ、ステンレスと古樽併用、オーク樽のみ)、発酵期間は18℃で4-8週間、天然酵母、新樽比は0%~25%、熟成期間はキュヴェで異なり10~24ヵ月、コーージュはベントナイト/粘土、瓶詰時のフィルターは極軽く(オマージュ・ア・ジゼル・ボノムのみフィルター無)。有機認証は申請中のアロレティエユ以外全て取得済。

<p>《VINOUS》2016/90, 2015/90                  ヴァレ・クレッセ トラディション  <b>VIRÉ CLESSÉ TRADITION</b>                  “レ・ピエール・ブランシュ”                  "Les Pierres Blanches"</p>	<p>年産15000本、平均樹齢15-40年、収量55hl/ha、ステンスタック発酵、新樽無で10-12ヵ月熟成。アップル、ライム、柑橘系フレーバーやトピカルの要素。酸と果実、ミネラル感とのバランスが良く、ミティアムボディで、フルティでミネラル感があり爽やかで張りはある。万人受けする高品質。多石灰土壌でミネラル感に富む。果実味が素直に現れていて、花や柑橘系の豊かな香りと適度な酸とミネラル感が魅力的。</p>
<p>《VINOUS》2016/ (91-93), 2015 (89-91)                  ヴァレ・クレッセ ヴィエイユ・ヴィーニュ  <b>VIRÉ CLESSÉ VIEILLES VIGNES</b>                  *仏リス名: Cuvée Spéciale</p>	<p>年産25000本、平均樹齢40-75年、収量50hl/ha、ステンスタック+古樽発酵、ステンスタック+古樽(新樽無)で16-18ヵ月熟成。オークのニュアンスが絶妙な厚みと奥行。熟度、ミネラル、果実味、酸どれもが見事に調和。果実味は強く円みがありしっかりと焦点が定まっている。白身魚との相性抜群。</p>
<p>《VINOUS》                  ヴァレ・クレッセ レ・フォレティエユ  <b>VIRÉ CLESSÉ "Les Foretilles"</b></p>	<p>0.80ha、年産4500本、平均樹齢30-35年、1ha、収量50hl/ha、ステンスタック発酵、新樽無で18-20ヵ月熟成。樽とステンスタックの熟成比率は半々。2017年産がファーストVT。クレッセ村区画。とてもミネラル。石が多い土壌でミネラルや酸が味わいにもたらされる。</p>
<p>《VINOUS》                  ヴァレ・クレッセ チュリセ  <b>VIRÉ CLESSÉ "Thuriskey"</b></p>	<p>1ha所有、年産3000本、平均樹齢85年、収量45hl/ha、オーク樽発酵、樽熟1年(新樽比25%)+ステンスタック熟成1年で計2年熟成。細やかでエレガント。Vire村最北區画でシャサニユやピュリニのようシャープなフルティさがある。特にシフトと好相性。</p>
<p>《VINOUS》2015/91, 2014/91                  ヴァレ・クレッセ キュヴェ・オール・クラッセ  <b>VIRÉ CLESSÉ Cuvée Hors Classe</b>                  *仏リス名: VIEILLES VIGNES</p>	<p>年産17000本、平均樹齢75-95年(1930年代がメイン)、収量40-45hl/ha、オーク樽発酵、新樽比20%で樽熟18-20ヵ月熟成。洗練されたオーク、パワフルな果実味とミネラル感は秀逸。高樹齢区画でスボワとスモキさがありさらに複で高い完成度。海外ではV.Vの名でリスされている。</p>
<p>《VINOUS》2015/92, 2014/91, 2013/89+                  ヴァレ・クレッセ  <b>VIRÉ CLESSÉ</b>                  レ・プレトルド・カンテーヌ                  Les Prêtres de "Quintaine"</p>	<p>年産2200本、平均樹齢95年、収量45hl/ha、オーク樽発酵、樽熟1年(新樽比25%)+ステンスタック熟成1年で計2年熟成。ヴァレとクレッセ村中間のカンテーヌ村産。名は"カンテーヌ村の司祭"の意。礼拝堂前の畑で多日照、丘斜面。パワフルでエレガント。アカシア蜂蜜、ヘーゼルナッツ、ヴァニラ、シラス、白桃、パイン、ハーブ、白花、上質な樽等の複雑香。ムルソやプイフイッセのようにリッチでふくよか。厚みあり蜂蜜のようなとろみ。創設時50年代復刻ラベル。牛肉やチキンと好相性。チキンクリームソースが生産者おすすめ。</p>
<p>《VINOUS》2015/93, 2014/92, 2013/91                  ヴァレ・クレッセ  <b>VIRÉ CLESSÉ</b>                  “ル・コトードレピネ”                  "Le Coteau de l'Épinet"</p>	<p>年産700本、平均樹齢90年(1923年頃植樹)、0.15ha、収量45hl/ha、オーク樽発酵、樽熟1年(新樽比25%)+ステンスタック熟成1年で計2年熟成。'09年産1stリス。赤粘土質土壌。生産数は表ラベル記載。蠟キャップ/重量ボトル。プレトルド・カンテーヌと同醸造法。さらに濃密で力強い。細やかで余韻長く複雑。RVF誌のトップ150にランクイン。</p>
<p>《VINOUS》2015/93+, '14/91+, '13/90+                  ヴァレ・クレッセ  <b>Viré Clessé</b>                  レ・オー・デメナール                  "Les Hauts des Menards"</p>	<p>年産1900本、平均樹齢85年、0.8ha、収量45hl/ha、オーク樽発酵、樽熟1年(新樽比25%)+ステンスタック熟成1年で計2年熟成。'12年産1stリス。パワフルで、フレッシュなミネラル感とエレガントさ。しっかりと骨格、スケール感、高いレベルで酸とミネラル感で傑出。</p>
<p>《VINOUS》2015/93, 2014/90+                  ヴァレ・クレッセ  <b>VIRÉ CLESSÉ</b>                  “オマージュ・ア・ジゼル・ボノム”                  "Hommage à Giselle Bonhomme"</p>	<p>各畑の高樹齢ブドウをセレクト。年産1600本、平均樹齢90年以上、収量40-45hl/ha、オーク樽発酵、新樽比20%で樽熟のみ24ヵ月熟成。ジゼル・ボノムへのオマージュの意でジゼルはオリアンの祖母で、故アンドレ・ボノムの妻。1930年代のブドウを厳選。ノンフィルターで瓶詰。白桃、熟したリンゴ、アプリコット、ナッツ、ヴァニラ、スパイス、メントール、碎石等のニュアンス。とても豪華で、洗練された厚みと酸、ミネラル感、厚みとストラクチャーのどれもが最高レベルで融合し合うオリアン最高傑作。DRCと同じコルク使用。</p>
<p>クレマン・ド・ブルゴーニュ  <b>CRÉMANT DE BOURGOGNE</b></p>	<p>シャンパニユ方式、シャルドネのみ、クレマン規定では9ヶ月瓶熟で名乗れますが12ヶ月熟成。ボトルもラベルもスタイリッシュ。'96年以降、生産中止だった伝説のクレマンが2006年復活。</p>

DRC MONTRACHET 元栽培責任者という華麗なる経歴

シャサーニュ村トップのひとつだった父ベルナルド・モレから'07年に畑を譲り受け、瞬間に頭角を現したトマ・モレ。父や、カリフォルニアで最新の醸造を学ぶなど研鑽を積んできました。その卓越した感性と才能にいち早く着目したのがDRC当主オベール・ド・ヴィルヌー氏。トマは自らのドメーヌと並行して2007年~'09年迄 DRC Montrachetを栽培責任者を担当し、その類まれなる才能を如何なく発揮しました。自ドメーヌに集中する為、3年でその職を自ら退きましたが、ここでの経験は何物にも替えがたい素晴らしいものだったと語っています。彼のワインは恵まれたテロワールの素晴らしさを最大限に活かし、得られる全ての要素を余すところなく表現した見事な造り。確かな知識に裏打ちされた巧みな造りと天性とも言えるその優れた感性との融合から生まれるワインは他の追随を許しません。近い将来、ブルゴーニュの今後を背負って立つであろうと予感させます。以前からビオで栽培しておりましたが近年、さらに踏み込んでビオディナミへ移行しています。ただ認証申請はしていません。DRCで働いていた時に実践していた全く同じ栽培法を取り入れており、さらなる高みへと登り続けています。



トマ・モレ氏とシルヴィ夫人



ブルゴーニュ・シャルドネ <b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b>	《WA》'17/87+、《BH》'16/86	白	-
とても模範的な見事なワイン。シャサーニュの畑からで1989年と2004年植樹。非常に芳香に富み、白い花と熟した白い果実が印象的。円みがあり、ミネラル、輝きと快活で新鮮な芳香を放ち、トーストやミネラルを基調とした味わいと、バランスが良くて美味な、ハーゼルナッツに縁どられたフィニッシュ。			
シャサーニュ・モンラッシェ <b>CHASSAGNE MONTRACHET</b>	《WA》'17/89 《WS》'17/90 《BH》'17/89♥、'16/88	白	-
1989年樹齢の比較的古いものからと少量の若樹のニュアンスがバランスよく調和したこのワインは砂糖漬けの黄色いフルーツのと花の見事に融合した香りを持つ。とてもフレッシュで生き生きとしていて、オレンジ、レモン、ピーチなどの少しスパイスの効いた鮮烈な印象を与えてくれる素晴らしい造り。ジューシーでミネラル感に秀でている魅惑的なスタイル。			
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ザンブラゼ <b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LES EMBRAZÉES</b>	《BH》'17/92♥、'16/91♥ 《VS》'16/90	白	0.60ha
1961年植樹が主の区画。とても良く熟したピーチやミラベル、蜂蜜、スパイス等のアロマ、マンソール系の爽やかな香りが鮮明。魅力に富み、熟したジューシーな果実味は口の中で見事に花開く。甘みとミネラル感、酸の度合いは調和が取れ、洗練された余韻の複雑性は赤土の粘土質土壌という特殊な地質から生まれる。			
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ボーディーヌ <b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LES BAUDINES</b>	《BH》'17/91 《VS》2016/90	白	0.43ha
アンブラゼ隣接の2区画。2011年産1st VT。マシレルより肉厚で力強さが加わった印象。バター、ライム、ナッツ、ハーブ、スパイス、スモーキーなニュアンスもあり、鉱物由来のミネラル感。ジューシーで風味がしっかりしており、スパイスの効いた味わい。			
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ ヴイド・ブルス <b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU VIDE BOURSE</b>	《BH》'17/92♥、'16/92♥ 《VS》'16/(90-92)	白	0.20ha
バタール隣接の恵まれた小区画。ライム、メントール、アニス等清涼感のある香りと鉱物の筋肉質の香りが印象的。柑橘系のジューシーな味わいに胡椒等のスパイスがよいアクセント。ジューシーで、きめが細かく、柑橘類やペッパーの風味を備えた複雑味とがっしりとした力強いスタイルはテロワールの個性を見事に表現。			
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ダン・ド・シアン <b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LES DENTS DE CHIEN</b>	《BH》'17/90、'16/92♥ 《VS》'16/(91-93)	白	0.07ha
モンラッシェ隣接、僅か0.6376 ha。極少量生産。1986年植樹。春に咲く穏やかなオレンジの花の熟した香り。甘みと重厚感がしっかりとあり柑橘系の特にオレンジ、レモン、パイナップル等の熟度の高い果実の香りが溶け込む。石の多い土壌で牡蠣等の殻に含まれるミネラルの要素が強く、厚みがあり、どこまでも清らかで美しい。			
シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ <b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT</b>	《BH》'17/91、'16/90 《VS》'16/(89-92)	白	0.58ha
4区画所有、1カ所ネゴス販売。1986年、'64年、'74年植樹。ドライフルーツ、バニラとアーモンドの香りが印象的。太くそして甘みを十分に備え、この畑の代表的ワイン。深みがあり、余韻、複雑性ともにこのクラスで間違いなくトップレベルの品質。			
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ ラ・トリュフィエール <b>PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU LA TRUFFIÈRE</b>	《BH》'17/93♥、'16/92♥ 《VS》'16/91+	白	0.25ha
上質な酸、ミネラル感に富み、円みを持つ。果実味と酸とのバランスが秀逸。'52年、'82年植樹。ピーチ、ハーゼルナッツオイルのアロマ。太く、甘みも十分に備えながら、エッチのきいた酸。オレンジオイル、アーモンドフレーヴァーの奥行き。濃く、シャサーニュの構造と異なるアプローチ。ミネラル感に満ち溢れ、力強くパワフル。			
バタール・モンラッシェ <b>BÂTARD MONTRACHET</b>	《BH》'17/93、'16/93 《VS》'16/(90-92)	白	0.10ha
区画の2/3が1950年と'64年植樹。淡黄金ローブをまとい輝きを放つ吸い込まれるような液体。ピーチ、蜂蜜、花、バターやトーストなどふんだんに盛り込まれた厚みのある香り。リッチで継ぎ目がなく、スケール感のある見事な造り。素晴らしいポテンシャルを秘めた傑作。			

(他)Chassagne-M 1er CLOS SAINT JEAN BL&RG,CHENEVOTES, ST.AUBIN VILLAGES&1er, Chassagne M VV RG, MARANGES 1er,SANTENAY,POMMARD  
《BH》BURGHOUND, 《VS》VINOUS, 《WA》WINE ADVOCATE, 《WA》WINE SPECTATOR



アルヴィナ・ペルノはピュリニー・モンラッシェ村にあるドメヌ ポール・ペルノの当主ポール・ペルノ氏の次男シエル・ペルノ氏の娘であり、当主の孫娘です。彼女はブルゴーニュ大学やESC Dijonで学んで自らの名前を冠したブランドを立ち上げました。2018年産が記念すべきファーストヴィンテージです。自社畑も所有していますが、ブドウのほとんどはポール・ペルノからの供給を受けています。栽培は共にポール・ペルノの畑で行うので、彼らとの違いは醸造過程にあります。発酵温度は白は18度、赤は26度で期間は15~20日程度は変わりませんが、熟成中、ポール・ペルノは例年3月に澱引きするのに対し、アルヴィナ・ペルノでは澱引きをしないでシュール・リーのままで熟成させています。また樽メーカーに関してポール・ペルノがFrançois社の仏中央部のオークでライトロストを指定しているのに対して、アルヴィナ・ペルノではRousseau社とFrançois社を併用しており、焦がし加減もロング&ライトロストさせ、アリエのトロンセ産と仏全体からの取り寄せたオークのアッサンブラージュで熟成させています。新樽比はポール・ペルノがACブルゴーニュ等のレゾナルが0%、村名格15%、1級畑が20-25%、グラン・クリュが30-40%に対し、アルヴィナ・ペルノはレゾナル0%、その他の全ても最高でも20%までにしていきます。これは新樽からの影響は控えめにすることで、できる限りテロワールを素直に表現したい為です。目指すスタイルとしては爽快感があり、キリッとした酸があり、長熟できるバランスのとれたワインです。Alvina Pernot はドメヌでもあり、ネゴシアンです。Puligny Montrachet la Rue aux Vachesは自社畑なので、このキュヴェのみラベルにはドメヌの表記がされています。全てのラベルには個々の生産本数も記載しますが、生産量は極めて少なく、今後の争奪戦必至の希少性の高いインデレラワインとなることでしょう。



アルヴィナ・ペルノ氏

ポール・ペルノの孫娘 / アルヴィナ・ペルノ	容量	色	'19年産 生産本数	'18年産 生産本数
ブルゴーニュ コート・ドール シャルドネ <b>BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY</b>	750	白	無	3000
Paul Pernot所有3.3haから2区画(Les Femelottes 1970年植樹, Les Champs Perrieres 1975年植樹)計0.4ha使用、収量55hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
サン・ロマン ブラン <b>SAINT ROMAIN BLANC</b>	750	白	876	無
長期的に同じ価値観を持つ仲間内で果汁を交換し合うシステム。粘土-石灰岩質土壌。1区画のみ。平均年齢45年。2~4年使用樽で発酵。11~18ヶ月熟成				
ムルソー プルミエ・クリュ・ラ・ピエス・スール・ボワ <b>MEURSAULT 1er Cru La pièce sous le Bois</b>	750	白	750:1054, 1.5L:57	750:480 1.5L:60
Paul Pernot所有の2005年植樹区画(0.64ha)の内0.12haから生まれる。55hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニユ <b>PULIGNY MONTRACHET "Vieilles Vignes"</b>	750	白	1424	900
Paul Pernot所有区画7.57haの3区画0.18ha(Les Enseignees 樹齢30年以上, Petites Nosroyes 1982年植樹, Nosroyes 1992年植樹)、50hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ ラ・リュ・オー・ヴァッシュ <b>PULIGNY MONTRACHET 《La Rue aux Vaches》</b>	1500	白	150	150
唯一の自社畑でドメヌ表記。0.04ha所有、1960年植樹、平均収量50hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ シャリュモ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Les Chalumaux</b>	750	白	300	300
Paul Pernot所有区画(1957年植樹)0.55haの内、0.06haから生まれる。48hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ フォラティエール <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Les Folatières</b>	750 1.5L	白	750:1012 1.5L:54	750:720 1.5L:90
Paul Pernot所有区画3.11haの内、0.18haから生まれる。1961年植樹、48hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ カイユレ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Cailleret</b>	750	白	548	無
2019年産が1stリリース。同じ価値観を持つ生産者から供給を受ける。平均樹齢55年。新樽比20%と旧樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・ガレンヌ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Clos de la Garenne</b>	750	白	300	300
Paul Pernot所有の区画0.70haの内0.06haから生まれる。平均樹齢60年。48hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ ピュセル <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Pucelles</b>	750	白	226	無
Paul Pernot所有の区画0.4haの区画内で産出。平均樹齢50年。3年樽で約11ヵ月熟成。				
コルトン・シャルルマーニュ <b>CORTON CHARLEMAGNE</b>	750	白	256	無
2019年産が1stリリース。同じ価値観を持つ生産者から供給を受ける。1年樽で約11ヵ月熟成。				
ピアンヴィニユ・パタール・モンラッシェ <b>BIENVENUES BÂTARD-MONTRACHET</b>	1.5L 3L,6L	白	1.5L:55 3L:6	3L:10 6L:5
Paul Pernot所有からの2区画0.6ha(1991年&1967年植樹)の内0.02haから生まれる。平均収量45hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
パタール・モンラッシェ <b>BÂTARD-MONTRACHET</b>	1.5L 3L,6L	白	1.5L:46 3L:4	3L:10 6L:5
Paul Pernot所有0.6ha(1987年&1991年植樹)の内0.02ha、から生まれる。平均収量45hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				
サントネ ビエヴォー <b>SANTENAY 《Bieveaux》</b>	750 1.5L	赤	750:1316	750:997 1.5L:99
Paul Pernot所有畑1.33haの内0.2haから生まれる。1981年植樹、48hl/ha、2~4年樽で約11ヵ月熟成。				

ポール・ペルノは1850年創業のピュリニー村を代表する造り手のひとつです。現在では4代目ポールの息子である長男ポールJr.と次男ミシェルが中心となり運営しています。約20haに渡るバラエティに富んだ優良な畑を所有し、細やかな栽培を実践。除草剤や化学肥料不使用。剪定は非常に細やかにいきます。手摘収穫で選果も厳しく行います。発酵前に醸しは行われず、30度で15日間に渡り、発酵。白は空気式圧搾機を用い穏やかにプレス、不純物を沈殿させた後、樽内発酵。赤は完全除梗、発酵後一回のみ穏やかにプレス。赤白共に樽内で1年間熟成。新樽比率は村名格30%、1級畑40%、特級畑50%。白は清澄と軽い濾過、赤は軽い清澄が行われた後、瓶詰めされます。このように、ポール・ペルノでは、テロワールとヴァンテージの持ち味を引き出すべく、自然な手法が心がけられています。非常に細やかな配慮がなされ、品質に対するこだわりは徹底したものです。多くの優良な畑を所有しており、以前は葡萄をジョセフ・ドルーアン等に販売していましたが、現在はほとんどのワインを自分たちの名前で元詰めしています。収量を抑え、適度な新樽を使う事で驚く程、芳醇で濃厚な造りとなり、その偉大なワインはピュリニーの造り手で三本の指に数えられる名手です。



4代目 ポール・ペルノ氏



4代目 ポール・ペルノ氏 (中)  
長男 5代目 ポール・ペルノJr.氏 (右)  
次男 ミシェル氏 (左)



<p>ブルゴーニュ アリゴテ <b>BOURGOGNE ALIGOTE</b></p> <p style="text-align: right;">《BURGHOUND》2017/86, 2016/86</p>	<p>貸与畑'09年返還。CM村側ルフレウ家近隣。V.Vだが詳細不明。バナナ、トロピカルフルーツ、蜂蜜、フレッシュな酸、綺麗な風味。年産約1500本。</p>
<p>ブルゴーニュ コート・ドール プラン <b>BOURGOGNE COTE D'OR BLANC</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/86, 2016/87 ♥ 《VINOUS》2017/(86-88)</p>	<p>2ha弱所有。旧樽熟。果実味豊か、洗練された酸と凝縮感。村名同等高品質。多石区画で、高ミネラル感。</p>
<p>ムルソー プラニ ブルミエ・クリュ ラ・ピエス・スー・ル・ボワ <b>MEURSAULT BLAGNY 1er Cru LA PIÈCE SOUS LE BOIS</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/89, 2016/89 《VINOUS》2017/(88-91), 2015/(87-88)</p>	<p>'07年1st VT。力強いミネラル感。しっかりとした酸に林檎やスパイス等、熟度高くバランス良好。2008年産からプラニを併記。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ <b>PULIGNY MONTRACHET</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/88, 2016/88 《VINOUS》2017/(88-91), 2016/88, 2015/(87-89) *ヴァンテージの由来により、FOLATIÈRESのみの表記有</p>	<p>6ha所有。新樽比30%。樹齢45年。白桃、ミント、花、ナッツの芳香。ミネラル豊富でスパイシー、甘みもあり、酸がしっかり。様々な熟果実。村名の枠を大きく越える。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ ブルミエ・クリュ クロ・デ・フォラティエール <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru CLOS DES FOLATIÈRES</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/91 ♥, 2016/91 ♥ 《VINOUS》2017/(91-94), '16/93, '15 (90-92)</p>	<p>鉱物、白花、ミント、ナッツ、オーク、洋ナシ等の香り。酸度と果実味との調和。所有3.1ha。平均樹齢50年。2011年産からクロ・デ・フォラティエールに名称変更。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ ブルミエ・クリュ レ・シャリュモワ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru LES CHALUMAUX</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/90, 2016/92 ♥ 《VINOUS》2017/(89-92), 2016/91, '15/(89-91)</p>	<p>約0.5ha所有。'60年から所有も、全てネゴスに販売。'13年産より、リリース開始。'13年産は600本程リリース。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ ブルミエ・クリュ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru</b> シャンカネ クロ・ド・ラ・ジャクロット <b>CHAMP CANET "CLOS DE LA JAQUELOTTE"</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/90, 2016/91 ♥ 《VINOUS》2017/(89-92), 2016/90, '15/(88-90) *ヴァンテージの由来により、LA GARENNEのみの表記有</p>	<p>シャンカネ内リュエーティ飛び地区画ル・ジャクロット。0.15ha程所有、J.ドルーアンに販売。'11年産からリリース。'14年産からクロ・ド・ラ・ジャクロット併記。*但し由来によりシャンカネのみ表記有。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ ブルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・ガレンヌ <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru CLOS DE LA GARENNE</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/90, 2016/91 ♥ 《VINOUS》2017/(90-92), '16/90, '15/(88-91)</p>	<p>フローラル、ヒッコリー、鉱物等の香り。深みがあり、エキス分多く、純粋でエレガント。テリケで熟度が高く、ジューシーでとてつもなくクリーンでピュア。0.7ha、平均樹齢50年。ラ・ガレンヌではなく、ジャクロット同様、正式にはシャンカネのリュエーティ。</p>
<p>ピュリニー・モンラッシェ ブルミエ・クリュ レ・ピュセル <b>PULIGNY MONTRACHET 1er Cru LES PUCELLES</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/92 ♥ 《VINOUS》2017/(90-93), 2015/(89-91)</p>	<p>新樽比30%。エレガント。柔らかな明るく淡い黄色。スモーキーで焦がしたオークや良く熟したオイルでフルーツアロマ。良く肥え、甘み、スパイス、ミネラル、花等の複雑さ。酸と濃縮した果実味。スケール感あり。所有0.4ha。年産200c/s。樹齢40年。</p>
<p>ビアンヴェニュー・バタール・モンラッシェ <b>BEINVENUES BÂTARD MONTRACHET Grands Cru</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/93, 2016/93, 《VINOUS》2017/(90-93), 2016/92, 2015/(90-93)</p>	<p>0.37ha所有。樹齢30年。パイナップル、レモン、ミント、シトラス、白花等の複雑香。シルキーさ、力強さ、複雑味と芳香とバランス。ねっとりとした果実味とミネラル感は圧倒的。</p>
<p>バタール・モンラッシェ <b>BÂTARD MONTRACHET Grands Cru</b></p> <p style="text-align: right;">《BH》2017/92, 2016/94, 《VINOUS》2017/(91-94), 2015/(92-95)</p>	<p>0.6ha。所有3区画全てル・モンラッシェ隣接。新樽比40%。樹齢30年。核果、レモン、干し草、白い花、鉱物、麝香等の純粋芳香。スモーキーでフルボディ。果実香、優雅で、想像以上に奥行き深い味わい。</p>



ジュヴレ名門ドメヌ。家名として1610年、ドメヌとして1817年迄遡ります。歴史あるだけに多くの古木を有し、これだけで遺産的価値です。それに甘んじる事無く、畑作業を重視し、摘葉や摘果を細かく行う等、多くの時間を割いています。厳格なリュット・レゾネで収穫は全て手作業。醸造法は伝統的なスタイル。上面開放タンクで温度管理を徹底、手でピジャージュ。発酵約3週間。最上のトロンセとヴォージュ産樽100%、樽熟約18ヶ月、グランクリュを除き通常50%新樽使用、残りは1年樽使用。非清澄、非濾過。DRCと同選別機、プレス機等を導入し、より凝縮されたピュアな味わいを表現、近年さらに評価を高めました。驚くべきポテンシャルと、複雑味溢れる香り、洗練され、しなやかさと力強さを見事に調和。多くのジャーナリストが大変高い評価。2015年10月、若くして急逝したフィリップ・ロティ氏の跡を継いだのは、弟ピエール・ジャン・ロティ氏。ドメヌとして彼で12代目。フィリップはここ数年、病に伏していた為、実質的には彼がドメヌを任されており、その名声を高めていました。正式な後継者となった今、父と兄の意思を継ぎ、さらなる発展の為に意欲を燃やしています。(今後、ジョセフ・ラベルに統一。)



ブルゴーニュ・ルーージュ <b>BOURGOGNE ROUGE "Cuvée de Pressonnier"</b>	"キュヴェド・プレソニエール" 樹齢:約35年 所有:1.5ha 年産:6千本	BH:'17/87-89♥,VS:'17/(89-91), WA:'17/(86-88)
94年迄ジュヴレ、法改正でACブル。柔らかく甘み豊富。チェリー、イチゴ、フランボワーズ、鉄等。均整取れ、熟成可能品質。		
ブルゴーニュ ブラン <b>BOURGOGNE BLANC</b>	品種:80-90%ピノブラン、10-20%シャルトネ マルサネ直下Chafonnet内428m畝1列所有	BH:'17/85-88, '16/87♥,VS:'17/(85-87)
酸もきっちりであり、果実味の厚みとミネラル感もしっかりと表現しているコストパフォーマンスに優れた逸品。		
コート・ブルギニオン <b>CÔTEAUX BOURGUIGNONS</b>	樹齢:約30年 品種:100%ピノノール 昔、ガメイをジョセフが植替 '11年産からグランオルディネルから改称。	BH:'17/86-88♥, '16/86,VS:'17/(85-87)
厚みあり、他ACブル匹敵。ブラックベリー、チェリー、赤いバラ等。酸味、甘味、程よく溶け合い滑らかで質感キメ細かい。		
ブルゴーニュ・アリゴテ <b>BOURGOGNE ALIGOTE</b>	樹齢:約40年 所有:0.6ha アリゴテドレ種 フィリップ家周辺畑 ステンスタンクで発酵後、オーク樽で約1年かけてマロ発酵	BH:'17/86-88, '16/86,VS:'17/(86-88)
土が少なく多岩傾斜地。通常より糖度高い。樽でマロ発酵。適度な甘味があり、口当たり濃厚。上級アリゴテ。		
マルサネ "キュヴェ・ボワヴァン" <b>MARSANNAY "Cuvée BOIVIN"</b>	植樹:1939年 年産:約1000本 '02年1st VT	BH:'17/89-91♥,VS:'17/(89-91), WA:'17/(86-88)
緻密さと力強さ。古木。ジュヴレスタイルに近く果実味凝縮し、タンニックでパワフルながら、とてもしなやか。		
マルサネ "レ・ウーズロフ" <b>MARSANNAY "LES OUZELOY"</b>	樹齢:約80年 年産:約2700本	BH:'17/89-91♥,VS:'17/(90-92), WA:'17/(89-91)
ジビエ等と好相性。魅惑的、果実味豊か。黒ベリー系果実にスモーキーで鳥獣肉の要素と力強さ。		
マルサネ "クロ・ド・ジュ" <b>MARSANNAY "CLOS DE JEU"</b>	樹齢:約70年 所有:0.2ha 年産:約900本 '02年1stVT、フェルマ・ジュ契約	BH:'17/89-92♥
バランス秀逸。丘上部好立地。リッチで複雑な果実味。他社マルサネと異なる格上品質。マルサネG.C品質。		
ジュヴレ・シャンベルタン <b>GEVREY CHAMBERTIN</b>	樹齢:約25年 所有:0.5ha 年産:3000本 '05年1st マルサネ村 故ジャン・シャルロバン氏から購入。カルティエも同族質	BH:'17/87-90♥,VS:'17/(90-92), WA:'17/(88-90)
上質ミネラルと薬草のエネルギー。魅力的なタッチ、濃厚で、果実の熟度と酸がバランス良。シルキー。洗練された高完成度。		
ジュヴレ・シャンベルタン "キュヴェド"シャン・シェニ <b>GEVREY CHAMBERTIN "Cuvée de Champs Chenys"</b>	樹齢:約40年-80年 '34年植樹メイン 年産:約3000本	BH:'17/89-92♥, '16/89,VS:'17/(90-92), WA:'17/(89-91)
シャルム地続き。深みあり、複雑でエレガント。女性的だがしっかりとした構造。濃厚で旨みを含み滑らかな舌触り。		
ジュヴレ・シャンベルタン "キュヴェド・ラ・ブリユネル" <b>GEVREY CHAMBERTIN "Cuvée de La Brunelle"</b>	樹齢:約50年 ドメヌ蔵隣接畑。	BH:'17/89-92♥, '16/90♥, VS:'17/(91-93), WA:'17/(89-91)
柔らかく果実味良好。熟果実香、スパイス香。深い洗練された酸。桃コンポート、果実シロップ漬等、完熟厳選実感。		
ジュヴレ・シャンベルタン "キュヴェド・クロ・プリユール・バ" <b>GEVREY CHAMBERTIN "Cuvée de Clos Prieur Ba"</b>	樹齢:約30年 1級畑Clos Prieur(Haut)隣接	BH:'17/89-91♥, '16/91♥ VS:'17/(91-93), WA:'17/(90-92)
赤果実とスパイス豊富。熟度・厚みあり、煮詰めたような、凝縮果実。密度高くキメ細やかで、長い余韻。		
ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ "レ・フォントニ" <b>GEVREY CHAMBERTIN 1er Cru "Les Fontenys"</b>	樹齢:約40年-80年 所有:0.4ha 年産:2500本 リュショット、マジ隣接	BH:'17/90-93♥, '16/92♥,VS:'17/(91-93), WA:'17/(91-93)
濃密、エレガント、美しい。バランス取れた傑作。セクシーな香りでG.C品質、スケール感抜群。クリーミーな甘さと、豪華さと寛大さは他を圧倒するポテンシャルの高さ。ボディしっかり、濃厚、ジューシー、滑らかで洗練した舌触り。		
シャルム・シャンベルタン トレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ <b>CHARMES-CHAMBERTIN "Tres Vieilles Vignes"</b>	植樹:1885年 所有:0.16ha シャンベルタン下区画	BH:'17/92-94, '16/94,VS:'17/(93-95), WA:'17/(94-96)
柔らかく濃密、フィネス溢れ完全無欠。果実の並外れたアロマ。濃密で、エキス分に富み、様々な要素がぎっしり。しなやかで洗練された余韻。ミネラル、タンニン、豊かな果実味のバランスが秀逸。ロティのトップキュヴェにふさわしい品質。		
マジ・シャンベルタン <b>MAZY-CHAMBERTIN</b>	植樹:1920年 所有:0.12ha Mazis-Bas	BH:'17/91-94, '16/93, VS:'17/(95-97), WA:'17/(92-94)+
表情豊かで甘く芳しく、多様な香り。凝縮感を持ち華やかで、力強く純粋で傑出した仕上がり。タンニンは円く、溶け込み、シームレスで完成度の高いモンスターキュヴェ。		
グリオット・シャンベルタン <b>GRIOTTES-CHAMBERTIN</b>	植樹:1919年 所有:0.08ha 年産:約300本	BH:'17/92-94, '16/92, VS:'17/(95-97), WA:'17/(93-95)
力強く、焦点がきっちり。高品質な果実感。骨太でしっかりした構成。果実の肉付きが魅力的。様々な香りが凝縮、上品にまとまり洗練。長い余韻は特筆すべきもの。		

OTHERS: BOURGOGNE ROUGE, CÔTE DE NUITS VILLAGES, MARSANNAY ROSÉ, BLANC, "QUARTIER", "Les Champs St. Etienne"

ポーランド生まれの彫刻家でもあったジョルジュ・ブリチェック氏は1938年、戦禍を逃れるように渡仏。ブルゴーニュで生産者としての修行を始め、ドメヌは1953年に創設されました。ジョルジュ氏は、1983年に引退し、長男のエドゥアール氏に引き継がれ、2003年より彼の息子クリストフ氏が3代目としてドメヌを引き継ぎました。



クリストフ・ブリチェック氏

ブリチェック家は、バチカンの洗礼を受けており、彼のワインカーヴの中には教会のような装飾が施されています。ジョルジュ氏は、敬虔なキリスト教徒で、ポーランド出身のカロル・ヨゼフ・ヴォイティワ枢機卿が、教皇ヨハネ・パウロ二世となられた折、ポーランド出身の教皇は、初めてだったことから、大変誇りに思ったそうです。そこでヨハネ・パウロ二世の生まれ年である1920年に植樹された畑を購入し、出来上がったワインを持参し教皇庁に出向き、この畑から出来上がるワインに教皇の名を冠する許可を頂いたのです。こうしてブリチェック最高のキュヴェ「キュヴェ・デュ・パプ・ジャン・ポール2世」は生まれたのです。これは当然ながらバチカンの正式な許可も受けています。ヨハネ・パウロ二世(1920-2005)は死後、聖人認定され、今も全教会の崇敬の対象となっています。

栽培は厳格なリュット・レゾネで、基本的にはビオロジックで有機肥料を使用します。除草剤など化学的な介入は行わず、微生物の活動を活発にする為に土を耕すなど基本の仕事をひたすら繰り返す事が大事だと言います。

ビオディナミではホルダー液を多用する傾向にあるので、それとは違うアプローチを模索し続けています。厳密で細やかな剪定と芽掻き作業によって収量を制限しています。(ブドウ樹一株あたり、収量は6~8房)収穫は手作業で行い、果実を傷めないよう小箱を使用。古樹のブドウをふんだんに使い、古典的な醸造法で造られるワインは清澄のみを行い、濾過はしません。凝縮感のある味わいと芳醇で強烈な香りを持つワインは十数年の熟成が十分に可能です。

クリストフ氏の代になり、エレガントで優美なスタイルへと変わりつつあり、新たに多くのファンを世界中で増やしています。



2010年産~ NEW LABEL

2009年迄 旧ラベル

	<p>シャンボール・ミュジニ <b>CHAMBOLLE MUSIGNY</b> <span style="float: right;">RWG : 2017 / 89+90+ , 2016 / 90+91+</span></p> <p>平均樹齢50年。畑の面積約0.5ha。Les GamairesとLes Herbuesに跨る形で1/3ha所有。シャンボールのエlegantさを活かす為、新樽を使わないで1年樽を使う。きめ細かで滑らかなタンニン、充実した果実の味わいが感じられます。優しくエレガンス溢れ、シルクのような質感のキメの細かさが光る味わいを持つ秀作。年産2000本程度。</p>
	<p>ジュヴレ・シャンベルタン オー・エシェゾー <b>GEVREY CHAMBERTIN "AUX ECHEZEUX"</b> <span style="float: right;">RWG : 2017 / 89+90+ , 2016 / 90-91+</span></p> <p>平均樹齢35年。畑の面積1ha。ラベルにはリュートイ名である"オー・エシェゾー"が記されています。これはジュヴレ・シャンベルタン村の一番南に位置する畑で、隣の畑はマゾワイエール・シャンベルタンという好立地。燻香を含む果実味に溢れ、パワフルでありながら、ブリチェックらしい滑らかさも含んでいるのが特長です。彼のジュヴレは男性的でがっしりとしているので、基本的には新樽は使用しませんが、年によっては旧樽と併用。年産4500本~6000本。</p>
	<p>モレ・サン・ドニ クロ・ソロン <b>MOREY SAINT DENIS "CLOS SOLON"</b> <span style="float: right;">RWG : 2017 / 90-91, 2016 / 90+91+</span></p> <p>平均樹齢40年。新樽比率は50%。ラベルにはリュートイ名である"クロ・ソロン"が記されています。クロ・ソロン内に3カ所あり、計1ha所有。凝縮感のある味わい。甘味を含んだ柔らかな余韻が心地よく続く。モレの持つパワフルさと新樽の持つヴァニラ、ショコラなどの香りがとても良くマッチしています。</p>
	<p>モレ・サン・ドニ ブルミエ・クリュ キュヴェ・デュ・パプ・ジャン・ポール二世 <span style="float: right;">RWG : 2017 / 91+92+ , 2016 / 91+93</span> <b>MOREY SAINT DENIS 1ER CRU CUVÉE DU PAPE JEAN PAUL II</b></p> <p>1級畑 Les Cheneveryの0.6haの区画で造られる。樹齢100年。前ローマ法王ヨハネ・パウロ二世の生まれ年である1920年に植樹され、そのワインを献上したことからこの名を冠する許可を頂いたドメヌを代表するキュヴェ。新樽比率は100%だが、樽だけが前面に出過ぎないで果実味とうまく溶け合っており、若いうちからエレガントで滑らかな味わいが楽しめます。</p>



1620年から始まる由緒ある造り手。現在はヴァンサン・モンジャール氏が8代目当主です。北から南まで幅広く優良な畑を所有し、37ものキュヴェを生産しています。さらに今後も徐々に畑を広げていきたいと考えています。テロワールの個性を存分に活かしたブルゴーニュの王道ともいえる味わいを高品質で幅広く世に広く伝えることの出来る数少ない生産者です。20人程のスタッフは家族のように大事にしており、彼らは畑での作業に日々勤しんでいます。この人数で細かく管理することで、除草剤など化学的介入を回避することができ、結果として葡萄は生命力溢れる純度の高いものとなります。印象的な紋章は良いワインは畑からでき、その畑で徹底して働くという意味を持っています。こだわりは細部にまで渡り、オーク樽は有名なトロンセの隣でヴァンサン氏自らが森を開拓した区画の樹を使っています。そこで上質なオークを厳選し、18ヶ月間の自然乾燥の後、樽にします。ここまでこだわり、妥協しないで出来るのはブルゴーニュでも数えるほどでしょう。ワインはテロワールの個性を余すことなく活かし、モダンでありながら、古き良き時代の要素も上手く取り入れており、誰もが素直に楽しめる見事な造りです。どのヴァンテージにおいても常に高い品質と満足度を約束してくれる素晴らしいドメーヌです。



ヴァンサン・モンジャール氏



ワイン名	色	ドメーヌ所有面積 エリア全体面積	平均 産量	除梗	品種構成	平均 樹齢	熟成
ブルゴーニュ アリゴテ <b>BOURGOGNE ALIGOTÉ</b>	白	25a40ca -	19.00hl	無	Aligoté 100%	20-35年	ステンス タンク
ブルゴーニュ シャルドネ <b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b>	白	1ha03a42ca -	49.00hl	無	Chardonnay 100%	25年	ステンス タンク
ブルゴーニュ オー・コート・ド・ニュイ プラン "レ・プリュール" <b>BOURGOGNE H-C-NUITS BLANC "LE PRIEURÉ"</b>	白	30a42ca 130ha99a45ca	18.00hl	無	Chardonnay 100%	35年	オーク樽
ブルゴーニュ・ロゼ <b>BORGOGNE ROSÉ</b>	ロゼ	27a10ca -	-	100%	Pinot Noir 100%	35年	ステンス タンク
コート・ブルギニオン "ラ・シュペルブ" <b>COTEAUX BOURGUIGNONS "LA SUPERBE"</b>	赤	1ha30a60ca -	59.00hl	100%	Pinot N. 25% Gamay 75%	40年	オークタンク
ブルゴーニュ・パストウグラン "レ・リベルタン" <b>BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN "LE LIBERTIN"</b>	赤	2ha14a13ca -	92.00hl	100%	Gamay 50% Pinot N.50%	25-35年	2度使用 オーク樽
ブルゴーニュ ピノ・ノワール <b>BOURGOGNE PINOT NOIR</b>	赤	2ha48a71ca -	96.00hl	100%	Pinot Noir 100%	30-55年	2度使用 オーク樽
ブルゴーニュ オー・コート・ド・ニュイ ルージュ "ラ・クロワ" <b>BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS "LA CROIX"</b>	赤	1ha17a06ca 525ha21a58ca	59.00hl	100%	Pinot Noir 100%	50年	2度使用 オーク樽
ブルゴーニュ オー・コート・ド・ニュイ ルージュ "レ・ダム・ユグット" <b>BOURGOGNE H-C-NUITS "LES DAMES HUGUETTES"</b>	赤	2ha36a10ca 525ha21a58ca	97.00hl	100%	Pinot Noir 100%	35年	1度使用 オーク樽
マルサネ "クロ・デュ・ロワ" <b>MARSANNAY "CLOS DU ROY"</b>	白	42a00ca 301ha09a10ca	17.70hl	無	Chardonnay 100%	40年	ドゥミ・ミュイ
フィサン <b>FIXIN</b>	赤	1ha74a62ca 102ha67a59ca	70.05hl	100%	Pinot Noir 100%	40年	新樽:10%
ジュヴレ・シャンベルタン <b>GEVREY CHAMBERTIN</b>	赤	38a90ca 359ha88a81ca	15.90hl	100%	Pinot Noir 100%	40年	新樽:25%
シャンボール・ミュジニ <b>CHAMBOLLE MUSIGNY</b>	赤	30a98ca 94ha68a66ca	13.20hl	100%	Pinot Noir 100%	35年	新樽:25%
ヴァージュ ブルミエ・クリュ レ・クラ <b>VOUGEOT 1ER CRU LES CRAS</b>	赤	55a82ca 3ha74a71ca	18.00hl	100%	Pinot Noir 100%	35年	新樽 30-40%
ヴォーヌ・ロマネ <b>VOSNE ROMANÉE</b>	赤	2ha26a93ca 98ha77a44ca	95.5hl	100%	Pinot Noir 100%	45-72年	新樽 30-40%
ヴォーヌ・ロマネ ブルミエ・クリュ レ・ゾルヴァー <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU LES ORVEAUX</b>	赤	1ha08a39ca 1ha78a55ca	32.70hl	100%	Pinot Noir 100%	25-52年	新樽 30-40%
ヴォーヌ・ロマネ ブルミエ・クリュ レ・スーショ <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU LES SUCHOTS</b>	赤	22a40ca 13ha07a60ca	8.50hl	100%	Pinot Noir 100%	50年	新樽 30-40%
ヴォーヌ・ロマネ ブルミエ・クリュ レ・プティ・モン <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU LES PETITS MONTS</b>	赤	30a21ca 3ha66a81ca	10.30hl	100%	Pinot Noir 100%	50年	新樽 30-40%
サヴィニエ・レ・ボーヌ ブルミエ・クリュ レ・ナルバント <b>SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LES NARBANTONS</b>	赤	1ha37a04ca 9ha48a28ca	46.60hl	100%	Pinot Noir 100%	55年	新樽 30-40%
ペルナン・ヴェルジュレス ブルミエ・クリュ レ・ヴェルジュレス <b>PERNAND VERGELESSES 1ER CRU LES VERGELESSES</b>	赤	75a02ca 18ha05a59ca	36.60hl	100%	Pinot Noir 100%	40年	新樽:40%
クロ・ド・ヴァージュ <b>CLOS DE VOUGEOT</b>	赤	62a59ca 50ha96a54ca	19.50hl	100%	Pinot Noir 100%	40-68年	新樽:100%
エシェゾー <b>ECHZEAX</b>	赤	1ha82a00ca 36ha25a83ca	51.50hl	100%	Pinot Noir 100%	25-60年	新樽 50-75%
エシェゾー "ラ・グラン・コンプリカシオン" <b>ECHZEAX "LA GRANDE COMPLICATION"</b>	赤	30a 36ha25a83ca	-	-	Pinot Noir 100%	70年	新樽:100%
グラン・ゼシェゾー <b>GRANDS ECHEZEAX</b>	赤	1ha44a40ca 9ha14a45ca	45.40hl	100%	Pinot Noir 100%	40-70年	新樽:100%
リシュブール <b>RICHEBOURG</b>	赤	31a12ca 8ha03a45ca	10.20hl	75%	Pinot Noir 100%	40-60年	新樽:100%

1960年創業の非常に小規模なワイン生産者。化学薬品を使用しない害虫対策など人為的で化学的な介入を厳しく制限することで、地球環境に配慮した高品質ワインを生み出す為の真摯な取り組みが随所に見られます。(平均樹齢は35年~40年)働くスタッフにも女性が多く、ワインにも女性らしい繊細さが表れています。収穫は40人もの人員を動員し、全て手作業で行っています。(100%除梗)近年、クラシックなスタイルからエレガンス感溢れるスタイルへと見事な変貌を遂げました。それが功を奏し、新たなファンを獲得につながっています。最近の試みとしては収穫した葡萄をなるべく潰さないよう醗酵槽に入れ、果汁を疲れさせないようにポンプの使用を避け、バケツでの移動に切り替えたり、ピジャージュの回数を減らすなど、より昔ながらの手法に切り替えている事などが功を奏しています。人為的な介入を制限することで本来のポテンシャルを十分に発揮し、純粋でエレガント、ジュシーで果実味溢れるスタイルを見事に表現しています。数年前からDRCが現在使用しているものと同じ選別機械を導入したことにより、ワインテージの出来に関わらず、雑味や青味のない甘く熟した果実だけを選別できるようになり、品質が飛躍的に向上しました。その味わいはワイン評価誌などで高く評価されており、今後、目の離せない造り手として注目を集めています。

DOMAINE ROBERT SIRUGUE  
À VOSNE-ROMANÉE



マリー・フランス氏(左)  
ジャン・ルイ・シリユグ氏  
アルノー・シリユグ氏

ブルゴーニュ アリゴテ <b>BOURGOGNE ALIGOTE</b>	《VS》: '17/86
アリゴテ・ヴェール種。国道74号下ヴァーヌ・ロマネとGilly les Citeauxのコミューンでシャンボル村の国道を挟む向かいに、1.1ha所有。石灰分の強い白い泥灰岩。石灰と粘土質が同程度。収穫後、テーブル選果後即プレス。果汁をタンクで自然発酵。マスト固形分除去、樽に移し、9~10ヵ月間熟成。瓶詰前一度澱引。美しい酸と心地よくフィネスある余韻。	
ブルゴーニュ ピノ・ノワール <b>BOURGOGNE PINOT NOIR</b>	《WR》: 88 《VS》: '17/85, '16/88
ニュイとヴァーヌの間、レ・シャン・ダルジエントとクロ・ド・ヴァージョ下レ・コンブ、シャンボル下クロ・プリュールの3区画計1.9ha。平均年産15000本。3~5年使用した樽で18ヶ月程度、熟成させた後、ステンスタックでアッサンブラージュして、1ヶ月程度落ち着かせてから瓶詰め。ACブルゴーニュの枠を大きく越えた銘酒。	
ラドワ "ブイソン" <b>LADOIX "BUISSON"</b>	《VS》: '17 / (86-88)
友人所有の0.2haの畑。これまで地元のみ販売も、高需要に応える為、国外にも輸出開始。日本へは2009年初上陸。認知度の低いACだが、決して侮る事ができない名品。シリユグ特有のミネラル感とエレガントさが際立つ。	
シャンボール・ミュジニー "レ・モンビー" <b>CHAMBOLLE MUSIGNY "LES MOMBIES"</b>	WR: 90 《VS》: '17 / (89-91)
ピュアなエキス分を心行くまで味わえる逸品。エレガントで香水のような洗練されたアロマ。熟した赤い果実に土やオークのニュアンスがうまく溶け込んでおり、華やかで質の高い余韻が長く継続する。新樽比25%。年産僅か1700本。	
ヴァーヌ・ロマネ <b>VOSNE ROMANÉE</b>	《WR》: 90 《VS》: '17 / (88-90), '16 / 90
4ha所有(オー・レア、オー・コミューン、レ・バロー、レ・シャルダン、ボジエ)。艶やかで熟度の高い果実味、適度な酸の度合い、清らかで純粋なミネラル感と凝縮感溢れる豊かな果実味と土の風味がうまくまとまっている。上質なタンニンも非常にしっかりしており、ポテンシャルの高さが伺える。エレガントさと優しさ、そして力強さが見事に共存。新樽比20%。平均樹齢45年	
ヴァーヌ・ロマネ ヴィエイユ・ヴィーニュ <b>VOSNE ROMANÉE VIEILLE VIGNES</b>	《WR》: 92 《VS》: '17 / (89-91), '16 / 91
平均年産3000本。樹齢70年以上。年の個性や出来などを総合的に判断して、リリースしない事があり、その際は村名ヴァーヌ・ロマネとしてリリース。香ばしい樽香と柔らかで熟度が高く濃縮したパワフルな果実味と洗練されたタンニン、しっとりとした落ち着いたエレガントなミネラル感と土のニュアンスはグランクリュの風格さえ漂う逸品。	
ヴァーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ プティ・モン <b>VOSNE ROMANÉE 1ER CRU PETITS MONTS</b>	《WR》: 94 《VS》: '17 / (90-92), '16 / 92
1年使用樽、レモン社製トロンセ新樽、ルソー社製トロンセ通常新樽と、同社の名人が造った新樽を併用する。これにより、単一樽では得られない複雑味が表現される。最終的な新樽比率は50%。名人樽は絶妙な焦がし方を特注している。アーモンドを炒ったような香ばしい樽のニュアンスが独特の深みを与えている。	
グラン・エシェゾー <b>GRANDS ÉCHÉZEAUX</b>	《WR》: 96 《VS》: '17 / (91-93)
僅か13a所有、2樽のみ。1樽毎違う樽メーカー新樽熟成。レモン社製のトロンセ新樽は濃密で、しなやかな果実味の清らかさが際立ち、ルソー社製のトロンセ新樽は、オークのインパクトが強いが、ベースの果実味がしっかりとしているので樽負けししておらず、洗練されたフィニッシュはとて長く感じられる。2樽を最終的にブレンド。新樽比100%。全房発酵有。	

\*WR: WINE REPORT, VS: VINOUS 《他キュヴェ》: Bourgogne Passetoutgrain, Bourgogne Passetoutgrain ROSÉ (PINOT NOIR 100%)



# ロベール・シリュグ後継者と妻(ミシェル・ノエラ家)の造る新生ヴォーヌ・ロマネ

ヴォーヌ・ロマネ村の拠点を置くドメーヌ ロベール・シリュグのジャン・ルイ・シリュグの長男アルノー・シリュグと同じくヴォーヌ・ロマネ村のドメーヌ ミシェル・ノエラの当主アラン・ノエラの長女ソフィー・ノエラが2013年に結婚し、2017年に立ち上げた新ブランドです。ブドウはアルノーの実家のロベール・シリュグから買っています。ロベール・シリュグは、Vosne Romanée les Barreauxに2区画を所有しており一つ目の区画は、CROS PARANTOUX とLES PETITS MONTISに囲まれておりジャン・ルイ・シリュグが所有。その区画から採れるブドウをすべて購入し、このワインをを生産しています。二つ目の区画は、ロベール・シリュグのワインとなるもので、北向きでANNE GROSの畑と近いです。Arnaud & Sophieのワインはテロワールの特徴を表現したいため、人的介入をできるだけ少なくしています。全房発酵は全体の50%なので、葡萄の実だけでなく、梗の熟したタイミングも見極めることが求められます。熟成もやや短めにしています。彼らが表現したいのは、フィネス、エレガンス、テロワールと果実味なのです。ソフィーとアルノーはワインに求めるスタイルという点で互いに完全に一致しており、ヴィジョンとフィロソフィーをワインに表現できるように日々努めています。



アルノー・シリュグ氏  
妻ソフィー氏

## Wine Report 90点 山本昭彦氏評

ヴォーヌ・ロマネにあるロベール・シリュグはジャン・ルイ・シリュグとカトリーヌの息子で5代目のアルノー・シリュグが、徐々にワイン造りの中心となりつつある。アルノーはノエラ家から嫁いだソフィーと、「ドメーヌ・アルノー・エ・ソフィー・シリュグ・ノエラ」(Domaine Arnaud et Sophie Sirugue-Noellat)も2016年から生産している。ロベール・シリュグの11haの畑から造られるワインはどれも、極めて淡い色調で、2017年の暑さを感じさせない繊細さを秘めている。アルノーとソフィー夫妻のドメーヌはヴォーヌ・ロマネだけを生産。リシュブール上方で冷涼なLes Barreaux(レ・バロー)と、国道に近くたくましいLes Chalandis(レ・シャランダン)のブレンド。全房発酵は50%、新樽30%。『ドメーヌ・アルノー・エ・ソフィー・シリュグ・ノエラ ヴォーヌ・ロマネ 2017』(Domaine Arnaud et Sophie Sirugue-Noellat Vosne Romanee 2017)はフレッシュで、正確な表現、力強さがあり、下半身がしっかりしている。ラズベリー、レッドチェリー、メントールの複雑さがあり、抜けが良い。広がりとお行きがある。アーシーなフィニッシュ。レ・バローは冷涼なテロワールのため、収穫はシリュグのヴィラーージュより3日遅い。1986年生まれのアルノーは次代を担う才能ある醸造家だ。

## VINOUS (88-90) Neal Martin / 2021 - 2032 / Jan 2019

2017年のVosne-Romanée Villageは、リュウディーのLes Barreauxの畑からによるものです。それはモレロチェリーとグラッシュしたイチゴ、エアレーションを介して入ってくる上質なミネラルのクリーンで純粋なブーケを持っています。全房発酵は50%で、それがきちんと統合されています。口当たりはしなやかなタンニンと酸味の良いラインとのバランスがとれていて、そしてフィニッシュに向かってより黒い果物で軽くスパイスが与えられています。Arnaud Sirugueは、彼が将来このキュヴェにもっと異なるブドウ畑を加えることを望んでいると私に言いました。



区画: LES BARREAUX 粘土質石灰岩  
樹齢: 60年 収穫: 手摘 50%全房発酵  
3-5日低温で前発酵 温度管理のステンスタックで20日間発酵  
伝統的醸造でほとんど手を付けずテロワールを表現。  
20日間手作業でピジャージュ。最低限の介入  
新樽比30% 樽熟18ヵ月  
深みのある透明感のある色合い。  
繊細で上品でフローラルなノーズ、パワフルでエレガントなフルボディ  
タンニンの美しいタッチ、ピロートのような長い余韻。  
Passetoutgrain Rose 日本未入荷  
2018年産 Gevrev Chambertin, Meursault Grands Charronsを生産予定

WINE  
REPORT  
90

VINOUS  
(88-90)