

La Croix Montjoie / ラ・クロワ・モンジョワ (ブルゴーニュ / ヴェズレー)



マシューとソフィーのヴォイエズ夫妻によって2009年に創設された蔵元。ヴェズレーは元来、ガロ・ローマ時代から葡萄栽培が行われてきた歴史的なワイン産地で19世紀には1,000ha近い葡萄畑があった。しかしフィロキセラによって荒廃して以降、ヴェズレーで再び葡萄栽培が復活してきたのは70年代以降とかなり時間がかかり、1985年によろやくAOCに認められた。元々祖父母がボジョレーの栽培家だったソフィーのように、外部からの新たな気鋭の若手の参入により再び隆盛を取り戻しつつある。この地は有名なサンティアゴ巡礼路の出発点の一つで、その入口であるヴェズレーとタロワソーの道の交差点に立つ十字架の石塚にちなんで蔵の名を付けた。10haのブドウ畑はタロワソーにあり、南南東に面したどこかコルトンの丘のミニチュア版のようにも見える斜面で、風通しの良い中腹にシャルドネが植わる。栽培と醸造は、ブルゴーニュの極めて伝統的なアプローチ。栽培は初期からリュット・レゾネを採用していたが、近年に完全有機転換を図り、2021年から正式に有機認証を取得した。醸造は主に古樽を中心に行われ、人の手による介入は最小限に抑えられている。設立から約10年でこの地を代表する高品質な蔵元の一つとして認知されるようになった。

WEMJ0305B

クレマン・ド・ブルゴーニュ NV

希望小売価格 (税抜) ¥5,500



【白】 750ml

【セバージュ】 : シャルドネ80%、ピノ・ノワール20%

標高300m、東向きで青色のマル土壌の混じった粘土質の畑。モルヴァンの丘に近いため夏場は特に昼夜の寒暖差に富む。葡萄は手摘みで収穫されソフトプレス後に発酵、18か月の瓶熟を経る伝統的な手法によるクレマン。ドザージュは6g/L。瓶内熟成18か月。フローラルさのある繊細な酒質で上品なアフターが特徴的。Alc.13%。

在庫

○

WEMJ0301B

ヴェズレー・ランパティアント 2022

希望小売価格 (税抜) ¥5,000



【白】 750ml

【セバージュ】 : シャルドネ

標高300m、南東向きの粘土石灰土壌の自社畑。手摘みで丁寧に収穫後、温度管理されたタンク内でアルコール発酵とMLFを行う。醸造の過程のテイastingで一番軽やかですぐに飲んで美味しいキュヴェを「impatient(待ちきれない)」にしているが、東側の東向き斜面の若木のブドウが選ばれることが多い。ステンレスタンクで醸造、一部古樽を使用。名前の通り早くから楽しめるスタンダードキュヴェと言える。Alc.13.5%。

在庫

48本

WEMJ0302B

ヴェズレー・レガント 2022

希望小売価格 (税抜) ¥6,000



【白】 750ml

【セバージュ】 : シャルドネ

標高300m、南東向きの粘土石灰土壌の自社畑に植わる平均樹齢30年のシャルドネ。手摘みで丁寧に収穫後、温度管理されたタンク内でアルコール発酵とMLFを行い、原酒の3/4はタンク内で、残り1/4は古樽で9ヶ月間の熟成後にアッサンブラージュし瓶詰め。非常に繊細なシトラスとヘーゼルナッツのアロマ、エキス感も高いが余韻も長く、正にエレガントにまとまっている同社の看板的な白。有機認証ユーロリーフ取得。Alc.13.5%。

在庫

○

WEMJ0202B

ヴェズレー・ラ・ヴォリュプテューズ 2022

希望小売価格 (税抜) ---



【白】 750ml

【セバージュ】 : シャルドネ

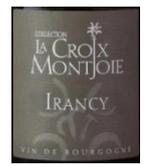
標高300m、南東向きの粘土石灰土壌の自社畑に植わる平均樹齢30年のシャルドネから最も熟度の高い葡萄をセレクト。手摘みで丁寧に収穫後、古樽でアルコール発酵とMLFを行い、原酒の一部は新樽を使用して12ヶ月間の熟成後にアッサンブラージュして瓶詰め。「官能的」という名前の通りか、プリオッシュの風味と熟したグレープフルーツのような詰まったアロマがあり、凝縮感の高い仕上がり。有機認証ユーロリーフ取得。Alc.13.5%。

完売

WEMJ0204B

イランシー 2022

希望小売価格 (税抜) ¥6,000



【赤】 750ml

【セバージュ】 : ピノ・ノワール

石灰質の強いイランシーの栽培家仲間より購入した高品質なピノ・ノワールで仕込む。葡萄の50%を全房で使用。全て古樽で発酵を行い12ヶ月の熟成後に瓶詰め。全房由来の青さのようなニュアンスが陰影となって立体感をもたらしており、小さな赤い果実感とともにテクスチャはとてもしルキー。Alc.13%。

在庫

55本