

Domaine Michel Rebougeon

1540年まで歴史を遡れる非常に古い家柄で、1964年にミシェル・ルブルジョンがポマールに興した蔵元。1995年以降はミシェルの娘であるデルフィースと、その夫で元々80年代に英国でワインビジネスに携わっていた英国人スティーヴ・ホワイトヘッドの夫妻が営む。今に至るまでずっと家族経営であった小さな造り手で、畑は合計で4.25haのみ。醸造所のあるポマールと、ヴォルネイ、ボースの3つのアペラシオンに畑を所有している。当初はドメヌのセラードアで多くを販売するのみであった。既に長い間、畑では化学肥料や除草剤は一切使用していない。醸造においては野生酵母を使用し、完全にマニュアルの作業のみで伝統的な美しさのあるワインを醸している。2014年からは除梗機を使用して破砕せずに丁寧な除梗を行い、果粒を完全な状態に維持したまま温度管理されたタンクに投入。優しくゆっくりとしたルモンタージュを行いながら、概ね1週間ほどの低温浸漬の後に発酵、グラヴィティ・システムによって地下セラーの木樽に移される。キュヴェにより12 - 18ヶ月程度の樽熟成の後に瓶詰め。ほぼ全てのワインに共通するのは、無理のない優しい抽出を感じさせる果実味と、且つそれぞれのキュヴェごとに十分に相応といえるストラクチャーの明瞭さである。

WERE0501B

**ブルゴーニュ・ブラン 2023**  
**Bourgogne Blanc 2023**

希望小売価格（税抜） **¥6,400**



【白】〈辛口〉750ml  
【セパージュ】：シャルドネ100%  
ポマール村内の区画に植わるシャルドネを使用。粘土石灰土壌。手摘みで収穫、畑でのピッキングと選果台で2回選別を行う。全房のまま丸ごと圧搾し、木樽に入れて野生酵母のみで発酵。MLFを経た後木樽で12ヶ月熟成後に瓶詰め。2023年は入荷したてから既に楽しむことができるバランスの良さと適度な樽感を伴うスケールの大きさが魅力的。Alc.13.5%。

在庫

○

新VIN入荷

WERE0504B

**ブルゴーニュ・コード・ドール・ルージュ 2022**  
**Bourgogne Cote-d'Or Rouge 2022**

希望小売価格（税抜） **¥6,400**



【赤】 750ml  
【セパージュ】：ピノ・ノワール  
平均樹齢40年以上でポマール村のブドウのみが使用される。手摘みで収穫、畑でのピッキングと選果台で2回選別を行う。100%除梗後に温度管理されたステンレスとコンクリートタンクに入れられる。発酵の間は過度に抽出をさけるためやさしくルモンタージュとビジャージュを行う。木樽に移した後にMLFされ12ヶ月後に瓶詰め。2023年はクオリティ、収穫量共に良かった年。2024年、2025年を考えると買いのヴィンテージと言える。程良く抽出されたエキス感も絶妙で、若い今の状態として分かりやすい。Alc.13.5%。

在庫

○

新VIN入荷

WERE0505B

**ボース・ブルミエ・クリュ・レ・シュアシュ 2023**  
**Beaune 1er Cru Les Chouacheux 2023**

希望小売価格（税抜） **¥13,200**



【赤】 750ml  
【セパージュ】：ピノ・ノワール  
僅か0.25haの粘土石灰土壌になるボース1級の小区画、樹齢65年。100%除梗後におよそ7日間の低温浸漬、その後2週間を温度管理されたステンレスとコンクリートタンクに入れられ発酵させる。木樽に移した後にMLFされ12ヶ月の熟成後に瓶詰め。毎年入荷後の試飲の際にまとまりが良いと感じるのがこのキュヴェで早めに楽しむこともできる。Alc.13.5%。

在庫

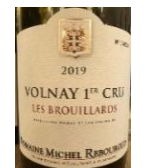
○

新VIN入荷

WERE0405B

**ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・レ・ブルイヤール 2022**  
**Volnay 1er Cru Les Brouillards 2022**

希望小売価格（税抜） **¥14,500**



【赤】 750ml  
【セパージュ】：ピノ・ノワール  
ヴォルネイ1級レ・ブルイヤールは1990年植樹で樹齢30年以上。100%除梗後におよそ7日間の低温浸漬、その後空気圧式プレスで圧搾され、温度管理されたステンレスとコンクリートタンクとに入れて野生酵母のみでおよそ2週間発酵させる。発酵後に古樽に移されMLFの後18か月の熟成を経て瓶詰め。Alc.13.5%。

在庫

12本

WERE0506B

**ポマール・キュヴェ・ウィリアム 2023**  
**Pommard Cuvee William 2023**

希望小売価格（税抜） **¥14,500**



【赤】 750ml  
【セパージュ】：ピノ・ノワール  
100%除梗後におよそ7日間の低温浸漬、その後2週間を温度管理されたステンレスとコンクリートタンクとに入れられ発酵させる。100%新樽に移されMLFおよび18ヶ月の熟成後に瓶詰め。1998年に生まれたデルフィースとスティーヴの長男ウィリアムの名を冠したドメヌを代表するキュヴェ。新樽100%だがそれが勝ち過ぎることは全くなく、美しさの中に深みを感じる酒質。Alc.13.5%。

在庫

○

新VIN入荷

WERE0313B

**ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・リュジアン 2021**  
**Pommard 1er Cru Les Rugiens 2021**

希望小売価格（税抜） **¥21,000**



【赤】 750ml  
【セパージュ】：ピノ・ノワール  
ポマール1級でグラン・クリュと目されるリュジアンには0.2haに満たない僅かな面積のみ所有する。樹齢は35 - 40年。100%除梗後におよそ7日間の低温浸漬、その後空気圧式プレスで圧搾され、温度管理されたステンレスとコンクリートタンクとに入れて野生酵母のみでおよそ2週間発酵させる。1日に1回ビジャージュを行う。発酵後に古樽に移されMLFの後18か月の熟成を経て瓶詰め。長期熟成向きの偉大な骨格をもつ。

在庫

9本