

Michel Rebougeon / ミシェル・ルブルジョン (ポマール)



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年以降はミシエルの娘であるデルフィヌと、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、ボヌの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。

WERE0303B

ブルゴーニュ・ルージュ 2022

希望小売価格 (税抜) ---



Bourgogne Rouge 2022



[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3つの区画が主に使用される。およそ1haのみ。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とに入れられる。発酵の間は1日2回のルモンタージュとピジャージュを行う。木樽に移した後にMLFされ12ヶ月後に瓶詰め。2022年の同社ベースの"ピノ・ノワール"は実に整ったバランスの出色の出来栄。程良く抽出されたエキスイ感も絶妙で、若い今の状態として分かりやすい。Alc.13%。《年間生産本数1,450本のみ》

完売

WERE0404B

ボヌ・プルミエ・クリュ・レ・シュアシュ 2022

希望小売価格 (税抜) ¥12,800



Beaune 1er Cru Les Chouacheux 2022



[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ヌ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週間で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。木樽に移した後にMLFされ18ヶ月の熟成後に瓶詰め。畑のポテンシャルが分かる2020年は既に開いており、ややパワフルで分かり易い。Alc.13.5%。

在庫
4本

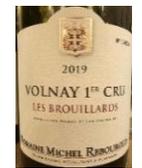
WERE0405B

ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・レ・ブルイヤール 2022

希望小売価格 (税抜) ¥14,500



Volnay 1er Cru Les Brouillards 2022



[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
16本

WERE0410B

ポマール・キュヴェ・ウィリアムズ 2022

希望小売価格 (税抜) ¥14,500



Pommard Cuvee Williams 2022



[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週間で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ヌ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
93本

WERE0313B

ポマール・プルミエ・クリュ・レ・リュジアン 2021

希望小売価格 (税抜) ¥21,000



Pommard 1er Cru Les Rugiens 2021



[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回ピジャージュを行う。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。長期熟成向けの偉大な骨格をもつ。

在庫
19本