

Domaine Hubert Lamy ドメヌ・ユベール・ラミー



“ユベール ラミー”の歴史は古く、ドメヌは1640年に、サン・トーバン村でブドウの栽培を始めたという記録があります。

先代のユベール氏は、彼の父親であるジャン・ラミーの元で働き、1973年に自らドメヌ ユベール・ラミーを立ち上げました。それまでは主にネゴシアンであったため、自社畑は8ヘクタールほどにすぎませんでした。

90年代にはクロ・ド・ラ・シャトニエール、デリエール・シェ・エドアル、ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン、クロ・デュ・メ、クロ・デ・ザートの畑を購入、賃貸契約で手に入れました。

また、より土壌の特性に合うとしてラ・プランセの区画に植わっていたピノ・ノワールをシャルドネに改植もしました。

1995年、世界各国でワイン造りとマーケティングを学んだ息子のオリヴィエ氏が、ワイン造りを受け継ぎ、経験を生かした新しい手法で畑から醸造までドメヌを運営しています。

今日ではドメヌは17ヘクタールの畑を所有しており、そのほとんどがAOCワインです。サン・トーバン、ピュリニー・モンラッシェ、サントネ、シャサーニュ・モンラッシェなど…18のアペラシオンから赤・白合わせて毎年10万本ほどのワインを生産しています。そのうち70%は海外に輸出され、残りはフランス国内のワイン商、レストラン、愛好家に回されます。

ドメヌを始めた当初は、村の真ん中に位置する小さな醸造所でワインを造っていました。

1979年、ユベールは実用的な醸造所の建設を始め、1981年に完成させました。それから仕事がより効率化され2003年には600㎡から3フロアから成る1,200㎡の大きな醸造所にまで拡張することができました。

ひとつのフロアは醸造設備（除梗、ベルトコンベア、空圧式プレス機2台、震動式選果台、ラベル貼りなど）です。ふたつめのフロアはボトル貯蔵庫になっています。そしてもうひとつの地下フロアは赤ワインと白ワインが分けられた樽熟成のためのフロアとなっています。

2012年ヴィンテージからはシャサーニュ・モンラッシェの1級ショーム、サントネ1級グラヴィエールの畑をポートフォリオに加えています。

栽培：葡萄はグイヨ仕立て。5月から8月まで毎月グリーンハーヴェストを施します。この10年の間、化学肥料は一切やらずに有機コンポストに切り替えて土壌を修正してきました。

●ドメヌ・ユベール・ラミーの土壌 サン＝トーバンについて

ドメヌ・ユベール・ラミーの持つ畑は基本的に石灰質が占めています。

サン＝トーバンの土壌は大別するとふたつに分けることができます。

ガメイ村を越えサン＝トーバン村へと延びる斜面は白色マルヌ土壌から成るほぼ純粋な石灰岩質土壌です。柔らかい石灰岩質土壌のおかげで葡萄の根が深く、よりミネラルを吸い上げることができるのです。洗練されたタイトな

味わいの白、ミネラル、石を思わせる風味の赤ワインを産出します。ピュリニー・モンラッシェの土壌と類似しています。

(Derriere chez Edouard , Tremblots)

サン＝トールバン村の内側、特級畑モンラッシェの斜面にはより堅牢な石灰岩が広がり、葡萄の根によって石灰岩の断層が散見されます。赤色の泥灰土が多い特級モンラッシェから続く粘土質土壌です。より日照に恵まれた区画で、果実味が増しスケールが大きなワインを産出します。(Clos du Meix , Chateniere)

●白ワインの醸造 畑から収穫された葡萄はベルトコンベアでプレス機に入れられます。プレスされたジュースはステンレスタンクで一晩、清澄のために静置されます。翌日、清澄されたジュースは重力によって地下の樽へと導かれます。樽はブルゴーニュの伝統的なバリックではなく 300 リットルとドゥミ・ミュイと呼ばれる 600 リットルの樽を用います。

アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに樽内で行われます。

2017 Bourgogne Les Chataigners ブルゴーニュ レ・シャタイナー 参考上代¥5,000



面積： 1.12 ヘクタール 畑・土壌：標高 340～380m、勾配 30%

小石が多く混ざる南東向きの石灰質土壌、表土 10～20cm

樹齢：1990 年～2008 年に植樹 植密度：11,000 本/ha

栽培：グイヨ仕立て。この 15 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。わずかにデブルバージュ（前清澄）。300 リットルと 600 リットルの樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、3～10 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：エッジ緑がかった若い黄金色。香りは雄弁で開放的、柑橘を思わせる新鮮な果実が咲き誇っている。アタックから偉大なワインを思わせます。特筆すべきバランスの良さ。余韻は美しく長くミネラルがありフィネスを感じます。

2017 Saint-Aubin La Princee サン＝トールバン ラ・プリンセ 参考上代¥6,300



面積：3 ヘクタール（南、南東向きの 10 小区画から成る）

植密度：10,000～14,000 本/ha 標高：280～360 メートル 斜度：20～35%

畑・土壌：小石が多く混ざる南、南東向きの石灰が多い粘土石灰質土壌。

軽い土壌で表土は 10～30 センチ。 樹齢：5～40 年

栽培：グイヨ仕立て。この 20 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

ています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットルの樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、2～10 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

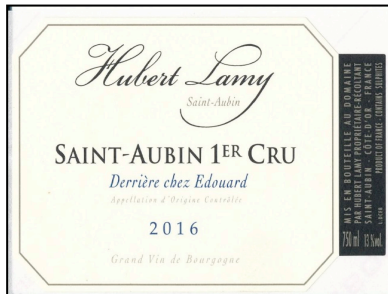
熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：若々しい緑がかった黄金色。軽快で繊細な香り、ミネラルと新鮮な果実の開放的な香り。ミネラルの構造

が素晴らしい。非常にバランスが良く、非常に長い余韻へと続く。

2017 Saint-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard

サン＝トーバン プルミエ・クリュ デリエール・シェ・エドゥアール 参考上代¥7,900



面積:1.7 ヘクタール 植密度:14,000 本/ha 標高:320 メートル 斜度:30%

畑・土壌: 東南東向きの粘土石灰質土壌、チョーク質の白色マルヌ土壌が支配的。10~30 センチの表土には多くの石が見られます。

樹齢: 1985 年、1990 年と 2001 年に植樹。

栽培: グイヨ仕立て。この 10 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ

(枝の固定) は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

醸造: 手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック (空圧) 式プレスでゆっくりと圧搾。静かにデブルバージュ (前清澄)。300 リットルと 600 リットル (ドゥミ・ミュイ) の樽で発酵。(ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1, 2, 3 年樽使用)。温度管理をしながら 90 日間発酵。

熟成: 熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい: 若々しい色調。樹木の花や炙ったヘーゼルナッツのエlegantな香り。アタックは極めて繊細でフィネスがあり、綺麗なミネラル感のある余韻へと続きます。

2017 Saint-Aubin 1er Cru Les Frionne

サン＝トーバン プルミエ・クリュ レ・フリオンヌ 参考上代¥7,800



面積: 2.4 ヘクタール 植密度: 11,000~14,000 本/ha

畑・土壌: 小石が多く混ざる東南東向きの粘土石灰質土壌

標高 280 メートル、斜度 25~35% 樹齢: 10 年、20 年、30 年、50 年、80 年。

栽培: グイヨ仕立て。この 15 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ (枝

の固定) は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

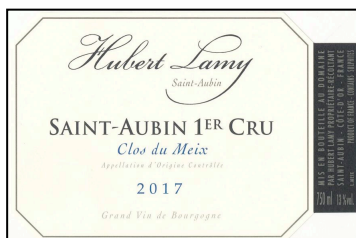
醸造: 手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック (空圧) 式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ (前清澄) せず。300 リットルと 600 リットル (ドゥミ・ミュイ) の樽で発酵。(ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1~10 年樽使用)。温度管理をしながら 90 日間発酵。

熟成: 熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい: 緑がかった明るい黄金色。樹木の花や炙ったヘーゼルナッツのピュアでエレガントな香り、とても繊細でフィネスに満ちており、鮮明なワインです。

2017 Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix

サン＝トーバン プルミエ・クリュ クロ・デュ・メ 参考上代¥7,800



面積: 0.7 ヘクタール 植密度: 14,000 本/ha

畑・土壌: 小石が多く混ざる南南東向きの石灰が多い粘土石灰質土壌。

軽い土壌で表土は 10~30 センチ。 標高: 300 メートル 斜度: 30%

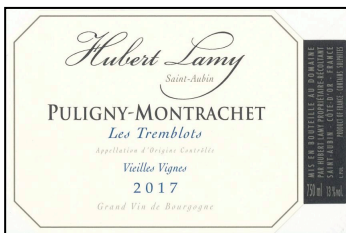
樹齢: 1985 年と 1995 年に植樹。

栽培: グイヨ仕立て。植樹してから、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ

(枝の固定)は高く 1.5 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。
 醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。静かにデブルバージュ（前清澄）。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～9 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。
 熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。
 味わい：緑がかった淡い色調。ピュアで上品な花の香り、炙ったヘーゼルナッツ、熟したフルーツのアロマ。緻密でフィネスに富んだ香りがミネラルを伴って膨らみながら余韻までしっかりと続きます。

2017 Puligny-Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes

ピュリニー=モンラッシェ レトランブロット ヴィエイユ・ヴィーニュ 参考上
 代¥10,000



面積：0.9 ヘクタール 植密度：11,000 本/ha
 畑・土壌：深い表土。南東向きの粘土石灰質土壌。 標高：230 メートル 斜度：1 %

樹齢：1930～1970 年に植樹

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

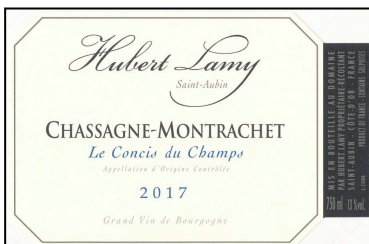
醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～9 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：光沢のある若々しい緑がかった色調。白い果実、柑橘類、ほのかにトリュフのアロマがあります。ミネラル感があり新鮮なワインです。

2017 Chassagne-Montrachet Le Concis du Champs

シャサーニュ=モンラッシェ ル・コンシ・デュ・シャン 参考上代¥10,000



面積：0.93 ヘクタール 植密度：14,000 本
 畑・土壌：東南東向きの深い粘土質土壌。標高 225 メートル、斜度 5 %

樹齢：2005 年～2010、2016 年に植樹

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～9 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。17 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：若々しい緑がかった黄金色。軽快で繊細、若く新鮮な果実の香りが全開です。テクスチャーが偉大なワインを想起させてくれます。特筆すべきバランスの良さ、完熟しています。ミネラルを伴いとても綺麗な余韻へと長

く続きます。

2017 Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

サン＝トバン ブルミエ・クリュ アン・レミリー 参考上代¥10,000



面積：2 ヘクタール 植密度：11,000～14,000 本/ha

畑・土壌：標高 260～320 メートル、斜度 5～30%

表土 10 センチ。小石が多く混ざる南向きの石灰質土壌。 樹齢：1989 年に植樹。

アン・レミリーの区画は、特級畑シュヴェリエ・モンラッシェから数メートルの場所に位置しています。小石の非常に多い土壌で、うち 5～22 ヘクタールには昔から植樹されていました。

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。ドメヌの畑ではリュット・アンテグレを採用しています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～10 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：エッジが緑がかった若々しい色調。ミネラル感があり、新鮮な柑橘類のアロマ。グランクリュに匹敵するミネラルの構造を持ちます。特筆すべきワインで、長く大きくフィネスに満ちた余韻へと続きます。

2017 Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes

サン＝トバン ブルミエ・クリュ クロ・ド・ラ・シャニエール ヴィエイユ・ヴィーニュ 参考上代¥10,000



面積：1.25 ヘクタール（1992 年に購入。） 植密度：11,000 本/ha

畑・土壌：表土は 10～20 センチ。小石が多く混ざる南向きの石灰質土壌。

標高 280～300m に位置する勾配 40% の急斜面。樹齢：1964 年に植樹。

中世フランスのカシの木を語源とする名前。王族の畑として知られていた区画です。

クロ・ド・ラシャニエールは“ブルゴーニュの中の王の畑”として存在していました。

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。畑はリュット・アンテグレを採用しています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～10 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：若々しい輝きに満ちた色調。ミネラル感がありフローラルな香り、フレッシュな果実や柑橘類のアロマがあります。

バランスが非常に優れたヴィンテージとなりました。リッチで美しく、太陽に恵まれたこのテロワールを反映したワインです。

2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles

シャサーニュ＝モンラッシェ ブルミエ・クリュ レ・マシュレル 参考上代¥13,500



面積：0.16 ヘクタール 植密度：11,000 本/ha

畑・土壌：標高 250 メートル。東向きの斜面に位置する粘土石灰質土壌。

斜度 5% 樹齢：1988 年に植樹。

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。収穫量は低いです。植密度は高く 1.4 メートル間隔。

畑はリュット・アンテグレを採用しています。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1、2 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。18 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：淡い色調。ヴァニラやフレッシュな果実、ロースト香。丸みがあり、豪奢で素晴らしい余韻を持っており、長命なワインです。

2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées

シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・ショーメ 参考上代¥16,000



面積：0.226 ヘクタール 植密度：20,000 本/ha

畑・土壌：東向き、表土がやや深い粘土石灰質土壌。斜面中腹。

樹齢：1970 年、1989 年に植樹。

栽培：グイヨ仕立て。この 16 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。収穫量は低いです。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

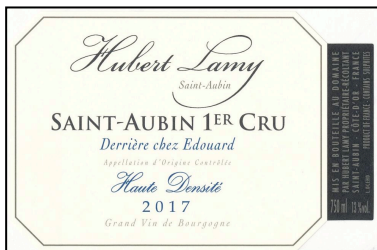
醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルと 600 リットル（ドゥミ・ミュイ）の樽で発酵。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 0%、1～10 年樽使用）。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：黄金に輝くエッジ。軽快ながらヴァニラのようなグリル香、フレッシュな果実香があります。丸みがあり、力強く豊潤でいながら新鮮さを伴う余韻。偉大なワインです。

2017 Saint-Aubin 1er Cru Derrière Chez Edouard Haute Densité

サン=トバン プルミエ・クリュ デリエール・シェ・エドゥアル オート・デンシテ 参考上代¥25,000



面積：0.68 ヘクタール 畑・土壌：標高 325 メートル。表土 10～30 センチ。

東南東向きの斜面に位置する粘土石灰質土壌。

白色泥灰土に小石が多く乗っている。

斜度：30～40% 樹齢：2001, 2010, 2015 年に植樹。

栽培：ヘクタールあたり 20,000～30,000 本となる密植栽培。

トラクターが使えないためすべての作業が手作業となります。

葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。350 リットルと 600 リットルの樽で発酵。新樽比率 0%、温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：若い黄金色。グリルしたヘーゼルナッツや樹木の花、エレガントな香り。香りの要素が多く繊細。深淵でフィネスがあり、別格。美しいミネラルを伴う長い余韻へと続く。

2017 Puligny-Montrachet Les Tremblots Hautes Densité

**ピュリニー=モンラッシェ レトランブロット オート・デンシテ 参考上代
¥25,000**



面積：0.33 ヘクタール 植密度：22,000 本/ha

葡萄：マッサルセレクションのシャルドネ

畑・土壌：標高 230 メートル。深い表土。東向きの粘土石灰質土壌。

樹齢：1970 年、2002 年に植樹

栽培：グイヨ仕立て。この 20 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポ

ストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

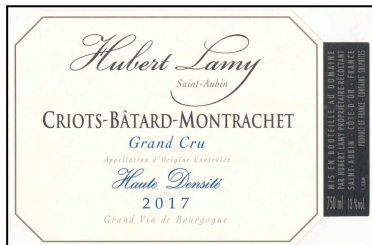
醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレスでゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。300 リットルの樽で発酵。温度管理をしながら 90 日間発酵。バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：緑がかったローブ、輝き。柑橘類や白い果実の繊細な香り。香りと共に新鮮なミネラルを持った長い余韻。

2017 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Hautes Densité

クリオ=バタール=モンラッシェ グラン・クリュ オート・デンシテ 参考上代¥120,000



面積：0.05 ヘクタール 植密度：25,000 本

畑・土壌：南向きの斜面に位置する粘土石灰質土壌。非常に小石が多い泥土。

樹齢：1975、2005 年に植樹。

栽培：ゴブレ仕立て。この 15 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポ
ストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝
の固定）は高く 1.5 メートル。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。プヌマティック（空圧）式プレス
でゆっくりと圧搾。デブルバージュ（前清澄）せず。228 リットルの樽で発酵。温度管理をしながら 60 日間発酵。
バトナージュせず。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。樽でマロラクティック発酵。23 か月熟成後、重力で
瓶詰め。

味わい：光沢のある緑がかった黄金色。熟した果実、柑橘類の香り。偉大なワインに相応しい香り、繊細なテクス
チャー。

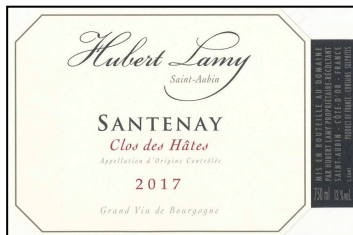
非常に長く味わいが続き卓越したバランスの良さ。非常に美しいミネラルと傑出したフィネスを伴う長い余韻。

●赤ワインの醸造

収穫された葡萄は震動式選果台で厳しく振り分けられ、除梗した後にベルトコンベアでセメントタンクに入れられ
ます。そこから 3~10 日後に約 2 週間かけてアルコール発酵を行います。

発酵後に不純物を分離するデキュヴァージュを行い、プレスします。ジュースを一晩、清澄のために静置させ、樽

に入れるのです。およそ 15 カ月の樽熟成を終えてワインは瓶詰めされるのです。



2017 Santenay Clos des Hates サントネ クロ・デ・ザト 参考上代¥6,200

面積：0.66 ヘクタール 植密度：14,000 本

畑・土壌：粘土質の深い土壌。標高 260 メートルの東南東向きの粘土石灰質土壌。

樹齢：1999 年と 2006 年に植樹した葡萄

栽培：台木として、樹勢の弱いリパリア種葡萄のマッサル・セレクション。

コルドン・ロワイヤ、グイヨ、ゴブレ仕立て。この 10 年、化学肥料は一切使わず、

土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。選果して 30～70%除梗。発酵と浸漬を 20 日間。

1 日 2 回ピジャージュ、ルモンタージュ。補糖せず。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 20%、1、2 年樽使用）。樽でマロラクティック発酵。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。清澄せず。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：深みのある綺麗なルビー色。黒系果実とイチゴの香り。香りが豊富で果実味と良く熟したタンニンがあります。

2017 Chassagne-Montrachet Rouge La Goujonne Vieilles Vignes

シャサーニュ=モンラッシェ ルージュ ラ・グジョンヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ 参考上代¥7,000



面積：1.05 ヘクタール 植密度：11,000 本

畑・土壌：標高 220 メートル 粘土質の深い土壌。東南東向きの粘土質土壌

樹齢：60 年

栽培：コルドン・ロワイヤ仕立てとグイヨ仕立て。より小さく凝縮した葡萄が得られます。

この 10 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。

葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

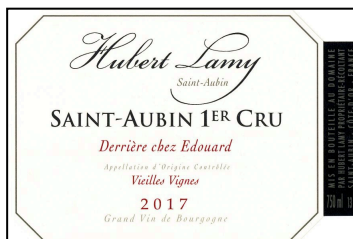
醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。選果して 30～70%除梗。発酵と浸漬を 20 日間。1 日 2 回ピジャージュ、ルモンタージュ。補糖せず。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 20%、1、2 年樽使用）。樽でマロラクティック発酵。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。卵白で清澄。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：深い美しいルビー色。フレッシュで黒い果実の香り。豊満で厚みがあり、熟したタンニンを持っています。

2017 Saint-Aubin Rouge 1er Cru Derrière chez Edouard Vieilles Vignes

サン=オーバン ルージュ フルミエ・クリ デリエール・シェ・エドゥアル ヴィエイユ・ヴィーニュ 参考上代¥7,800



面積：1 ヘクタール 植密度：11,000 本

畑・土壌：標高 320 メートル 粘土質の深い土壌。東南東向きの粘土質土壌。斜度 30%

樹齢：50～60 年

栽培：コルドン・ロワイヤ仕立て。より小さく凝縮した葡萄が得られます。

この 10 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。選果して 30～70%除梗。発酵と浸漬を 20 日間。1 日 2 回ピジャージュ、ルモンタージュ。（ヴォージュ産、アリエ産、トロンセ産…新樽比率 25%、1、2 年樽使用）。樽でマロラクティック発酵。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。清澄せず。23 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：深い美しいルビー色。フレッシュで黒い果実の香り。豊満で厚みがあり、熟したタンニンを持っています。

2017 Santenay 1er Cru Clos des Gravières Vieilles Vignes

サントネ プルミエ・クリュ クロ・デ・グラヴィエール ヴィエイユ・ヴィーニュ

参考上代¥8,500



面積：0.28 ヘクタール 植密度：20,000 本/ha

畑・土壌：深い表土。標高 275 メートル、斜角 30%、東向きの粘土石灰質土壌。1855 年のラヴァル博士の格付け、1922 年のカミーユ・ロディエの格付けともに最上のテット・ド・キューヴェとして評価されている区画。樹齢：1968 年に植樹

栽培：グイヨ、コルドン・ロワイヤ仕立て。より小さく凝縮した葡萄が得られます。

この 10 年、化学肥料は一切使わず、土壌のためのコンポストを与えています。

葉の表面が太陽を最大限享受するためにパリサージュ（枝の固定）は高く 1.4 メートル。

醸造：手摘み、小さなケースで葡萄を運搬。選果して 30~70% 除梗。発酵と浸漬を 20 日間。

1 日 2 回ピジャージュ、ルモンタージュ。（ヴォージュ産、アリエ産、…新樽比率 20%）。樽でマロラクティック発酵。

熟成：熟成がゆっくり進むように低い温度で熟成させます。必要に応じて卵白で清澄。24 か月熟成後、重力で瓶詰め。

味わい：とても明るいローブ。精妙でヴァニラのようなグリル香、フレッシュな果実香。丸みがあり力強く豊満。鮮烈さを失わずに長い余韻へと続く。偉大なワインです。