

Dimitri Blanc Domaine des Forges et Associés

ディミトリ・ブラン ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエ

Domaine des Forges et Associés(ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエ)は1996年、Bohrmann(ボーマン)家によって設立されました。2002年、ボーマン家はムルソーに畠を購入して Domaine Bohrmann(ドメーヌ・ボーマン)を立ち上げました。2005年から **Dimitri Blanc(ディミトリ・ブラン)**がこのドメーヌの責任者を務めています。

ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエはワインの品質、畠・テロワールの尊重という私たちの理念はそのままにアペラシオンの範囲を広げたいと考えてディミトリ・ブランが自らの名前を冠して再始動したのです。

2018年が最初のヴィンテージとなりました。ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエはムルソーに居を構えています。醸造所、ワイン蔵、そして巨大な地下のカーヴから成る建物は17世紀に建立されました。結婚式などのレセプションにも利用されています。

Dimitri Blanc(ディミトリ・ブラン)

葡萄栽培とワインへの情熱は10代の頃まで遡ります。

私は大学で化学と経済学を学んだ後、情熱と仕事を両立させることが可能であることに気が付いたのです。葡萄栽培と醸造学を学び、マコンのシャントレにある Dominique Cornin(ドミニク・コルナン)でキャリアをスタートさせました。当時、生産者協同組合に葡萄を収めていたドミニク・コルナンの自社元詰め、そして畠のビオロジック転換を共に歩みました。ドミニク・コルナンで6年間務めたのち、2005年からはドメーヌ・ボーマンの責任者を務めています。葡萄栽培から醸造までを手掛けるヴィニユロンとしての仕事なのです。

ドメーヌ・ボーマンで大好きなワインを造っている中で自分の名前で自由にワインを造ってみたいという気持ちを止めることは出来ませんでした。

私のワインはブドウ畠での仕事の質に比例するワインです。白ワインは天然酵母で発酵させ、オーストリアのシュトッキンガー社製の樽で熟成させます。樽香が控えめなオーストリア産のこの樽が私の理想に近く、この樽で12~18ヶ月熟成させます。

赤ワインは手摘み収穫、ミレジムにもよりますが20~50%全房で発酵させます。天然酵母でピジャージュ(搾入れ)は施さずに、ルモンタージュ(液循環)させながらゆっくりと発酵させるアンフュージョンと呼ばれる方法です。私は素材となる葡萄の質を重視したいのです。エルミタージュ社の樽で12~18ヶ月間熟成。新樽



比率は25%を越えません。

私はワイン同様に音楽にも情熱を抱いています。2002年からはサックス奏者としても活動しています。葡萄の樹、果実、ワインは私たち人間と同じく波動に敏感です。生きた細胞に波動が影響を与えるのです。私はワインセラーで演奏することが大好きです。ワインは不満をこぼすことなく、偽りのない音楽を聴いて育っています。



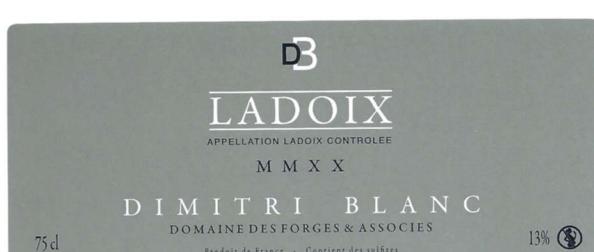
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge ブルゴーニュ オート＝コート・ド・ニュイ ルージュ

葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壤:Marey-les-Fussey の区画、南向き、表土に小石が多い粘土石灰質
除草剤を使用せず、畝の間に草を生やして栽培しています。

醸造・熟成:収穫は手摘みでケースに入れていきます。徹底的に選果。ミレジムによりますが 20~50%全房で発酵させます。

木製発酵容器で自然に循環させるアンフュージョン、機械的な櫂入れを施さず1日2度のルモンタージュ。
エルミタージュの木樽で12~15ヶ月熟成。新樽比率は25%を越えません。

味わい:サクランボを思わせる素朴な色調、抜栓直後はやや閉じ気味ながら素直な果実が現れます。熟成によりタンニンがソフトに変化していきます。食事と合わせて、本当に美食家のためのワインです。



Ladoix Blanc ラドワ ブラン

葡萄:シャルドネ 畑・土壤:Corton 丘陵の麓、標高 250M、傾斜の緩やかな南東向きの斜面
様々なタイプの石灰、水はけのよい畑でブドウの成熟が早く進みます。認証はないですがビオロジック栽培です。

醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ヌマティック圧搾、温度を管理して 24 時間デブルバージュ。

天然酵母でアルコール発酵、15 カ月間樽熟成。

味わい:ラドワはコート・ドールの中で最も知名度の低い畠のひとつです。しかしながら、その美しい淡い輝きの黃金色、非常にエレガントな花のアロマ、繊細さ、ミネラルがあり高名なコルトン・シャルルマーニュに比肩します。



Pernand-Vergelesses Blanc ペルナン=ヴェルジュレス ブラン

葡萄:シャルドネ 畠・土壤:Corton 丘陵の斜面、傾斜のきつい南東向きの区画

深い粘土石灰質、除草剤を使用しない栽培

醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ヌマティック圧搾、温度を管理して 24 時間デブルバージュ。

天然酵母でアルコール発酵、15 カ月間樽熟成。

味わい:サンザシやアカシアなどの白い花のアロマ、熟成するに従って琥珀色の蜂蜜の香りへと変化していきます。ミネラルを基調とした調和のとれた味わいです。



Meursault Blanc ムルソー ブラン

葡萄:シャルドネ 畠・土壤:南東向きの区画、深い粘土石灰質、ビオロジック、畠の間に草を生やして栽培しています。

醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ヌマティック圧搾、温度を管理して 24 時間デブルバージュ。

天然酵母でアルコール発酵、15 カ月間樽熟成。

味わい:鮮やか、輝きのあるローブ、ほのかな樽香が白果実を強烈に際立たせています。ゆっくりと広がる豊かで複雑な風味。清涼感もあり果実味が口の中で生き生きと感じられます。

