

VINS DE BOURGOGNE

ブルゴーニュワイン
試飲会 ワインリスト

2022年7月13日 - 東京





BOURGOGNE

The (re)Experience

ようこそ

この素晴らしい再会を皆さんと共有できることを嬉しく思っています。
ご存知のように、ブルゴーニュ/Bourgogneは多様なアペラシオン/appellationsが
存在する豊かな土地です。

今回は、ブルゴーニュ/Bourgogneのあまり知られていないワイン、つまり「隠れた宝物」であり、
魅力的で将来性があり、コストパフォーマンスに優れたワインに焦点を当てたいと思いました。

特に、ブルゴーニュ/Bourgogneワインの生産量の半分以上を占める
地域名アペラシオン/appellations Régionalesと、ブルゴーニュ/Bourgogneワインの中心である
村名アペラシオン/appellations Villageは重要な位置を占めています。
これらには、まだバイヤーの目に触れる機会が少ないものもあります。

また近年、ブルゴーニュ/Bourgogneの偉大な発泡性ワインとしての地位を確立している
クレマン・ド・ブルゴーニュのアペラシオン/appellationsもお忘れなく。

ブルゴーニュ/Bourgogneに"来たなら"、クリマ/Climatsに目を向けずにはいられません。

この地域の北から南までぶどう畑にたずさわる
人々の精神、醸造方法における追求や区画選び、
土地、土壌、テリトリーに対する愛着を象徴しています。

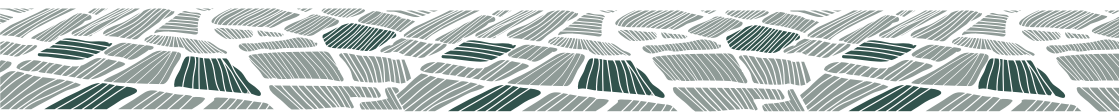
わたしたち一人ひとりが、土地と空の両方に目を
向けながら、21世紀における環境的要因といかに
共に歩んでいるかを、ぜひご覧ください。

ブルゴーニュ/Bourgogneの素晴らしい一日をお祈りしています。。

目次

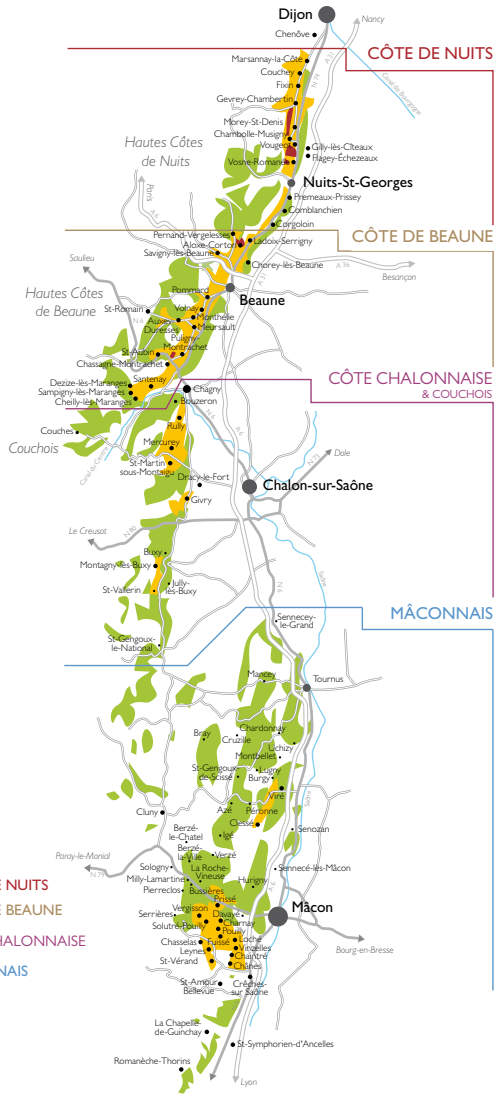
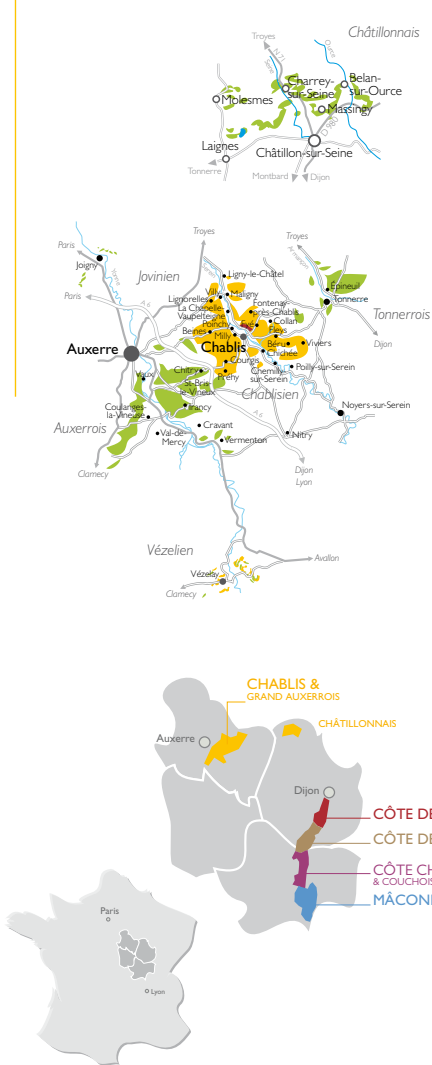


地図：ブルゴーニュ/Bourgogne、5つの生産地区	p.3
会場図	p. 4
出展者リスト	p. 9
Les terroirs des appellations Bourgogne et Mâcon plus dénomination géographique デノミナシオン付きのブルゴーニュ/Bourgogneとマコン/Mâconのテロワール /terroirsとアペラシオン/appellations	p. 32
Les Climats de Chablis, d'une rive à l'autre シャブリ/Chablisのクリマ/Climats、端から端まで	p. 47



Bourgogne and its five wine-producing regions

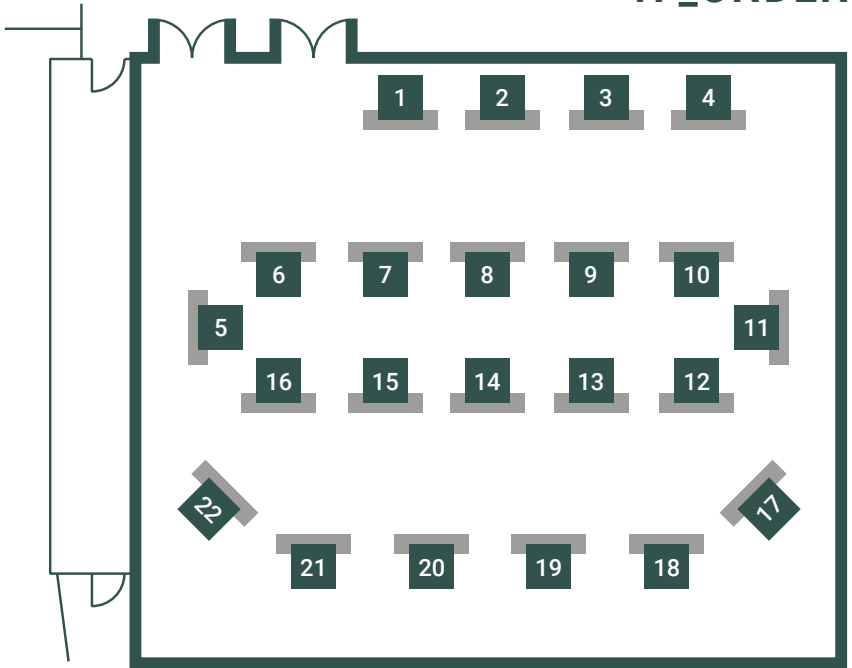
CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



- Grand Cru AOCs
- Village and Village Premier Cru AOCs
- Regional AOCs



www.esprit-archibald.com • 2019 December Edition • Printed with vegetable based inks on paper produced from 60% recycled fibres from sustainably managed forests, by an printer



出展者リスト

1 (株)アドレ - ADORER CO., LTD.

2 アークセラーズ(株) -
ARK CELLARS CORP.

3 ベリー・ブラザーズ&ラッド日本支店 -
BERRY BROS. & RUDD

4 ボニリジャパン(株) -
BONILI JAPAN CO., LTD.

5 ブリストル・ジャポン(株) -
BRISTOL JAPON

6 (株)八田 - HATTA CO., LTD.

7 (株)飯田 - IIDA CO.,LTD.

8 (株)稲葉 - INABA CO., LTD.

9 (株)アンフィニー
INFINI INCORPORATED

10 (株)いろはわいん - IROHA WINE CO.,LTD

11 ジェロボーム(株) - JEROBOAM

12 木下インターナショナル(株) -
KINOSHITA INTERNATIONAL CO., LTD.

13 ラ・ラングドシエン(株) -
LA LANGUEDOCIENNE K.K.

14 LIBER(株) - LIBER

15 (株)ヌーヴェル・セレクション -
NOUVELLES SELECTIONS INC.

16 (株)オルヴォー - ORVEAUX.INC

17 (株)ラフィネ - SOCIETE RAFFINE

18 (有)大雅 - TAIGA CO.,LTD.

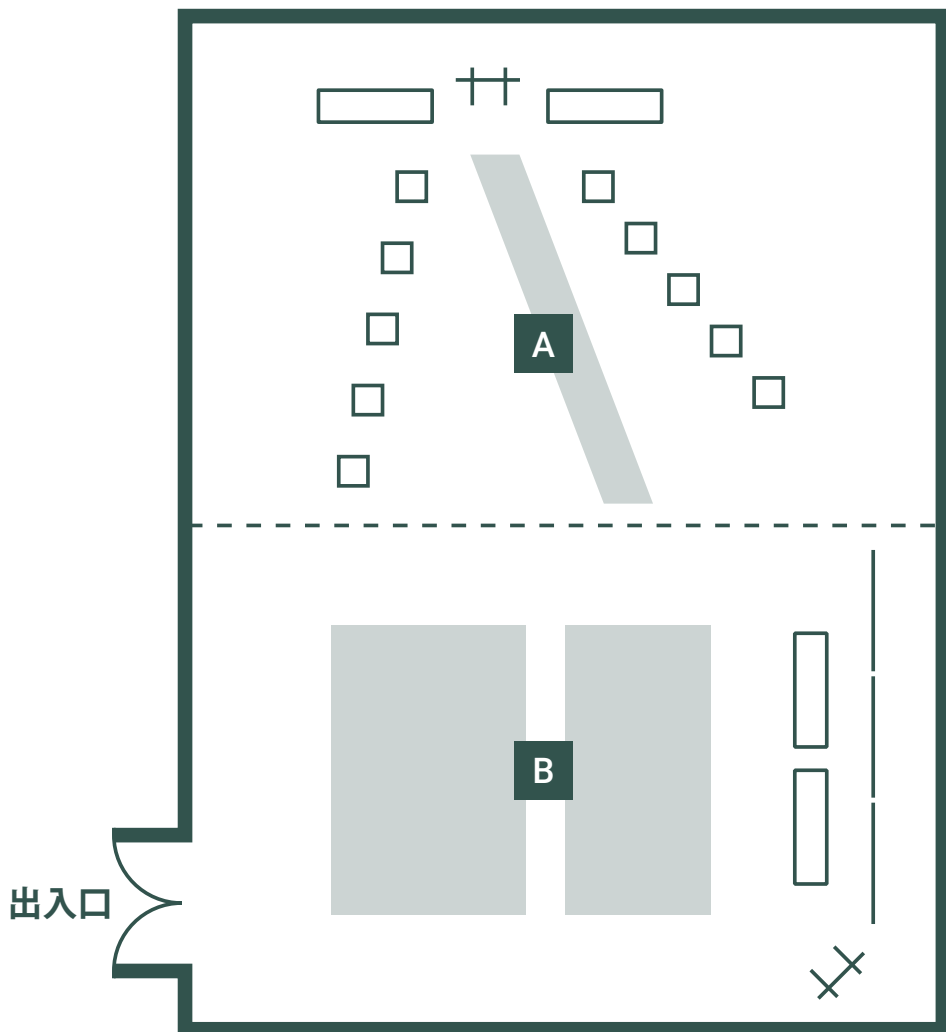
19 (株)都光 - TOKO TRADING CO., LTD.

20 巴ワイン・アンド・スピリッツ(株) -
TOMOE WINES AND SPIRITS CO.,LTD

21 ワインブティック ラターシュ -
WINE BOUTIQUE LA TACHE

22 (株)横浜君嶋屋 -
YOKOHAMA KIMIJIMAYA CO.,LTD.

2F_MORI



A

AOCシャブリ・プルミエ・クリュ
/Chablis Premier Cruのクリマ/Climats

B

デノミナシオン付きのAOCブルゴーニュ
/Bourgogneとマコン/Mâconの発見



LES IMPORTATEURS
インポーター

LES IMPORTATEURS

インポーター



22の出展インポーターが、各社お取り扱いのワインとお取り扱いのアペラシオン/ appellationsを発見するためにお迎えます。

ブルゴーニュ/Bourgogneのコストパフォーマンスと品質の高さ、いくつもの知られざる宝物をご紹介します。

ブルゴーニュ/Bourgogneワインを食前酒として、あるいは食事に合わせて、また若い消費者やブルゴーニュワイン愛好家の期待に応えるワインです。



出展者リスト

Stand nb

-
- | | |
|----|---|
| 1 | (株)アドレ - ADORER CO., LTD. |
| 2 | アークセラーズ(株) - ARK CELLARS CORP. |
| 3 | ベリー・ブラザーズ&ラッド日本支店 - BERRY BROS. & RUDD |
| 4 | ボニリジャパン(株) - BONILI JAPAN CO., LTD. |
| 5 | ブリistol・ジャポン(株) - BRISTOL JAPON |
| 6 | (株)八田 - HATTA CO., LTD. |
| 7 | (株)飯田 - IIDA CO.,LTD. |
| 8 | (株)稲葉 - INABA CO., LTD. |
| 9 | (株)アンフィニー - INFINI INCORPORATED |
| 10 | (株)いろはわいん - IROHA WINE CO.,LTD |
| 11 | ジェロボーム(株) - JEROBOAM |
| 12 | 木下インターナショナル(株) - KINOSHITA INTERNATIONAL CO., LTD. |
| 13 | ラ・ラングドシエン(株) - LA LANGUEDOCIENNE K.K. |
| 14 | LIBER(株) - LIBER |
| 15 | (株)ヌーヴェル・セレクション - NOUVELLES SELECTIONS INC. |
| 16 | (株)オルヴォー - ORVEAUX.INC |
| 17 | (株)ラフィネ - SOCIETE RAFFINE |
| 18 | (有)大雅 - TAIGA CO.,LTD. |
| 19 | (株)都光 - TOKO TRADING CO., LTD. |
| 20 | 巴ワイン・アンド・スピリッツ(株) - TOMOE WINES AND SPIRITS CO.,LTD |
| 21 | ワインブティック ラターシュ - WINE BOUTIQUE LA TACHE |
| 22 | (株)横浜君嶋屋 - YOKOHAMA KIMIJIMAYA CO.,LTD. |
-

(株)アドレ ADORER CO., LTD.

CONTACT


〒223-0057
神奈川県横浜市港北区新羽町2353-1

045-593-5547
045-590-1171

E-MAIL/URL

今藤友章
yotsuya.center@gmail.com
www.facebook.com/adorer.vin/

DOMAINE NICOLAS DELFAUD

- | | | |
|---------------------|--------|---|
| • Mâcon-Verzé, 2019 | ¥3,740 |  |
| • Mâcon-Verzé, 2020 | ¥3,960 |  |

DOMAINE JEAN FÉRY & FILS

- | | | |
|---|---------|---|
| • Bouzeron, Les Corcelles, 2018 | ¥4,180 |  |
| • Savigny-Lès-Beaune Premier Cru, Les Vergelesses, 2018 | ¥6,600 |  |
| • Meursault, Narvaux, 2018 | ¥8,580 |  |
| • Savigny-Lès-Beaune Premier Cru, Les Vergelesses, 2018 | ¥6,600 |  |
| • Nuits-Saint-Georges Premier Cru, Les Damodes, 2018 | ¥8,250 |  |
| • Vosne-Romanée, Aux Réas, 2018 | ¥11,880 |  |

アーケセラーズ(株)

ARK CELLARS CORP.

CONTACT




〒135-0052
東京都江東区潮見二丁目8番10号

Tel. 03-6743-7033
Fax. 03-6880-4378




E-MAIL/URL

堀江憲治郎
info-acc@arkcellars.com
<https://shop.arkcellars.jp/>

DOMAINE LAURENT MOUTON

- | | | |
|---|--------|---|
| • Givry Premier Cru, La Grande Berge, 2018 | ¥5,500 |  |
| • Givry Premier Cru, Les Grands Prétans, 2019 | ¥6,000 |  |
| • Givry, 2020 | ¥4,500 |  |

ALEX GAMBAL

- | | | |
|--|--------|---|
| • Chorey-Lès-Beaune, 2014 | ¥6,500 |  |
| • Bourgogne Pinot Noir, Cuvée les deux Papis, 2019 | ¥5,500 |  |
| • Bourgogne Chardonnay, 2019 | ¥5,000 |  |

DOMAINE PHILIPPE GUYONNET

- | | | |
|------------------------|--------|---|
| • Pouilly-Fuissé, 2019 | ¥7,500 |  |
|------------------------|--------|---|

DOMAINE GEORGES JOILLOT

- | | | |
|--|--------|---|
| • Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2019 | ¥4,500 |  |
|--|--------|---|

ベリー・ブラザーズ&ラッド日本支店

BERRY BROS. & RUDD

CONTACT

〒101-0054
東京都千代田区神田錦町3-23 メットライフ神
田錦町ビル14階

Tel. 03-3518-6730
Fax. 03-3518-6739

E-MAIL/URL

WHOLESALE
japanenquiries@bbr.com
<https://www.bbr.co.jp/>

MAISON CAMILLE GIROUD

- | | | |
|---|--------|---|
| • Auxey-Duresses, 2018 | ¥7,700 |  |
| • Mercurey, 2018 | ¥6,424 |  |
| • Mercurey Premier Cru, Clos Voyens, 2018 | ¥7,524 |  |

BENJAMIN LEROUX

- | | | |
|---------------------------------------|--------|---|
| • Saint-Romain, Sous le Château, 2018 | ¥6,600 |  |
| • Nuits-Saint-Georges, 2018 | ¥8,250 |  |

DOMAINE BACHELET-MONNOT

- | | | |
|--|--------|---|
| • Maranges Premier Cru, La Fussièrre, 2018 | ¥6,050 |  |
|--|--------|---|

JEAN-PIERRE GUYON

- | | | |
|---|--------|---|
| • Savigny-Lès-Beaune, Les Planchots, 2018 | ¥8,074 |  |
| • Savigny-Lès-Beaune, Les Planchots, 2018 | ¥8,437 |  |

ボニリジャパン(株)

BONILI JAPAN CO., LTD.

CONTACT

〒662-0047
兵庫県西宮市寿町4-32

Tel. 0798-39-1700
Fax. 0798-39-1705

URL

www.bonili.com

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2019 ¥4,697 

DOMAINE ANTONIN GUYON

- Chorey-Lès-Beaune, Les Champs Longs, 2018 ¥5,676 

DOMAINE DE LA CONDEMINIE

- Mâcon-Péronne, Tradition, 2018 ¥2,882 

DOMAINE GÉRARD TREMBLAY

- Chablis Premier Cru, Fourchaume, 2019 ¥4,873 

DOMAINE BADER-MIMEUR

- Bourgogne, Dessous Les Mues, 2018 ¥3,916 

DOMAINE RÉGIS ROUX

- Saint-Aubin, Vieilles Vignes, 2020 ¥7,612 

DOMAINE TRUCHETET

- Côte de Nuits-Villages, 2015 ¥6,391 

DOMAINE JEAN-PHILIPPE MARCHAND

- Aloxe-Corton, Sous Chaillots, 2018 ¥6,050 

ブリistol・ジャポン(株)

BRISTOL JAPON

CONTACT


〒150-0001
東京都渋谷区神宮前5-49-5

Tel. 03-6303-8511
Fax. 03-6303-8515





E-MAIL/URL

桧山一彦
k-hiyama@bristol-japon.co.jp
www.bristol-japon.co.jp

REGNARD

• Saint-Véran, Le Pavillon, 2019	¥4,400	
• Santenay, Sous la Roche, 2019	¥6,600	
• Bourgogne, 2018	¥5,500	
• Mâcon, 2018	¥2,530	

DOMAINE CAMU FRÈRES

• Vézelay, Couvent des Saint Pères, 2018	¥4,400	
• Bourgogne Pinot Noir, 2020	¥3,080	
• Bourgogne, 2018	¥3,080	
• Crémant de Bourgogne, Brut, NV	¥3,850	

(株)八田 HATTA CO., LTD.

CONTACT

〒143-0016
東京都大田区大森北1-23-7

Tel. 03-3762-3121
Fax. 03-3762-3270

E-MAIL/URL

wine@hatta-wine.co.jp
<https://hatta-wine.jp>

DOMAINE CHARLES PÈRE ET FILLE

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2020 ¥3,190 

DOMAINE LAURENT BOUSSEY

- Bourgogne Côte d'Or, Vieilles Vignes, 2019 ¥3,630 
- Monthélie, 2019 ¥5,720 

MAISON AUVIGUE

- Mâcon-Villages, Moulin du Pont, 2020 ¥2,970 

DOMAINE ALAIN MICHELOT

- Bourgogne, 2019 ¥4,620 
- Morey-Saint-Denis, 2019 ¥7,700 

DOMAINE PHILIPPE & VINCENT LÉCHENAUT

- Marsannay, Les Sampagny, 2019 ¥7,040 
- Nuits-Saint-Georges, 2019 ¥8,470 

(株)飯田

IIDA CO.,LTD.

CONTACT







〒106-0032
東京都港区六本木4-3-6-101

Tel. 03-6416-0043
Fax. 03-5414-1517

URL

<https://www.iidawine.com/>

DOMAINE ROBLET-MONNOT

• Bourgogne Côte d'Or, Nerthus, 2018	¥3,850	
• Bourgogne Pinot Noir, 2018	¥3,850	
• Volnay, Saint Francois, 2018	¥11,000	
• Volnay Premier Cru, Les Vignes de Madeleine, 2017	¥15,400	
• Volnay Premier Cru, Les Brouillards, 2017	¥17,600	
• Pommard, Chanlin Haut, 2018	¥11,000	

HENRI LATOUR

• Saint-Romain, Le Jarron, 2016	¥5,280	
---------------------------------	--------	---

DOMAINE BERTHENET

• Montagny Premier Cru, Montcuchot, 2018	¥4,640	
--	--------	---

(株)稲葉

INABA CO., LTD.

CONTACT

〒464-0850
愛知県名古屋市千種区今池5-9-12

Tel. 052-301-1441
Fax. 052-301-1701

E-MAIL/URL

info@inaba-wine.co.jp
www.inaba-wine.co.jp/






DOMAINE LA SOUFRANDISE

- Mâcon-Fuissé, Le Ronté, 2019 ¥3,850 

DOMAINE JACQUES ET NATHALIE SAUMAIZE

- Saint-Véran, En Crêches, 2016 ¥3,850 

DOMAINE VINCENT GIRARDIN

- Auxey-Duresses, Vieilles Vignes, 2018 ¥6,380 
- Santenay, Vieilles Vignes, 2015 ¥5,280 
- Beaune, Les Prévoles, 2017 ¥5,500 
- Savigny-Lès-Beaune Premier Cru, Les Marconnets, 2014 ¥7,150 
- Volnay, Les Vieilles Vignes, 2014 ¥8,580 

DOMAINE JUSTIN GIRARDIN

- Maranges, Vieilles Vignes, 2019 ¥4,180 

(株)アンフィニー

INFINI INCORPORATED

CONTACT





〒541-0051
大阪府大阪市中央区備後町4-2-10

Tel. 06-6484-6808
Fax. 06-6484-6160

E-MAIL/URL

木村彰伸
info@infini-wine.com
www.infini-wine.com

DOMAINE CORNU-CAMUS

- | | | |
|--|--------|---|
| • Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2020 | ¥3,200 |  |
| • Pernand-Vergelesses, les Vignes Blanches, 2020 | ¥4,000 |  |
| • Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, 2020 | ¥3,200 |  |
| • Pernand-Vergelesses, 2020 | ¥4,000 |  |

MEIX DE LA POULOTTE

- | | | |
|--------------------------------------|--------|---|
| • Marsannay, En Champs Perdrix, 2018 | ¥5,600 |  |
|--------------------------------------|--------|---|

DOMAINE DIDIER FORNEROL

- | | | |
|--------------------------------|--------|---|
| • Bourgogne, 2019 | ¥4,000 |  |
| • Côte de Nuits-Villages, 2019 | ¥5,500 |  |
| • Côte de Nuits-Villages, 2018 | ¥5,500 |  |

(株)いろはわいん

IROHA WINE CO.,LTD

CONTACT

〒105-0003

東京都港区西新橋1-19-6 桔梗備前ビル603

Tel. 03-6459-4715

Fax. 03-6459-4716

E-MAIL/URL

大山 美紀

info@irohawine.jp

www.irohawine.jp

DOMAINE OLIVIER MORIN

- Bourgogne Chitry, Vau de Puits, 2018 ¥3,850 

DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Clos des Dames Huguettes, 2019 ¥6,160 

DOMAINE HENRI DELAGRANGE

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2019 ¥3,850 

DOMAINE BERTHENET

- Montagny Premier Cru, Vieilles Vignes, 2020 ¥4,950 

DOMAINE DU CHÂTEAU DE BESSEUIL

- Viré-Clessé, 2016 ¥6,160 

DOMAINE DOMINIQUE GUILLON

- Marsannay, En Larrey, 2018 ¥7,370 

DOMAINE DENIS CARRE

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Perriere, 2019 ¥4,620 

DOMAINE EMMANUEL GIBOULOT

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Sous le Mont, 2018 ¥6,820 

ジェロボーム(株)

JEROBOAM

CONTACT

〒107-0062

東京都港区南青山2-27-18 パサーージュ青山2F

Tel. 03-5786-3280

Fax. 03-5786-3282



URL

www.jeroboam.co.jp

DOMAINE TAUPENOT-MERME

- Saint-Romain, 2018 ¥6,050 
- Auxey-Duresses, 2018 ¥6,050 

DOMAINE THENARD

- Givry Premier Cru, Clos du Cellier Aux Moines, 2016 ¥5,500 
- Givry Premier Cru, Bois Chevaux, 2018 ¥4,950 

DOMAINE FRANTZ CHAGNOLEAU

- Saint-Véran, Prélude, 2018 ¥5,280 

LABRUYÈRE PRIEUR SÉLECTION

- Bourgogne Pinot Noir, 2018 ¥4,950 

DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, La Corvée de Villy, 2018 ¥6,050 

CELLIER DES DAMES

- Mercurey Premier Cru, 2018 ¥6,050 

木下インターナショナル(株)

KINOSHITA INTERNATIONAL CO., LTD.

CONTACT

〒104-0042
東京都中央区入船二丁目2番14号
ユーアクセス 6階

Tel. 03-3553-0721
Fax. 03-3553-0993

E-MAIL/URL

金井一雄
contact_kico@kinoshita-intl.co.jp
www.kinoshita-intl.co.jp

DOMAINE ROGER LASSARAT

- Saint-Véran, Cuvée Prestige, 2018 ¥3,800 


DOMAINE CHICOTOT

- Bourgogne Côte d'Or, 2020 ¥4,000 

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Orchis, 2018 ¥7,200 

DOMAINE MARCHAND FRÈRES

- Crémant de Bourgogne, NV ¥3,500 
- Morey-Saint-Denis, Vieilles Vignes, 2018 ¥7,300 

DOMAINE DE LA CRAS - MARC SOYARD

- Bourgogne, Cuvée Tradition, 2019 ¥4,800 

DOMAINE JEAN COLLET ET FILS

- Chablis Premier Cru, Vaillons, 2018 ¥4,800 

DOMAINES FAMILLE PICARD

- Chassagne-Montrachet, 2017 ¥9,000 

ラ・ラングドシェン(株)

LA LANGUEDOCIENNE K.K.

CONTACT

〒103-0004
東京都中央区東日本橋1-9-10-3F

Tel. 03-5825-1829
Fax. 03-5825-2775

E-MAIL/URL

info@lovewine.co.jp
www.lovewine.co.jp

DOMAINE ANNE BAVARD BROOKS

- Bourgogne Côte d'Or, 2018 ¥5,500 

DOMAINE GÉRALD TALMARD

- Mâcon-Uchizy, 2020 ¥3,190 

DOMAINE DESVIGNES

- Givry, 2019 ¥4,730 

DOMAINE DOREAU

- Saint-Romain, 2018 ¥5,940 
- Bourgogne Aligoté, 2018 ¥3,630 
- Monthélie, 2017 ¥4,840 

DOMAINE DUPRÉ

- Chablis, Vieilles Vignes, 2019 ¥5,500 
- Chablis Premier Cru, Butteaux, 2019 ¥6,600 

LIBER(株)

LIBER

CONTACT





〒105-0044
東京都港区東麻布1-9-3赤石ビル4F

Tel. 050-5809-5859

E-MAIL

ito@liber.vin

DOMAINE CHANGARNIER

• Monthélie, 2019	¥6,050	
• Monthélie, 2019	¥5,500	
• Volnay Premier Cru, Les Brouillards, 2019	¥10,780	
• Auxey-Duresses Premier Cru, Les Duresses, 2019	¥8,910	

(株)ヌーヴェル・セレクション

NOUVELLES SELECTIONS INC.

CONTACT

〒 171-0022

東京都豊島区南池袋3-18-31 フジビル5F

Tel. 03-5957-1955

Fax. 03-3989-9501

E-MAIL/URL

info@nouvellesselections.com

www.nouvellesselections.com

DOMAINE CLUNY

- Côte de Nuits-Villages, Les Créoles, 2019 ¥6,100 

DOMAINE AGNÈS PAQUET

- Auxey-Duresses, 2020 ¥6,300 

DOMAINE DOUHAIRET - PORCHERET

- Monthélie, Cuvée Miss Armande, 2020 ¥7,100 

LOU DUMONT LÉA SÉLECTION

- Chablis Grand Cru, Preuses, 2004 ¥8,700 

DOMAINE HUDELOT-BAILLET

- Chambolle-Musigny, Vieilles Vignes, 2019 ¥10,300 

DOMAINE ROBLOT-MARCHAND ET FILS

- Chambolle-Musigny, 2020 ¥10,900 

DOMAINE DES PETITS CHAMPS LINS

- Meursault, Les Tillets, 2020 ¥9,700 

DOMAINE DE LA CHOUPELLE

- Maranges, 2019 ¥5,700 

(株)オルヴォー ORVEAUX.INC

CONTACT

〒162-0854
東京都新宿区南山伏町1-21

Tel. 03-5261-0243
Fax. 03-5206-8557


E-MAIL/URL

田中常博
info@orveaux.co.jp
www.orveaux.co.jp

DOMAINE PIERRE-LOUIS & JEAN-FRANÇOIS BERSAN

- | | | |
|-----------------------------------|--------|---|
| • Bourgogne Côtes d'Auxerre, 2018 | ¥3,300 |  |
| • Bourgogne Côtes d'Auxerre, 2018 | ¥3,520 |  |
| • Saint-Bris, 2018 | ¥3,300 |  |

DOMAINE BART

- | | | |
|---------------------------------|--------|---|
| • Bourgogne Côte d'Or, 2018 | ¥3,960 |  |
| • Marsannay, 2018 | ¥3,850 |  |
| • Marsannay, Les Finottes, 2018 | ¥4,950 |  |

DOMAINE LES CHAMPS DE THEMIS

- | | | |
|--------------------------------|--------|---|
| • Bouzeron, Les Clous, 2017 | ¥3,850 |  |
| • Mercurey, Les Bosebuts, 2016 | ¥4,180 |  |

(株)ラフィネ

SOCIETE RAFFINE

CONTACT

〒154-0024
東京都世田谷区三軒茶屋2-13-20-505

Tel. 03-5779-0127
Fax. 03-5779-0128

E-MAIL/URL

info@raffinewine.com
www.raffinewine.com

DOMAINE CHARLOPIN-TISSIER

- Bourgogne Côte d'Or, 2018 ¥6,050 
- Marsannay, Clos du Roy, 2018 ¥8,800 
- Marsannay, Les Longeroies, 2018 ¥7,150 

DOMAINE CHARLY NICOLLE

- Chablis, Per Aspera, 2020 ¥3,850 

DOMAINE ARMELLE ET JEAN-MICHEL MOLIN

- Fixin, 2018 ¥6,050 

DOMAINE PHILIPPE LIVERA

- Gevrey-Chambertin, Clos Village, 2018 ¥9,900 

DOMAINE GERARD PEIRAZEAU

- Chambolle-Musigny, Les Hauts Doix, 2018 ¥21,450 

DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON

- Saint-Romain, Sous Roche, 2019 ¥7,700 

(有)大雅 TAIGA CO.,LTD.

CONTACT

〒170-0004

東京都豊島区北大塚2-24-20 永信ビル地下1階

Tel. 03-5980-8156

Fax. 03-5980-9473

E-MAIL/URL

鹿毛俊輔

s-kage@taiga-vino.co.jp

www.taiga-vino.co.jp/

CLAIR OBSCUR

- Maranges, Sur le Bois Sud, 2019 ¥7,150 

DOMAINE RAPHAËL BERTRAND

- Mercurey, 2019 ¥5,170 

DOMAINE MICHEL

- Viré-Clessé, Quintaine, 2017 ¥5,280 
- Mâcon-Villages, 2019 ¥4,180 

PATRICK MAROILLER & FILS

- Gevrey-Chambertin, 2017 ¥11,880 
- Bourgogne, Chardonnay, 2019 ¥5,280 

DOMAINE PHILIPPE CORDONNIER

- Côtes de Nuits-Villages, Réserve de la Comtesse, 2019 ¥7,480 
- Côtes de Nuits-Villages, Le Fourneau, 2019 ¥7,480 

(株)都光

TOKO TRADING CO., LTD.

CONTACT

〒110-0005

東京都台東区上野6-16-17朝日生命上野昭和
通ビル1F

Tel. 03-3833-3541

Fax. 03-3832-6930

E-MAIL/URL

竹中康一

takenaka@toko-t.co.jp

www.toko-t.co.jp

DOMAINE VINCENT LATOUR

- | | | |
|-------------------------------------|--------|---|
| • Bourgogne Côte d'Or, 2019 | ¥3,300 |  |
| • Bourgogne, 2019 | ¥3,400 |  |
| • Meursault, Cuvée Saint Jean, 2018 | ¥8,500 |  |
| • Meursault, 2019 | ¥6,000 |  |

DOMAINE GABIN ET FÉLIX RICHOUX

- | | | |
|-----------------------------|--------|---|
| • Irancy, Veaupessiot, 2015 | ¥6,800 |  |
|-----------------------------|--------|---|

DOMAINE LAURENT COGNARD

- | | | |
|---------------------------------------|--------|---|
| • Montagny Premier Cru, Bassets, 2018 | ¥5,400 |  |
|---------------------------------------|--------|---|

DOMAINE ARMELLE & BERNARD RION

- | | | |
|-----------------------|---------|---|
| • Vosne-Romanée, 2018 | ¥15,000 |  |
|-----------------------|---------|---|

DOMAINE SEBASTIEN DAMPT

- | | | |
|---------------------------------------|--------|---|
| • Chablis Premier Cru, Vaillons, 2019 | ¥5,000 |  |
|---------------------------------------|--------|---|

巴ワイン・アンド・スピリッツ(株)

TOMOE WINES AND SPIRITS CO.,LTD

CONTACT

〒141-0001

東京都品川区北品川15-15-5大崎ブライトコア18F

Tel. 03-3442-5190

Fax. 03-3442-5191

E-MAIL/URL

二階堂謙一

info_tws@tomoeys.co.jp

www.tomoe-wines.com

DOMAINE PHILIPPE GARREY

- | | | |
|---|--------|---|
| • Mercurey, La Chagnée, 2019 | ¥6,600 |  |
| • Mercurey Premier Cru, La Chassière, 2019 | ¥7,150 |  |
| • Mercurey Premier Cru, Clos du Paradis, 2019 | ¥7,150 |  |

DOMAINE JEAN-JACQUES GIRARD

- | | | |
|---|--------|---|
| • Savigny-Lès-Beaune, 2020 | ¥6,380 |  |
| • Savigny-Lès-Beaune Premier Cru, Les Peuillets, 2018 | ¥7,370 |  |

ワインブティック ラターシュ

WINE BOUTIQUE LA TACHE

CONTACT

〒464-0854

名古屋市千種区大久手町7-3 スタシオン吹上1F

Tel. 052-732-6201

Fax. 052-732-6203

E-MAIL/URL

岩田時治

tokiharu.latache@gmail.com

http://www.wbltj.com

DOMAINE THIERRY PINQUIER

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2018

¥3,800



DOMAINE DE LA RENAISSANCE

- Bouzeron, 2019

¥4,500



- Rully, Les Gaudoirs, 2019

¥6,500



DOMAINE HENRI DE VILLAMONT

- Savigny-Lès-Beaune Premier Cru, Clos des Guettes, 2010

¥8,900



(株)横浜君嶋屋

YOKOHAMA KIMIJIMAYA CO.,LTD.

CONTACT



〒232-0012
神奈川県横浜市南区南吉田町3-30

Tel. 045-251-6880
Fax. 045-251-6850



EMAIL/URL

田中翔馬
jounetu@kimijimaya.co.jp
<https://kimijimaya.co.jp/>





DOMAINE DE LA SARAZINIÈRE

- Mâcon-Bussières, Cuvée Claude Seigneuret, 2020 ¥3,850 
- Mâcon, 2019 ¥3,080 

DOMAINE RAGOT

- Givry, rouge, 2017 ¥4,180 
- Givry Premier Cru, La Grande Berge, 2017 ¥5,500 

DOMAINE ROLLIN PÈRE & FILS

- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2019 ¥4,180 
- Pernand-Vergelesses, Les Cloux, 2018 ¥7,150 
- Chorey-Lès-Beaune, 2019 ¥5,500 
- Savigny-Lès-Beaune, Aux Grands Liards, 2018 ¥7,150 



LES TERROIRS DES APPELLATIONS
BOURGOGNE ET MÂCON PLUS
DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE

デノミナシオン付きの
ブルゴーニュ/Bourgogneとマコン/Mâconの
テロワール/terroirsとアペラシオン/appellations

LES TERROIRS DES APPELLATIONS BOURGOGNE ET MÂCON PLUS DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE

デノミナシオン付きのブルゴーニュ/ BOURGOGNEとマコン/MÂCONの テロワール/TERROIRSと アペラシオン/APPELLATIONS



ブルゴーニュ/Bourgogneの生産量の53%を地域名アペラシオン/appellations Régionalesが占めています。一つのカテゴリーとして認識されることが多いですが、見た目よりもはるかに多様です。ブルゴーニュ/Bourgogneとマコン/Mâconのデノミナシオン付きのワインがその例です。他の地域名アペラシオン/appellations Régionalesと比べ、より厳しい生産条件と、土地の特徴を表現できるような区画分けによってワインの個性が分かります。アペラシオン/appellations のピラミッドの中で、テロワールの概念へ向けての最初の一步となるものです。



ブルゴーニュ・トネール/Bourgogne Tonnerre

畑の向き: 多くの谷の南東を向いた入り口部分

土壌: 1億5200万年～1億4200万年前のジュラ紀後期に形成された石灰質と小石を起源とするキンメリジャンの泥灰石灰質と、ポートルンティアンの石灰質で形成。

標高: 200～300m

Bourgogne Tonnerre, blanc, 2018, DOMAINE ALAIN MATHIAS

ブルゴーニュ・トネール、ブラン、2018、ドメーヌ・アラン・マティアス



紹介: アラン・マティアスは、1982年にこのドメーヌを完全に立ち上げた際、エピヌイユ/Épineuilのワインは、ブルゴーニュ/Bourgogneの中でも一つの役割を果たすものだという考えに納得していた。何人かの仲間と共に、アランはワイン造りを活性化し、1988年にパリで初めてのメダルを受賞した。2015年以降、このドメーヌを引き継いだのは、息子のバステアンとその妻のキャロルで2人とも醸造家である。13haのドメーヌは、2013年に、有機栽培の認証(AB)を取得した

ぶどう品種: シャルドネ/Chardonnay 100 %

土壌: ジュラ期後期のもので、キンメリジャンの泥灰岩と石灰岩が交互に現れる。

栽培・醸造・熟成: 機械で収穫。空圧式プレスで優しく圧搾。果汁は重力で移動。ダブルバージュ(静置)、発酵は20°Cでゆっくりと行う。熟成は、タンクの中で、澱と共に10カ月。



インポーター:
FINESSE
4-27-2 Shinbashi
Minato-Ku
Tokyo 105-0004

お問合せ:
BASTIEN MATHIAS
Route de Troyes 89700 EPINEUIL
mail@domainealainmathias.com
www.domainealainmathias.com
+33 (0)3 86 54 43 90

ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ /Bourgogne-Coulanges-la-Vineuse

畑の向き: 南と南東

土壌: 心土はキンメリジャンの石灰質、粘土質、泥灰質で構成
標高: 155~310m。浸食によって開けた小さな谷の斜面に畑が広がる。

Bourgogne Coulanges-la-Vineuse, blanc, 2020, DOMAINE BORGNAT

ブルゴーニュ・クランジュ・ラ・ヴィヌーズ、ブラン、2020、ドメーヌ・ボルニャ



紹介: 2001年からエグランティエヌとバンジャマン・ボルニャはガリア=ローマ時代のエスコリーヴ遺跡のすぐ近くでファミリー・ドメーヌを運営しています。畝に自然な雑草を残した18haの畑はリュット・レゾネで栽培され、パーセル・セレクションをしています。野望?二人の野望は環境を保全し、自分たちのテロワールでバイオダイバーシティを発展させることです。

ぶどう品種: シャルドネ

土壌: 真南を向いたキンメリジャン由来の粘土石灰質

栽培・醸造・熟成: 丁寧な鋤入れを心掛け、草に覆われた畝は表面だけほぐすために引っかきますが、引っくり返しはしません。発酵は低温で、一部にオーク樽を用い(40%)、残りはタンクで6か月発酵させます。タンクで2か月、続いて瓶詰前に6か月樽で熟成させています。

インポーター:
インポーターなし

お問合せ:
BENJAMIN BORGNAT
1 rue de l'Eglise
89290 ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE
benjamin@domaineborgnat.fr
www.domaineborgnat.com
+33 (0)3 86 53 35 28

ブルゴーニュ・コート・ドーセール/Bourgogne Côtes d'Auxerre

畑の向き: 南東から真南、南西向き

土壌: 心土は後期ジュラ紀(キンメリジャンとポートランディアン)および前期白亜紀(オートリビアン)の石灰質、粘土質、泥灰石灰質で構成

標高: 120~280m。斜面と谷の上の台地の淵

Bourgogne Côtes d'Auxerre, La Ronce, rouge, 2019, DOMAINE JEAN-HUGHES ET GUILHEM GOISOT

ブルゴーニュ・コート・ドーセール、ラ・ロンス、ルージュ、2019、 ドメーヌ・ジャン・ユグ・エ・ギエム・ゴワソ



紹介: 1979年に、ジスレーヌとジャン・ユグは、サン・プリル・ヴィヌー村に14世紀から続くファミリー企業を引き継ぎました。すぐに二人はオーガニック栽培を取り入れ、2001年には認証を取得。2015年、夫婦の息子ギレームと妻のマリーが加わり、さらに同年、ピオディナミの認証を獲得しています。

ぶどう品種: ピノ・ノワール

土壌: 後期ジュラ紀キンメリジャンの泥灰粘土石灰質土壌。南西向きのパーセル

栽培・醸造・熟成: 選果をし、手摘み。除梗100%。ポンピングオーバーのみで、ピジャージュもバトナーージュもしません。酵母は野生でSo2添加もごく少量。1~4回使用した樽で13~15か月熟成。ドメーヌにて元詰め。



お問合せ:

GUILHEM GOISOT

30, Rue Bienvenu Martin 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX

domaine.jhg@goisot.com

www.goisot.fr

+33 (0)3 86 53 35 15

ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ/Bourgogne Côte Chalonnaise

畑の向き: 東と南東向きの斜面

土壌: 心土は、5000万年の間に堆積した海洋堆積物。ジュラ紀の石灰と泥灰、三畳紀の粘土質砂岩から成る。標高: 250~370m

Bourgogne Côte Chalonnaise, Clos de Liron, 2019, DOMAINE MICHEL SARRAZIN ET FILS

ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ「クロ・ド・リロン」赤 2019 年 ドメーヌ・ミッシェル・サラザン・エ・フィス



紹介: ドメーヌの起源は17世紀にまで遡ります。現代になってからドメーヌを発展させたのは、両親から跡を継いだミッシェル・サラザンです。サラザン家では、一族の歴史においてワインが最優先されています! 2人の息子、ギーとジャン＝イヴが父ミッシェルと一緒にワイン造りするようになって30年になりました。親子でジヴリーとコート・ド・ボーヌを中心に35haを栽培しています。ドメーヌではHVEのレベル3を取得し、リュット・レゾネを実践しています。

ぶどう品種: ピノ・ノワール

土壌: 真東を向いた粘土石灰質

栽培・醸造・熟成: 収穫率は100%除梗。18日間のタンク発酵。樽80% (うち20%は新樽) で12か月熟成。



インポーター:
インポーターなし

お問合せ:
GUY ET JEAN-YVES SARRAZIN
26 Rue de Charnailles
71640 GIVRY
+33 (0)3 85 44 30 57
sarrazin2@wanadoo.fr
www.sarrazin-michel-et-fils.fr

5

ブルゴーニュ・コート・ドール/Bourgogne Côte d'Or

畑の向き: 斜面の麓、南東向き

土壌: 古い沖積層 (西を向いた背斜谷から崩れた落ち堆積した粘土、粘土質泥土、砂利)

標高: 200~450m

Bourgogne Côte d'Or, rouge, 2019, DOMAINE GEORGES JOILLOT

ブルゴーニュ・コート・ドール、ルージュ、2019 ドメーヌ・ジョルジュ・ジョワイヨ



紹介: ドメーヌは1929年に、ポマールで育苗・ブドウ栽培業を営んでいた、ロベール・ジョワヨによって設立されました。1981年、3代目のジャン＝リュックが6ヘクタールだったドメーヌを引き継ぎ、2019年からは娘のジャンヌ、娘婿のグレゴワール、義理の息子のシモンの3人で運営しています。3人は伝統を守る一方でドメーヌを近代化に努め、現在は14ヘクタールにまで拡大しています。ジャンヌの祖父へのオマージュとして、毎年作るワインは「ドメーヌ・ジョルジュ・ジョワイヨ」の名義のまま残っています。ドメーヌではリュット・レゾネを実践しています。

ぶどう品種: ピノ・ノワール

土壌: 粘土質。畑はポマールの平地部分に位置する。

栽培・醸造・熟成: 仕立てはギユイヨ式。収穫は手摘で、グリーン・ハーベストや選果は、必要に応じて実施しています。100%除梗、ヴィンテージによって10~12日間の醸し発酵。熟成はオーク樽で。

インポーター:
インポーターなし

お問合せ:
JEANNE JOILLOT
6, rue Marey Monge 21630 POMMARD
+33 (0)3 80 24 20 26
contact@domaine-joillot.com
www.domaine-joillot.com

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ /Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

畑の向き：石灰質台地に切り込む谷の南と南東を向いた斜面

土壌：心土は、三畳紀（砂岩、粘土）とジュラ紀（泥灰と石灰）の8000万年の間に堆積した堆積物。

標高：290~485m。コート・ド・ボーヌより100~200m高い。

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Clos de la Perrière, rouge, 2018, DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ、クロ・ド・ラ・ペリエール、ルーージュ、2018 ドメーヌ・アレクサンドル・パリゴ



紹介：パリゴ一族の作物にブドウが初めて加えられたのは1950年代であった。当時、祖父であるジョルジュは、穀物生産者であり、ぶどう栽培者、醸造者でもあった。1960年代、一族はぶどう栽培を専業とすることを決定した。一族はポマール/Pommardに区画を購入。それは、100%ぶどう栽培に捧げる冒険の始まりであった。2004年、マリー&レジ・パリゴは、20haのこのドメーヌを息子のアレクサンドルに任せた。

ぶどう品種：ピノ・ノワール/Pinot Noir 100%

土壌：粘土・石灰質

栽培・醸造・熟成：短梢剪定、厳しい芽かき、高い位置を夏季剪定、摘葉、場合により摘房。収穫は手摘み、畑とカーヴで選果。7~10日、低温で浸漬。天然酵母使用。発酵と浸漬の期間は18~24日。アルコール発酵の際は、ピジュアージュとルモンタージュを行う。フレンチ・オークで12カ月熟成。20% 新樽。その後澱引きを行い、異なる樽のワインを、3~6カ月、ステンレスタンクでブレンドする。トータル熟成期間は18カ月。ドメーヌで瓶詰め。

お問合せ：

ALEXANDRE PARIGOT
8, Route de pomard
21190 MELOISEY
domaine.parigot@orange.fr
+33 (0)3 80 26 01 70

インポーター：

DAIEI SANGYO KAISHA, LTD.
4-18 HONJIN-DORI
NAKAMURA-KU
NAGOYA 453-0041

インポーター：

PIEROTH JAPAN
SHINAGAWA NSS BLDG.
5F, 2-13-31 KONAN,
MINATO-KU
TOKYO 108-0075

マコン・ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ/Mâcon-La Roche-Vineuse

畑の向き:西向き斜面

土壤:ラ・ロッシュ・ヴィヌーズとウリニーの西向き斜面は、化石を含む中期ジュラ紀(1700万年前)の板状基盤が炭酸塩化されたウミユリ石灰岩。この土壤に、鉄鉱脈(ガメイ向き)も走る。サン・ソルランの急斜面は真南を向き、泥灰質で(シュヴァニイで目視可)西から東にかけてヴァリエーションに富む。ラ・ロッシュ・ヴィヌーズとウリニーの東向き斜面は、後期ジュラ紀(1億6000~1億4000万年前)末の白く密度の高い泥灰と石灰が混在している。表土の厚さは所により異なる(ソメレの高所)。

標高:250~377m



Mâcon-La Roche-Vineuse, Vieilles Vignes, blanc, 2020, DOMAINE SYLVAINE ET ALAIN NORMAND

マコン・ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ、ヴィエイユ・ヴィーニュ、ブラン、2020
ドメーヌ・シルヴェンヌ・エ・アラン・ノルマン



紹介: ニエーヴル出身のアラン・ノルマンは、1993年、マコネ地区に13ヘクタールのドメーヌを設立しました。2010年にヴィルヴァンヌが加わると、彼女の親族が所有する数ヘクタールと合わせて大きく飛躍しました。現在はソリュトレ、シャントレ、プリッセ、イジェ、そしてラ・ロッシュ・ヴィヌーズに35haを所有しています。

ぶどう品種: シャルドネ

土壤: 南東を向いた粘土石灰質の斜面

栽培・醸造・熟成: 野生酵母での長期発酵とタンクでのシュール・リ一熟成

インポーター:
インポーターなし

お問合せ:
10 Allée en Darèze
71960 LA ROCHE-VINEUSE
vins@domaine-normand.com
+33 (0)3 85 36 61 69

マコン・クルジル/Mâcon-Cruzille

畑の向き: 東向き斜面

土壌: クルジルとマルタイの西側では、中期ジュラ紀(1億6700万年前)の泥灰石灰質母岩に広がる薄い表土(所により50cm以下)で化石(軟体動物)が混在する。対して、台地の土壌はより冷涼で、深さは所によりばらつきがあり、青からサーモンがかかった色のきめ細かい石灰と泥灰で構成される。グルヴィイの丘は西向きジュラ紀前期(1億8000万年前)の泥灰質。化石が少なく鉄分を多く含んだ土壌は夏季の日中の暑さを貯え、ブドウ栽培、特に赤品種に適している。

標高: 270~290m

Mâcon-Cruzille, Clos des Avoueries, La Barre à Mine, 2020 CHÂTEAU DE MESSEY

マコン・クルジル、クロ・ド・アヴェエリー、ラ・バール・ア・ミーヌ、ブラン、2020 シャトー・ド・メッセイ



紹介: 1986年、マルク・デュモンは、最初にクリュニー修道士たちが所有していたクリュゼルにあるぶどう畑を取得し、続いて数年後、シャトー・ド・メッセイとその付属畑を買収しました。2018年からは、「AB」認証の取得を目指し、オーガニック栽培に転換しています。

ぶどう品種: シャルドネ

土壌: 東を向いた0.30haのモノポール。石灰質の岩板の上に広がる石灰質の砂利

栽培・醸造・熟成: 畑は鋤入れをし、収穫は手摘みで。発酵は自然に任せ、少量のSo2を添加するのみ。樽での発酵は野生酵母で0~8か月かけます。シュール・リーですが、バトナージュはしません。ろ過も軽めに。

インポーター:
インポーターなし

コンタクト:
FRÉDÉRIC SERVAIS
Lieu-dit Messey
71700 OZENAY
www.chateaudemessey.com
chateau@demessey.com
03 85 51 33 83

マコン・ヴェルゼ/Mâcon-Verzé

畑の向き: 西斜面

土壌: 後期ジュラ紀(1億6000万~1億4000万年前)の白い泥灰と石灰。表土の厚さは所により様々。標高: 280~410m(シャン・ペルドリ、アン・シャルネイ、ラ・ジョベリーヌ)。タランシャン谷で隔たれたグランド・シャセーニュ(482m)とシュヴロイユ山(464m)の斜面に広がる。東側は低く切り立ったボワ・ド・ヴェルゼ(387m)の斜面上(270~345m)にブドウが段々畑状に栽培されている。マコネ地区中央部特有の温暖な気候。

Mâcon-Verzé, Croix-Jarrier, blanc, 2019, VIGNERONS DES TERRES SECRETES

マコン・ヴェルゼ、クロワ・ジャリエ、ブラン、2019 ヴィニュロン・デ・テール・スクレット



紹介: 1928年の創立以来、ヴィニュロン・デ・スクレットはマコネ地区の中心地であるブリッセ村にてワイン造りを続けています。パイ・フュッセ、サン・ヴェラン、マコン・ヴィラージュ、マコン・ルージュの各AOCに所有する910haを、120人の組合加盟者が栽培しています。2013年には、ブルゴーニュ地方では初めて« Vignerons en Développement Durable »(サステイナブル・ヴィニュロン)の認証を取得しました。

ぶどう品種: シャルドネ

土壌: 粘土石灰質。リュウ・ディCroix-Jarrier「クロワ・ジャリエ」は真西を向き、標高290m。面積は6.07 ha。

栽培・醸造・熟成: 収穫果は丁寧に圧搾し、しっかりとダブルバージュ。マストは低温の約10°Cで発酵し、12か月間タンク熟成しています。任せ、少量のSo2を添加するのみ。樽での発酵は野生酵母で0~8か月かけます。シュール・リーですが、パトナージュはしません。ろ過も軽めに。

インポーター:
インポーターなし

コンタクト:
158 rue des Grandes Vignes 71960 PRISSE
georges.brichon@terres-secretes.fr
www.terres-secretes.com
+33 (0)3 85 37 88 06

10

マコン・ピエールクロ/Mâcon-Pierreclos

畑の向き: 東を向いた急斜面

土壌: 堆積岩(第二紀)と結晶性母岩(第一紀)が混じっている。花崗岩質(砂岩質、バラ色の砂)の酸性、泥灰質(粘土)のち密さ、石灰質(小石がちで表土が薄い)の硬さの特徴がある。

標高: 270~460m



Mâcon-Pierreclos, Cuvée Classique, blanc, 2018, DOMAINE MARC JAMBON & FILS

マコン・ピエールクロ、キュヴェ・クラシック、ブラン、2018 ドメーヌ・マルク・ジャンボン・エ・フィス



紹介: 1752年にはジャンボン家がピエールクロ村に存在していたことが分かっています。ピエール=アントワヌの曾祖父のワインは1892年の書物にも登場します。1996年、マルク・ジャンボンとその息子ピエール=アントワヌはピエールクロにドメーヌを設立しました。2017年の初頭にスタッフを増強し、12haとなったドメーヌにミッシェル・プリュドンをチーフとして迎えました。エコロジー農業の原則に則って栽培しています。

ぶどう品種: シャルドネ

土壌: シルト粘土石灰質

栽培・醸造・熟成: 低収量。低圧でプレスした後、少量の醸造添加物と野生酵母で発酵させます。熟成には地中の一定した温度を活かして、地中に埋めたステンレスタンクを使用し、マロラクティック発酵後も4月末の瓶詰まで澱に接触させて熟成。

インポーター:
インポーターなし

コンタクト:
38 Impasse De La Roche
71960 PIERRECLOS
+33 (0)6 16 85 34 54
+33 (0)6 25 68 80 61
contact@domainemarcjambon.fr
domainemarcjambon.fr

マコン・ウシジイ/Mâcon-Uchizy

畑の向き：東向き。大部分は斜面に植えられている

土壌：シャルドネ川が流れる背斜谷の南側(ル・ベルーズ、アン・モンティオー)に位置する、ウシジイのテロワールは、母岩に「カイユ」(爆発した)と呼ばれる白石灰岩とジュラ紀中期と後期(1億5500年万年前～)の深い泥灰質の層が混在している。背斜谷の北側、斜面上部(レ・マランシュ)も同様の構成だが、地層上部はバトニアン紀中期(1億6700万年前)で炭酸塩化した土壌で魚卵石とウミユリ石灰岩から成る。魚卵石とウミユリ石灰岩がみられるのは、浅い海の堆積層であることの証拠でもある(レ・コンドミーヌ)。集落近くでは、マコン・モンベラ同様、斜面が浸食してきた小石の堆積物と粘土質土壌の傾斜の緩やかな部分で栽培されている。

標高：240~300m

Mâcon-Uchizy, Vieilles Vignes, blanc, 2018, DOMAINE DES TILLES - ERIC ET CATHERINE GIROUD

マコン・ウシジイ、ヴィエイユ・ヴィーニュ、ブラン、2018
ドメーヌ・デ・ティール、エリック・エ・カトリーヌ・ジルー



紹介：ブルゴーニュ南部のウシジイ村に拠点を置くドメーヌ・ジルーは、小規模な家族経営を引き継いだ1990年以降に特に大きく飛躍しました。エリックとカトリーヌの信条から15haの畑はリュット・レゾネで栽培されています。

ぶどう品種：シャルドネ

土壌：区画は東と南向き。石灰質の心土に粘土質主体の表土。

栽培・醸造・熟成：有機肥料とオーガニック栽培で使用が認められている農薬で栽培。畝は表土と心土を鋤入れしています。収量をコントロールし、ダブルバーージュは静置で。低温で発酵し、ステンレスタンクで熟成。

インポーター：
インポーターなし

コンタクト：
145 Rue du Quart
71700 UCHIZY
domaine.giroud71@gmail.com
www.domainegiroud.com
+33 (0)3 85 40 52 24

マコン・シャントレ/Mâcon-Chaintré

畑の向き: 東を向いた緩やかな斜面

土壌: 第四紀(250万年前~)に属し、パジヨシアン紀(1億7000年前)の丘陵が浸食されてできた小石の堆積物に粘土が混在する。沖積層の土壌は肥沃で斜面上部よりも表土は深い。

標高: 180~218m



Mâcon-Chaintré, blanc, 2017 DOMAINE DES PERELLES – JEAN-YVES LAROCLETTE

マコン・シャントレ、ブラン、2017
ドメーヌ・デ・ペレル ジャン・イヴ・ラロシェット



紹介: ドメーヌ・デ・ペレルでは、造り手としての仕事は、一族の歴史である。ジャン・イヴ・ラロシェットは、両親、そして祖父母からノウハウを学び、現在、このドメーヌを率いる。環境に注意を払い、11haのぶどう畑を減農薬で栽培し、投入物を最大限に減らすことに留意する。

ぶどう品種: シャルドネ/Chardonnay

土壌: 粘土・石灰質

栽培・醸造・熟成: ぶどう樹の畝間に草を生やす。最新型の収穫機で収穫。空圧式プレスでやさしく圧搾。アルコール発酵は、温度調節機能付きのステンレスタンクで、12~13℃の低温で、ゆっくりと行う。熟成はタンクで、細かい澱とともに進行。

インポーター:
インポーターなし

コンタクト:
JEAN-YVES LAROCLETTE
393 Rue des Barbiers
71570 CHÂNES
+33 (0)3 85 37 41 47
jy.larochette@orange.fr



LES CLIMATS
DE CHABLIS, D'UNE RIVE
À L'AUTRE

シャブリ/Chablisの
クリマ/Climats、
端から端まで

LES CLIMATS DE CHABLIS, D'UNE RIVE À L'AUTRE

シャブリ/CHABLISのクリマ/CLIMATS、 端から端まで



シャブリ/Chablisは紙の上ではシンプルに説明できます：単一品種、シャルドネ/Chardonnay。ただひとつの色、白。そして4つのアペラシオン/appellations。プティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru。

この一見、シンプルの中に美しい多様性が隠されています。シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cruのアペラシオン/appellationsは、これを見事に表現しています。スラン川の右岸と左岸にまたがる40のクリマ/Climatsにシャブリ/Chablisのテロワール/terroirのニュアンスが表現されており、ワインの違いが反映されています。

シャブリ/Chablisのクリマ/Climatsの秘密を、端から端まで探検してみませんか？

CHABLIS PREMIER CRU : QU'EST-CE QU'UN CLIMAT « PORTE-DRAPEAU » ?

シャブリ・プルミエ・クリュ/CHABLIS PREMIER CRU: 「PORTE-DRAPEAU(旗印)」な クリマ/CLIMATSとは?



例) シャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム /Chablis Premier Cru Fourchaume

クリマ・ロム・モール/ Climat L'Homme Mortに畑を持つ生産者は、自分のワインにシャブリ・プルミエ・クリュ・ロム・モール/Chablis Premier Cru L'Homme Mortと表示しても良いですし、あるいはシャブリ・プルミエ・クリュ・フルショーム/Chablis Premier Cru Fourchaumeと表示しても良いです。

というのも、ロム・モール/L'Homme Mortのクリマ/Climatは、主要なクリマ/Climat (旗印となるクリマ) であるフルショーム/Fourchaumeに属するクリマ/Climatであるからです。

ヴォーピュラン/Vaupulent、コート・ド・フォントネイ/Côte de Fontenay、ヴォーロラン/Vaulorentについても同様です。

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau ボーロワ/BEAUROY

左岸、クリマ /Climatsは トレスメ/TROESMESとコート・ド・サヴァン/ CÔTE DE SAVANT

旗印のクリマ/Climat ボーロワ/BEAUROYのもと、トレスメ/TROESMESとコート・ド・サヴァン/CÔTE DE SAVANTのクリマ/Climatは、南、南東向きで、傾斜も急で、北に背を向けているので冷たい風から守られ、素晴らしい日照を享受する。それにもかかわらず、この場所は春の霜の被害を頻繁に受けていたので、1978年、コート・ド・サヴァン/CÔTE DE SAVANTの麓に人工湖をつくり、ぶどう樹を、スプリンクラーの散水により霜から守ることができるようにした。

トレスメ/TROESMESとコート・ド・サヴァン/CÔTE DE SAVANTのクリマ/Climatは、キンメリジャンの泥灰岩の層で、その上に、小石やかなり明るい色の粘土が覆う土壤に広がる。

テイスティング:ドメーヌ・ド・ラ・モット

シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、ボーロワ/BEAUROY、 2019

ドメーヌ・ド・ラ・モットは、1950年以降、父から息子へとつながる家族経営のドメーヌ。すべての畑は、ベイヌのコミューンに位置する。30haの自社畑から、AOCプチ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablisそしてボーロワ/BEAUROYとヴァー・リニョー/Vau Ligneauのクリマ/Climatのシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cruを造る。ドメーヌの年間生産量は、約230 000本。

栽培:トレスメ/TROESMESとコート・ド・サヴァン/CÔTE DE SAVANTのクリマ/Climatのぶどうから。3haで、南、南東向き。減農薬栽培。

醸造:50%のぶどうは手摘み、残りは機械で収穫。空圧式プレス。樽内で24時間デブルバージュ(沈殿)。アルコール発酵とマロラクティック発酵は樽にて。全量の40%を樽で11か月熟成。



インポーター:
インポーターなし

コンタクト:
Domaine de la MOTTE
41 rue du Ruisseau 89800 BEINES
+33 (0)3 86 42 49 61
domainemotte@chablis-michaut.fr
www.chablis-michaut.fr

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau ヴォスグロ/VOSGROS

左岸、厳密な意味でのクリマ/Climat ヴォスグロ/VOSGROS

ヴォスグロ/VOSGROSは、南、南西向きで夏の太陽を十分に浴びることができる。風から守られ、とても涼しい谷に位置しているので、ぶどうが熟すのが遅れる。

クリマ/Climat ヴォスグロ/VOSGROSの土壌は、石灰岩が多く、丸い石が大きく露出しているところもある。キンメリジャンの基盤の石も遠くなく、土壌は、上部に向かうと少し深くなる。



テイスティング:ドメーヌ・ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワ

シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、ヴォスグロ/VOSGROS、2019

ドメーヌ・ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワが所有する25 ha 以上の畑は、シャブリ/ChablisのすべてのAOCに分散している。プチ・シャブリ/Petit Chablis (1.30 ha)、シャブリ/Chablis (9 ha)、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cruの8つのクリマ/Climat (11 ha)、そしてシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruの5つのクリマ/Climat (4.14 ha)である。

これらの区画の大部分は、数世紀にわたり、13世代が取得してきたものである。彼らは、生まれた土地を決して離れなかった。

栽培:クリマ/Climat ヴォスグロ/VOSGROS のぶどうから。南、南西向き。0.5850 ha。減農薬栽培、土壌を耕す。ぶどう樹の平均樹齢は40年。醸造:空圧式プレス。酵素を使って15°Cで、12~24時間デブルバージュ(沈殿)。ステンレスタンクで、天然酵母でアルコール発酵。マロラクティック発酵実施。ブレンド前に8~10か月熟成。



インポーター:
INABA & CO LTD

コンタクト:
Domaine Jean-Paul et Benoît DROIN
14 avenue Jean Jaurès 89800 CHABLIS
+33 (0)3 86 42 16 78
benoit@jeanpaulbenoit-droin.fr
www.jeanpaulbenoit-droin.fr

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau モンマン/MONTMAINS

左岸、クリマ/Climat ビュトー/BUTTEAUX

旗印のクリマ/Climat のモンマン/ MONTMAINSの上方で、標高が最も高いビュトー/ BUTTEAUX は、暑く、南東向きの斜面である。風通しが良く、程よい熟度と、際立つミネラルの爽やかさを与える。このクリマ/Climatのキンメリジャンの泥灰岩は、かなり浅く、大きな塊となっているところもある。白や青い粘土が、大量の小石と混ざっていて、土壌の水はけは良い。



テイスティング:ドメーヌ・ド・ラ・モット

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、ビュトー/BUTTEAUX、2019

マリニイ/ Malignyにあるこの家族経営のドメーヌは、28haを所有し、その畑はプチ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cruに広がる。区画は、減農薬栽培で、環境に配慮している。ドメーヌでは、2010ヴィンテージから、元詰めを始めた。

栽培: クリマ/Climat ビュトー/BUTTEAUXのぶどうから。南東向き。平均斜度15%の丘の斜面。除草剤は使わず、機械で土を耕す。減農薬栽培。機械で収穫。平均樹齢10年。

醸造: アルコール発酵とマロラクティック発酵は、100%樽にて(85%はドミ・ミュイ、15%が樽)。新樽は使用しない。細かい澱と共に15ヵ月熟成。そのうち12ヵ月は樽にて、その後3ヵ月はステンレスタンク。



インポーター:
MIRAIDO

コンタクト:

Domaine des HÂTES
5 chemin des Hâtes 89800 MALIGNY
+33 (0)6 73 67 33 47
pierrick@domainedeshates.fr

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau ヴァイヨン/VAILLONS

左岸、クリマ/Climat ブニオン/BEUGNONSと メリノ/MÉLINOTS

旗印のクリマ/Climatであるヴァイヨン/VAILLONSのもと、ブニオン/BEUGNONSとメリノ/MÉLINOTSのクリマ/Climatは、上下に位置する関係で、南東に向いている。一日の早い時間の日照を受けることができ、ぶどうは早く成熟する。

下土は、エグゾジラ・ヴィルギュラという小さな牡蠣の化石を含むキンメリジャンの泥灰岩が特に広がり、きめの細かいスレート状の岩盤があることもある。表面は、粘土質が粘着性があり、雨の後には作業がしにくい。

テイस्टینگ：ドメーヌ・ギィ・ロバン

シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、ヴァイヨン/VAILLONS、 2018

ロバン夫妻は、1955年にまず、土地を借りることから始め、その土地を開墾し、取得した。情熱を持って働き、シャブリ/Chablisのすべてのアペラシオンに広がる約20haを持つ現在のドメーヌを立ち上げた。現在は、娘のマリー・アンジュがドメーヌを運営する。

栽培：ぶどうは、ブニオン/BEUGNONSとメリノ/MÉLINOTSのクリマ/Climatから。面積は2.29haで、南、南東向き。慣例的な栽培と減農薬栽培。平均樹齢は、30～60年。

醸造：収穫は手摘み。軽くダブルバージュ（沈殿）。アルコール発酵とマロラクティック発酵は樽（10%新樽）で、天然酵母で。全体の80%は、樽で10か月、澱とともに熟成させ、その後6か月タンクで熟成。残りの20%はタンクで熟成。



インポーター：
WINE TO STYLE

コンタクト：
Domaine Guy ROBIN
13 rue Berthelot 89800 CHABLIS
+33 (0)3 86 42 12 63
contact@domaineguyrobin.com
www.domaineguyrobin.com

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau モン・ド・ミリュー/MONT DE MILIEU

右岸、クリマ/Climat モン・ド・ミリュー-MONT DE MILIEU

クリマ/Climat モン・ド・ミリュー/MONT DE MILIEUは、とても均質で、

森により北風から守られている丘の山腹に広がる。傾斜は中程度で、どこも南、南東に向いているので、一日中、日照を得ることができ、ぶどうは容易に熟す。このクリマ/Climatは開けていて、風が通るので、収穫を待ち、ぶどうが良く熟した時点で収穫することができる。モン・ド・ミリュー/MONT DE MILIEUは、おおよそ、春の霜からは守られている。

このクリマ/Climatは、とても均質なキンメリジャンの下土で、石灰質粘土や白い石灰岩の小さな小石という多くの構成成分が混ざっている。下方の崩積層は、長い成熟のためには好条件の水分の供給を確実にしている。

テイasting: ドメーヌ・コルトー・ミシェレ

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、モン・ド・ミリュー/MONT DE MILIEU、2020

ドメーヌ・コルトー・ミシェレは、シャブリ/Chablisの北西、リニョレルの村に位置する。29haを有するこの家族経営のドメーヌは、1984年にジャン・クロード・コルトーが設立し、2019年に娘のステファニーとその夫が引き継いだ。彼らは、シャブリ/Chablisの4つのアペラシオンと、ブルゴーニュ・エピヌイユ・コート・ド・グリセイ/ Bourgogne Epineuil Côte de Griseyを造る。ステファニーとヴァンサン・ミシュレは、このドメーヌの第二世代で、テロワール/terroirを表現する本格的なワインを造ろうと心がけている。

栽培: 南、南東向き。減農薬栽培。平均樹齡:50年。

醸造: 温度調節機能付きの小さなステンレスタンクで醸造。アルコール発酵の温度は、18 ~20°C。マロラクティック発酵の後に、細かい澱と共に10か月熟成。



インポーター:
ENOTECA

コンタクト:

Domaine COURTAULT MICHELET
1 route de Montfort 89800 Lignorelles
+33 (0)3 86 47 50 59
chablis@courtault-michelet.com
www.chablis-courtault-michelet.com

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau フルショーム/FOURCHAUME

右岸、クリマ/Climat ロム・モール/L'HOMME MORT

ロム・モール/ L'HOMME MORTを見つけるには、旗印のクリマ/Climat フルショーム/ FOURCHAUMEの端まで進まなければならない。右岸では、最も大きいクリマ/Climatの一つである。また、最も北に位置するクリマ/Climatである。西、南西向き。

泥灰岩とキンメリジャン(シャブリ/Chablisに典型的なエグソジラ・ヴィルギュラという小さな牡蠣の化石を含む石灰岩)は、旗印のクリマ/Climat フルショーム/ FOURCHAUMEを北上するにつれて沈み込み、ロム・モール/ L'HOMME MORTではさらに深くなる。



テイスティング: ドメーヌ・ゴトゥロン

シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、ロム・モール/L'HOMME MORT、2020

アラン・ゴトゥロンは、ぶどう栽培家の一族の6代目。1977年に、父ジャンと共に始めた。現在は、息子のシリルがドメーヌで働いている。シャブリ/Chablisの村を囲む丘に広がる畑は、25haに及び、プティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis 1er Cruのアペラシオンをつくる。毎年、150 000本を生産。

栽培: クリマ/Climat ロム・モール/ L'HOMME MORTのぶどうから。面積は、0.3525 ha。南向き。減農薬栽培。平均樹齢: 42年。

醸造: ぶどうは手摘み。デブルヴァージュ(沈殿)、発酵は、温度調節機能付きのステンレスタンクと樽にて。熟成は、50%ステンレスタンク、50%樽。



インポーター:
R&W CO LTD

コンタクト:
Domaine GAUTHERON
18 rue des Prégirots 89800 Fleys
+33 (0) 3 86 42 44 34
vins@chablis-gautheron.com
www.chablis-gautheron.com

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau フルショーム/FOURCHAUME

右岸、厳密な意味でのクリマ/Climat、フルショーム/ FOURCHAUME

クリマ/Climat フルショーム/FOURCHAUMEは、西/南西向きで、日照に恵まれたテロワール/terroirで、ぶどうは早く熟す。ヴォーピュラン/VAUPELLENTと同様、スラン川の渓谷に向けて開いていて、陽光にあふれ、午後の日照に恵まれ、ぶどうは容易に成熟することができ、早熟のクリマ/Climat である。

フルショーム/FOURCHAUMEは、主に小石の少ない茶色の粘土質で、浅く、水はけのよい土壤で、程よいストラクチュアのおかげで、水分も供給される。

テイasting:ドメーヌ・デ・マランド

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、フルショーム

/FOURCHAUME、ヴィエイユ・ヴィーニュ、2019

ドメーヌ・デ・マランドは、シャブリ/Chablisの古いぶどう栽培家一族出身のリン・マルシーヴが2018年まで運営していたが、それ以降は、子供であるリシャール・ロティエとアマンディン・マルシーヴが運営している。30haを有するこのドメーヌは、環境を尊重し、テロワール/terroirを映し出すべきワインの典型を求めている。生産量の80%を輸出している。

栽培: 厳密な意味でのクリマ/Climat フルショーム/FOURCHAUMEのぶどうから。南西向き。2018年から、化学的な除草を中止し、オーガニックの肥料と保護手法を使用。平均樹齢:67年。オーガニック栽培への転換中。

醸造: ぶどうは手摘み。醸造は、60%はステンレスタンク、40%は樽(2年使用の樽)。アルコール発酵は低温(18°C)で。マロラクティック発酵実施。熟成は12か月ステンレスタンクにて。



インポーター:
VIN PASSION & CIE

コンタクト:
Domaine des MALANDES
11 route d'Auxerre 89800 Chablis
+33 (0)3 86 42 41 37
contact@domainedesmalandes.com
www.domainedesmalandes.org

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau フルショーム/FOURCHAUME

右岸、クリマ/Climat ヴォーロラン/VAULORENT

ヴォーロラン/VAULORENTは、旗印のクリマ/Climatのフルショーム/FOURCHAUMEに属している。ヴォーロラン/VAULORENTは、唯一、グラン・クリュ/ Grands Crusの丘に位置するシャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cruである。その隣は、ブルーズ/ PREUSESとブーグロ/ BOUGROSのクリマ/Climatである。スラン渓谷に向けて開けていて、二重の向きと、理想的な日照に恵まれている。

土壌は、丘の麓では深く、粘土質で、頂上は少し石ころが多い。キンメリジャンと白い泥灰岩の密度が強いことが、ワインに豊かさ、絹のようなしなやかさ、ミネラル感、そして爽やかさをもたらす。



テイスティング:ラ・シャブリジェンヌ

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru, ヴォーロラン/VAULORENT, 2019

協同組合であるラ・シャブリジェンヌは、1923年に設立された。ラ・シャブリジェンヌは、醸造のすべての過程をコントロールするために、ぶどうを果汁の形で受け入れることを決定した。約1,200haで、シャブリ/ Chablisのすべてのアペラシオンを生産する。プティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru (モンテ・ド・トネール/MONTÉE DE TONNERRE, モン・ド・ミリュー/MONT DE MILIEU, モンマン/MONTMAINS, ヴァイヨン/VAILLONS, レ・リス/LYS, コート・ド・レシェ/CÔTE DE LÉCHET, ボーロフ/BEAUROY, フルショーム/FOURCHAUME, ロム・モール/L'HOMME MORT, ヴォーロラン/ VAULORENT) をしてシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru (ブーグロ/BOUGROS, ブルーズ/PREUSES, ヴォーデジュール/VAUDÉSIR, ブランショ/BLANCHOT, ガルヌイユ/ GRENOUILLES) である。ラ・シャブリジェンヌは、約300の組合員をまとめる。

栽培: クリマ/Climat ヴォーロラン/ VAULORENTのぶどうから。南西向き。平均樹齢25年。

醸造: 低温でデブルバージュ(洗殿)。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクと小樽で。熟成は、細かい澱と共に、タンクと小樽で12か月。



インポーター:
MOTTOX

コンタクト:

Domaine de la MOTTE
41 rue du Ruisseau 89800 Beines
+33 (0)3 86 42 49 61
domainemotte@chablis-michaut.fr
www.chablis-michaut.fr

PURE CHABLIS

One grape
One region
One of a kind

旗印のクリマのテロワール/Terroir du Climat porte-drapeau ヴォークーパン/VAUCOUPIN

右岸、クリマ/Climat ヴォークーパン/VAUCOUPIN

ヴォークーパン/VAUCOUPIN の地理は、3つのエリアに分かれる：傾斜の少ない台地、険しい丘そして谷である。南と西向きで、暑いテロワール/terroirで、ぶどう樹は、成熟に苦勞することはない。この場所での収量は少ない。

ヴォークーパン/VAUCOUPINでは主に、浅い泥灰岩で、砕くことのできない地層が一部あり、そこでは土を耕すのが難しい。表面では、白い粘土質の土壌が、乾くのがとても早く、ぶどう樹の生育を抑えることができる。風を受ける厳しいクリマ/Climatである。

テイスティング：ドメーヌ・ロン・デパキ

シャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、ヴォークーパン VAUCOUPIN[®]2018

シャトー・ロン・デパキは、65haを所有し、そのうち15haがシャブリ・ブルミエ・クリュ/Chablis 1er Cru、10haが、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruで、単独所有のラ・ムートンヌを含む。このドメーヌは、ビショー一族の所有で、2014年から醗酵室を新しくし、環境にもより配慮している。醸造過程では、人の介入をなるべくせず、熟成での樽の使用は控えめにして、それぞれのテロワール/terroirの表情を守るようにしてる。

栽培：5.2haの南向きの区画。とてもきつい傾斜の斜面。減農薬栽培。平均樹齢 31年。

醸造：ぶどうは9月7日と8日に手摘み。全房プレス。収穫量の85%はステンレスタンクで発酵、残りは1～5年使用した樽で発酵。熟成は細かい澱と共に9か月で、85%はステンレスタンクで、15%は1～5年使用した樽にて。ブレンドと、熟成の仕上げはステンレスタンクにて。2019年7月に瓶詰め。

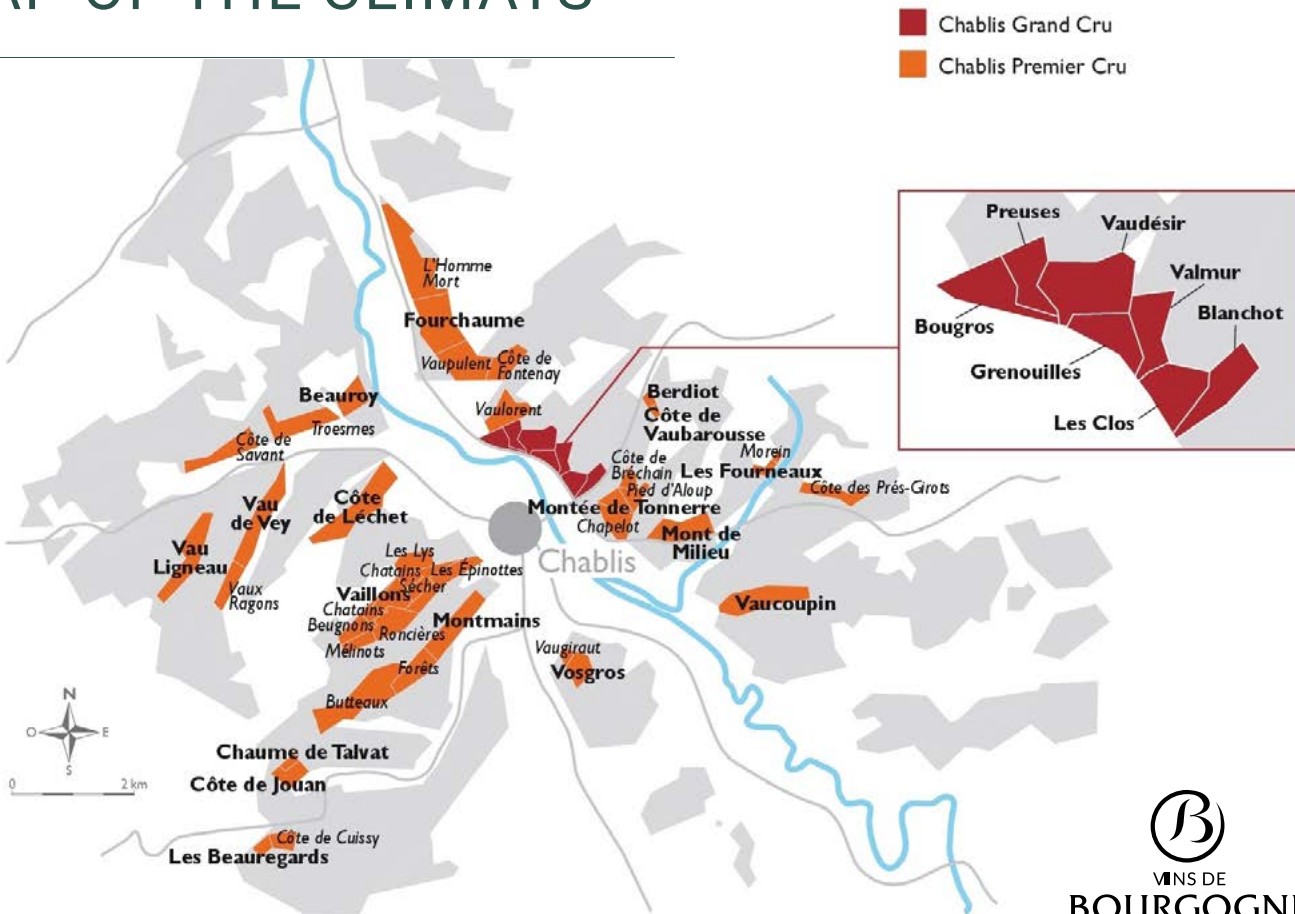


インポーター：
MERCIAN

コンタクト：

Domaine LONG-DEPAQUIT
45 rue Auxerroise 89800 Chablis
+33 (0)3 86 42 11 13
chateau-long-depaquit@albert-bichot.com
www.albert-bichot.com

MAP OF THE CLIMATS





BOURGOGNE

The (re)Experience

#BackToBourgogne #VinsBourgogne



Youtube: Vins de Bourgogne BIVB

Instagram: @VinsdeBourgogne

Facebook: Bourgogne Wines

Twitter: @BourgogneWines

LinkedIn: BIVB

www.bourgogne-wines.jp



BOURGOGNE
Bourgogne Wine Board

12, Boulevard Bretonnière BP 60150 21204 BEAUNE Cedex FRANCE
Tel: +33 (0)3 80 25 04 80 - Fax: +33 (0)3 80 25 04 81 - Email: export@bivb.com