

DOMAINE BURLE

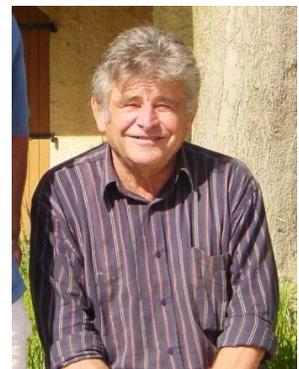
— ドメーヌ ビュルル —



弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上で欠かせない生産者 様々な困難を乗り越え、現在の品質にまでに成長 父の時代以上にドメーヌを躍進させたビュルル兄弟

ドメーヌ ビュルルは、1992年から30年にわたり輸入を続けている、弊社のローヌワインの原点的生産者です。濾過も清澄もしない力強くしっかりとしていながら素朴な味わいに衝撃を受け、彼らのワインを日本の皆様にも是非楽しんでいただきたいという思いから輸入を始めました。その後、彼のワインは、日本だけでなく世界中のワインファンを魅了しました。

2004年にエドモンが亡くなった後、ドメーヌを引き継いだのは、次男のフローランと三男のダミアンでした。しかし、これまでの道のりは決して平坦なものではありませんでした。エドモンが亡くなった直後の2004年ヴィンテージは、弊社も彼らの手掛けたワインの品質に納得がいかず、ジゴンダス一銘柄のみの取り扱いに控えるほどでした。このことは2人に危機感を与えました。また、2人の状況を見るに見兼ねて、別のドメーヌ（フォン サラド）のオーナーとなっていた長男ベルナルは、自らのドメーヌでワイン造りを行う傍ら、時間を見つけては実家に帰り、葡萄栽培についてアドバイスするなど弟達をサポートしました。例えば、収量制限を行い、収穫のタイミングも、葡萄の皮まで完熟した状態で摘み取るなど、父の時代にはなかった取り組みを行いました。こうした努力の結果、品質の優れた葡萄が得られるようになり、ワインの品質も安定していき、3人でドメーヌ ビュルルのワインを復活させたのです。2010年の現地訪問時には、ダミアンがドメーヌを引き継いだ当手を振り返り、次のように語っています。



3兄弟の父親、エドモン
2003年訪問時に撮影
ビュルル



左から、三男ダミアン、長男ベルナル、
次男フローラン 2006年訪問時に撮影

「父の急逝後、ドメーヌを引き継ぎ、生活のためにワインを造っていかねばならないことはプレッシャーだった。数年間兄のアドバイスを受け、そのプレッシャーも乗り越えることが出来た。今は幸せに思えるようになり、楽しんでワインを造っている」

(2010年訪問時のコメント)

このように、様々な困難を乗り越えた彼らの造るワインは、父の時代からあるスパイシーで野生的な風味に洗練された要素が足され、より磨きがかかったスタイルになり、今では父の時代を凌駕するほど素晴らしいワインを生み出しています。近年では、樽熟成させた特別なヴァケラスやサブレ村の葡萄の個性を表現した新たなキュヴェを生み出す他、ダミアンとフローランの時代をアピールすべくラベルを一新するなど、新しい試みを行っています。

様々な困難を乗り越え、ビュルル兄弟が新たにリリースしたトップ キュヴェ “ジゴンドス レ フォイユ”

ダミアンとフローランは、2011年にジゴンドスの中でも標高が高いエリアにある0.95haの畑を購入し、そこで育つグルナッシュ ノワールとシラーからジゴンドス パリエルダス (FB-758)とは異なる個性をもった新しいキュヴェを造ることにしました。それが、現在のトップ キュヴェ「ジゴンドス レ フォイユ」です。ダンテル ド モン ミライユの麓に位置し、正面に見える区画にグルナッシュ ノワールを植えています。小川を隔て、少し標高が低い場所にシラーの区画があります。粘土質と石灰岩土壌で、葡萄の平均樹齢は40年です。ビュルル家が所有する他のジゴンドスの畑よりも標高が高く、冷涼な気候のため、葡萄はゆっくり熟します。そのため、2週間ほど遅く収穫します。



グルナッシュ ノワールの区画。中央に見える山がダンテル ド モン ミライユ。



シラーの区画。小川を隔て、少し標高が低い場所に広がる。

ドメーヌ ビュルルの“トップ キュヴェ” ジゴンドス中でも標高の高い場所にある“特別な単一畑” 生産量は僅か3,000本。日本への入荷は各ヴィンテージ300本という希少ワイン。

ドメーヌを引き継いだ後、ダミアンとフローランが生み出したトップ キュヴェ
2014年は、父エドモンが他界して10年の節目の年
彼がこのワインを試したら、そのクオリティに驚くことでしょう
それくらい自信を持ってお勧めできるワインです



ジゴンドス レ フォイユ 2014 *Gigondas Les Fouilles*

ラベルには畑から見えるダンテル ド モン ミライユをイメージした山が描かれています。「平地よりも標高が高いためよりフレッシュさを感じるだろう。石灰岩土壌で、より硬質なミネラルを感じる」とダミアンは語ります。濃い色合い、熟成を経たことによりタンニンがまろやかになり果実味とのバランス程よく、今まさに飲み頃を迎えております。

コンクリートタンクで21日間、毎日ルモンタージュしながら発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ロージュ
等級：A.O.C.ジゴンドス

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー50%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで12ヶ月

品番：FB-571/JAN：4935919215718/容量：750ml

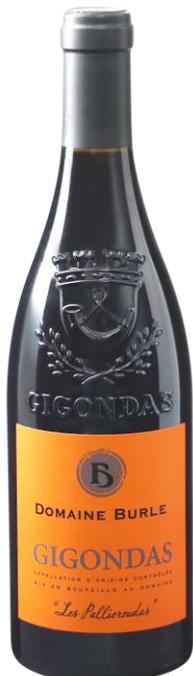


樹齢40年以上のグルナッシュ

¥4,400(本体価格¥4,000)

「ル ギド アシエット デ ヴァン2022」1星

ビュルル家を代表する“フラッグシップワイン”



ジゴンダス レ パリエルダス 2019

Gigondas Les Pallieroudas

※無くなり次第 2020VT に切り替わり

色濃く、胡椒のようなスパイシーな香り、しっかりとしたタンニンのある凝縮したワインです。

パリエルダス（石灰質粘土土壌）とオート ギャリグ（砂質粘土土壌）の区画からのワイン。標高 150m のエリアからの葡萄で、グルナッシュ ノワールは 1921 年に植えた樹が一番古いものです。収穫量を 35hL/ha に抑え、除梗はしません。26 日間コンクリートタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュします。コンクリートで 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ ノワール 85%、ムールヴェードル 15%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-758/JAN：4935919217583/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ビュルル唯一、シラー主体で樽熟成させたワイン

日本のお客様のために年に 2 樽（約 600 本）のみ仕込まれるヴァケラス



ヴァケラス フュ ド シューヌ

キュヴェ ダミアン 2020

Vacqueyras Fûts de Chêne Cuvée Damien

日本のお客様のために造るスペシャル キュヴェです。シラーを主体にタンクと樽の両方で熟成させたダミアンによるオリジナルのスタイルです。非常に強いボディ、柔らかな舌触りです。樽のバランスがよく、果実味をさらに引き立てています。ペッパーやハーブの香りが余韻に広がります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C.ヴァケラス 葡萄品種：シラー主体

熟成：樽で 4 ヶ月、タンクで 6~8 ヶ月

品番：FB-320/JAN：4935919213202/容量：750ml



¥3,630(本体価格¥3,300)

ビュルル家を象徴する、もう一つの代表作

ヴァケラス 2018

Vacqueyras

インクのような濃い色、煮詰めた甘いジャムや胡椒のようなスパイシーな香り、豊かな果実味、質の良いタンニンとたっぷりのボリュームがあります。このヴァケラスは、ビュルルのワインのスタイルを感じさせてくれます。収穫量は 30hL/ha です。2 種の葡萄を混醸します。コンクリートタンクで 25 日間、毎日ルモンタージュしながら、発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C.ヴァケラス 葡萄品種：グルナッシュ ノワール 70%、シラー 30%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：F-827/JAN：4935919048279/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ビュルル兄弟の新たな挑戦により誕生した 注目のコート デュ ローヌ ヴィラージュ



コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ 2018 *Côtes du Rhône Villages Sablet*

ジゴンダスの北側に位置するサブレ村の「ル プラン」と呼ばれる区画の葡萄から造っています。土壌は、砂利と砂質ロームです。以前はコート デュ ローヌ (F-384) にブレンドしていましたが、樹齢も古くなり、サブレの個性を表現できると考え、2017 ヴィンテージから単独で仕込みました。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口に含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C.コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%
熟成：コンクリートタンクとステンレスタンク

品番：FC-233/JAN：4935919312332/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

「ル ギド 3シェット デ ヴァン2022」2星

果実味豊かでしっかりと飲み応えのあるコート デュ ローヌ



コート デュ ローヌ ルージュ 2019 *Côtes du Rhône Rouge*

果実味豊かでコクのある典型的なローヌの味筋を守ったワインです。スパイシーで凝縮された果実味、心地よいタンニンがあり、しっかりと飲み応えのあるワインです。自然で素朴な印象です。A.O.C.コート デュ ローヌとしては、信じ難いほどの濃密な味わいがあります。

収穫量は 35hL/ha に抑えています。葡萄は別々に、18 日間ルモンタージュしながらコンクリートタンクで発酵させてからブレンドし、マロラクティック発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C.コート デュ ローヌ 葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー30%
熟成：コンクリートタンク、ステンレスタンク

品番：F-384/JAN：4935919043847/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

マルスランやカラドックといった南ローヌの品種を巧みにブレンド
「V.d.P.にしては良すぎるんじゃないの！」とダミアンが語る自信作



ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ 2019 *Vin de Pays de Vaucluse*

紫がかった輝きのあるルビーレッド。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイスが感じられます。果実味に負けないしっかりとタンニンのパワフルなワインです。

畑はヴィオレスとサブレの川の近くの V.d.P.エリアです。ジゴンダス村の南で、土壌は粘土と石灰岩です。収穫量の規定は 90hL/ha 以下ですが、半分の 45hL/ha に抑えています。コンクリートタンクで 10 日間発酵させ、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 40%、マルスラン 25%、カラドック 25%、シラー10%
熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-292/JAN：4935919212922/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)