



今回取り扱いを始めたワインは 2 種類で、どちらもシャルドネからの白ワインです。「ブルゴーニュ シャルドネ 2022 (FC-991)」は平均樹齢 30 年で、複数区画の葡萄を使用しています。「リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ アン ヴァロ 2021 (FC-992)」は、単一畑「アンヴァロ」の平均樹齢 45 年の古木で仕込むこだわりの 1 本です。

醸造は伝統的な方法で行います。白ワイン用の葡萄はセラーに運んだらすぐに空気圧プレスで压榨します。果汁をステンレスタンクに入れ 24 時間低温で澱下げをします。その後、温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。キュヴェによっては樽で発酵させるものもあります。熟成期間は 9~12 ヶ月、キュヴェによってステンレスタンク、または樽を使います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。



新入荷

ブルゴーニュの価格高騰と入手量減を受け、
新たなサンプルを多数試飲し、
品質の高さから取り扱いを始めました

DOMAINE GAULT

ドメヌー ゴー

コート シャロネーズのバリゼイ (Barizey) に拠点を置く家族経営のドメヌーです。現在、メルキュレ、リュリー、ジヴリ、ブーズロンに合計で 27ha の畑を所有しています。オーナーのセバスティアン・ゴと彼のチームによって厳しく、綿密に畑を管理しています。

収量を制限して品質の高い葡萄を得るため、芽掻き、グリーンハーベストを行います。また畑に草を植えることで地中での競争が促され、根が深く伸びるようにしています。葡萄がしっかりと完熟するように、畑の東側は葉を落とし日光が当たるようにしています。収穫は畑で選別しながらすべて手摘みで行います。セラーに運んだ後、さらに選果テーブルで厳しく選別し、ベストな葡萄だけを残します。

このオペレーションはリュリとシャニーという 2 つの村に分かれており、485ha のうち 81ha が 1 級畑に格付けされている。生産量は赤 1 に対して白 2 の割合で、赤ワインに大きな関心が寄せられた時期もあったものの、今では歴史的な位置づけが勝ったかたちになっている。白は軽くフレッシュで飲みやすく、ほとんどが 3、4 年のうちに飲むように造られている。もちろん優秀なドメヌーが造る最高レベルのものをもっと長命だが、熟成を長くすることで若々しい魅力が失われるリスクに見合うものが得られるかどうか。白ワイン用の最高の畑は、ソーヌ川流域平原を前に見て東または南東を向いている。(後略)

『ブルゴーニュワイン大全』における「リュリ Rully」についてのジャスパー モリス MW のコメント

NEW



近年のブルゴーニュワインへの需要の高まりと、大幅な収量減が続いたことにより、この価格帯の AC ブルゴーニュを探すのが難しくなっています

平均樹齢 30 年の葡萄を使用する シンプルながら味わい深いスタンダード

ブルゴーニュ シャルドネ 2022

Bourgogne Chardonnay

複数の区画の葡萄から造られています。土壌は粘土石灰質、南西または南東向き、平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はすぐに空気圧プレスで低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は温度コントロールしたステンレスタンクで行います。綺麗な澱と共に 6~9 ヶ月熟成させます。その後、軽くフィルターをかけてボトリングします。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマとフレーバーが広がります。非常にフレッシュでスムーズな口当たりがあり、心地よい余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Alc. 13%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ

熟成：ステンレスタンクで 6~9 ヶ月

品番：FC-991/JAN：4935919319911/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

NEW

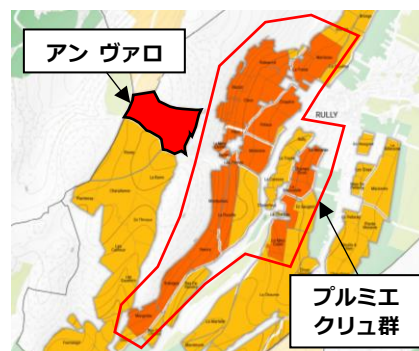


単一畑「アン ヴァロ」の平均樹齢 45 年の葡萄を使用 新鮮な黄色の果実の風味が広がります

リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ アン ヴァロ 2021

Rully Blanc Vieilles Vignes En Varot

「アン ヴァロ」と呼ばれる区画の葡萄から造られています。ジャスパー モリス MW は著書『ブルゴーニュワイン大全』で、「高いところにあるが、丘の頂きによって北風から守られており、それでいて朝夕の日照にも恵まれている」とコメントしています。土壌は粘土石灰質、平均樹齢は 45 年、南向きの畑です。収穫は手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はすぐに空気圧プレスで低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は全体の 40%をステンレスタンク、60%をオーク樽（新樽比率 25%）で行います。熟成は約 9 ヶ月行います。白い花や新鮮な黄色の果実のアロマとフレーバーが広がります。フレッシュであると同時にふくよかな口当たりがあります。持続性があり、非常に長い余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Alc. 13%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ

コート シャロネーズ/A.O.C.リュリー 葡萄品種：シャルドネ

熟成：40%をステンレスタンク、60%をオーク樽で約 9 ヶ月

品番：FC-992/JAN：4935919319928/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)