



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2020年12月

ドメーヌ メオ カミュゼ

DOMAINE MÉO-CAMUZET

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニュイ地区 ヴォーヌロマネ村

このドメーヌは、今世紀初めにコートドールの国民議会議員であったエチエンヌ カミュゼ氏によって設立され、その後彼の娘が畑を継ぎましたが、彼女に子供がいなかった為に最も近い親戚であったジャン メオ氏(現当主ジャン ニコラ メオ氏の父親)が畑を相続しました。最初は小作人に仕事を任せ、収量の半分を小作料として受け取って樽でワインを販売していましたが、1985年からドメーヌ元詰で販売を始めました。その後、パリで経済学などを学んでいたジャン ニコラ メオ氏が故郷のヴォーヌロマネに里帰りした際、ドメーヌの所有する素晴らしい葡萄畑に感銘を受け、ワイン造りを継ぐことを決意しました。その後、アンリ ジャイエ氏の指導を受けながら1989年にドメーヌを引き継いで当主となりました。

畑の仕事は、以前から小作人として働いていたクリスチャン フロワ氏がそのままドメーヌに残り、これまでの経験を活かしたアドバイスをしながら一緒に仕事をして、今では多くの若手スタッフが育ってドメーヌを支えています。除草剤などを一切使わない減農薬農法を取り入れ、剪定や除葉などを行って畑の中の空気循環の状態を良くして乾燥させることにより腐敗を防止し、健康で良質な葡萄を作ること心掛けています。その精神はドメーヌ物、ネゴシアン物も変わりません。

収穫は全て手摘みで、選別は畑と醸造所で行います。ベルトコンベア式の選果台で10人以上の選別スタッフによって厳しく選別され、腐敗したものはもちろん、未熟果などもすべて取り除きます。ヴィンテージにもよりますが葡萄はほぼ100%除梗し、コンクリートタンクの醗酵槽に入れて低温浸漬させ、その後に自然酵母でアルコール醗酵をさせます。特級と1級は基本的に100%新樽、その他は約50%の新樽比率で18ヵ月間熟成させ、ノンフィルターで瓶詰されます。ピジャージュ(搾入れ)とルモンタージュ(液循環)を同時に行える機械などの最新技術も取り入れ、よりクオリティの高いワインを造れるように心掛けています。



当主のジャン ニコラ メオ氏(左)と収穫後の選別風景(右)

クロド ヴジヨ グラン クリュ

● CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。クロド ヴジヨ城に隣接する「Près le Cellier (プレ ル セリエ)」という区画に約3haの広さを所有しています。樹齢が90年近くになるものが全体の40%もあり、その他も1960年代に植えられたものなど、古木が大多数を占めます。土の深さは40cm程しかなく、葡萄の根はその下にある母岩を突き抜けて伸びており、様々な要素を土壌から吸収しています。赤い果実のアロマ、繊細さと複雑さを兼ね添え、とても余韻が長くエレガントなワインです。2007年まで別の生産者に貸していた「Grands Maupertuis (グラン モーペルテュイ)」という区画も所有していますが、広さが小さくごく少量しか生産できないので基本的には混ぜて1つのキュヴェとしてリリースしています。



広いクロド ヴジヨの畑の中でも最もシャトーに近い場所(写真手前側)に当ドメーヌの区画がある

リシュブール グラン クリュ

● RICHEBOURG GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。東から南東向きの緩やかな斜面の畑で広さは約0.34ha、小石が多い粘土質土壌です。区画はとても細かく分かれていて「Les Verroilles (レ ヴェロワイユ)」と「Les Richebourgs (レ リシュブール)」に併せて8区画あります。葡萄の木は1950年代に植えられ、糖度と酸度のバランスがとても良い小さい粒の葡萄が取れます。フレッシュながらも凝縮した味わいで熟成には新樽を使い、深みと繊細さを与えています。隣接する1級畑の「Cros-Parantoux (クロ パラントウ)」よりも筋肉質で男性的な味わいになります。

エシェゾー グラン クリュ, レ ルージュ デュ バ

● ECHÉZEAUX GRAND CRU, LES ROUGES DU BAS

ピノ ノワール種100%。所有畑の広さは約0.44haで東から南東向きの傾斜のある畑で石が多く散らばる粘土質土壌です。葡萄の木の約25%は近年植え替えられています。残りの約75%は樹齢が60年以上になる古木で凝縮した小さい粒の葡萄が取れます。赤と黒い果実のフレッシュなアロマの中にスパイシーさも感じられ、エレガントで爽快なイメージの味わいです。直線的な酸味が特徴で他のグラン クリュより少し熟成に時間が掛かるワインです。

コルトン グラン クリュ, クロ ロニエ

● CORTON GRAND CRU, CLOS ROGNET

ピノ ノワール種100%。東向きの緩やかな傾斜の畑でたくさんの小石が混じった粘土質土壌です。広さは約0.45haで1920年代に植えられた古木から凝縮した少し楕円形の葡萄が収穫されます。ブラックベリーやフランボワーズなどの濃厚かつフレッシュなアロマ、キャラメルやドライフルーツのような甘いアロマも感じられ、むせかえるほどエネルギッシュで濃厚ですがミネラル豊かで決して重くはありません。タニックで余韻が長く若いうちは固いですが、4~5年で素晴らしい資質の片鱗を見せ始めます。

コルトン グラン クリュ, レ ペリエール

● CORTON GRAND CRU, LES PERRIÈRES

ピノ ノワール種100%。2009年ヴィンテージが初リリースの新しいドメーヌ物ワイン。東～南東向きの畑で広さ0.68ha、1953～54年に植えられたかなり古木で葡萄の粒は小さく凝縮しています。区画の名前通り石が多い畑で土壌に対する石の割合は約50%、石灰岩、珪石の欠片がたくさんあります。緩やかな斜面の畑で熟したサクランボのアロマが広がり、たっぷりとした味わいですが筋肉質で直線的、アフターはタニックで典型的なコルトンの味わい。上記「Clos Rognet(クロ ロニエ)」よりも少し熟成に時間を要します。

コルトン グラン クリュ, ヴィーニュ オー サン

● CORTON GRAND CRU, VIGNE AU SAINT

ピノ ノワール種100%。2009年ヴィンテージが初リリースの新しいドメーヌ物。広さ僅か0.19haの区画で、南向きの素晴らしい景観の畑です。土壌の浸食から畑を守る石垣に囲まれており、1960年代に植えられた古木は成長著しく、地中にしっかりと根を張っています。土壌は地表から40cmほどの深さまで石灰質の砂利、小石がたくさんあり、その下に粘土質が広がります。甘草のようなアロマもありながらフランボワーズのフレッシュな香りも感じられます。口当たりは柔らかく繊細なアフターがとても長く続き、チャーミングな味わいでコルトンとしては比較的早くから楽しむことができます。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, オー ブリュレ

● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, AUX BRULÉES

ピノ ノワール種100%。粘土は比較的深く、大きな石が転がっていて畑を耕すと土の中からも石が出てきます。「Richebourg(リシュブール)」の隣にある区画で丘の麓に位置し、東向きの区画に1930年代に植えられた葡萄の木が整然と並んでいます。ブルーベリーやカシスなどの黒い果実のアロマ、ビロードのような柔らかな舌触りと躍動感のある力強さがこのワインの懐の深さを感じさせます。若いうちはフレッシュな酸味とタンニンが余韻に強く感じられ、本領を発揮し始めるには6～7年の熟成を要します。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, オー クロ パラントウ

● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, AU CROS-PARANTOUX

ピノ ノワール種100%。小石が散らばり、土が深い東向きの緩やかな斜面の区画に約0.3haの広さを持ち、樹齢約60年の古木から粒が大きいながらも非常に凝縮した葡萄が取れます。1級に格付けされていますが、その潜在能力は特級といっても過言ではありません。フランボワーズなどの赤い果実のアロマ、ミントなどのフレッシュなハーブのアロマなど様々な要素が感じられ、ぎっしり詰まった旨味が爆発的に広がって並外れたポテンシャルを持っていることを感じさせます。ヴィンテージによっては早くから飲めてしまえることもありますが、当主のジャン ニコラ氏曰く、計り知れないポテンシャルを持つこのワインの真の味わいを感じるためには少なくとも10年は寝かせなくてはならないワインとのこと。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, レ ショーム

● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, LES CHAUMES

ピノ ノワール種100%。特級区画「La Tâche(ラ ターシュ)」の下に畑があり、比較的深い粘土質土壌で広さは約1.2ha、日当たりの良い東向きの区画に樹齢約40～60年の葡萄の木が植えられています。フランボワーズなどの赤い果実のアロマとキャラメルやアーモンドのような香り、繊細でエレガントな味わいは正にヴォーヌ ロマネのアペラシオンの特徴を忠実に表現しています。「Chaumes」の名前の由来はフランス語で藁(わら)という意味の「chaume」から来ているという説、石灰質という意味の「calcaire」から来ているという説など色々あります。

ヴォーヌ ロマネ

● VOSNE-ROMANÉE

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約1.4haで2つの区画の葡萄が使われています。樹齢約30年の木が主体の「Les Barreaux (レ バロー)」の区画はフレッシュ感ときれいな酸を表現し、樹齢約60年の古木主体の「Les Communes (レ コミュヌ)」の区画は絹のような柔らかさとエレガントさを表現しています。スモークしたような香りとサクランボのような赤い果実のアロマ、滑らかな口当たりと豊かな酸味はヴォーヌ ロマネのキャラクターを表現しています。葡萄の成熟が遅い畑で収穫は比較的最後のほうになります。

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, オー ブドー

● NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, AUX BOUDOTS

ピノ ノワール種100%。ヴォーヌ ロマネのアペラシオンに隣接する、東向きの日当たりの良い斜面という理想的な場所にある約0.5haの区画で地表、地中ともに小石が多く、1950年代初めと1960年代中ごろに植えられた葡萄の木からは小さくて凝縮した葡萄が取れます。丸く柔らかな口当たり、個性的で威風堂々とした力強さとエレガントさがバランス良く調和しています。ジャン ニコラ氏曰く、余韻に物足りなさを感じていたのが近年は少し梗を残してタンニンやミネラルをより強く表現できるようにしています。



ヴォーヌ ロマネとの境界にあるオー ブドーの畑

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, オー ミュルジェ

● NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, AUX MURGERS

ピノ ノワール種100%。東向きに砂のように細かい土壌の区画を約0.75ha所有し、葡萄の木は1965年から1972年の間に植えられました。ビスケットのような香りとブラックベリーのような黒い果実の力強く野性的なアロマ。ハッキリとしたストラクチャーがあり鉱物的なミネラル分も感じられ、肉厚かつ凝縮した味わいが口の中に広がって余韻のタンニンも非常になめらかで繊細です。

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ, クロ サン フィリベール (単独所有畑)

● BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS, CLOS SAINT-PHILIBERT (MONOPOLE)

シャルドネ種95%、ピノ ブラン種5%。「Echézeaux」の区画から西に約300m、標高380mの位置に畑があり、広さは約3.5haで東から南東向きに小石が転がる痩せた土地にあります。ほとんどの葡萄の木は1990年代に植えられたもので、根が地中深くまで伸びていて色々な要素を吸収しています。醗酵、熟成共に樽で行われ、新鮮な果実味の中にリッチさを与えています。マロンフレーバーが心地良く、このワインの軸となるキレのある酸味と果実味もしっかりあって余韻の長いワインです。



石がたくさん散らばるクロ サン フィリベールの畑

メオ カミュゼ フレール エ スール

MÉO-CAMUZET FRÈRE ET SOEURS

基本的には畑作業、醸造全てをドメーヌが行い、ヴィラーージュのワインはお互いを理解しあえる生産者を選び、夏季剪定から醸造までをドメーヌのスタッフが行います。近年加わったいくつかの新しいアペラシオンについては良質の葡萄を作るいくつかの生産者と業務提携を結び、葡萄または葡萄果汁を購入してドメーヌで醸造し、最後に1つのキュヴェにまとめるので、アサンブラーージュの腕が光っています。

マルサネ

● MARSANNAY

ピノ ノワール種100%。Couchey (クーシェイ) 村に位置する「La Varangée (ラ ヴァランジェ)」とマルサネ村に位置する「Les Récilles (レ レシユ)」の区画の葡萄が使われています。葡萄の樹齢は20年代と比較的若く、瓶詰直後は冷たく固い印象がありますが、少し時間が経つとカシスのような黒い果実のアロマや野イチゴのようなスパイシーなアロマが広がり、肉厚でしっかりとした骨格のある味わいが楽しめます。

フィサン プルミエ クリュ, クロ デュ シャピトル

● FIXIN 1ER CRU, CLOS DU CHAPITRE

ピノ ノワール種100%。フィサンの村の中心に近い所に畑があり、傾斜が急で畑作業が難しい区画です。葡萄の樹齢は平均50年以上で成熟はゆっくり進むので収穫は遅めに行われます。色調が深く、ブラックベリーやブルーベリーのような黒い果実のアロマ、繊細でストレートな味わい。余韻のきれいなミネラルとタンニンがとても長く感じられるワインです。

フィサン

● FIXIN

ピノ ノワール種100%。畑の区画は丘の麓にある「Le Clos (ル クロ)」と「Les Herbues (レ ゼルブ)」の2つで樹齢は25~50年です。フランボワーズのような赤い果実のアロマ、マルサネよりも甘旨味が豊かで柔らかい口当たりの上品な味わい。タニックではありますが攻撃的ではないので少し時間を置けばとても飲みやすくなります。

ジュヴレ シャンベルタン

● GEVREY-CHAMBERTIN

ピノ ノワール種100%。畑は村の北寄りの「En Champs (アン シャン)」と「Jeunes Rois (ジュヌロワ)」の区画に位置し、葡萄の樹齢は約40年です。スパイシーで深みのある香り、ミネラル豊かでパワフル&タニックなジュヴレ シャンベルタンらしい味わい。筋肉質で男性的な固さが若いうちは見られるので他のヴィラーージュ物よりも少し熟成に時間を要します。

モレ サン ドニ

● MOREY-SAINT-DENIS

ピノ ノワール種100%。畑は「En Chenevery (アン シュヌヴェリ)」と「Au Clos Solon (オー クロ ソロン)」の2区画にあり、1級畑と隣接している小石のたくさん散らばる肥沃な土壌です。葡萄は大粒になる傾向があるので摘房は慎重に行う必要がありますが、その結果、収穫時には素晴らしい成熟具合の葡萄が収穫できます。赤い果実のアロマと檜樽由来の甘い香りが豊か、1本線が通った直線的な味わいで甘旨味とスパイシーな酸味、メオ カミュゼのワインの中では比較的早いうちから楽しめます。

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ, レ クラ

● CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU, LES CRAS

ピノ ノワール種100%。シャンボール村の北、冷涼な気候の渓谷の入り口に位置し、南向きの深い粘土質土壌の畑でテロワールには太陽の恵みが素晴らしく表現されます。まだ若木が多く早熟な畑ですが、手入れと摘房を念入りに行うことで粒が小さく凝縮した葡萄を収穫しています。イチゴなどの赤い果実の甘い香り、口当たりはチャーミングで肉付きが良いしっかりとした果実味がありながらも繊細な酸味と余韻の直線的な味わいがバランスを取っています。

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ, レ フスロット

● CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU, LES FEUSSELOTES

ピノ ノワール種100%。小さな穴という意味の区画名の通り、シャンボールにある2つの丘の間の窪地に畑はあります。土壌はやや深い粘土石灰質で葡萄の木はまだ若く早熟ですが、フレッシュなフランボワーズなどの赤い果実のアロマ、繊細な酸味と豊かなミネラル、余韻の心地良いスパイシーな旨味。ビロードのような柔らかい舌触りがとてもシャンボールミュジニーらしさを表現しています。

シャンボール ミュジニー

● CHAMBOLLE-MUSIGNY

ピノ ノワール種100%。地中深くまで土があって水はけの良い「Les Athets (レ ザテ)」と丘の麓にある「Les Drazey (レ ドラゼ)」の2区画の葡萄を使っています。葡萄は小粒で凝縮しており、糖度と酸度のバランスが素晴らしい葡萄が収穫できます。赤や黒の果実がたくさん入ったカゴを連想させるような様々なフルーツのアロマ、繊細な酸味と豊かな渋味、シャンボールミュジニーとしては力強く直線的な味わいで少し熟成を要します。

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, オー ザルジラ

● NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, AUX ARGILLAS

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの町の北、ヴォーヌ ロマネ側にある渓谷の入り口のとても肥沃な場所に畑はあり、このオペレーションでは比較的土壌は深く、葡萄の樹齢は約40年になります。渓谷から吹き下りる冷たい風の影響で成熟はかなり遅めです。ブラックベリーやカシスの黒い果実のアロマ、滑らかな口当たりと肉厚な果実味。フルーティでチャーミングな味わいですがニュイ サン ジョルジュらしいスパイシーでしっかりとした渋味も感じられます。

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ ペリエール

● NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES PERRIÈRES

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの町の南側、石切り場のすぐ下にある区画で、そこそこ深めの粘土質土壌には樹齢50年以上の葡萄が植えられています。砂糖漬けの赤い果実の甘いアロマと焦したトースト香、豊かなミネラル旨味と直線的な凝縮した味わい。ヴォーヌ ロマネ側の上記「Aux Argillas (オー ザルジラ)」と違い、繊細な酸味や果実味を感じつつもタンニンの力強さが見受けられるニュイ サン ジョルジュの南側特有の男性的なワインです。

ニュイ サン ジョルジュ

● NUIITS-SAINIT-GEORGES 1ER CRU

ピノ ノワール種100%。黒い果実のアロマ豊かで凝縮感のある口当たりとフレッシュで絹のような舌触り。素晴らしく柔らかな風味が絶え間なく続いて余韻に少しだけ固さを感じますが、十分魅惑的な味わいです。所有畑の「Aux Boudots (オー ブドー)」の一部と買い葡萄の1級区画「Les Crots (レ クロ)」をアサンブラージュしたワインで、ニュイ サン ジョルジュらしいキャラクターが良く出ており、重厚感がありますが荒々しいニュアンスは全くありません。

ニュイ サン ジョルジュ

● NUIITS-SAINIT-GEORGES

ピノ ノワール種100%。ヴォーヌ ロマネのアペラシオンに隣接する「Au Bas de Combe (オー バド コンブ)」に約0.6haの区画を所有。東南東向きの緩やかな斜面の畑で葡萄の木の樹齢は約50年です。古木が多いために段階的に植え替えを行っており、その穴を埋めるために買い葡萄も使っているため2013年からネゴシアンラベルになっています。カシスのような黒い果実のアロマ、フレッシュさと豊かな果実味のバランスが良く、リッチでとてもきれいな口当たり。どちらかと言うとヴォーヌ ロマネに近い印象の味わいです。

ポマール

● POMMARD

ピノ ノワール種100%。「Les Tavannes (レ タヴァン)」という1級区画に近い区画を中心に計4区画の葡萄を購入。樹齢70年にもなる古木が多く、粒の小さい凝縮した葡萄をドメーヌ物のワインと同様の製法で醸造しています。赤い果実の香りと甘草のような少し甘い香りも感じられ、濃厚な果実味と力強くぎっしり詰まったような旨味とタンニンが感じられてポマールらしい味わいが良く表現されています。

ブルゴーニュ コート ドール キュヴェ エチエンヌ カミュゼ

● BOURGOGNE CÔTE D'OR CUVÉE ÉTIENNE CAMUZET

ピノ ノワール種100%。ドメーヌの創設者「Étienne Camuzet (エチエンヌ カミュゼ)」の名前をキュヴェ名にしているこのワインは、ヴォーヌ ロマネ村近郊にあるドメーヌの所有畑で収穫された葡萄のみを使用しています。3種のブルゴーニュ ルージュのキュヴェの中で複雑さと繊細さが際立つスペシャルキュヴェとして1つ上のランク付けと考えており、サクランボや黒い果実のアロマが心地良く、口当たりはとても柔らかく繊細で余韻が長め。タンニンはしっかりしていますが、ワインに溶け込んでいて深みのある凝縮した味わいになっています。

ブルゴーニュ コート ドール キュヴェ エミスフェール ノール

● BOURGOGNE CÔTE D'OR CUVÉE HÉMISPÈRE NORD

ピノ ノワール種100%。Hémispère Nord (エミスフェール ノール)とは「北半球」という意味で、コートドールの北側に位置するジュヴレ シャンベルタン村の葡萄をメインで使用しています。3種のブルゴーニュ ルージュのキュヴェの中でもより緊張感とストラクチャーがあるワインで、フランボワーズやイチゴの華やかな香り、木苺やサクランボの野性的な香りも感じられます。たっぷりとした口当たりと余韻の緊張感、しっかりとしたストラクチャーと溶け込んだタンニンが感じられるコートド ニュイらしい味わいです。

ブルゴーニュ コート ドール キュヴェ エミスフェール スッド

● BOURGOGNE CÔTE D'OR CUVÉE HÉMISPHERE SUD

ピノ ノワール種100%。Hémispère Sud(エミスフェール スッド)とは「南半球」という意味で、コートドールの南側に位置するポマール村の葡萄を使用しています。3種のブルゴーニュ ルージュのキュヴェの中ではチャーミングで軽やかな飲みやすい味わいで、熟したプラムやサクランボの華やかな香り、開けたてからとっつきやすく直線的な面もありますが、アフターはとても繊細でタニックな一面もあります。

コルトン シャルルマーニュ

● CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

シャルドネ種100%。コートド ボーヌの生産者と「ヴォーヌ ロマネ1級 レ ショーム」の葡萄ジュースを交換して2011年ヴィンテージから実験的に造り始めました。交換したジュースからワインを造るのは難しかった経験から、2012年ヴィンテージからはドメーヌが畑作業から携わってより良い葡萄を作るように変えました。畑の区画はペルナン ヴェルジュレスに近く、ドメーヌ ジョルジュ ルミエの所有する区画に程近い場所にあります。少し酸味のある洋梨のようなアロマ、湿った石のようなミネラル感、凝縮してコンパクトにまとまった直線的な味わい。余韻も力強く長いので素晴らしいポテンシャルを持ったワインです。

ムルソー

● MEURSAULT

シャルドネ種100%。畑は1級区画「Santenots(サントノ)」に隣接する「La Vigne Blanche(ラヴィーニュ ブランシュ)」と「En Marcausse(アン マルコス)」の2区画。南東向きの日当たりの良い斜面で粘土の深い土壌に樹齢約45年の葡萄が植えられており、この区画の葡萄を購入して醸造しています。熟した洋梨や杏子の香り、たっぷりとした豊かな口当たりとオイリーな旨味。アフターに繊細な酸味が実にムルソーらしい味わいですが、バランスが整うまで少し熟成に時間を要します。

サン ロマン

● SAINT-ROMAIN

シャルドネ種100%。南向きの「Sous le Château(スール シャトー)」と西向きの「Sous Roche(スー ロッシュ)」の2区画の葡萄。葡萄の平均樹齢は30年で石が少し散らばる粘土質土壌の葡萄の成熟が早い畑の葡萄から搾られたジュースを購入して醸造しています。フレッシュな杏子やプラムを連想させるような香り、爽やかな優しい口当たりでとても愛想が良く飲みやすい味わい。余韻の直線的なミネラルが熟成もできる可能性を感じさせます。

ブルゴーニュ ブラン

● BOURGOGNE BLANC

シャルドネ種100%。ポマールにある「Aux Seurets(オー スーレ)」という区画にある畑の葡萄が使われていて樹齢は約20年になります。土壌は少し泥灰土混じりの粘土石灰質で比較的深く、シャルドネに適した区画です。葡萄の成熟がかなり早い区画で凝縮した葡萄から出来るワインは、熟した桃のようなアロマ、フレッシュで丸みのある口当たりとハツラツとした酸味。とてもバランスが良く飲みやすい味わいです。