



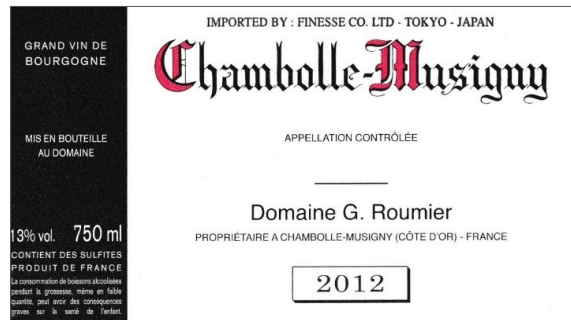
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

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

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

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



2016年3月

ドメーヌ ジョルジュ ルミエ

## **DOMAINE GEORGES ROUMIER**

地所:ブルゴーニュ地方 コートドヌイ地区 シャンボールミュジニー村

現当主クリストフ ルミエ氏の祖父にあたるジョルジュ ルミエ氏によって設立されたこのドメーヌは、1945年から所有者元詰でワインを造り始めました。その後、クリストフ氏の父であるジャン マリー氏が1961年にドメーヌを引き継ぎ、コルトン シャルルマーニュやミュジニーなど、徐々に所有畑を増やしていきました。そして1981年にクリストフ氏がドメーヌに加わりました。クリストフ氏はそれぞれの葡萄畑のテロワールを表現することを心掛けて、ワイン造りを行っています。

現在、ドメーヌでは約12haの畑を所有しています。葡萄の木の仕立ては片翼ギュイヨ方式で除草剤や化学肥料などは使わない減農薬農法を取り入れています。1株につき8房に制限して葡萄の質を高め、除葉をしっかりとって畑の風通しを良くし、葡萄の腐敗を防ぐことに注意しています。また、収穫時期についてもあまり葡萄を成熟させずにある程度フレッシュさとミネラル感が残るように心掛けています。



当主のクリストフ氏



ボンヌ マールの収穫の様子

収穫は全て手摘みで行われ、選別は畑と醸造所とで2度行います。特に醸造所での選別は厳しく行い、健康状態と成熟具合の良い葡萄のみ残します。除梗の割合はヴィンテージとオペレーションによって違いますが、葡萄の梗はワインにミネラル感を与えるため、酸味の軽いシャンボール ムジニーのワインの味わいを補完してくれるので、概ね70%ほどに留めます。また、梗はワインが若いうちはフレッシュさを与え、熟成にしたがってそれが複雑さが変わるので、除梗をする際は葡萄果汁と梗とのバランスを重要視しています。そして葡萄はコンクリートタンク(オペレーションによってはステンレスタンク)に移され、約11℃で低温浸漬を10日間ほど行います。そして1日2回攪入れ及び液循環を行いつつ、約2週間かけて自然酵母でアルコール醗酵が行われます。その後、空圧式圧搾機でプレスしてワインは樽へ移されます。新樽率はオペレーションごとに違い、15~40%程で16ヵ月ほど熟成させます。白ワイン以外はコラーージュ、フィルター共に行いません。



ルモンターージュ(液循環)の様子



収穫後の選別の様子

当ドメーヌは世界的にも非常に人気が高く、アメリカでは当ドメーヌのラベルを偽造して別のワインに貼って販売されるという事件も起き、クリストフ氏も裁判で証言をするためにニューヨークまで行きました。そこで、2012年ヴィンテージからドメーヌからの取引先に出荷されたかを判別できるようにタグを付けて管理するようになりました。



ミュジニー グラン クリュ

## ● MUSIGNY GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。ミュジニーの区画の中でも丘の上部に位置し、東向きの粘土石灰質土壌の畑には樹齢70年以上の古木が植えられています。ミュジニーの収穫には熟練の収穫人のみが担当し、選別も非常に厳しく行われます。アルコール醗酵には専用の小型ステンレスタンクを使用、熟成は50%ほどの新樽率(ヴィンテージによっては新樽を使いません)で16ヵ月行われます。僅か0.1haの広さから取れる葡萄で毎年約340本ほどしか生産されず、2012年ヴィンテージは300本に届かなかったほど生産量が限られています。気品があり、色々な要素が感じられて当主のクリストフ氏ですら年に数えるほどしか口に出来ないという希少なワインです。



ミュジニーの畑

ボンヌ マール グラン クリュ

## ● BONNES-MARES GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。葡萄の木の樹齢は約40年、東向きの傾斜のある区画で眼下に当家単独所有の「モレ サンドニ 1級 クロドラビュシエール」の畑を望みます。所有畑の広さは約1.5haで固い岩盤の上で石と粘土が混ざった粘土質土壌の赤土区画と貝の化石を多く含む泥灰質土壌の白土区画があります。赤土区画は酸味と果実味が豊かで赤い果実のニュアンスやリッチさを表現し、白土区画は白い花の繊細さやミネラル感、スパイシーさなどを表現します。これらをを別々に醸造してからアサンブラージュをして両方の特徴をバランスよく表現できるように仕上げています。新樽率は30~45%で16ヵ月間樽熟されます。モレ サンドニの力強さとシャンボール ミュジニーの繊細さを併せ持つワインです。



ボンヌ マールの赤土区画(左)と白土区画(右)

モレ サン ドニ プルミエ クリュ, クロ ド ラ ビュシエール

● MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU, CLOS DE LA BUSSIÈRE

ピノ ノワール種100%。この区画は当ドメーヌが単独所有する区画。その昔はシトー派の修道院が所有していた区画で彼らによって区画名にも入っているClos(クロ)＝壁が建てられました。葡萄の木々の平均樹齢は約35年で畑の面積は約2.6ha、ドーム状に膨らみのある畑で土壌は鉄分を多く含んだ赤土粘土質になります。新樽率約25%で16ヵ月間樽熟したワインは果実味がしっかりしていて力強く、野性的なイメージで早いうちは比較的タニックですが1年もすると滑らかな味わいに変化します。



クロ ド ラ ビュシエールの畑

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ, アムルーズ

● CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU, AMOUREUSES



アムルーズのピノ ノワール

ピノ ノワール種100%。葡萄の木々の平均樹齢は約40年、畑の面積は約0.4haで土壌は岩質で小石が多く、表層を薄い粘土で覆われている非常に痩せている土地です。その為、葡萄の根は栄養分を求めて地中深くまで伸びており、そこから葡萄に様々な要素を与えています。ミネラルの鉱物的な香りと凝縮した葡萄の果実味、痩せた土壌から生み出される意外な繊細さと余韻の長さは1級には留まらないほどの潜在能力を秘めています。膨らみとなめらかさ、フローラルで柔らかくタンニンがシルキーなのがアムルーズの特徴です。

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%。畑の広さは約1.7haで土壌は白土の泥土土壌です。東向きでやや斜面の畑では葡萄の実も種も花梗も良く熟します。その為、年によって差はありますが、除梗は70%程度に留めて良質のタンニンを花梗から得るようにしています。舌触りがシルクのように滑らかで口当たりが優しく、上記の「MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU, CLOS DE LA BUSSIÈRE」ほどタニックではなくミネラルの塩気を感じるのがこのワインの特徴。クリストフ氏が1番好きなワインでもあります。



レ クラの畑

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ, レ コンボット

## ● CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU, LES COMBOTTES



コンボットの畑

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約0.3haで石の多い粘土質土壌です。区画名「Les Combottes (レ コンボット)」はフランス語で「溪谷」という意味の「Combe(コンブ)」から来ており、文字通り谷の出口近くにある区画。谷を抜けて吹く涼しい風の影響でミネラル豊かで軽やかな、果実味と酸味、タンニンがとても繊細な味わいになる特徴があります。

シャンボール ミュジニー

## ● CHAMBOLLE-MUSIGNY

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約3.7haで「Les Clos de l`Orme(レ クロド ロルム)」、「Les Pas de Chat(レ パド シャ)」などいくつかの区画に畑があり、さらに1級の「Les Fuées(レ フェエ)」を格下げして混ぜています。醸造も土壌や日照条件などでキュヴェを分けて行われます。色合いが美しく、果実味と酸、タンニンのバランスも良くてシャンボール ミュジニー特有のエレガントでチャーミングなキャラクターをしっかりと表現しているワインです。



シャンボール ミュジニー ヴィラージュの畑



収穫前の葡萄

ブルゴーニュ ルージュ

## ● BOURGOGNE ROUGE



ブルゴーニュ ルージュの畑

ピノ ノワール種100%。国道沿いの「Les Maladières(レ マラディエール)」という区画に畑があり、葡萄の樹齢は平均35年になりますが、気候条件があまり良くなかった畑を売却してしまった為に約0.4haほどの広さしかありません。また、樹齢の若いシャンボール ヴィラージュの葡萄も混ぜられることがあります。果実味豊かで酸もあり、バランスよく仕上げられるワインです。余韻も長く凝縮感もしっかりあってブルゴーニュ ルージュとは思えないほどの資質を秘めています。

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

- **CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU**  
シャルドネ種100%。畑の面積は約0.2haでコルトンの丘の西側に位置する粘土質の多い区画から果実味の凝縮した葡萄が取れます。压榨した後に低温で澱引きをして不純物を取り除き、225ℓの樽でアルコール醗酵が行われます。キレのある酸味、肉厚でミネラルと果実味が豊かな飲み応えのあるワインです。2004年から樽熟期間を短くしてよりフレッシュさを出すように造り方を変えています。



コルトン シャルルマーニュのシャルドネ

クリストフ ルミエ

## **CHRISTOPHE ROUMIER**

リュシヨット シャンベルタン グラン クリュ

- **RUCHOTTE-CHAMBERTIN GRAND CRU**



リュシヨット シャンベルタンの畑

ピノ ノワール種100%。分益小作で所有畑ではありませんが栽培からクリストフ氏が手掛けています。広さは約0.5haでリュシヨット シャンベルタンの区画のちょうど中央付近に畑があり、凝縮した力強い味わいの中に深みと繊細さもあり、ミネラル分が豊富でエレガントなワインです。下記のシャルム シャンベルタンよりも獣臭が強く出て筋肉質で直線的な味わいになる傾向があります。

シャルム シャンベルタン グラン クリュ, オー マゾワイエール

- **CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU AUX MAZOYÈRES**

ピノ ノワール種100%。こちらも分益小作ですが栽培から手掛けています。シャルムの区画のやや北寄りに畑があり広さは約0.2haで、桃のような華やかな香りと繊細で女性的な印象がありますが、やはりジュヴレ シャンベルタンの要素が入るのでシャンボール ミュジニーのワインよりも力強くしっかりとした飲み応えがあります。