

# Aurélien Verdet

ブルゴーニュ地方  
オレリアン・ヴェルデ

## 凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花

2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畑が輝く緑を湛える中、オレリアンとアランが笑顔で迎えてくれました。コート・ドールの中心ニュイサンジョルジュ村から西に約10キロ、山道を通り抜けるとARGENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりピオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険がつきまとう仕事であったため以前から興味があったワイン造りに舵取りを変更、22歳で成人向けのワイン育成コースに入門します。ピオロジックさらにピオディナミ農法を学ぼうと研修先を選んだのは、ギィ・ボサールとマルク・アンジェリ、父から受け継いだ伝統をベースに更なる自然志向を深めて来ました。アランのブドウで初めて醸造を手がけたのが2003年、翌年には引退を決意したアランから、オート・コート・ド・ニュイの畑とアルスナンの醸造所が受け渡されました。



2004年ヴァンテージで鮮烈なデビューを果たしたオレリアンは、ブルゴーニュの若手造り手の中でも実力派として認識されるようになり、多くの愛飲家の期待を一身に受けワイン造りに邁進してきました。2008年にはブドウ購入が大変難しいとされるヴォーヌロマネの畑を幸運にも引き継ぐ機会に恵まれるなど、コート・ドールでのワイン造りにも情熱を傾けています。

「私より強い自然志向」と父のアランも太鼓判を押すオレリアンは、畑には自然肥料しか与えないことで土中の生命を活発化させ、そこから生まれるブドウの視覚、聴覚、味覚など官能特性を引き出しワインに表現しています。高収量を避けるためブドウ樹は短く剪定、初夏には太陽の光を取り込むため部分的に葉摘みを行い、厳選した選果のもと手摘み収穫します。

2008年には最適な衛生状態を保つため醸造所を新装しました。温度管理付のステンレスタンクを導入し、キュヴェゾン(浸漬)時のmout(果もろみ)の温度を完璧に保つことを重要視しています。キュヴェゾンで色とタンニンを最大限に抽出する代わりに、タンニンが出過ぎないようにピジャージュは控えています。これらの作業は目が離せないで時間を要しますが、むやみやたらなブルゴーニュワインの価格高騰を疑問視するオレリアンは「だからこそ品質と価格が見合ったワイン造りをするべきだ」と言います。

醸造所の投資額は目を見張るもので、覚悟を据えたオレリアンの眼差しは2007年に会ったときよりも数倍光り輝き、また揺るぎないものへと変化していました。繁忙期に家族の手を借りるぐらいでほとんどの作業を一人でこなし休みなしに働くオレリアン。伝統と革新を地で行く、これからますます楽みな生産者です。肩肘張らない自然体の完成度で、綿密なミネラル感、伸びやかな酸、上品な味わいが絶妙のシンフォニーを奏でます。伝統的なオート・コート・ド・ニュイは言うまでもなく、ニュイ・サン・ジョルジュを代表とするコート・ドールのプリミエクリュと村名ワインは、その年々の気候条件を考慮し、それぞれのテロワールのキャラクターを見事に表現しています。



*Dionny*

【34498】Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ18				【34373】Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン17			
呼称	ブルゴーニュ・アリゴテ			呼称	ブルゴーニュ(オート・コート・ド・ニュイのMeuilly村の畑「ルブローワ」)		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	400m・南	0.5ha・20hl/ha		粘土石灰	東	1ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均9年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ステンレスタンクで15日間[18℃]発酵後、 ステンレスタンクで15日間[17℃]マロラクティック発酵 その後、古樽で4ヶ月熟成			発酵	木樽とステンレスタンクで3ヶ月発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵[20℃]		
SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:40mg/L			熟成	木樽で14ヶ月[15℃]熟成		
アルコール度	12%			SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:25mg/L		
特徴	ブルゴーニュの高地オート・コート・ド・ニュイ(標高400m)、南向きの畑のアリゴテをステンレスタンクでマロラクティック発酵、そのまま4ヶ月熟成しました。クリアなライトイエローの外観から、ハーブやお花の蜜のような香りを感じます。フレッシュで元気な印象のアタック、レモネードを想わせる味わいはキリッとした酸と塩気が骨格となり美しく全体を一つにまとめています。			アルコール度	13%		
				特徴	アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ルブローワ」のシャルドネを大樽とステンレスタンクで発酵、樽でマロラクティック発酵後、14ヶ月熟成しました。2017年は天候にも恵まれ健全なブドウが育ちました。光沢あるクリームイエローの外観からセサミと黄色果実の華やかな香り、ふくよかな果実味にバターのリッチなニュアンス、瑞々しさの中に程良い凝縮感が感じられます。		
【34372】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Priure Blanc オート・コート・ド・ニュイ・プリュレブラン17				【34682】Bourgogne Rouge En Luteniere ブルゴーニュ・ルージュ アン・リュトゥニエール18			
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「ル・プリュレ」)			呼称	ブルゴーニュ(ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側の畑「アンリュトゥニエール」)		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・真南	0.5ha・45hl/ha		粘土石灰	東	1.2ha・44hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	228Lの木樽で発酵 マロラクティック発酵[20℃]あり			発酵	10日間[12℃]醸し ステンレスタンクで3ヶ月[30℃]発酵後、 228Lの木樽で1ヶ月[13℃]マロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率20%)で12ヶ月[15℃]熟成 無濾過・軽く清澄			熟成	木樽(新樽率20%)で18ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:33mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:60mg/L トータル:15mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	本拠地のアルスナン村に所有する区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のシャルドネを228Lの木樽で発酵後、新樽比率20%で12ヶ月熟成しました。2017年は天候にも恵まれ健全なブドウが育ちました。光沢のあるイエローゴールド、プリオッシュやホワイトペッパーの香り、丸みを帯びた果実の奥にじわりと広がる旨味に柔らかな甘味が重なる見事なアフターが印象的です。			特徴	ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側にある畑「アンリュトゥニエール」のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵後18ヶ月熟成しました。新樽率は20%です。18年は天候にも恵まれ収穫時の糖度が高く平均的にアルコール度数が1度上がったように、全面に出た果実の熟成感に控え目な酸、ブドウ本来のふくよかな味わいを存分にお楽しみいただけます。		
							
【34371】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Priure オート・コート・ド・ニュイ ルプリュレ17							
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「ル・プリュレ」)						
参考小売	¥3,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	土壌	向き	収量				
	粘土石灰	真南	45hl/ha				
品種(収穫)	ピノノワール100%(手摘み)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	ステンレスタンクで25~35日[5~35℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵						
熟成	木樽で18ヶ月[13℃]熟成						
SO <sub>2</sub>	発酵前:極少量 瓶詰時:15mg/L トータル:15mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	2017年は収量が安定した年でした。アルスナン村に1971年から所有する区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽で18ヶ月熟成しました。光沢のあるルビーの色調から、カシスやバニラの香り、滑らかなアタックにシルキーなタンニンが散りばめられたエレガントな味わいが美しく、見事なバランスを保つ安定感が素晴らしい逸品です。						
							

【33800】Côte de Nuits Villages コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ 15				【34497】Fixin フィサン17			
呼称	Côte de Nuits Villages コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ			呼称	Fixin フィサン		
参考小売	¥5,300			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	300m・東	1ha・35hl/ha		粘土石灰(借り畑)	350m・東	0.7ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40~45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵			発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成			熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:15mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:56mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	最低 18 年の期限付きで 2015 年より借り始めたコンプランシアン の畑で育つピノノワールを低温醸し後、ステンレスタンクで発酵、 木樽で 14 ヶ月間熟成しました。ほんのり茶を帯びたガーネット色 の外観から、コーヒーの焙煎香やイチゴジャムのアロマが絡み合 います。土台のしっかりとした重厚でエレガントな果実に上質のタ ンニンとキュートな酸が寄り添う旨味を存分に感じる味わいです。			特徴	日射量に恵まれ早めの収穫を迎えた 2017 年、オレリアンが栽培を 行う借畑の樹齢 40 ~ 45 年の粘土石灰土壌のピノノワールをステ ンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵、14 ヶ月熟成 しました。鮮やかなルビーの外観から、フランボワーズや白胡椒の 香り、冷涼感のあるアタックに滑らかなタンニンとピターチョコの ニュアンス、凛々しい酸が美しい余韻控えめな仕上がります。		
【34158】Marsannay Champs Perdrix マルサネ シャン・ペルドリ 16				【34155】Nuits-St-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ 16			
呼称	Marsannay マルサネ			呼称	ニュイ・サン・ジョルジュ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	砂質	300m・東	20hl/ha		粘土石灰	320m	1.5ha・38hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100%(手摘み/平均28年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	半分除梗し、ステンレスタンクで22日間醸し・発酵後、 木樽(新樽率25%)に移し替えマロラクティック発酵			発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で12ヶ月熟成 再度ステンレスタンクに移し2ヶ月熟成			熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前:極少量 瓶詰時:15mg/L トータル:30mg/L			SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	2015年に購入したマルサネの畑で育つ樹齢28年のピノノワール を半分除梗しステンレスタンクで22日醸し後、発酵、木樽に移し替 えマロラクティック発酵と12ヶ月熟成、再度ステンレスタンクに移 し替え2ヶ月寝かせ瓶詰めしました。深く憂いあるルビー色の外観 から、カシスチョコの香り、ボリューム感溢れる口あたりと程良いタ ンニンに丸い酸、控えめなエキスがエレガントな仕上がります。			特徴	砂混じりの粘土石灰土壌に植わるピノノワールをステンレスタンク で発酵、樽に移しマロラクティック発酵を経て熟成しました。淡い ガーネット色の外観、木の茎や植物の香りの奥からベリーのアロマ を感じ、素朴で柔らかいテクスチャーで落ち着きのある果実に控え めな酸と適度なタンニンが寄り添います。開くまでにもう少し時間 を要する印象ですが、今後の変貌に期待できる逸品です。		
【34157】Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ 16				【34496】Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン 17			
呼称	Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ			呼称	Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/-			栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	
	粘土石灰(借り畑)	220~270m・東・南	1.2ha・35hl/ha		粘土石灰	0.5ha・45hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均25~65年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵			発酵	ステンレスタンクで28日[30℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵[13℃]		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成			熟成	木樽で16ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:24mg/L			SO <sub>2</sub>	encuvage(タンクに入れる)時 トータル:20mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	雹の影響で収穫日を遅らせた 16 年、モレサントニ村で7つの小さ な区画に分かれた借り畑でオレリアンが栽培したピノノワールを ステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後、熟成 しました。ガーネットの外観から熟したチェリーやザクロのアロマ を感じます。ベリーの甘みを纏う果実感に控えめな酸と中程度のタ ンニンが織り成す表情は美しくクリアさに磨きがかかっています。			特徴	日射量に恵まれ早めの収穫を迎えた 2017 年、粘土石灰土壌のピ ノノワールをステンレスタンクで発酵後、樽でマロラクティック発 酵を経て熟成しました。濃いめのルージュの外観から、フレッシュな ベリーや白胡椒、ミントの香りを感じます。香りとは裏腹に力強いア タック、ドライフルーツのような濃いエキス感と余韻のタンニンと 美しい酸がアクセントとなっています。		

【34499】Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニイ 17			
呼称	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニイ		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	240m・東、南	0.5ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで32日 [30 ~ 32°C] 発酵後、228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で15ヶ月 [13°C] 熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 22mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ビオロジック栽培を行う親交ある生産者と契約、オレリアンが収穫から参加しブドウを購入、醸造を行うキュヴェです。ステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後15ヶ月熟成しました。綺麗なルーージュの外観からバラやイチゴ、胡椒の香り、瑞々しさとバラの香りが広がる華やかな味わいで、中程度のボリュームと余韻にブラックベリーのアクセントが果実感を膨らませます。		



【34075】Vosne-Romanee ヴォーヌ・ロマネ16			
呼称	ヴォーヌ・ロマネ		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	330m・東	0.6ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 40 ~ 65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで29日 [32~35°C] 発酵後、228Lの木樽でマロラクティック発酵 [13°C]		
熟成	木樽で18ヶ月 [13°C] 熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 50mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	銘醸地ヴォーヌロマネ、標高330m東向き斜面、粘土石灰土壌で育つピノをステンレスタンクで発酵、樽でマロラクティック発酵後18ヶ月熟成しました。電の影響を受けた16年は例年より収穫を遅らせ9月中旬に行いました。鮮やかなルビーの色調、スミレや黒胡椒、スパイスの香りを感じます。ペリーのコンフィチュールの濃厚な旨味と優しい酸が体に沁み入る柔らかな美しい逸品です。		



【34494】Nuits-St-Georges 1er Les Damode ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュレダモード17			
呼称	Nuits-St-Georges 1er ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュ		
参考小売	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	350m・東	0.5ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 40mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	日射量に恵まれた17年、ヴォーヌロマネを見下ろす標高350m東向きブルミエクリュ、石灰を多く含む土壌で育つピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。濃いルーージュの外観から鮮やかなベリーやナッツのアロマ、フレッシュな果実味を感じる明るい印象で、うっすらと伸びるタンニンが涼しさと共存しながらアフターへと続きます。		



【34073】Nuits-St-Georges 1er Aux-Boudots ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュオーブドー16			
呼称	Nuits-St-Georges 1er ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュ		
参考小売	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	0.8ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、セメントタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 30mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ヴォーヌロマネを見下ろす標高250m東向き斜面、粘土石灰土壌で健康に育まれたピノノワールをセメントタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。深いガーネットの色調から煮詰めたベリーやドライブルーンのアロマを感じます。瑞々しく膨らみのある旨味と幾重にも重なり合う酸の層が濃厚なエキストと交じり合い複雑味のあるハーモニーを演出してくれます。		



【34495】Nuits-St-Georges 1er Aux-Boudots ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュオーブドー17			
呼称	Nuits-St-Georges 1er ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュ		
参考小売	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	0.8ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、セメントタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 30mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ヴォーヌロマネを見下ろす標高250m東向き斜面、粘土石灰土壌で健康に育まれたピノノワールをセメントタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。カシスに近いルーージュの外観から小粒のベリーや黒果実のアロマを感じます。アタックから細やかなタンニンと酸が溶け合うバランスの良さが光り、ボリューム感のある余韻が長くアフターへと続きます。		



【34501】Vosne-Romanee 1er Les Beaux Monts ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエクリュレポーモン17			
呼称	Vosne-Romanee 1er ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエクリュ		
参考小売	¥14,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	330m	0.3ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L トータル: 26mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	2009年からの借地で斜面に位置するレ・ポーモンの畑に植わる平均樹齢45年のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。綺麗なルーージュの色調、白樺やペリーのコンフィチュールのアロマを感じます。甘やかなベリー感にしっかりとタンニンを感じ黒果実のニュアンスに力強いタンニン、伸びやかなアフターも美しい仕上がりです。		

