



Domaine Laurent Roumier

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・ローラン・ルーミエ

名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール

ブルゴーニュ地方シャンボール・ミュジニイ村の名門ドメーヌ・ジョルジュ・ルーミエをお爺様に持ち、ドメーヌ・エルヴェ・ルーミエの弟に当たるローラン・ルーミエは1994年に同じ村に独立したドメーヌを作りました。その独立に際し、ドメーヌ・ルーミエが持っていた、クロ・ド・ブージュを1ha分けて貰うという非常に恵まれたスタートをきりました。

お爺様の作り方の良い所を取り入れながら、自分流のワインを作り始め、最初はROUMIER家の重圧がのしかかっておりましたが、最近はずっかり彼のワイン、ローラン節が前面に出て、押しも押されぬ中堅ワイナリーです。

エルヴェさんの若すぎる不幸により、エルヴェさんの奥様では切り盛りできない部分を、ローランが色々な意味で助けております。

醸造所の投資も行い、ますます意欲的に、かつ自分のペースをしっかりと守りながら確実にワイナリー経営をしております。お爺様が有名な醸造家という事に胡坐をかかず、おごる事もなく地道に一生懸命頑張っている姿を見ると応援したくなるお人柄です。

生産量が少ないのが難点ですが、その割には国際的に有名なのが有難いです。やはり真面目に着実にワイン作りを行っているからでしょう。

生産量の80%は輸出(アメリカ・オーストラリア・スイス・ドイツ・日本…)フランスでも、なかなかお目にかかれるワインではないのです。やはり貴重価値の高いワインの1つと言っても過言では有りません。我々も毎年買わせて頂ける様、きちんとお付き合いを続けたいと思っております。

(新井順子)



Diony

【44008】Haute-Cote De Nuits オート・コート・ド・ヌイ20			
呼称	Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ヌイ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	350m・東	4.64ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 45~21年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で12~13日発酵 (ピジャージュ 1日1~2回・ルモンタージュ 1日1回) 228Lの木樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率5%) [15℃]で15ヶ月熟成 VIDEO樽10%、ALLEGRO樽20%、MFC樽70%を使用 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月		
SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:51mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ジョルジュ・ルーミエ氏の孫ローランがピノノワールを除梗し1日にルモンタージュ1回とピジャージュ1~2回を行い、セメントタンクで12~13日発酵、木樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵後、木樽で熟成し22年1月に瓶詰めしました。		



【44009】Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー 20			
呼称	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー		
参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	200m・東	2.8ha・20hl/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	除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で12~13日発酵 (ピジャージュ 1日1~2回・ルモンタージュ 1日1回) 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率20%) [15℃]で15ヶ月熟成 VIDEO樽20%、ALLEGRO樽30%、MFC樽50%を使用 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月		
SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:49mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰土壌で育つピノノワールを除梗し、ルモンタージュとピジャージュを行いながらセメントタンクで12~13日発酵、木樽でマロラクティック発酵後、15ヶ月熟成し22年1月に瓶詰めしました。		



【44010】Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ・シャルム20			
呼称	Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ・シャルム		
参考小売	¥28,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.22ha・15hl/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	除梗後、開放桶で5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンクで12日間(30℃)発酵 (ピジャージュ 1日1~2回・ルモンタージュ 1日1回) マロラクティック発酵あり		
熟成	木樽(新樽比率30%) [13℃]で15ヶ月熟成 40%allegro樽、20%video樽、40%MFC樽を使用 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月		
SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:45mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	ローランが植樹した畑の平均樹齢40年のピノノワールを除梗し、セメントタンクでルモンタージュとピジャージュをしながら発酵後、新樽比率30%、残りは古樽で15ヶ月熟成しています。		



【44011】Clos Vougeot クロ・ヴージュ 20			
呼称	Clos Vougeot クロ・ヴージュ		
参考小売	¥35,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	200m・東	0.85ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 平均47年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、開放桶で5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で12日間発酵 (ピジャージュ 1日1~2回・ルモンタージュ 1日1回) マロラクティック発酵あり		
熟成	木樽(新樽比率50%) [13℃]で15ヶ月熟成 30%allegro樽、30%video樽、40%MFC樽を使用 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:49mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	ルーミエ家の相続でローランが引き継いだクロ・ヴージュ、樹齢47年のピノノワールを除梗、セメントタンクでルモンタージュとピジャージュを行いながら発酵、木樽で15ヶ月熟成し22年1月に瓶詰めしました。		



【44012】Bonnes Mares ボンヌ・マール20			
呼称	Bonnes Mares ボンヌ・マール		
参考小売	¥45,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.36ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 平均85年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、開放桶で5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で12日間発酵 (ピジャージュ 1日1~2回・ルモンタージュ 1日1回) マロラクティック発酵あり		
熟成	木樽(新樽比率50%) [13℃]で15ヶ月熟成 50%allegro樽、50%MFC樽を使用 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年1月		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:62mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ローラン・ルーミエのトップキュヴェで樹齢85年のピノノワールを除梗し醸し後、セメントタンクでルモンタージュとピジャージュを行いながら発酵、木樽で15ヶ月熟成しています。		

