



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。

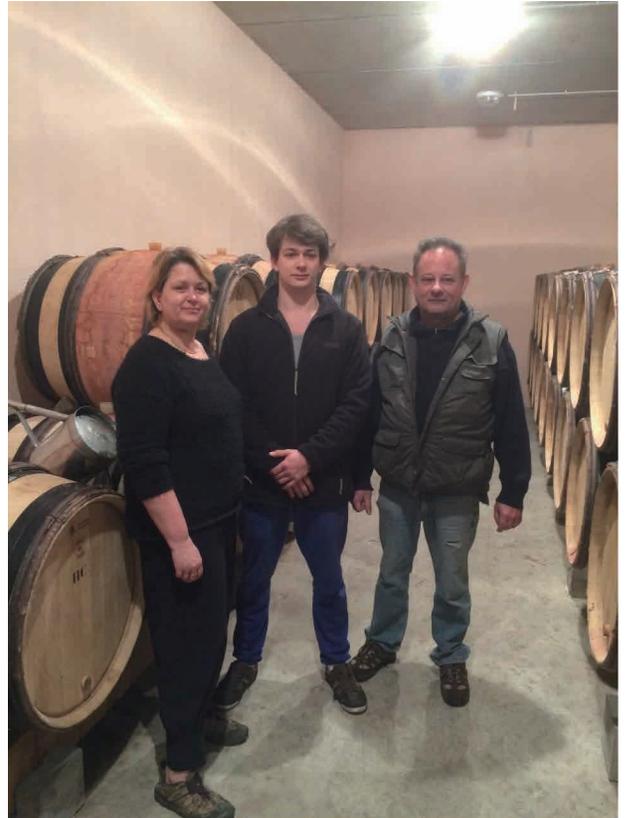
エルヴェさんの若すぎる不幸により、エルヴェさんの奥様では切り盛りできない部分を、ローランが色々な意味で助けております。

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

[44279]Haute-Cote De Nuits オート・コート・ド・ニュイ21				[44280]Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー 21			
呼称	Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ			呼称	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥17,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	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		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 / 45~21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	除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17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) 228Lの木樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵			発酵	除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17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) 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18ヶ月間熟成 VIDEO樽10%、ALLEGRO樽20%、MFC樽70%を使用 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月			熟成	木樽(新樽比率20%) [15℃]で18ヶ月間熟成 VIDEO樽20%、ALLEGRO樽30%、MFC樽50%を使用 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月		
SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:55mg/L			SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:59mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗で優しいアタックにバランスのとれた丸みのある味わい、上品で美しい味わいでアターの長い逸品です。			特徴	21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノノワールを除梗後プレス、セメントタンクで17日間発酵後、木樽(新樽比率20%)で発酵・熟成しました。淡い黒色がかかったルビーの外観、フランボワーズやラズベリー、鉄分や土のアロマを感じます。アタックにあるスパイス香、酸味と心地の良いタンニン、ボリューム感があり余韻の長い仕上がりです。		
[44281]Clos Vougeot クロ・ヴージュヨ 21				[44282]Bonnes Mares ボンヌ・マール21			
呼称	Clos Vougeot クロ・ヴージュヨ			呼称	Bonnes Mares ボンヌ・マール		
参考小売	¥39,000			参考小売	¥50,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	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		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47年)			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			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17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			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17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40%) [13℃]で18ヶ月間熟成 30%allegro樽、30%video樽、40%MFC樽を使用 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月			熟成	木樽(新樽比率40%) [13℃]で18ヶ月間熟成 50%allegro樽、50%MFC樽を使用 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月		
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:59mg/L			SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:54mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	ルーミエ家の相続でローランが引き継いだクロ・ヴージュヨ、樹齢47年のピノノワールを除梗し醸しプレス、セメントタンクで発酵後、木樽(新樽比率40%)で18ヶ月熟成しました。黒色がかかったルビー色の外観、ラズベリーやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、穏やかな香りが拡がり、タンニンの味わいよく、果実味と酸味がエレガンスな仕上がりです。			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プレス、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵、木樽(新樽比率40%)で18ヶ月熟成しています。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)