

Domaine Petit Roy

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・プティ・ロワ

コート・ド・ボーヌで静逸、静謐なる挑戦

エレガント×ナチュラル

2017年、ブルゴーニュ／ショレイレポヌでドメーヌ・プティ・ロワを立ち上げた齋藤政一氏は、1982年中国生まれ。幼少期は中国北部で育ち11歳で日本へ帰国。東京農工大在学中に、砂漠化の分析で中国を訪問した時、現地でのぶどう栽培がおこなわれていたのを見てワインに興味を持ちます。砂漠化という環境問題は経済と密接な関係を持っており、ただ緑化するだけでは根本的な問題解決にはならない事、そしてその土地に合った作物、なおかつ経済効果のある作物を植えて育てていかないと継続的な取り組みができないと感じた事。中国訪問をきっかけとして「ワイン用のぶどう栽培」が、砂漠化問題解決にぴったりと合致している、糸口になりうるとの考えにいたります。ぶどうは水分ストレスに強く、しかも原料を加工することによって付加価値が上がるため、緑化と経済効果をもたらす作物だからです。

この経験と考えが知らず知らずのうちに彼の人生を決定づけます。ワイン造りをもっと知りたいと思うようになった彼は、在学中から日本のワイナリーを廻るようになります。そしてその後、長野県の小布施ワイナリーで研修を開始、自然に本場のワイン造りを見たという欲望が湧いてきます。

2006年に渡仏。ブルゴーニュで本格的にワイン造りの勉強を開始すると同時に、著名なワイナリーでぶどう栽培と醸造の仕事の経験を積み始めます。
(シモン・ビーズ、ジャック・フレデリック・ミュニエ、アルマン・ルソー、リュイ・シェニユ)

ワインの魅力にのめり込む彼がいつしか自分自身のワインを造りたいという夢を抱くようになるのもこれも自然の流れです。彼の真骨頂は、ここで焦らずにじっくりと経験と準備を積み上げ始めたこと。技術、知識、経験、資金を蓄え現地での人間関係を広げ、自らのポテンシャルを高めていきます。

ワインの勉強、仕事以外に、ボーヌに「ラ・リュンヌ」という和食店を立ち上げ、さらにはワイン機材の輸出を手掛ける等、自らがオーナーとなるビジネスも合わせて手掛け、栽培と醸造の仕事をしながらいつか自分のドメーヌをと2足3足のわらじをはき続けます。その努力は身を結ぶまでに10年の時がかかります。

まずは2016年にネゴシアン「メゾン・プティ・ロワ」を立ち上げます。デビュー作となる『アルテス』はサヴォワの友人のブドウを買い、醸造所を借りて仕込んだキュヴェになります。

そして遂に！2017年に「ドメーヌ・プティ・ロワ」を立ち上げ、自社畑をもち、ショレイ・レ・ポヌの現在の場所へ引っ越しをします。地下のカーヴを整え、隣接する古い建物を工事して住居とし、奥様、娘さん2人の家族4人で生活をされています。

オート・コート・ド・ボーヌに1.2haの土地を借り、そこには0.8haのピノワールが植わっております。他に、ポマール村に1haのピノワール、サヴィニー近郊に0.2haのアリゴテ、0.1haのシャルドネの畑があります。最終的にはブルゴーニュで4～6haのぶどう畑を持ちたいという目標を持っていますが、現在は合計2.5haの土地をもち(借り)、2.1haの畑でブドウを栽培しております。



11歳で日本へ、22歳でフランスへ、33歳という若さでブルゴーニュでドメーヌを立ち上げた齋藤氏。

『11年というサイクルで新たな挑戦が回ってくる人生なんですよ』としみじみ語ります。

次の11年を迎える44歳になった時の彼が見てる風景は？そしてその時の新たな挑戦とは？大きな挑戦を続ける生産者とのお付き合いは紹介する側も興奮を隠せません。

どこか中性的で風をまとっているような爽やかで淀みない雰囲気の彼の人間性はワインにも本当に素直に表現されています。「日本人がブルゴーニュでワイン造り」、そんな話題性よりもずっとワインが彼について如実に語ってくれます。

Dionny



【36642】Altesse アルテス22				【36643】Fusion フュージョン22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	石灰	南西向き急勾配斜面	0.17ha・49hl/ha		粘土石灰	平地、南西	0.32ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルテス100%(手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100%(手摘み/平均38・88年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月29日収穫/空気圧式圧搾 228L・500Lの古樽でデブルバージュを施しながら15ヶ月間発酵			発酵	9月13日収穫/空気圧式圧搾 228L・500Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵		
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め2023年12月20日		
SO ₂	少量添加 トータル:26mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:27mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12%		
特徴	山間部の南西向きで日照量に優れる区画で育つブドウをプレス後、木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクでさらに熟成させました。			特徴	サヴィニー・レ・ボヌ村レプティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロヌヌの買収ブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。		

【36644】Saint Romain En Chevrot サン・ロマン アンシュヴロ22			
呼称	Saint Romain サン・ロマン		
参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	台地	0.28ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫/空気圧式圧搾 228Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2023年12月13日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	サン・ロマンのアンシュヴロの粘土質で石灰質が強い畑のシャルドネを228Lの木樽でデブルバージュを施しながら発酵・熟成しステンレスタンクで追熟しました。		

【36645】Passion パッション22				【36646】Si Rouge シルージュ 22			
呼称	Fleurie フルーリ			呼称	Bourgogne Cote de d'Or ブルゴーニュ コート・ドール		
参考小売	¥6,800			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		
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	花崗岩	北東	0.17ha・59hl/ha		粘土	平地	0.6ha・54hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月28日収穫/全房で控えめにピジャージュしながら 38.5hlのステンレスタンクで醸し・発酵			発酵	9月3日収穫/50%全房・50%除梗し、 38.5hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後 ピジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月13日			熟成	古樽で8ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月4日		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:19mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	暑い夏のおかげでブドウが良く熟した年でした。涼しく水はけの良い花崗岩土壌で育つガメイを控えめにピジャージュしながら醸し・発酵後、熟成しました。			特徴	Comblancien 村のピノノワールをステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。		

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)

【36647】Ronsin ロンザン22				【36648】Vigne Vilon ヴィーニュ ヴィロン22			
呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beauneブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン			呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beauneブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥7,800		
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		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	南西(斜面)	0.8ha・10hl/ha		粘土 泥灰土 石灰	北西	1.1ha・39hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均40・42・48年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/34~64年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月11日収穫/全房で38.5hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵			発酵	9月11日収穫/全房で38.5hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年12月12日			熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月14日		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:27mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:36mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ナトゥー地区ロンザン、南西向き斜面の粘土石灰土壌で育つピノワールをステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。			特徴	Cormot le Grand 地区ヴィーニュ ヴィロンで育つピノワールを全房でピジャージュしながら醸し・発酵し古樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。		
【36649】Bourgogne Les Lormes ブルゴーニュ レロルム22				【36650】Bourgogne De Sousa ブルゴーニュ ドスーザ22			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ			呼称	Bourgogne ブルゴーニュ		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥8,500		
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		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	平地	0.6ha・48hl/ha		粘土石灰	平地	0.2ha・48hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/9~30年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/平均73年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫/除梗後、37hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵			発酵	9月1日収穫/全房で、22hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで5ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年2月1日			熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで5ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年1月31日		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:43mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:36mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	ポマール村近くのレロルムで育つピノワールを除梗しステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し、木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。			特徴	ドスーザで育つ樹齢73年のピノワールを全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し、木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。		
【36651】Auxey-Duresses オーセイ・デュレス22				【36652】Savigny Les Beaune 1er Cru Les Lavières サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュ・ラヴィエール22			
呼称	Auxey-Duresses オーセイ・デュレス			呼称	Savigny Les Beaune 1er Cru Les Lavières サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュ・ラヴィエール		
参考小売	¥10,000			参考小売	¥14,000		
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		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	南西	0.52ha・12hl/ha		粘土石灰	南西	Coming Soon
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/Coming Soon)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100%(手摘み/6~10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫/全房で16hlのステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵			発酵	9月収穫/全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで5ヶ月間熟成無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月15日			熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成無濾過・無清澄		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:29mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:31mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	オーセイ・デュレス村 Nampoillon で育つピノワールを全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。			特徴	サヴィニー・レ・ボヌ村プルミエ・クリュ・ラヴィエールで育つピノワールを全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後ピジャージュを施しながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。		

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)