



AYMÉ VADIM

AYMÉ VADIM

エイメ・ヴァディム



生物学者からワインの世界へ。
生産本数、年平均2500本のプレミアムワインメーカー

分子生物学の博士号を持つエイメ・ヴァディムは、グランクリュワインの生産に特化したミクロ・ネゴシアン（Micro-Négociant）のワイン生産者です。

彼はベラルーシでワインとは無縁の学者や医師の家系に生まれました。彼も家族の流れに従い、生物学の世界でキャリアを始めます。生物学の修士号に続き、モスクワにある生物学の名門校 Engelhardt Institute of Molecular Biology で博士号を取得します。（おもしろいことに、博士号の論文は酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の遺伝子工学についてでした。）そしてブランク研究所、欧州分子生物学研究所、ハーバード大学医学部で研究を続けました。ハーバード大学医学部に在学中、初めてワインについての本、エミール・ペイノーによる "The Taste of Wine" の英訳を購入したのです。それが、彼のワイン人生の始まりになりました。

その後、彼はドイツの研究所に移動します。そこで勤務していた期間、フランス、特にアルザス地方を旅行し、名だたるワインメーカーの試飲会に参加しました。そして、もっとワインに関わりたいという思いを持つようになり、ワイン学校に通うため、2010年にブルゴーニュ、ボヌに移住を決めます。

ボヌではソムリエの資格を取得し、有名レストランでソムリエ兼ホールスタッフとして働くようになります。そこでブルゴーニュの多くのワイン生産者にたくさん出会い、畑仕事や収穫のボランティアにも積極的に参加するようになりました。こうして、次第に“自分でもワインを造ってみたい”という情熱を持つようになります。収穫の時期になると、毎年各地のブドウ生産者のブドウを使いワイン作りを研究しました。

2015年、ブルゴーニュやフランス南西部のレストランにワインを販売する会社も設立し、ビジネスも始めました。さらに2017年にブルゴーニュ大学の中にあるワイン教育学部（Institut Universitaire de la Vigne et du Vin）で学び、ワイン造りの実践的な知識を習得します。ボヌのレストラン勤務時代に会ったシェフの奥様と2022年にボヌでブティックをオープンしました。

2015年から本格的にワイン造りをスタートします。アペラシオンごとに、無農薬のぶどう農家のもとへ直接足を運び、畑の状態を見て、最高品質の果実と最低の収量を持つ区画を吟味して選別します。（ちなみに彼に畑を見たいとお願いしたところ、「昨今ブルゴーニュの畑は大人気で大高騰。素晴らしい品質のぶどうを育てる生産者や畑の情報は秘密だよ」と言われてしまいました笑）ブルゴーニュのネゴシアンとして新参者ではあるものの、ヴァディムの知識と情熱に心動かされた農家も多いはずです。

彼のワイン造りはブドウの二重選別、必要以上の除梗なし、天然酵母で発酵、無濾過、無清澄が特徴となっています。ワインの熟成中には手を加えることを最小限に抑え、熟成期間も24ヵ月以上とじっくり長くとられます。二酸化硫黄（SO₂）は、春と瓶詰め前の2回のみ添加されますが、一般的なワインと比較すると、ごく少量のみの添加となっています。ビオダイナミズムも生物学の理にかなっているという考えのもと、瓶詰めは月の満ち欠けに従っています。

自然の力を信じてのワイン造りはその時々気候や状態で左右され、不安定な要素もありますが、もともと微生物を研究してきたヴァディムはワイン造りを科学的に捉え、最適の条件で醸造することができます。テロワールを最大限に引き出すための彼の知識が珠玉のワインを生み出しています。

コルトン・シャルルマーニュ Lot#1 [2017, 750 ml]

Corton-Charlemagne Grand Cru Lot #1



PRODUCT ID : IFRBR1060675
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 白
スタイル : 辛口
品種 : シャルドネ
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩（総残量） : 46 mg/L

販売価格（税込）

¥88,000

このシリーズは熟成樽の違いごとに #1〜2 までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなること。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

コルトン・シャルルマーニュ Lot#2 [2017, 750 ml]

Corton-Charlemagne Grand Cru Lot #2



PRODUCT ID : IFRBR1060676
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 白
スタイル : 辛口
品種 : シャルドネ
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 48 mg/L

販売価格 (税込)

¥88,000

このシリーズは熟成樽の違いごとに#1〜2までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなること。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ・レ グリュアンシェール [2015, 750 ml]

Chambolle-Musigny 1er cru Les Gruenchers



PRODUCT ID : IFRBR1060667
年 : 2015
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (添加量) : 0 mg/L

販売価格 (税込)

¥60,000

シャンボール・ミュジニーに位置する24のプルミエ・クリマのひとつ、レ・グランシェールは、日照条件に恵まれた斜面にあります。土壌は主に石灰岩で、表層は浅く、ワインに洗練されたミネラル感と繊細さをもたらします。黒系果実の香りに、塩味を感じるミネラル感。フレッシュな酸ときめ細かなタンニンが調和した豊かな味わいです。

ヴォルネー プルミエ クリュ レ ブルイアード [2015, 750 ml]

Volnay 1er cru Les Brouillards



PRODUCT ID : IFRBR1060669
年 : 2015
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 14.0%
亜硫酸塩 (総残量) : <10 mg/L

販売価格 (税込)

¥44,000

ヴォルネイの中でも異彩を放つワイン。レ・ブルイアールの凝縮感ある熟したスタイルを表現しており、しっかりとしたタンニンと黒系果実の深み特徴です。熟したチェリー、プルーン、ほのかな花のニュアンス。肉料理にもピッタリな力強い味わい。クラシカルでありながら、従来のヴォルネイ像を超えた奥行きを求める方にぜひ、おすすめしたいです。

リュショット・シャンベルタン・グラン・クリュ [2015, 750 ml]

Ruchottes Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID : IFRBR1060668
年 : 2015
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (添加量) : 0 mg/L

販売価格 (税込)

¥207,000

リュショット・シャンベルタンの純粋で妥協のない表現。SO2無添加で瓶詰めされ、石灰岩由来の繊細なミネラル感とタンニンが際立ちます。チェリー、紅茶、土のニュアンスを感じます。酸もしっかりとしており、フレッシュなニュアンス。これからの長期熟成も楽しいワインです。自然派グラン・クリュ・ブルゴーニュを求めるコレクターにもおすすめです。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム [2016, 750 ml]

Gevrey-Chambertin cuvée Vadim



PRODUCT ID : IFRBR1060666
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 17 mg/L

販売価格 (税込)

¥46,000

極めて低収量の畑から手作業で収穫。二重選果、最小限の除梗、天然酵母の発酵。無濾過・無清澄。最低5年間樽で熟成され、亜硫酸塩の添加は春と瓶詰め前の2回のみと最小限に留めています。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われます。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。熟したテクスチャーと深みを備え、構造的な精度に優れた一本。長期熟成にも適していますが、今からでもフレッシュな味わいを楽しめます。

ニュイ・サン・ジョルジュ、レ・ヴォークラン [2016, 750 ml]

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Vaucrains



PRODUCT ID : IFRBR1060670
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 26 mg/L

販売価格 (税込)

¥62,000

ニュイ・サン・ジョルジュの中でも特に力強いテロワールであるレ・ヴォークラン。手摘みで収穫されたブドウを使用。二重選果、最小限の除梗、天然酵母の発酵。無濾過・無清澄。最低5年間熟成され、亜硫酸塩の添加は春と瓶詰め前の2回のみと最小限に留めています (総量: 26 mg/L)。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われます。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。黒系果実のニュアンスと凝縮感のある果実味。今からも楽しめますが、2028年～2040年の間に楽しむと、より熟成の魅力が最大限に引き出されます。ヴァディムの低介入かつ長期熟成の哲学により、瓶内でゆっくりと進化し、時間をかけて開いていくワインです。

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ [2016, 750 ml]

Gevrey-Chambertin 1er cru



PRODUCT ID : IFRBR1060671
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 25 mg/L

販売価格 (税込)

¥65,000

ジュヴレ・シャンベルタンのブルミエ・クリュ区画から収穫されたピノ・ノワールを使用。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗、天然酵母による発酵。無濾過・無清澄。樽で最低5年間熟成。SO₂の添加は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。月の満ち欠けに従い手作業で瓶詰め。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。複雑で立体感のある味わいとミネラル感が際立ちます。厳格なテクスチャーとビュアな味わいのバランスが上手く保たれています。今からも楽しめますが、2028年～2040年の間に楽しむと、より熟成の魅力が最大限に引き出されます。ヴァディムの低介入かつ長期熟成の哲学により、瓶内でゆっくりと進化し、時間をかけて開いていくワインです。

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ [2016, 750 ml]

Clos de Vougeot Grand Cru



PRODUCT ID : IFRBR1060672
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 11 mg/L

販売価格 (税込)

¥154,000

クロ・ド・ヴージョは12世紀にシトー派修道士によって開墾された歴史あるグラン・クリュ区画で、コート・ド・ニュイの平地に位置します。粘土石灰質土壌により、力強く構造的で、熟したタンニンとミネラル感を備えたワインが生まれます。区画の上部は繊細でエレガントなスタイル、下部はより濃密で力強いスタイルを生みます。2016年は穏やかな気候と均一な成熟により、クラシカルでバランスの取れたヴィンテージとなりました。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。自然酵母での発酵後、樽で最低5年間熟成されます。無清澄・無濾過。SO₂は春と瓶詰め前の2回のみ最小限添加。瓶詰めは果実日・花の日に手作業で行います。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。深みがあり熟度が高く、ミネラル感を備えたスタイル。長期熟成もおすすめです。早めを開ける場合は1.5～2時間のデキャンタージュがおすすめです。

リュショット・シャンベルタン・グラン・クリュ [2016, 750 ml]

Ruchottes Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID : IFRBR1060673
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 24 mg/L

販売価格 (税込)

¥208,000

リュショット・シャンベルタンはジュヴレ・シャンベルタンのグラン・クリュの中で最も標高が高く、マジ・シャンベルタンの上部に位置します。石灰岩主体の薄い土壌と急斜面により、ミネラル感と垂直的な構造、長期熟成能力を備えたワインが生まれます。2016年は2015年に比べてクラシカルな年。春は涼しく、夏は穏やかで、熟成は均一。テクスチャーと酸に焦点が当たる味わいです。
手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。自然酵母で発酵後、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最小限の添加。瓶詰めは果実日・花の日に手作業でおこなわれます。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。直線的でミネラル感を強く感じます。高い酸と繊細な味わい。長期熟成もおすすめてです。

シャンベルタン・グラン・クリュ [2016, 750 ml]

Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID : IFRBR1060674
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 48 mg/L

販売価格 (税込)

¥208,000

シャンベルタンはジュヴレ・シャンベルタンの中でも最も格式の高いグラン・クリュの一つで、東向きの斜面と粘土石灰質土壌により、力強く深みのあるワインが生まれます。
2016年は穏やかな気候と均一な成熟により、クラシカルなスタイルのヴィンテージとなりました。2015年のふくよかさに比べ、酸とミネラル感、テクスチャーに焦点を当てた構造的なスタイルです。
手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。自然酵母での発酵後、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最小限添加。瓶詰めは果実日・花の日におこないます。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。力強く、熟したタンニンとミネラルの深みを備え、長期熟成に適したスタイル。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム Lot#1 [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin Cuvée Vadim Lot #1



PRODUCT ID : IFRBR1060677
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 19 mg/L

販売価格 (税込)

¥35,000

収量の少ない区画からブドウをさらに厳選し、手摘みで収穫。二重選果、除梗は最小限。天然酵母、清澄・濾過なし。中樽で24ヶ月以上の熟成。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われています。
このシリーズは熟成樽の違いごとに#1〜6までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなるとのこと。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム Lot#2 [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin Cuvée Vadim Lot #2



PRODUCT ID : IFRBR1060678
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 16 mg/L

販売価格 (税込)

¥35,000

収量の少ない区画からブドウをさらに厳選し、手摘みで収穫。二重選果、除梗は最小限。天然酵母、清澄・濾過なし。中樽で24ヶ月以上の熟成。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われています。
このシリーズは熟成樽の違いごとに#1〜6までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなるとのこと。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム Lot#3 [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin Cuvée Vadim Lot #3



PRODUCT ID : IFRBR1060679
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 19 mg/L

販売価格 (税込)

¥35,000

収量の少ない区画からブドウをさらに厳選し、手摘みで収穫。二重選果、除梗は最小限。天然酵母、清澄・濾過なし。中樽で24ヶ月以上の熟成。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われています。
このシリーズは熟成樽の違いごとに#1~6までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなること。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム Lot#4 [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin Cuvée Vadim Lot #4



PRODUCT ID : IFRBR1060680
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13%
亜硫酸塩 (総残量) : 12 mg/L

販売価格 (税込)

¥35,000

収量の少ない区画からブドウをさらに厳選し、手摘みで収穫。二重選果、除梗は最小限。天然酵母、清澄・濾過なし。中樽で24ヶ月以上の熟成。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われています。
このシリーズは熟成樽の違いごとに#1~6までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなること。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴァディム Lot#5 [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin Cuvée Vadim Lot #5



PRODUCT ID : IFRBR1060681
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 15 mg/L

販売価格 (税込)

¥35,000

収量の少ない区画からブドウをさらに厳選し、手摘みで収穫。二重選果、除梗は最小限。天然酵母、清澄・濾過なし。中樽で24ヶ月以上の熟成。瓶詰めは月の満ち欠けに従い手作業で行われています。
このシリーズは熟成樽の違いごとに#1~6までロットをつけています。数字が低いほど、樽の木材の密度が低く、樽香のニュアンスが強くなること。木材の密度が高いと、ワインの液体が浸潤が減り、樽香に触れにくくなるので、よりワイン本来の風味が感じられます。

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ベル・エール [2017, 750 ml]

Gevrey-Chambertin 1er cru Bel-Air



PRODUCT ID : IFRBR1060682
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノノワール
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 12.5%
亜硫酸塩 (総残量) : 31 mg/L

販売価格 (税込)

¥69,000

ベル・エールは、クロ・ド・ペーズヤルショット・シャンベルタンのグラン・クリュの上部に位置します。急斜面の東向きで、白色の粘土石灰質土壌が薄く広がり、水はけが良好。冷涼な気候と朝の日照により、酸が際立ち、成熟はゆっくり進みます。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。天然酵母による発酵、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。瓶詰めは果実日・花の日にされます。総生産量は300本ととても貴重なワインです。エレガントで直線的。酸が高く、ミネラル感と赤系果実のニュアンスが際立つ。2017年は若いうちから開きやすく、熟成ポテンシャルも十分。長期熟成もおすすめですが、今からでも香りが開いて楽しめます。早めを開ける場合は1~2時間のデキャンタージュがおすすめです。

エシェゾー・グランクリュ [2017, 750 ml]

Echezeaux Grand Cru



PRODUCT ID :	IFRBR1060683
年 :	2017
種類 :	スティル
色 :	赤
スタイル :	辛口
品種 :	ピノノワール
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	14%
亜硫酸塩 (総残量) :	29 mg/L

販売価格 (税込)

¥132,000

エシェゾーはヴォーヌ・ロマネとクロ・ド・ヴージュの間に位置し、粘土、石灰岩、碎石、黄色の泥灰土など多様な土壌を持つ東向きの斜面に広がるグラン・クリュ区画です。2017年はグレートヴィンテージの年でした。春の早い訪れ、6月の高温、乾燥した生育期により、熟度と構造のバランスが取れたブドウが収穫されました。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。自然酵母で発酵、最低5年間の樽で長期熟成。無清澄・無濾過。

SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。瓶詰めは果実日・花の日に手作業で行われました。総生産量は約300本ととても貴重なキュベです。繊細なテクスチャー、ミネラル感、熟したタンニンを備え、長期熟成に適したスタイル。長期熟成に向いていますが、2017年は若いうちから開きやすく、早めにいただくのをおすすめです。

マジ・シャンベルタン・グラン・クリュ [2017, 750 ml]

Mazis-Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID :	IFRBR1060684
年 :	2017
種類 :	スティル
色 :	赤
スタイル :	辛口
品種 :	ピノノワール
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	13.5%
亜硫酸塩 (総残量) :	18 mg/L

販売価格 (税込)

¥180,000

マジ・シャンベルタンはジュヴレ・シャンベルタンのグラン・クリュの中でも最北に位置し、石の多い薄い土壌と冷涼な気候を持つ区画です。力強い構造、黒系果実、ミネラル感が特徴です。

2017年はグレートヴィンテージの年でした。春の早い訪れ、6月の高温、乾燥した生育期により、熟度とバランスの取れたブドウが収穫されました。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。自然酵母で発酵、樽で最低5年間の長期熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。瓶詰めは果実日・花の日に手作業。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。黒系果実の深みのある味わい、熟したタンニンと塩味。

2017年はやや開きやすく、長期保存も出来ますが、早めに頂くのをおすすめです。早めに関ける場合は1.5〜2時間のデキャンタージュを推奨。

リュショット・シャンベルタン・グラン・クリュ [2017, 750 ml]

Ruchottes-Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID :	IFRBR1060685
年 :	2017
種類 :	スティル
色 :	赤
スタイル :	辛口
品種 :	ピノノワール
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	13%
亜硫酸塩 (総残量) :	22 mg/L

販売価格 (税込)

¥226,000

リュショット・シャンベルタンはジュヴレ・シャンベルタンのグラン・クリュの中で最も標高が高く、冷涼な区画。石灰岩主体の薄い土壌と強い日照により、深みのある果実味とミネラル感、長期熟成能力を備えたワインが生まれます。2017年のブルゴーニュは、早い春、6月の高温、乾燥した生育期といった安定した気候が特徴。グレートヴィンテージの年でした。2015年や2016年の密度の高いスタイルに比べ、2017年はやや開きやすく、特に冷涼な区画で奥行きのある味わいと透明感が両立しています。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。天然酵母による発酵、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過なし。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。月の満ち欠けに従い手作業で瓶詰め。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。直線的な味わいと酸、繊細なテクスチャー。長期熟成に適したスタイルですが、こちらは若いうちから開きやすいので、早いうちから頂くのをおすすめです。早めに関ける場合は、1.5〜2時間のデキャンタージュをおすすめします。

シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ・グラン・クリュ [2017, 750 ml]

Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru



PRODUCT ID :	IFRBR1060686
年 :	2017
種類 :	スティル
色 :	赤
スタイル :	辛口
品種 :	ピノノワール
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	13%
亜硫酸塩 (総残量) :	56 mg/L

販売価格 (税込)

¥226,000

クロ・ド・ベーズはジュヴレ・シャンベルタンの中でも最も格式の高い区画のひとつです。東向きの斜面に位置し、赤色粘土、石灰岩、碎石の土壌が特徴。7世紀から修道士によって栽培されてきた歴史ある土地で、力強さと繊細な質感、瓶内での長期的な進化を備えたワインを生み出します。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。天然酵母による発酵、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。月の満ち欠けに従い手作業で瓶詰め。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。力強さとミネラル感と熟したタンニンを備えています。長期熟成・コレクション向き。2027年以降の抜栓がおすすめで、理想的には2029年〜2045年の間に楽しむと、熟成の魅力が最大限に引き出されます。早めに関ける場合は、2時間のデキャンタージュをされることをおすすめします。

シャンベルタン・グラン・クリュ [2017, 750 ml]

Chambertin Grand Cru



PRODUCT ID :	IFRBR1060687
年 :	2017
種類 :	スティル
色 :	赤
スタイル :	辛口
品種 :	ピノノワール
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	13%
亜硫酸塩 (総残量) :	54 mg/L

販売価格 (税込)

¥226,000

2017年は、安定した気候に恵まれたグレートヴィンテージでした。早い開花、6月の高温、そして乾燥した穏やかな生育期により、グラン・クリュの区画では熟度と酸のバランスが良好なブドウが収穫されました。シャンベルタンは、深みと精度を備えつつも、2015年や2016年よりもタンニンがやや柔らかく、若いうちから開きやすいスタイルとなりました。手摘み収穫、二重選果、最小限の除梗。天然酵母による発酵、樽で最低5年間熟成。無清澄・無濾過。SO2は春と瓶詰め前の2回のみ最低限添加。月の満ち欠けに従い手作業で瓶詰め。総生産量は300本ととても貴重なキュベです。複雑で奥行きのある味わい。ミネラル感と熟したタンニンを備え、長期熟成に適したスタイルですが、こちらは若いうちから開きやすいので、早いうちから頂くのもおすすめです。