



DOMAINE ANTOINE LIENHARDT ドメーヌ・アントワヌ・リエナルト



コート・ド・ニュイの新星

アントワヌ・リエナルトと彼の妹エロイーズは、大理石の採石場が多い村、コンブランシャンに隠れ家のような小さなドメーヌを営んでいます。アントワヌは2012年に彼の最初のヴィンテージを作りました。はじめはリュット・レゾネでブドウ造りを行っていましたが、しかし、離婚と再婚、そして自然派ワイン生産者のフレデリック・コサード（Domaine de Chassorney）との出会いを通じて、アントワヌのワイン製造へのアプローチは大きく変わりました。2015年にはオーガニック農法への転換を始め、その後ビオディナミへ転換、2019年Biodivinの認証を取得しました。

アントワヌのワイン製造方法は、多くの点で非常に伝統的と言えます。ワイナリーへ入れるブドウは厳しい選別をくり抜けたもので、除梗はされません。ブドウは、ストレスを与えずに優しく搾汁し、タンクに入れられます。アントワヌは、高圧抽出し負担をかけて赤ワインを作ろうとはしません。彼はルモンタージュを1日1回のみに抑えています。ピジャージュ（キャップの踏み込み）はしません。さらに使用するのは天然酵母のみとしています。

アルコール発酵はやや高めの温度で行い、ステンレス製とオーク材のタンクの中で熟成させます。新しいオークは使用しません。オーク樽とステンレス製タンクのワインは、すべてのキュヴェで組み合わせられます。瓶詰め前に軽く濾過しています。

ブルゴーニュ・アリゴテ [2018, 750 ml]

Bourgogne Aligoté



PRODUCT ID :	IFRBR1040255
年 :	2018
種類 :	スティル
色 :	白
スタイル :	辛口
品種 :	アリゴテ 100%
容量 :	750 ml
アルコール度数 :	11.9%
亜硫酸塩（総残量） :	12 mg/l



ビオロジック
農法

販売価格（税込）

¥4,964

ブルゴーニュ・アリゴテは、非常に石の多い粘土石灰質の土壤に植えられたブドウの木から作られます。長い年月をかけて、すべての化学肥料を徐々に排除していき、馬を使って作業をするようになりました。

また、ブドウの木の健康を維持するためにビオディナミ農法を採用しており、収穫は最適な熟度の時を選んで手作業で行われています。

ブドウを圧搾し、得られたマストを野生酵母で発酵。その後、500リットルのフレンチオークの古樽で12ヶ月間熟成。生産数は2,000本に満たない超限定品のキュヴェです。酸のあるリンゴ、柑橘系の香り、果樹園のようなアロマで、率直で生き生きとしたピュアな味わいが広がります。非常にダイナミックな酸味と、塩味を伴った特徴的な仕上がり。アントワヌは、葡萄の成分が凝縮され、表現されるまでの時間を与えるために醸造過程でどんなアジュバンも（亜硫酸塩、砂糖、培養酵母などの添加物）添加しないことをモットーに醸造をおこなっています。

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール [2018, 750 ml]

Bourgogne Pinot Noir



PRODUCT ID : IFRBR1040256
年 : 2018
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノ・ノワール 100%
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 12.8%
亜硫酸塩 (総残量) : <10 mg/l



ビオロジック
農法

販売価格 (税込)

¥5,583

コート・ド・ニュイの村コンブランシアンは、その名を冠した石灰岩の採石で有名な村です。粘土と石灰岩の豊かな土壌、なだらかな斜面、適切な気候のおかげで、フレッシュでフルーティーなブドウが生産されています。「グラン・クリュ」と同じ方法で丁寧に作られたこの土地のワインは、その複雑さと新鮮さで楽しませてくれます。このキュヴェは、コンブランシアンの下部にある2つの区画 "l'Etaing" と "La platerre" で造られています。この土地からは濃厚なブドウが収穫され、エレガントで香り高いワインが生まれます。アントワヌは、葡萄の成分が凝縮され、表現されるまでの時間を与えるために醸造過程でどんなアジュバンも（亜硫酸塩、砂糖、培養酵母などの添加物）添加しないことをモットーに醸造をおこなっています。

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オー・ヴィニョット [2017, 750 ml]

※在庫僅か

Côte de Nuits Villages "Aux Vignottes"



PRODUCT ID : IFRBR1040257
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ピノ・ノワール 100%
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 13.0%
亜硫酸塩 (総残量) : <10 mg/l



ビオロジック
農法

販売価格 (税込)

¥8,270

2回のヒョウに見舞われ、干ばつと熱波の時期が続き、深刻な影響を及ぼしました。早期の収穫となってしまいましたが、非常にバランスが取れており、フルーティーで親しみやすい仕上がりです。
ギュイヨ・プーサルという前先端的な剪定方法を取り入れられ、ぶどうの木の根がすべての栄養素をよく吸い、各ワインのテロワールを表現できるように取り入れられました。収穫量を制限し、美しいぶどうを生産するために芽かきは厳格に行います。手摘みの際に手作業で選果されます。ステンレス・タンクで全房をセミカルボニック・マセラシオンしたのち、24カ月の樽熟成。
アントワヌは、葡萄の成分が凝縮され、表現されるまでの時間を与えるために醸造過程でどんなアジュバンも（亜硫酸塩、砂糖、培養酵母などの添加物）添加しないことをモットーに醸造をおこなっています。

ガメイ・デュ・ボージョレ [2017, 750 ml]

※在庫僅か

Gamay du Beaujolais, Vin de France



PRODUCT ID : IFRBR1040258
年 : 2017
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : ガメイ
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 12.95%
亜硫酸塩 (総残量) : <10 mg/l



ビオロジック
農法

販売価格 (税込)

¥4,039

ボージョレ地区のガメイを使用。素晴らしいフレッシュさを持っています。
アントワヌは、葡萄の成分が凝縮され、表現されるまでの時間を与えるために醸造過程でどんなアジュバンも（亜硫酸塩、砂糖、培養酵母などの添加物）添加しないことをモットーに醸造をおこなっています。