



DOMAINE PHILIPPE GARREY ドメヌ・フィリップ・ガレー



フィリップ・ガレーは家族とともに5ヘクタールのドメヌを営んでいます。彼は2005年にオーガニック農法に、2008年に栽培方法をビオディナミに変えました。ブドウ園でブドウの選別を行った後、ワイナリーで2回目の選別が行われます。フィリップのワインは、Mercurey 1er cruの赤ワインでは40～50%の茎を、Mercurey 1er cru La Chassièreでは75%の茎を保持しています。天然酵母のみを使用し、7～8℃で4～5日間の冷浸軟化の後、発酵が始まります。フィリップは、1日1回、発酵の開始時にルモンタージュ(ポンピングオーバー)を使用して、酵母の開始を助けます。彼は発酵の終わりにルモンタージュをピジャージュ(權で押し入れる)に置き換え攪拌。こちらも1日に1回行います。シャイで控えめなフィリップですが、ブドウ、ワインに毎日向き合う真面目な姿が風味からも感じ取れます。

ブーズロン・レ・クル [2018, 750 ml]

※在庫僅か

Bouzeron Les Clous



PRODUCT ID: IFRBR1020250
年: 2018
種類: スティル
色: 白
スタイル: 辛口
品種: アリゴテ
容量: 750 ml
アルコール度数: 12.85%
亜硫酸塩(総残量): 50 mg/l

ブルゴーニュの数少ないアペラシオンのひとつであるアリゴテから造られた、個性的なワイン。鮮度を保つためにステンレスとセラミックを使用し、香りに豊かさが増します。野生酵母で醸造。18ヶ月間(樽で12ヶ月間、タンクで6ヶ月間)熟成。りんご～フレッシュな桃のような甘い香り。白い果実や花と石灰岩を多く含む粘土石灰質の土壌由来の洗練されたミネラル感のある味わい。酸は穏やか。長期の瓶内熟成に置いておくのもおすすめです。



小売価格(税込)

¥6,619

メルキュレ・ラ・シャニエ・ブラン [2018, 750 ml]

※在庫僅か

Mercurey La Chagnée



PRODUCT ID: IFRBR1020251
年: 2018
種類: スティル
色: 白
スタイル: 辛口
品種: シャルドネ 100%
容量: 750 ml
アルコール度数: 12.75%
亜硫酸塩(総残量): 62 mg/l

0.50haのキュベで平均樹齢78年のシャルドネから作られる希少なワイン。樽発酵(新樽30%)で1年間熟成後、タンクに移し6か月熟成。生産本数は2000本のみ。完熟した柑橘系の果実味や白い花の香りとたっぷりとしたミネラルが特徴。魚介類と相性がとても良いです。



小売価格(税込)

¥7,407

ブルゴーニュ・ルージュ・クロ・デ・ボイユー [2018, 750 ml]

Bourgogne Rouge Clos des Boilles



PRODUCT ID: IFRBR1020252
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: 14.45%
亜硫酸塩(総残量): 26 mg/l



小売価格(税込)

¥5,184

フィリップ・ガレー家の隣にある1ヘクタールのブドウ畑で作られています。20%はブドウの茎や皮ごと使用することで、非常に堂々としたボディー感とアロマが加わります。表現力豊かで、ハーブの香りとスパイシーさ、赤い果実へと展開していきます。豊かで生き生きとした味わいで、フレッシュなハウスワインとして親しみやすさを感じます。

メルキュレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ [2018, 750 ml]

※在庫僅か

Mercurey Vieilles Vignes



PRODUCT ID: IFRBR1020253
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: 14.41%
亜硫酸塩(総残量): 36 mg/l



小売価格(税込)

¥7,407

1haの畑から収穫した平均樹齢60~85年のブドウを使用。新樽30%で1年間熟成後、6か月タンク熟成。このキュヴェでは、除梗をしないことで、ブドウの果皮が破けることなく、粒の中で発酵がはじまります。このワイナリーのこだわりはブドウを完熟させてから収穫すること。茎も熟しているのも、茎の青みがワインにうつることもなく良いタンニンとして溶け合います。赤いベリー類の香りとふっくらとしたリッチな味わい。ハーブのような清涼感から次第にスパイシー香りへ変化していきます。豊かで生き生きとした味わい。

シラー、ヴァン・ド・フランス [2020, 750 ml]

Syrah, Vin de France



PRODUCT ID: IFRBR1020665
年: 2020
種類: スティル
色: 赤
スタイル: 辛口
品種: シラー
容量: 750 ml
アルコール度数: 14%
亜硫酸塩(総残量): 0 mg/L

小売価格(税込)

¥6,000

2020年は自分の畑のピノノワールが不作だった為、ラングドック地方にある友人からブドウを買い、試験的にシラーを仕込みました。しっかりと骨格のある味わい。赤、黒のベリーの果実味。樽香の風味もエレガントに長く続きます。エキゾチックなスパイシーさをアフターに感じます。