



## DOMAINE DE LA LUOLLE ドメヌ・ド・ラ・ルオール



オリバーとサンドリン・ドヴェルニュはどちらもブルゴーニュ出身でも先祖代々のワイン造りの家に生まれた訳でもありませんでした。オリバー(叔)のスペシャリストとして、サンドリンは教師として、2017年まで北フランスのリールに住んでいました。しかし、その年に彼らは人生を大きく変える決断をし、ブルゴーニュに引っ越し、8ヘクタールのドメヌ・ギイ・ショーモン(Domaine Guy Chaumont)のぶどう畑を購入しドメヌ・ド・ラ・ルオールという名前に変えてワイン造りをはじめました。ギイ・ショーモンさんはその後もそのぶどう畑で働き続け、協力してくれています。

ドメヌ・ド・ラ・ルオールのぶどう畑では化学肥料や除草剤、殺虫剤を3年の間に一度も使われていません。オリバーとサンドリンは、土地を買ったその年の内にビオディナミへの転換に取り掛かりました。収穫はすべて手作業です。ぶどうの選果は直接ワイナリーで行われています。シャルドネは直接圧搾し一晩沈殿させた後、228リットルと400リットルのオークの樽に移し替え、天然酵母のみ・亜硫酸塩なしでアルコール発酵させます。亜硫酸塩は、マロラクティック発酵が完了した後とボトル詰めの前に、二回だけ加えられます。ペントナイトで清澄させ、珪藻土で濾過されます。

### ルージュ・ビュル、AOCブルゴーニュムソー [NV, 750 ml]

#### Rouge Bulles, AOC Bourgogne Mousseux



PRODUCT ID: IFRBR1030659  
年: NV  
種類: スパークリング  
色: 赤  
スタイル: 辛口  
品種: ガメイ  
容量: 750 ml  
アルコール度数: 12.5%  
亜硫酸塩(総残量): 36 mg/L

ビオロジック  
農法

販売価格(税込)

¥4,760

100%のガメイから出来た、明るいルビー色で細かい泡が珍しい赤のスパークリングワインです。チェリーを思わせる香り。柔らかな口当たりとフルーティーさが特徴です。赤ワインですが、タンニンが泡を楽しむことを邪魔しません。デゴルジュマン(瓶口に集めた澱を取り除く作業)と12g/Lのドサージュ(補糖)。前菜、肉料理、グリルまたはローストした白身魚、デザート、ワイワイしたい時から記念日や上品なパーティーまで、なんでも合わせやすい万能ワインです。8~10°Cで飲むのがお勧めです。

## ブルゴーニュ・アリゴテ [2018, 750 ml]

### Bourgogne Aligoté



PRODUCT ID: IFRBR1030227  
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: 11.85%  
亜硫酸塩(総残量): 45 mg/l



販売価格(税込)

¥4,054

数世代にわたって有機栽培されてきた平均樹齢60年の古木で粘土質、石灰岩の土壌のブドウ畑で栽培しています。一房ずつ丁寧な手作業によって収穫されたブドウは圧搾され、ゴールドセトリング(低温でしばらく置く作業)され、発酵後は樽で熟成されます。透明感のある淡い麦色の美しいワインです。シトラス、フローラル、パイナップルの香りが楽しめます。フルーティーさとくっきりとした味で、気軽に飲むことができます。8~10°Cの温度で飲むことがお勧めです。

## ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ "Les Daluz" (レ・ダリューズ) [2019, 750 ml]

### Bourgogne Côte Chalonnaise "Les Daluz"



PRODUCT ID: IFRBR1030228  
年: 2019  
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: 13.75%  
亜硫酸塩(総残量): 73 mg/l



販売価格(税込)

¥4,452

平均樹齢45年のブドウの木から一房ずつ丁寧な手作業によって収穫されたブドウを圧搾し、低温でしばらく置いた後、228Lおよび400Lのフレンチオークの樽とバットで発酵させます。亜硫酸塩を使わず薄い澱の上で熟成されます。ゴールドに輝く、透明感のある白ワインです。フローラルでわずかにバニラや黄桃を感じる味わいは素朴で、塩味がフルーティーさを更に引き立てています。ミネラル感のある後味です。

## ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ "La Coulée douce" (ラ・クレール・ドゥース) [2018, 750 ml]

### Bourgogne Côte Chalonnaise "La Coulée douce"



PRODUCT ID: IFRBR1030229  
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: 13.1%  
亜硫酸塩(総残量): 49 mg/l



販売価格(税込)

¥4,452

平均樹齢45年のブドウの木は数世代にわたって有機栽培されてきました。一房ずつ丁寧な手作業によって収穫したブドウを圧搾し、コンクリートバットで醸造、亜硫酸塩は使用せず、天然酵母で2週間発酵させ、100%フレンチオークの樽(そのうち15%は新しい樽)で熟成。クリアルビーの鮮やかなワイン。ブラックチェリーのような香りがフレッシュで、しなやかさを感じます。約15°Cで飲むのがお勧めです。

ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ "Les Oiseaux rares" (レ・オワゾー・ラール) [2019, 750 ml]

Bourgogne Côte Chalonnaise "Les Oiseaux rares"



PRODUCT ID: IFRBR1030230  
年: 2019  
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: 14.2%  
亜硫酸塩(総残量): 29 mg/l



販売価格(税込)

¥4,722

平均樹齢45年のブドウの木から一房ずつ丁寧な手作業によって収穫されたブドウを压榨し、亜硫酸塩を使用せずに醸造、天然酵母で3週間発酵させた後、フレンチオーク樽で熟成(そのうち15~20%は新しい樽)。クリアルビーの見た目と、熟した果実、スパイス、ココアの香りが魅力です。適度なストラクチャー、味の余韻が続きます。買った直後又は5年以内の熟成の後でお楽しみください。約15°Cで飲むのがお勧めです。