

FRANCE NEW ARRIVAL

ラ・メゾン・ロマネ・オロンシオ / ブルゴーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

元ラ・レビュー・ド・ヴァン・フランスの記者でラ・メゾン・ロマネ・オロンシオの当主オロンス・デ・ベレール
インテリなのに気さくで楽しいおじさん



小さな醸造所にはハンモックとBBQ セット
黒豚の飼育もしていて生ハムを作っている



コント・アルマン、ゴビー シャンドン・ド・ブリアイユ!

とても珍しい出会いでした

最近フランス国内の試飲会やサロンで新しい造り手を探す事はなくて、既存の造り手からの紹介で新しい造り手と出会う事がほとんどです。例えば、大好評のイル・モルテットはラモレスカのフィリップからの紹介。デイドンはドミニク・デュランからの紹介。ルクレール・ブリアンはフィリップ・パカレとフレデリック・マニャンからの紹介でした。

そんな中、珍しい出会いが「ラ・メゾン・ロマネ・オロンシオ」でした。ある日突然、栗山さんという女性からフェイスブックの友達申請が着て、メッセージが届きました。開いてみると、なんと「シャントレーヴの栗山さん」じゃないですか！

シャントレーヴ輸入開始か？

シャントレーヴ輸入開始か？と思いましたが、ラ・メゾン・ロマネ・オロンシオの紹介でした…。栗山さんはオロンシオと仲良しで彼のワインを好きで飲んでいる。そして、彼がワイン造りに対してとても真面目で真摯に取り組んでいるので同じ造り手として信頼しているとの事でした。シャントレーヴをあそこまで育て上げた人の言葉は信じるしかありません。翌春、訪問し、試飲。規律に締め付けられているブルゴーニュにおいて、自由で、独自のスタイルを貫いているワインに驚きました。と、同時にテラヴェールでやり切れるんだろうか？という不安にもかられましたが…。

シャンドン・ド・ブリアイユで学んだ

ラ・レビュー・ド・ヴァン・フランスの記者として、フランス各地の造り手を訪れ、試飲を繰り返し、工業的ワインではなく、農産物としてのワインの魅力を伝えてきた「オロンス・デ・ベレール」。ワイン造りの夢を実現すべく、造り手の下で働くことを決意。履歴書を造り手に送り付けます。送り先は DRC、ルロワ、ヴォギュエ…。どうせやるなら、ということなのでしょうが、全て返事がなかったそう…。

そんな中、記者時代から交流のあった「シャンドン・ド・ブリアイユ」に拾われ、働き始めます。ワイン醸造、経営、そしてブオディナミまで全てをここで学びました。その後はコント・アルマン、ゴビーでもしばらく働き、経験を積みました。シャンドン・ド・ブリアイユで基礎を、コント・アルマンで正確さを、ゴビーで自由さを学んだそう。

その後は、馬を使った耕作を請け負う会社を設立。コント・ラフォン、クロ・デ・ランブレイ、ティボー・リジェ・ベレール等の畑をブオディナミの思想の下に改良し、高い評価を得ていきます。少しずつ貯めたお金でヴォーヌ・ロマネ村の遺産「メゾン・ロマネ」（13世紀から残る歴史的な醸造所跡）を購入し、ワイン造りを開始してしまう。

全房の魅力

所有していた2頭の馬は「シャンドン・ド・ブリアイユ」に売り、知り合いの造り手の葡萄を購入する形でメゾン・ロマネ・オロンシオはスタートします。目指すワインはブルゴーニュのあるべき姿ではなく、土地の力を最大化させたワイン。野生酵母のみでの発酵。全房100%での発酵。醸造時の酸化防止剤無添加というのが基本姿勢。

醸造はシンプル。足で破碎してステンレスタンクで発酵開始。その後、古いバリックに移してマロラクティックを経て熟成。全房比率は100%に拘ります。全房での発酵は茎がタンニンまで熟している事。PHが低い事。葡萄の熟度が高く、十分な糖度をもって、カビのない葡萄である事が求められます。

馬での耕作をしていた頃の顧客であった造り手達との信頼関係で、基本的にブオディ

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM



ナミで管理された葡萄を仕入れている。これによって全房での醸造を可能にしているのです。

猛暑で糖度が高く、成熟が早かった 2018 年。多くの造り手のワインは重く、甘みが強いアルコール的なものが多いですが、彼等のワインは軽やか！茎のカリウムが酒石酸と結合して酸度を下げているので酸は穏やかですが、甘くも重くありません。茎の水分が出てアルコール度数は約 1 度下がっていることも全房発酵の利点。

2018 年のオロンシオのワインは素晴らしい！

しっかりとした色調からブルゴーニュの常識を覆します。味わいはブルゴーニュ的ですが、妖艶さ、グリセリンをしっかり感じるねっとりとした旨味や流動感。凝縮度は高く、肉付きはいいのに軽く、余韻も垂直的で伸びがあります。2017 年のように揮発酸が浮いてしまっただけではなく、畑の個性もしっかり感じさせてくれます。古典的ブルゴーニュとも現代的ブルゴーニュとも違いますが、ワインが土地の表現だとしたら、これこそがブルゴーニュなのではないでしょうか？

これがオススメ！

オー・ヴィヴス・ブラン NV

参考上代：3,900 円

入港数：660 本

シャブリ、コート・ドールのシャルドネ、コート・シャロネーズのアリゴテのアッサンブラージュ。更に 2~3 ヴィンテージを混ぜている特別なワイン。発酵は古バリックで野生酵母のみで行う。1 年間古バリックで熟成。熟成初期は補酒をほとんどしない。1 年後、アッサンブラージュして味わいを整えタンクに入れて 2 年間熟成。オー・ヴィヴスは清らかな水を意味する。旨味爆発！混ぜこぜワインの良さは旨味と複雑味と安さ！

シャブリ・グラン・クリュ・コート・ド・ブーグロ 2010

参考上代：12,000 円

入港数：48 本

コート・ド・ブーグロでも川に近い急斜面にある区画でグラン・クリュの中で最も冷涼なので収穫も最も遅い（例年 10 月に入ってから）樹齢は 45 年以上。ダイレクトプレス後、古バリックに入れて 3 ヶ月間、野生酵母のみで発酵。12 ヶ月古バリック熟成。瓶詰め後、一部は飲み頃まで熟成させている。熟成したシャブリにしか現れないミネラル感はやめられません。

マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ 2018

参考上代：7,900 円

入港数：360 本

南東向きで、やや冷涼なので、毎年、華やかで若い内から開いているのがロンジュロワの特徴で、アルコール度数が低く、常に女性的な優雅な味わい。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま 3 ヶ月発酵を続ける。澱引きして 12 ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトリング。マルサネらしい女性らしさ、細かさが味わえる。開いています。

フィサン・レ・クロ 2018

参考上代：8,200 円

入港数：180 本

フィサン村の北側に位置する畑で南東向き。ピノ・ファンが多く、がっちりとした骨格で力強い個性を持っている。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま 3 ヶ月発酵を続ける。澱引きして 12 ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトリング。力強く男らしい印象。ジュヴレ以上の骨格！

ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュスティス 2018

参考上代：12,800 円

入港数：180 本

1973 年に植樹された区画で樹齢 45 年以上の樹のみ。石灰含有量が比較的多く、ジュヴレ・シャンベルタンの鉄っぽさ、力強さを十分に表現できる区画。100%全房で発酵開始。野生酵母のみ。発酵途中で古バリックに移し替え、ゆっくり発酵を続ける。1 度移し替えを行い、13 ヶ月間、古バリックで熟成後、瓶詰め。素晴らしいです！このキュヴェが頭 1 つ抜けているような感じがします。艶めかしい美味しさ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	入港数	ご注文数
A4571	Eaux Vives Blanc オー・ヴィヴス・ブラン	N.V	白	750	3,900		660 本	本
A4561	Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2018	赤	750	4,800		360 本	本
A4573	Chablis Grand Cru "Cote de Bougros" シャブリ・グラン・クリュ・コート・ド・ブーグロ	2010	白	750	12,000		48 本	本
A4572	Chablis Grand Cru "Valmur" シャブリ・グラン・クリュ・ヴァルミュール	2010	白	750	12,000		36 本	本
A4562	Hautes Cotes de Nuis Rouge オート・コート・ド・ヌイ・ルージュ	2018	赤	750	5,900		360 本	本
A4563	Hautes Cotes de Nuis Blanc オート・コート・ド・ヌイ・ブラン	2018	白	750	5,900		240 本	本
A4565	Marsannay Rouge "Les Longeroies" マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ	2018	赤	750	7,900		360 本	本
A4566	Fixin "Les Clos" フィサン・レ・クロ	2018	赤	750	8,200		180 本	本
A4564	Cotes de Nuits Village コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ	2018	赤	750	7,800		180 本	本
A4568	Gevrey Chambertin "La Justice" ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュスティス	2018	赤	750	12,800		360 本	本
A4567	Morey Saint Denis モレ・サン・ドニ	2018	赤	750	9,800		120 本	本
A4569	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー	2018	赤	750	15,000		120 本	本
A4570	Vosne Romanee "Aux Reas" ヴォーヌ・ロマネー・オー・レア	2018	赤	750	15,000		120 本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM