



## = 20年連続 ギドアシェット掲載 =

### ■ 生産者について



こんなところからも伝わってきます。

ブルゴーニュに育ち、子供のころからぶどう農家の手伝いをしていたというドニ・キャレは、1975年、ポーヌの西に位置する小さな村、ムロワゼ村に自身のドメーヌを設立しました。

設立時はまったく無名の存在でしたが、年を追うごとにその評判は上がり続け、これまでギド・アシェット誌に20年連続掲載、クード・クーに9回選出という驚嘆すべき評価を得、地元では毎年完売必至の人気を獲得するに至っています。規模も徐々に拡大し、現在ではオート・コート・ド・ポーヌの中でもムルソーの真下に位置する良区画「スー・ラ・ヴェル」を拠点とし、ムルソー、ポマールなど、13アペラシオンを所有するまでになりました。ドメーヌの経営は娘のガエターヌが仕切り、醸造には息子のマルシャルが関わるなど、家族ぐるみで情熱的にワイン造りに取り組んでいます。キャレ夫妻にワイン造りへのこだわりを訊ねると、「ぶどうが一番大事！」と即答。「畑での仕事が、その年のワインの出来に直結しますから。目指すワインは、みんなが喜んでくれるワイン」。その深いまでのシンプルなスタイルは、むしろ自信の表れといっていいかもかもしれません。

ドメーヌの施設内はきちんと整理整頓されており、清潔そのもの。家族全員が誇りを持って家業に取り組んでいることが、

### ■ 畑・醸造について

オート・コート・ド・ポーヌ、ムルソー、ポマールなど13アペラシオン、計13ヘクタールを所有。栽培はリュット・レゾネで、農業はどうしても必要があるときにだけ使用。手がける13アペラシオンすべてにおいて、ぶどうは手摘み収穫。果汁の十分な濃度を得るために、ぶどうが完璧に熟すのを待ってから行います。発酵には天然酵母を用い、熟成は、おのおののキュヴェにもっとも適したバランスに落ち着くよう、細心の注意をもって行われています。

### ■ ワインについて

#### ◆ Bourgogne Blanc sou La Velle ブルゴーニュ・ブラン・スー・ラ・ヴェル

＜品種＞シャルドネ100% ＜区画＞ムルソー村内にあるムルソーの真下の良区画 ＜面積＞0.32ha ＜平均樹齢＞30年 ＜栽培＞リュットレゾネ  
＜醸造＞新樽15%で12ヶ月熟成 ＜生産本数＞2500本  
完熟した厚みのある果実味を感じるワインです。ムルソーのような味わい。

#### ◆ Meursault V.V. ムルソー・ヴィエーユ・ヴィーニュ

＜品種＞シャルドネ100% ＜面積＞0.35ha ＜平均樹齢＞70年 ＜栽培＞リュットレゾネ  
＜醸造＞新樽20%で13ヶ月熟成 ＜生産本数＞2000本  
完熟した果実味がさらに凝縮したような旨み。バターのようなコクとともにミネラルが際立ち、エレガントさを感じるワイン。

#### ◆ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge La Perrière ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ポーヌ・ルージュ・ラ・ペリエール

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜区画＞ムロワゼ村の区画より ＜面積＞1.1ha ＜平均樹齢＞35年  
＜栽培＞リュットレゾネ ＜醸造＞新樽5%で1年間熟成 ＜生産本数＞7000本  
赤系ペリーのニュアンスでエレガントなワイン。タンニンがなめらかにとけこんでいます。

#### ◆ Savigny-les-Beaune Rouge Vieilles Vignes サヴィニ・レ・ポーヌ・ルージュ・ヴィエーユ・ヴィーニュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞1.2ha ＜平均樹齢＞55年 ＜栽培＞リュットレゾネ  
＜醸造＞新樽20%で14か月熟成 ＜生産本数＞6000本  
ミネラル感たっぷりの果実味にスパイスやフュメの香りが加わった複雑な香り。凝縮感があり、やわらかなタンニンが溶け込んだ余韻の長いワイン。

#### ◆ Pommard Les Noizons ポマール・レ・ノゾン

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜区画＞ブルミエクリュの近くで南西向き ＜面積＞1.2a ＜平均樹齢＞40年 ＜栽培＞リュットレゾネ  
＜醸造＞18日間かけ醸造後、20%アリエ産新樽で15か月熟成  
透明感のある、やさしい印象のポマール。きれいな香りがどこまでもエレガント。シンプルにローストした牛肉、赤ワインソースを添えた鶏肉のソテー、エボワスチーズなどと楽しみたいワインです。