



= ホテルの宿泊客だけが飲めるとっておき飲み頃ワイン =

■ 生産者について



ロイス・デュフルールはボヌの町を取り囲む環状線にあるドメーンで、ボヌ唯一の五つ星シャンプル・ドット(高級民宿)も経営しています。

1978年、現当主のフィリップ・デュフルール夫妻によって設立されました。それまでフィリップさんはネゴシアンで働いており、「テロワールと人が良いワインを生む」の信念のもと、ワイン造りの研鑽を積んでいました。それと同時に資金の準備もはじめ、「自分のシャンプル・ドットを持ち、そこに世界からのお客様を招き、自分の造ったワインでもてなす！」という夢に向かって進みだします。

シャンプル・ドットは五つ星という高い評価を受けていますが、彼にとってはまだゴールではないようで、「バラのきれいな庭園を望める場所に、新たにスイートルームの離れを造る！」と意気盛んです。シャンプル・ドットの地下がカーヴになっており、彼のワインは世界各国のV I Pな宿泊客を毎日楽しませています。「ロックフェラー財団の御子息が宿泊したこともあります。日本からもお医者さんが毎年来てくれます。でも宿泊料金は安いですよ！(笑)」「私にとっては安くなかったです…」ワインは以前勤めていたネゴシアンと、地元のレストラン(ペルナン・ヴェルジュレスの一つ星「ル・シャルルマーニュ」等)、個人

客、そして宿泊客への販売で完売してしまいます。そのためワインガイド誌や、展示会などにもほとんど出品されることのない、“掘出し物”なのです。

■ 畑・醸造について

所有面積は5ha。平均樹齢45年。栽培方法は厳格なリュットレゾネ。グリーンハーベストは2回。

除梗は100%。木製発酵槽を使用し3週間かけて発酵。新樽率は平均10~15%、樽はヴォージュ産。

樽熟成期間は18カ月(長めに樽熟期間をとるのは、浮遊物を沈殿させノンフィルターできれいなワインを造るため)、その後ノンフィルターで瓶詰。

■ ワインについて

目指しているワインのスタイルは「タンニンが丸く、香りが上品でいて複雑なワイン」。

特に熟成し飲み頃に達した彼のワインは、なめし皮や紅茶など複雑な香りを開かせます。味わいは気負ったところのない、優しく落ち着いたもの。一人でじっくり飲むのにも持ってこいです。ジビエに本当に良く合います。

◆ Beaune 1er Cru Les Cent Vignes

ボヌ・プルミエ・クリュ・レ・サン・ヴィーニュ
＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞1.00ha ＜平均樹齢＞30年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%。新樽率(ヴォージュ産)10%で18か月熟成。

きれいな果実味と丸い酸、こなれたなめらかなタンニン。

◆ Beaune 1er Cru Champ Pimonts

ボヌ・プルミエ・クリュ・シャン・ピモン
＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞1.00ha ＜平均樹齢＞平均樹齢50年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%。新樽率(ヴォージュ産)10%で18か月熟成。

スパイス、きのこ、なめし皮複雑な香り。枯れて落ち着いた果実味。こなれたタンニン。優しく落ち着いた飲みごろ古酒。

◆ Beaune Clos du Dessus des Marconnets

ボヌ・クロ・デュ・デュシュ・デ・マルコネ
＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.40ha ＜土壌＞かなり多くの小石混じりの粘土石灰質 ＜区画＞ボヌの中で最も北、サヴィニー側の畑。1級レ・マルコネ(Le Marconnets)の斜面上部に位置する優良区画 ＜平均樹齢＞40年 ＜栽培＞リュット・レゾネ