

Domaine Roland Van Hecke (Grancey-sur-Ource)

ドメーヌ・ロラン・ヴァネック (グランセー・シュール・ウルス)

詳細・歴史

シャンパーニュへあと少しのブルゴーニュ北限にあるシャティヨン地区の村、グランセー・シュール・ウルスに本拠地を置く生産者です。自社畑は隣接するゴメヴィル村に5ha所有しており、年産約10,000本のワインを造っています。

当主ロラン・ヴァネック氏はベルギーからの移民の一族で、長年農業を営んできましたが、1991年にAOCの規定が変わったことで、シャティヨン地区でクレマンを造る動きが興り、その流れに乗って、ドメーヌを設立しました。



畑

全生産量の90%をクレマンが占めています。リュット・レゾネで畑を管理しており、収穫は全て手摘みで行われ、非常に厳しく選果しています。全収穫量の約半分(ピノ・ノワールの2/3、シャルドネの1/3)をジュースの状態です。シャティヨン協同組合に売却することで、品質の安定化を図っています。

醸造

シャンパーニュ地方に勝るとも劣らない徹底した高品質を求め、シャンパーニュの醸造コンサルティングによる醸造を行い、クレマンには珍しく手摘みにて収穫されたブドウの一番絞りのキュヴェのみで造られています。また、瓶熟成の期間が非常に長く、瓶詰もシャンパーニュの瓶詰業者に依頼しており、まさしくシャンパーニュと同条件にて造られています。

商品コード	ワイン名	ヴァンテージ	税別参考上代
20100103	Crémant de Bourgogne Brut Virtuose クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・ヴィルトゥオーズ(2018)	NV	¥3,300



シャルドネ品種がワインに柔らかさと丸みを与え、ピノ・ノワールのふくよかさがそれを支えています。
【品種】ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%
【瓶内熟成】20ヶ月 【ドサージュ】3g/l
アルコール度数:12.0%

JAN なし

20100203	Crémant de Bourgogne Brut Chardonnay クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・シャルドネ(2018)	NV	¥3,300
----------	--	----	--------



【品種】シャルドネ100%
【瓶内熟成】24ヶ月
美しいシャルドネの酸を感じられ、特にアペリティフに適したクレマンです。
また、カシスやフランボワーズのリキュールを少量プラスしてもバランス良く、美味しくいただけます。
アルコール度数:12.0%

JAN なし