

Maison Petit Roy (Chorey-lès-Beaune)

メゾン・プティ・ロワ (シヨレ・レ・ポーヌ)

詳細・歴史

今ブルゴーニュにおいて大注目の日本人醸造家、齋藤政一氏による渾身のワインの雫です。彼は2006年まで長野県小布施の『ドメヌ・曾我』で就労し、その後渡仏しました。ブルゴーニュ、サヴィニー・レ・ポーヌ村の『ドメヌ・シモン・ビーズ』において、当主パトリック・ビーズ氏の実直なワイン造りへの姿勢を傍で感じながら、アシスタントとして長年実直に栽培・醸造に携わってきました。パトリックにも非常に頼りにされていたそうで、特に『シモン・ビーズ』がサヴィニー・レ・ポーヌ1級畑「セルバンティエール」において、ビオディナミ導入に成功したのは、彼の大きな貢献によるものであったといえます。パトリックの没後にドメヌはさらに本格的に有機栽培、ビオディナミに舵を切りましたが、その足掛かりをビーズ千砂女史と共に築いてきたのは紛れもなく齋藤氏であり、彼の尽力あってこそであったと千砂さんは語っています。渡仏後ブルゴーニュでの就労先は『シモン・ビーズ』の他に、2010年に『ドメヌ・ルプレーヴ』、2011年に『ドメヌ・ジャック・フレデリック・ミュニエ』、2012年に『ドメヌ・アルマン・ルソー』と、正に綺羅星のスター・ドメヌにて経験を重ねてきました。彼のまじめな気性はそれぞれの場所で確固たる信頼を獲得してきましたが、遂に2016年、満を持して自身のワイナリーとなる『メゾン・プティ・ロワ』を設立しました。独立後彼は、ネゴスワイン(買いブドウからのワイン造り)だけにとどまらず、翌2017年にはサヴォワ地方に住むヴィニユロンである友人が耕作放棄しようとしていた畑を全面購入し、いよいよ栽培に着手しました。



現在は自社畑をサヴォワの他に、「ACブルゴーニュ」、「シヨレ・レ・ポーヌ」、「オート・コート・ド・ポーヌ」、「コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ」に合計 1.2ha 所有しており、これらのワインが2018年より日本初上陸を果たしています。齋藤氏はブルゴーニュ地方だけに留まらず、日々地域をまたいで移動し、休むことなく丹精を込めて栽培、醸造に取り組んでいます。皆に美味しく飲んでもらえ、喜んでもらえるワイン造りを目指し、ただただ自然と格闘する日々を送っています。2021年入荷の今ワインテージもますます魅力的なワインとなっておりますので、どうぞご期待ください！

畑

自社畑:合計1.2ha
齋藤氏は全ての畑においてテロワールを活かすため、土壌への負担を極限まで減らした畑管理を行っており、昔ながらの農具を用いて驚くほど丹念に畑と向き合い、収穫期まで彼のほとんどの時間は畑作業に費やされています。収穫においてはそれぞれのブドウ樹にとって最適な時期を見極めるため、驚くほど細かく何度も分けて行われ、もちろん全て手摘みで摘み取られます。
①サヴォワ地区「ラ・モンターニュ」:友人ヴィニユロンが耕作放棄しようとしていた畑で、樹齢60年以上のアルテス(別名ルーセット)が植わっています。区画名の「モンターニュ/山」のとおり山の斜面に位置しており、畑の表面は一面白く見えるほど石灰岩石で覆われています。総面積は80haです。
②ブルゴーニュの各畑:2017年から徐々に自社畑を広げていますが、管理も非常に緻密に注意深く行われており、徐々にビオロジックからビオディナミへ移行中です。

醸造

通常はステンレス発酵のまま熟成させますが、齋藤氏はキュヴェによっては「ドメヌ・シモン・ビーズ」から使用済みのブルゴーニュ樽を調達し、それを用いて発酵→熟成させることによって、よりスケールの大きいワイン造りを目指しています。

商品コード	ワイン名	ワインテージ	税別参考上代
30640018	Vin Mousseux "Fou du ROY" Blanc ヴァン・ムスー・フォー・デュ・ロワ・ブラン	2018	¥3,800
	<p>【キュヴェ】齋藤氏渾身のノン・ドサーージュのヴァン・ムスー 【品種】アリゴテ シャルドネ 【発酵】野生酵母による自然発酵 【熟成】まず樽熟成を行い、その後サヴォワの生産者のもとで更に10ヶ月間瓶内熟成を行います。 【ドサーージュ】なし:ノン・ドサーージュ 【テイastingノート】柔らかくきめ細かな泡が優しく口中に広がり、トースト香や柑橘系のアロマを伴っています。 【アルコール度数】12.5%</p> <p>JAN なし 完売・次回入荷未定</p>		
30650019	Vin de France Altesse ヴァン・ド・フランス・アルテス	2019	¥4,000
	<p>【キュヴェ】齋藤氏のデビュー作のキュヴェで、2019年で4年目になります。低収量に抑えるアルテス種の魅力に惹かれて醸造を決意した意欲作で、少し苦みを感じるほどしっかりとしたミネラル感が際立っており、酸味の鋭い酒質を楽しめるキュヴェに仕上がっています。 【品種】アルテス(別名ルーセット) 100% ※買い付けブドウ 【畑面積】0.17ha 【畑立地】南西向き 【栽培】ビオロジック 【土壌】石灰岩、泥灰岩 【収量】58.8hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月15日 【発酵】空気圧にてプレス後、10℃にて18時間静置しデブルバージュを行う。 古樽(228L)を使用し、10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵 ※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用 【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う 【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間 【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。 【テイastingノート】シャープな印象と共に、樽熟成による適度な肉付きがありますが、爽やかさを兼ね備えた飲み心地の良い酒質に仕上がっています。 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄</p> <p>JAN なし 完売・次回入荷未定</p>		

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

30710119

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ・アリゴテ

2019

¥4,000



【品種】アリゴテ100%:リキュールの「クレーム・ド・カシス」と合わせることでワインカクテル「キール」になることで有名なブルゴーニュの白ブドウ品種ですが、フレッシュで柔らかく華やかなアロマが特徴的です。「プティ・ロワ」の自社畑のブドウは、高樹齢だからこそ得られる味わいの深さと、旨味を伴うミネラル感が魅力的です。

【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】約0.35ha 【植樹】1983~1984年 【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩

【収量】57hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月22日

【発酵】空気圧にてプレス後、10℃にて18時間静置しデブルバージュ(沈殿)を行う。

古樽(228L)を使用し、10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵

※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間

【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄

JAN なし

完売・次回入荷未定

30712119

Bourgogne Haute Cote de Beaune Blanc

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ブラン

2019

¥4,600



【品種】シャルドネ100% ※買い付けブドウ

【畑面積】約0.21ha 【畑立地】呼称エリア内で最も標高の高い区画 【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩

【収量】54hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月20日

【発酵】空気圧にてプレス後、10℃にて18時間静置しデブルバージュ(沈殿)を行う。

古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵

※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間

【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。

【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

完売・次回入荷未定

30713119

Beaune Long Bois Blanc

ボヌ・ロン・ボワ・ブラン

2019

¥5,800



【品種】シャルドネ100% ※買い付けブドウ

【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.11ha 【畑立地】呼称エリア内で最も標高の高い区画 【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩

【収量】45hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月15日

【発酵】空気圧にてプレス後、10℃にて18時間静置しデブルバージュ(沈殿)を行う。

古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵

※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間

【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄

JAN なし

完売・次回入荷未定

30715119

Pernand Vergelesses Blanc

ペルナン・ヴェルジュレス・ブラン

2019

¥6,900



【品種】シャルドネ100% ※買い付けブドウ

【畑面積】0.17ha 【畑立地】呼称エリア内で最も標高の高い区画 【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩

【収量】52hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月18日

【発酵】空気圧にてプレス後、10℃にて18時間静置しデブルバージュ(沈殿)を行う。

古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵

※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間

【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。

【アルコール度数】14.0% ◆無清澄

JAN なし

完売・次回入荷未定

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

30740119

Bourgogne Rouge L'Orme

ブルゴーニュ・ルージュ・ローム

750ml

2019

¥4,500



【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑立地】ポマール村 【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】約0.81ha 【植樹】1992年～1998年
 【土壌】粘土石灰岩 【収量】20hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月15日
 【全房使用率】0%:除梗100%
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(3700L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、20日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて行う
 【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間
 【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

完売・次回入荷未定

30741119

Bourgogne Rouge De Sousa

ブルゴーニュ・ルージュ・ドウ・スーザ

2019

¥5,200



【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑立地】ポマール村 【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.17ha 【植樹】1949年
 【土壌】粘土石灰岩 【収量】20hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月14日
 【全房使用率】100%
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、20日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて行う
 【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間
 【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

完売・次回入荷未定

30742119

Bourgogne Haute Cote de Beaune Rouge

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ

2019

2019

¥5,900



【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑】自社畑 【畑立地】南向き 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.85ha 【植樹】1982年～1984年
 【土壌】粘土石灰岩 【収量】13hl/ha 【収穫方法】手摘み 【収穫日】2019年9月21日
 【全房使用率】100%
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、20日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて行う
 【熟成】古樽(228L)にて12カ月間寝かせ、タンクにてさらに2ヶ月間
 【瓶詰】2020年12月:ビオディナミのカレンダーを参考に行う。
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

完売・次回入荷未定