

Maison Petit Roy (Chorey-lès-Beaune)

メゾン・プティ・ロワ（シヨレ・レ・ボーヌ）

詳細・歴史

日本人醸造家、斎藤政一氏による渾身のワインの雫。2006年まで長野県小布施の『ドメーヌ曾我』で就労し、その後渡仏してサヴィニー・レ・ボーヌ村の『ドメーヌ・シモン・ビーズ』において当主パトリック・ビーズの実直な取り組みのもと栽培・醸造に携わってきました。特にサヴィニー・レ・ボーヌ1級セルパンティエール畑においてバイオダイナミ導入に尽力したのは彼の大きな貢献によるものであり、シモン・ビーズがパトリックの没後にさらに本格的に有機栽培、バイオダイナミに舵を切るための足掛かりを、ビーズ千砂氏と共に築いてきました。

就労先はシモン・ビーズの他に、2010年にドメーヌ・ルフレヴ、2011年にドメーヌ・ジャック・フレデリック・ミュニエ、2012年にドメーヌ・アルマン・ルソーと、スター・ドメーヌにて経験を重ね信頼を獲得し、遂に2016年、満を持して自身のワイナリーとなるプティ・ロワを設立しました。

しかしネゴスワインだけにとどまらず、翌2017年には、サヴォワに住む友人ヴィニユロンが耕作放棄しようとしていた畑を全面購入し、日々休むことなく丹精を込めて栽培に取り組んでいます。現在自社畑をブルゴーニュ、シヨレ・レ・ボーヌ、オート・コート・ド・ボーヌに1.2haを所有しており、これらの赤ワインもまもなく入荷してきますので、乞うご期待ください。

飲んで美味しく、飲んで喜んでもらえるワイン造りを目指し、日々自然と格闘しています。



畑

サヴォワ地区に住む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。斜面に面しており、区画名は「ラ・モンターニュ」で、総面積は80ha。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。他にブルゴーニュに所有する1.2haの畑も含め、全て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ています。

品種：アルテス

低量収穫をするアルテス種の魅力に惹かれて、畑の購入を決意しました。少し苦みを感じるほどのしっかりとしたミネラル感が際立ち、酸味の鋭い酒質になります。

醸造

通常はステンレス発酵のまま熟成させますが、斎藤氏はそのポテンシャルに着目し、シモン・ビーズからブルゴーニュ樽を調達して、オーク樽にて発酵→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。樽にて9カ月ほど熟成させてから、翌年8月に瓶詰されます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
30650016	Vin de France Altesse ヴァン・ド・フランス・アルテス	2016	¥4,200



2016年は、新樽は使用せず、全て2年以上経過した樽の風味が和らいだ古樽を使用。

瓶詰前に軽く珪藻土にてろ過。

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、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：12.5%

JAN なし