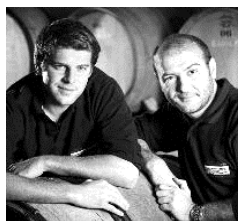


Domaine Henri & Gilles Buisson (Saint-Romain)

ドメヌ・アンリ・エ・ジル・ビュイツソン (サン・ロマン)



詳細・歴史

ムルソーの西側に位置し、コート・ド・ボーヌの奥座敷にあり最も標高の高い隠れた銘醸地サン・ロマン村において、12世紀からブドウ栽培を始めた長い歴史を誇るビュイツソン家によるドメヌです。1947年、まさしく「サン・ロマン」がAOCを取得した年に、その認定に導いた立役者であり「真のパイオニア」として名高かった6代目のアンリ・ビュイツソン氏が、5ヘクタールの自社畑をもとに元詰めを開始し、今日のドメヌの礎を築きました。その後彼の息子のジルと妻のモニカが「伝統・独立心・自由」という一族の価値観を忠実に受け継ぎ、ワイナリーへの積極的な設備投資を行いながら歴史をつないできました。2008年からはジルの息子でありアンリの孫となる、勤勉家でそれぞれに実績のあるフランクとフレデリック兄弟が引継ぎ、互いの得意分野を活かして協力しながら、テロワールへの大いなる情熱を持って自然のリズムを大切にしながら、今では20ヘクタールにまで広がった単独所有の多い畑を、完全なるビオディナミで管理しています。彼らは徹底して生態系を保護し、常に二酸化炭素の排出量を厳格に監視し、グローバルな視点で革新的かつエコロジカルなスタンスで、コルクやボトル、機材の選定に至るまで徹底的に拘りながらワイン造りに取り組んでいます。

畑

【自社畑面積】約20ha 【産地】主にサン・ロマンで、当村の実に10%を所有 【土壌】石灰岩と泥灰土
 【栽培管理】区画によっては脱脂粉乳のみの散布にとどめるところもあり、完全なビオディナミ
 【仕立て】右写真のように蔓自身の思うままに伸ばしてやる方法で剪定している区画もあります。
 【樹齢】60~70年 【収穫】手摘み



「Sous la Velle」 Chardonnay

醸造

全てのワインはテロワールごと、区画ごと、樹齢ごとなどに細かく分けられ、毎日試飲されながら、人的介入を最小限にとどめつつ、丁寧にケアされながら、テロワールの個性を最大限に引き出すことに注力しています。
 【全房使用率】キュヴェにより50%前後 【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】樽にて10カ月以上で、白ワインはバトナーージュを行いません。 【新樽使用率】僅か10%前後

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
36410119	Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン	2019	¥4,200



【品種】シャルドネ100%
 【区画立地】標高300m 【土壌】粘土石灰岩
 【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】古樽(500L)にてバトナーージュを行わず10カ月間
 【テイastingノート】グラスからは様々な花、グレープフルーツなどの柑橘類、桃、メロン、リンゴなどのアロマがふんだんに溢れ、アタックには美しいミネラルを感じます。バターのようなふくよかで丸みを帯びたミドルテイストから、ハチミツ漬けのレモンの風味を伴う素晴らしい余韻へと続き、ブルゴーニュの魅力が最大限に表現されています。魚やホタテ、ロブスター、スモークサーモンなどの魚介類や、七面鳥などの白身のお肉によく合います。
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし 10月中旬新入荷予定

36413119	Saint-Romain Blanc Sous la Velle サン・ロマン・ブラン・スー・ラ・ヴェル	2019	¥7,000
----------	---	------	--------



【品種】シャルドネ100%
 【畑】「Sous la Velle」村の下: AOCサン・ロマンの評価に大きく貢献している当地のシンボリックな銘畑で、当ドメヌではブドウ樹の育成において様々な取り組みがなされており、接ぎ木をせずに植樹したり、従来通りの剪定ではなく蔓が自由に伸びていく力をそのままに生かしており、株によっては蔓が丸くなったりはハート型になっています。
 【区画立地】南向き、標高300mの急斜面 【区画面積】2.5ha 【土壌】石灰岩、砂利、粘土質
 【植樹】1950年代後半
 【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】古樽(350L、500L)にてバトナーージュを行わず12カ月間
 【テイastingノート】砂糖漬けのレモンを思わせる率直なアタックが印象的ですが、アロマは通常の「サン・ロマン」よりも非常に複雑で華やかであり、洗練された塩味とヨード、美しいミネラルの世界観が下支えする緻密で骨太な構造は、神々しいほどの果実味と見事に融合しています。
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし 10月中旬新入荷予定

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

36420119

Meursault Les Vignes De Marguerite

2019

¥13,500

ムルソー・ブラン・レ・ヴィーニュ・ド・マルグリット



【キュヴェ】「マルグリットのドウ樹」という名のキュヴェで、アンリ・ビュイソンの妻である祖母マルグリット・ビュイソンへのオマージュとして、「シュヴァリエール」と「ルシェット」の区画をブレンドして造られています。

【品種】シャルドネ100%

【畑】「Chevalières/シュヴァリエール」、「Luchets/ルシェット」

【区画立地】東向き、標高300m 【区画面積】2.5ha 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1950年代前半

【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽(350L)にてバトナージュを行わず12カ月間

【テイステイングノート】アロマには熟した黄色い果実やハーブ、バターやバニラ、ヘーゼルナッツなどが華やかなに感じられ、素晴らしい緊張感のある酸とミネラルが率直な構造を成しています。口当たりはしなやかで、ほのかに塩味が感じられ、リッチでもっちりとした口当たりは深い旨味を伴い、滑らかさとフレッシュさのバランスがよいムルソーです。余韻が長く抜栓直後から様々な表情を見せますが、さらに12～15年の熟成でさらにエレガントに変化していくでしょう。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

10月中旬新入荷予定

36460119

Saint Roman Rouge Sous Roche

2019

¥7,000

サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ



【品種】ピノ・ノワール100%

【畑】「Sous Roche/スー・ロッシュ」: 銘畑「スー・ラ・ヴェエル」の向かい側に位置しており、サン・ロマンでは異例の10,000本/haの密植

【区画立地】村に面した西向きの丘の中腹で、標高380m 【区画面積】3ha 【土壌】石灰質と泥灰土

【植樹】1950年代後半 【全房使用率】30～40% 【マセラシオン】15℃で5日間

【発酵】コンクリートタンクにて約10日間、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】樽(228L)にて12カ月間 【新樽使用率】10%

【テイステイングノート】赤い果実やリコリスの花などの豊かなアロマがふんだんに感じられ、高地で育つピノ・ノワール特有のフレッシュさが魅力的で、古樹由来の奥行きと長い余韻を得られます。若いうちに飲んでも美味しいですが、4～5年経つと熟した果実味にスパイシーさが重なり、華麗な熟成を遂げるでしょう。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

10月中旬新入荷予定

36461119

Saint Roman Rouge Sous Roche "Absolu"

2019

¥7,500

サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ・アブソリュ



【キュヴェ】“Absolu/アブソリュ”の醸造は基本的に「↑ Sous Roche」と同じですが、全房の比率をやや高くして発酵時は厳格に温度管理を行い、SO2を一切加えないキュヴェです。SO2を入れないことで、リリース直後から香りが開きジューシーな味わいに仕上がっています。

【品種】ピノ・ノワール100%

【畑】「Sous Roche/スー・ロッシュ」: 銘畑「スー・ラ・ヴェエル」の向かい側に位置しており、サン・ロマンでは異例の10,000本/haの密植

【区画立地】村に面した西向きの丘の中腹で、標高380m 【区画面積】3ha 【土壌】石灰質と泥灰土

【植樹】1950年代後半 【全房使用率】30～40% 【マセラシオン】15℃で5日間

【発酵】コンクリートタンクにて約10日間、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】樽(228L)にて12カ月間 【新樽使用率】10%

【テイステイングノート】赤系果実や数種類の花々などのチャーミングなアロマに、僅かにハーブやバニラ、ややスモーキーなニュアンスが溶け込み、香りに奥行きがあります。高地で育つピノ・ノワール特有の赤いベリー系果実のフレッシュできれいな酸が魅力的で、レッドチェリーやブルーベリーを思わせるようなピュアな果実味が凝縮しており、まだ荒削りのままのタンニンが素朴で滋味あふれる趣を見せ、味わいは多面的と言えます。素晴らしい緊張感と構造を持ち、古樹由来の深みと長い余韻が得られます。今飲んで大変美味しいですが、3～5年の熟成も可能です。

【アルコール度数】13.5% ◆SO2無添加

JAN なし

10月中旬新入荷予定

DOMAINE
HENRI & GILLES BUISSON

