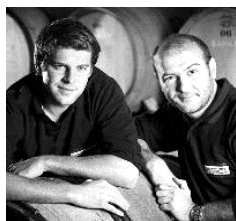


# Domaine Henri & Gilles Buisson (Saint-Romain)

ドメーヌ・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ーヌです。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、今日のドメー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(認証2018年)  
 【仕立て】右写真のように、蔓がハート型を描いている畝もあり、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か月以上で、白ワインはバトナーージュを行いません。 【新樽使用率】10%前後

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
36413121	Saint-Romain Blanc Sous la Velle サン・ロマン・ブラン・スー・ラ・ヴェル	2021	¥13,000
36440118	Saint-Romain Blanc Sous Roche "Absolu" サン・ロマン・ブラン・スー・ロッシュ・アブソリュ	2018	¥13,800



【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、当ドメー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ハート型になっています。  
 【土壌】泥灰岩、石灰岩、砂利  
 【立地】東向き、標高370mの中腹(急斜面) 【面積】2.5ha  
 【植樹】1950年代後半  
 【発酵】古樽にて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か月間  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし



【キュヴェ】スー・ラ・ヴェルのSO2無添加キュヴェ  
 【品種】シャルドネ100%  
 【土壌】泥灰岩、石灰岩、砂利  
 【立地】東向き、標高370mの中腹(急斜面)  
 【面積】2.5ha  
 【植樹】1950年代後半  
 【発酵】古樽にて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か月間  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
36415121	Saint-Romain Blanc Souls e Chateau サン・ロマン・ブラン・スール・エ・シャトー	2021	¥13,000
	<p>【品種】シャルドネ100%  【畑】古城跡の下にある太陽の光がたっぷりと注がれる区画  【土壌】石灰質、泥灰土、砂利  【立地】南・南東向き、標高370m  【樹齢】約30年  【発酵】古樽にて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】古樽にてバトナージュを行わず12か月間  【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36420121	Meursault Blanc Les Vignes De Marguerite ムルソー・ブラン・レ・ヴィーニュ・ド・マルグリット	2021	¥25,000
	<p>【キュヴェ】アンリの妻マルグリットがビュイッソン家へ嫁いだ時に持参した畑で、彼女へのオマージュとして造られています。  【品種】シャルドネ100%  【区画】「Chevalières／シュヴァリエール」、「Luchets／ルシェット」  【土壌】粘土石灰質  【立地】東向き、標高280m  【面積】2.5ha 【植樹】1950年代前半  【発酵】古樽にて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か月間  【生産量】2,000本  【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36450120	Beaune Rouge ボヌー・ルージュ	2020	¥8,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【区画・土壌・面積】①「Prevole」: 平地に位置する粘土泥岩／0.5ha  ②「Long Bois」: 石灰質／1.0ha  【立地】南向き、標高220-350m  【樹齢】約30年 【全房使用率】30~40%  【発酵】コンクリートタンクにて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か月間  【新樽使用率】10~15%  【生産量】7,000本  【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		
36459121	Saint-Romain Rouge Combe Bazin サン・ロマン・ルージュ・コンブ・バザン	2021	¥12,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【区画】「Combe Bazin」  【土壌】泥灰土  【立地】南西向き、標高360m 【樹齢】約30年  【全房使用率】30~40%  【発酵】コンクリートタンクにて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か月間  【新樽使用率】10%  【アルコール度数】13.0%</p>		
	JAN なし		

商品コード

商品名

VT

参考上代  
(税抜)

36460121

Saint-Romain Rouge Sous Roche

サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ

2021

¥12,500



【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、サン・ロマンでは異例の10,000本/haの密植  
 【土壌】石灰質、泥灰土  
 【立地】村に面した西向きの丘の中腹、標高380m 【面積】3ha  
 【植樹】1950年代後半 【全房使用率】30~40%  
 【マセラシオン】15°C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か月間 【新樽使用率】10%  
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36461120

Saint-Romain Rouge Sous Roche "Absolu"

サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ・アブソリュ

2020

¥10,500



【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無添加のキュヴェ。  
 【品種】ピノ・ノワール100%  
 【土壌】石灰質、泥灰土  
 【立地】村に面した西向きの丘の中腹で、標高380m 【面積】3ha  
 【植樹】1950年代後半  
 【全房使用率】30~40% 【マセラシオン】15°C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か月間  
 【新樽使用率】10%  
 【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加

JAN なし