

Demessey

ドゥメセ



「ドゥメセ」は、マコン地区のドメヌ「シャトー・ドゥ・メセ」の所有者であったマルク・デュモンが、1995年に新たに取得したムルソー村の名門ネゴシアン「マノワール・ミュリザルティアン」と業容を統合して誕生したメゾンです。その後コート・シャロネーズ地区の「ドメヌ・ベルヴィル」も傘下に加わり、今日32ヘクタールの自社畑を所有しています。

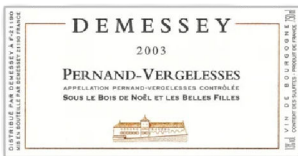
そのワインは仏大統領官邸「エリゼ宮」の他、欧米の多数のトップレストランや、各航空会社の国際線などにもオンリストされています。また、「ベタンヌ&ドゥソーヴ」「ゴー&ミヨール」といった各種ワインガイドの常連でもあります。

そしてこのメゾンは、ムルソー村の1500㎡ものカーヴに、見事に熟成した白のバックヴィンテージを大量に貯蔵していることでも世界に名を轟かせており、今回縁あって、日本初お目見えとなる多数の作品も含めて大々的にご紹介させていただけるはこびとなりました。

「家内のヴァンシアンヌが昔日本に留学していたこともあって、よく夫婦で日本に旅行に行くのですが、貴国の食のレベルの高さに深く感銘を受けております。私は熟成した白ワインこそがブルゴーニュワインの究極の醍醐味であると考えておりますが、今回日本のワインラヴァーの方にご賞味いただく機会が増えることを願い、また、大変光栄に思います」（マルク・デュモン）。

尚、「ドゥメセ」には、勤務歴10年の日本人スタッフ「浦上佐知子さん」がおり、いつもきめの細かい、プロフェッショナルな対応をしてくれています。浦上さんの来日（帰国？）プロモーションなども企画しておりますので、ぜひご期待くださいませ。

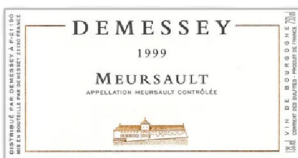
所在村	Meursault
所有畑面積	32ha
醸造家	Marc Dumont
継承年	1995年
栽培	リュット・レゾネ栽培を実践する契約ドメヌから果汁で購入して自家醸造。仕様書による栽培管理を行う
醸造	すべて樽で発酵・熟成
販売先	輸出60%（EU各国、アメリカ。各航空会社国際線のオンリスト多数）、フランス国内40%（仏大統領官邸「エリゼ宮」やミシュラン星付レストランをはじめとするレストラン、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gault & Millau」、「Gilbert & Gaillard」、「Guide des bonnes affaires du vin」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Decanter」等
Web	https://demessey.fr/



Pernand-Vergelesses Sous le Bois de Noël et les Belles Filles Blanc

ペルナン・ヴェルジュレス スー・ル・ボワ・ド・ノエル・エ・レ・ベル・フィーユブラン

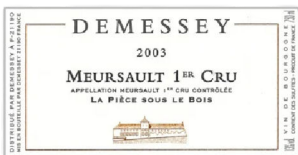
一級「アン・カラドー」の北に接する南東向き斜面畑。白色泥灰土壌に由来するフリンティ香が白眉です。新樽率10~15%。2003年Vは2004年度「タストヴィナーージュ」受賞。



Meursault

ムルソー

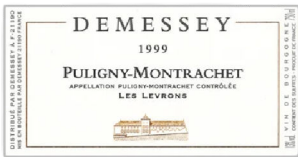
ナッツ系の濃密な風味が特徴です。新樽率10~15%。



Meursault 1er Cru La Pièce sous le Bois

ムルソー プルミエ・クリュラ・ピエス スー・ル・ボワ

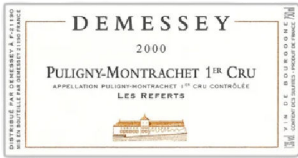
ブラニー森斜面の高標高南東向き区画。重厚かつミネラリーな味わいです。新樽率30%。



Puligny-Montrachet Les Levrans

ピュリニー・モンラッシェ レ・ルヴロン

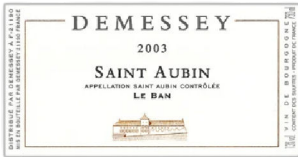
ムルソー寄り、一級「レ・ルフェール」に接する区画。新樽率10~15%。



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・ルフェール

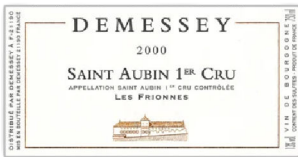
ムルソー一級「レ・シャルム」に接する区画。新樽率30%。



Saint-Aubin Le Ban Blanc

サン・トールバン ル・バンブラン

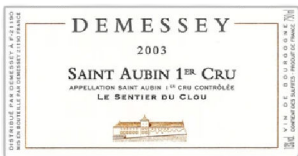
一級「レ・カスト」の西に接する同村名の代表的区画。新樽率10~15%。



Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes Blanc

サン・トールバン プルミエ・クリュレ・フリオンヌブラン

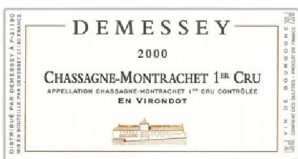
「モンターニュ・デュ・バン」の丘陵斜面畑群の代表的一級区画。新樽率30%。



Saint-Aubin 1er Cru Le Sentier du Clou Blanc

サン・トールバン プルミエ・クリュレ・サンティ・デュ・クルーブラン

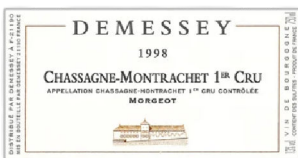
「レ・フリオンヌ」の斜面上部に位置する区画。極めてミネラリーな味わいです。新樽率30%



Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュアン・ヴィロンド

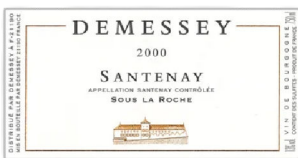
シャサーニュ森の斜面最上部に位置する孤高の一級区画。豊富な果実味とたっぷりとしたミネラル感が特徴です。新樽率30%。



Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュモルジョ

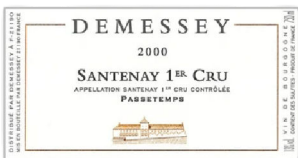
多数のリウ・ディで構成される、シャサーニュの代名詞的区画。重厚な味わいで、長期熟成によってさらに真価を発揮します。新樽率30%。



Santenay Sous la Roche Blanc

サントネイスー・ラ・ロッシュブラン

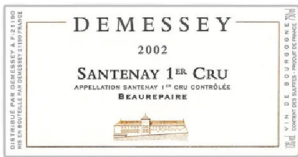
サントネイの森の急斜面上部に位置する高標高区画。酸とミネラルが適度で、お食事にぴったりです。新樽率10~15%。



Santenay 1er Cru Passetemps Blanc

サントネイ プルミエ・クリュバスタンブラン

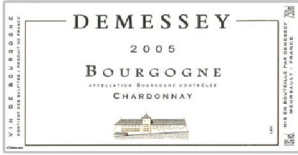
真南向きの優良一級区画。鉄分を多く含む重厚な石灰岩系土壌であることが、見事な熟成の鍵となっています。新樽率30%。



Santenay 1er Cru Beaurepaire Blanc

サントネイ プルミエ・クリュ ボールペール ブラン

サントネイの森の急斜面上に位置する高標高区画。小石に覆われた白色泥灰土壌より、同村随一のエレガントなワインが生まれます。新樽率30%。



Bourgogne Blanc 2010

ブルゴーニュ ブラン

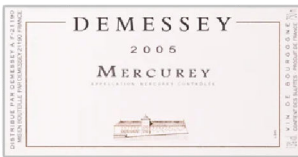
「マコン・クリュージュクロ・デ・ザヴリー」のデクラセです。



Rully La Perche Blanc

リュリー ラ・ペルシュ ブラン

傘下の「ドメヌ・ベルヴィル」の自社畑からの作品です。1.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。新樽率25%で10ヶ月間樽熟成。



Mercurey Blanc

メルキュレ ブラン

自社畑より。1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。新樽率25%で10ヶ月間樽熟成。