

Digioia-Royer

ディジオイア・ロワイエ



" Respect, volonté et partage "
「尊敬、意志、そして分かち合い」

1930年にシャンボール・ミュジニー村中心部に設立されたこのドメーヌは、1999年、3代目ミッシェル・ディジオイアの継承によって、本格的に自社ビン詰めを開始しました。

翌2000年ヴィンテージから各国の錚々たるインポーターが取扱いを開始し、フランスにおけるワイン評論の第一人者ミッシェル・バタンヌから「極めてシャンボールらしい味わいである」と絶賛されるなど、優秀な造り手としての評価を着実に高めてきました。

いつもツナギを着た彼が畑にいる時間の長さはブルゴーニュのヴィニュロンの中でも群を抜いており、土壌への負荷を軽減するために1978年製の超軽量トラクターを改良して使用するなど、細密なこだわりを持って仕事に打ち込んでいます。

「ぶどうを完璧な状態で収穫することだけのために、毎日働いているといっても過言ではありません」（ミッシェル・ディジオイア）。

好きな言葉は「情熱」。シャンボール新世代のトップランナーのひとりです。

所在村	Chambolle-Musigny
所有畑面積	4.9ha
醸造家	Michel Digioia
趣味	ランニング、サイクリング、音楽鑑賞
継承年	1999年
栽培	極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない）
醸造	選果台による選果。赤は100%除梗し、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤の上位作品は木製開放槽で発酵。赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出60%（イギリス、ドイツ、オランダ、デンマーク、ノルウェー、アイルランド、アメリカ、カナダ、シンガポール、香港、台湾、韓国、日本）、フランス国内40%（個人のワイン愛好家、ワインショップ、レストラン）
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」、「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Cuisine et Vins de France」等
参照できる日本のメディア	「リアルワインガイド ブルゴーニュ」（堀晶代著）P25
Web	https://domaine-digioia-royer.fr/



Crémant de Bourgogne Cuvée Saint Raphaël

クレマン・ド・ブルゴーニュ キュヴェ・サン・ラファエル

シャンボール・ミュジニー村およびジイ・レ・シトー村産のピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテが3分の1ずつのブレンド。平均樹齢約35年。12ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは3g/l。キュヴェ名のラファエルは息子さんの名前です。



Crémant de Bourgogne Rosé Cuvée Saint Raphaël

クレマン・ド・ブルゴーニュ ロゼ キュヴェ・サン・ラファエル

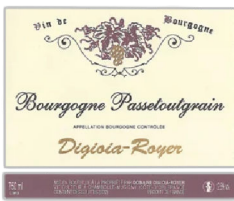
シャンボール・ミュジニー村およびジイ・レ・シトー村産のピノ・ノワール100%。平均樹齢35年。セニエ法。12ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザージュは7g/l。キュヴェ名のラファエルは息子さんの名前です。年間生産量550本のみ限定作品。



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール プラン

シャンボール村内の「レ・グラヴィエ」に0.4ha。平均樹齢35年。収量は45hl/ha。樽で発酵後、12ヶ月間樽熟成。新樽率は15%。



Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストゥグライン

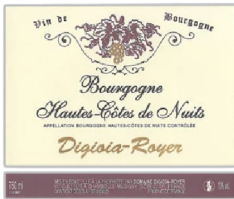
シャンボール村内の「レ・グラヴィエ」と、ジイ・レ・シトー村内の「レ・マラディエール」に半分ずつで合計0.3ha。ピノ・ノワール50%、ガメイ50%。樹齢約50年のVV。タンクで12ヶ月間熟成。



Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

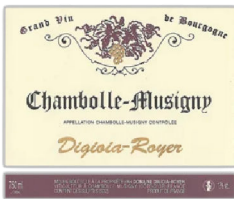
90%がシャンボール村内の「レ・ベルソン」、「レ・プラント・ジルベール」、「レ・グラヴィエ」の3区画、5%がモレ・サン・ドニ村内の「レ・ボワヅ」、5%がジイ・レ・シトー村内の「レ・マラディエール」で、合計約1ha。平均樹齢35年。50%をステンレスタンクで、50%を1~3回使用樽で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ

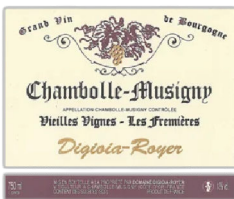
コンクール村の「アン・ドゥフォワ」の単一区画で0.51ha。樹齢約45~50年のVV。新樽率20%で12ヶ月間樽熟成。より冷涼なオート・コート・ド・ニュイのマイクロ・クリマ（微細気候）をていねいに理解し、繊細で上品な口当たりの中に、果実のうまみがしっかりとのった作品に仕上がっています。



Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー

「オー・ポー・ブリュン」、「オー・コンボット」、「レ・コンドメンヌ」、「レ・パ・ド・シャ」、「レ・フシエール」、「レ・クルー・ベサン」の6区画合計で1ha。平均樹齢50~55年。新樽率20%で16~18ヶ月間樽熟成。



Chambolle-Musigny Vieilles Vignes Les Fremières

シャンボール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュレ・フルミエール

0.7ha。樹齢80年以上の超VV区画。新樽率20%で16~18ヶ月間樽熟成。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Groseilles

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・グロゼイユ

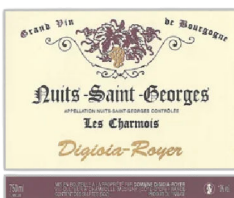
0.09ha。樹齢約70年のVV。1回使用樽で16~18ヶ月間熟成。年産約600本の限定作品です。「グロゼイユ」は「すぐり（カシス）の実」という意味で、その昔、この畑にすぐりの木が植えられていたことに由来します。石がちな土壌。その名の通りカシスのアロマがとて印象的な、ふくよかなコクのあるワインです。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Gruenchers

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・グルアンシェール

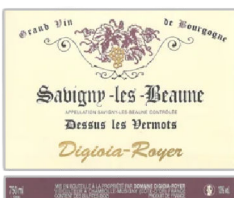
0.06ha。平均樹齢30年。1回使用樽で16~18ヶ月間熟成。年産約600本の限定作品です。「グルアンシェール」というリウ・ディ名は、その昔、この畑にクルミ（当時のブルゴーニュの方言で「グルアンシュ」）の木が植えられていたことに由来します。シャンボール中心部に位置し、スパイスや動物系のアロマを伴う複雑なワインを生む土壌です。また、タンニンがまろやかでフィネスに富むテロワールといわれます。



Nuits-St.-Georges Les Charmois

ニュイ・サン・ジョルジュレ・シャルモワ

「レ・シャルモワ」はニュイ・サン・ジョルジュ有数の冷涼な区画として知られます。0.25ha。樹齢約40年のVV。新樽率20%で16~18ヶ月間熟成。



Savigny-lès-Beaune Dessus les Vermots Rouge

サヴィニー・レ・ボースドシュ・レ・ヴェルモルージュ

2014年がファーストヴィンテージの新作です。0.25ha。樹齢約50年のVV。新樽率20%で16~18ヶ月間熟成。