

Domaine Cluny

ドメヌ・クリュニー



" Notre vin est l'expression de la
terre où nous sommes nés "
「私たちのワインは私たちが生まれた
土地の表現である」

ジュヴレ・シャンベルタンの北隣、プロション村に20世紀初頭より続くヴィニュロンの家系で、1959年に自社ビン詰めを開始した4代目ミッシェル・クリュニー、および1990年にドメヌを継承した5代目エルヴェ・クリュニーによって、礎が築かれました。2005年にエルヴェが他界し、レアとカミューの2人の娘が継承。畑を大切に守りながら、10年間、ネゴシアンにぶどうを販売してきました。そして2014年、それまで大聖堂やシャトーなどの天井を修復する職人だったレアの夫エドゥアルド・パパンが、ヴィニュロンの道を歩むことを決断。姉妹の本格参画のもと、新生「ドメヌ・クリュニー」が誕生しました。

ボヌのワイン学校で栽培学と醸造学を修めた彼が、唯一の修行先に選んだのは、「DRC（ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ）」でした。

「醸造長ベルナール・ノブレから、醸造の理論と実際を教え込まれました。私はDRCしか知りませんので、基本的にはDRCで教わったことをそのまま実践しています。今のところ赤は100%除梗していますが、今後は全房発酵も試していきたいと考えています。また、数年後を目途に、まずはビオロジック栽培への転換を予定しています」（エドゥアルド・パパン）。

2017年ヴィンテージ以降、自社ビン詰めをするオペレーションを段階的に増やしており、2019年ヴィンテージから、「Bourgogne Rouge」「Gevrey-Chambertin 1er Cru Champeaux」「Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes」「Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots」を加えた「完全形」がお目見えする予定です。

そのワインは、精妙にして艶やか。修行元「DRC」の名に恥じぬ、別格の完成度です。

所在村	Brochon
所有畑面積	7ha
醸造家	Edouard Papin
趣味	ガーデニング（オーガニックのパーマカルチャーガーデン）、野菜菜園
継承年	2015年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レズネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）。2022年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は垂直式木製プレス機で圧搾。赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	販売を開始したばかり。フランス国内70%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国）
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、 「Bourgogne Aujourd'hui」
Web	https://www.domaine-cluny.com/



Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

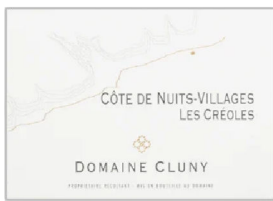
プロション村内のリウ・ディ「コンブル」に0.47ha。平均樹齢60年のVV。コンクリート製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率25%）。



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

プロション村内のリウ・ディ「アン・コンブル」に0.39ha。平均樹齢40年のVV。新樽50%、1回使用樽50%で発酵&12ヶ月間熟成。



Côte de Nuits-Villages Les Créoles Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュレ・クレオールルージュ

ブション村内のリウ・ディ「レ・クレオール」に0.77ha。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率40%）。



Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

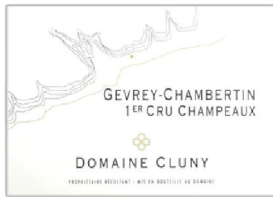
ブション村内の3つの連なるリウ・ディ（「クレオ」「レ・クロワゼット」「アン・ヴォーヌ」）合計で0.4ha。平均樹齢80年（1924～1943年に植樹）の超VV。ステンレスタンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率50%）。



Gevrey-Chambertin Les Evocelles

ジュヴレ・シャンベルタン レ・ゼヴォセール

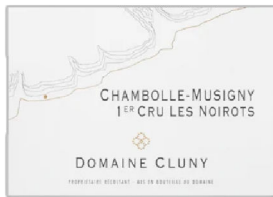
0.4ha。平均樹齢60年のVV。木製開放発酵槽でアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成（新樽率40%）。



Gevrey-Chambertin 1er Cru Champeaux

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ シャンポー

0.08ha。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成（新樽率60%）。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirot

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・ノワロ

0.39ha。1941年に植樹した超VV。コンクリート製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成（新樽率20%）。



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes

シャンポール・ミュジニー プルミエ・クリュレ・シャルム

0.09ha。平均樹齢50年のVV。木製開放発酵槽で発酵後、樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成（新樽率60%）。