

Domaine Les Roches Bleues

ドメーヌ・レ・ロッシュ・ブルー



" Heureux ceux qui partagent un bon vin "

「良いワインを分かち合う人は幸せである」

AOCブルイの都オドゥナ村に1967年に設立されたドメーヌで、ブルイとコート・ド・ブルイを中心に11ヘクタールの畑を所有しています。2019年に3代目ジョナタン・ビュイソンが継承して全面積をビオロジック栽培に転換し、2022年に「アルプ・コントロール」の認証を取得。一部ビオディナミの手法も採用しています。

「ボージョレ各クリュのAOC取得の牽引役となったブルイは、ボージョレで最も繊細で上品なワインを生むクリュのひとつとして知られます。理由はこの地特有の2種類の土壌にあり、ひとつはロゼ色花崗岩、もうひとつは私たちのドメーヌ名にも採用した「ロッシュ・ブルー」（青色変成岩）が混じった白色沖積砂質、いずれもがガメイの美質を引き出してくれる土壌です。ビオロジック栽培とたゆまぬ手入れによって、土壌は真骨頂を発揮します。

醸造は最新式コンクリート製タンクでの全房発酵を基本とし、各ワインの特性に応じてステンレスタンクや48ヘクトリットルの最新式フールドで熟成させています。

「醸造は清潔かつナチュラルを旨とし、特に熟成においてはワインにゆっくりと酸素を供給する環境づくりに主眼を置いています。これによってももとのぶどうの香気成分や風味を最後まで保つことができます。同じ理由でSO2の使用はビン詰め時にのみ、極少量に抑えています」。

「ガメイの本当の美味しさ、繊細で上品な味わいを堪能していただきたい」という彼はブルイ新世代のトップランナーの呼び声も高く、世界中のワイン愛好家やソムリエにガメイを再発見する機会を提供しています。

所在村	Odenas
所有畑面積	11ha
醸造家	Jonathan Buisson
趣味	読書（特に漫画）、ハイキング
継承年	2019年
栽培	2019年よりビオロジック栽培（2022年に「Alpes Contrôles」の認証取得）。一部ビオディナミの手法も採用。羊による除草を実施
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。除梗しない（全房発酵）。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用
販売先	フランス国内40%（仏ミシュラン星付き「L'Épicurien」「Roza」等レストランが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出60%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、 「Beaujolais Aujourd'hui」、 「Les 5 du Vin」、 「Bourgogne Life」、 「Magazine La Vigne」、 「Le Progrès」、 「Trends」、 「Le Patriote」、 「France 3」等多数
Web	https://www.domainelesrochesbleues.com/



Beaujolais-Villages Rosé L'Amuse Bouche

ボージョレ・ヴィラーージュ ロゼラミューズ・ブッシュ

AOC Beaujolais-Villages。ガメイ100%。セニエ法によるロゼワインです。オドゥナ村とカンシエ・アン・ボージョレ村に合計0.6ha。バラ色花崗岩質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。作品名は、このロゼワインがアペリティフとしてアミューズ・ブッシュと一緒に楽しむのにぴったりであることを表しています。



Brouilly La Croquante

ブルイラ・クロカント

AOC Brouilly。オドゥナ村の複数の区画より。合計2ha。バラ色花崗岩質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は45hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、ステンレスタンクで6〜8ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。作品名の「クロカント」は「噛み応えがパリパリした」という意味で、まるでぶどうの果実を噛んで食べているような、この作品の鮮度感とフルーティーさを表現したものです。



Brouilly Les Trois Loups

ブルイレ・トロワ・ルー

AOC Brouilly。ピエール村内のリウ・ディ「レ・トロワ・ルー」（3匹のオオカミ）より。1ha。青色変成岩質・沖積砂質土壌。平均樹齢15年。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、48hlのフールドで8〜10ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。



Côte de Brouilly La Baraquée

コート・ド・ブルイユ・バラケ

AOC Côte de Brouilly。ラ・ポワイエバード村のリウ・ディ「コンロワ」より、特に優れた区画のぶどうのみを使用。1.3ha。バラ色花崗岩質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は45hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、48hlのフードルで8～10ヶ月間熟成。SO₂はビン詰め時にもみ極少量使用。作品名の「バラケ」は「がっしりした」という意味で、この作品の骨格の大きさを表現したものです。
