

Domaine Marey

ドメーヌ・マレ



" Ne jamais oublier d'ou l'on vient "

「自分がどこから来たのかを決して
忘れない」

オート・コート・ド・ニュイのムイエ村に1945年から続く農業家の家系で、1990年に3代目フレデリック・マレが継承してドメーヌを設立しました。

国家資格であるエノログ（醸造技師）の資格も有するフレデリックは、あらゆる秘技をマスターした、プロ中のプロ。所有する18ヘクタールの全面積において厳格なリュット・レゾネ栽培を実践し、十分なスペースをもって合理的に設計された醸造所では、毎ヴィンテージごとに異なるぶどうの特性に応じて、オートクチュール的な醸造を行っています。

「美味しい料理を食べることが私の生きがいです。なので、私自身が美味しい料理とともに飲みたいと思うワインを造っています」。

ワインの販売先についても、フランス国内外を問わず、「他を全部断っても、レストランやビストロへの販売を優先します。シェフは神様、ソムリエは同志だと思っています」。

ベテランのエノログならではの、圧倒的な品質の安定感。シルキーな口当たりの後、じんわりと湧き上がってくる果実の旨味、大地の滋味。美食家ゆえの、食に対する美意識の深さが、私たちをマリアージュの陶酔へと誘ってくれます。

所在村	Meuilley
所有畑面積	18ha
醸造家	Frédéric Marey
趣味	美食探求、クラシック以外の音楽鑑賞、高山スキー
継承年	1990年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。清澄はせず、軽くフィルターをかけてビン詰め
販売先	フランス国内80%（レストランとビストロが多い。個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	http://www.domaine-marey.com/



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

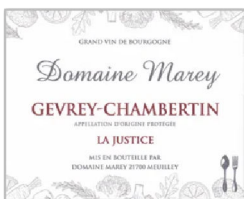
オート・コート・ド・ニュイのクリマ「ムイエ」内の区画「レ・ジャメ」からのデクラセ。6ha。樹齢約25年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽比率20%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



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

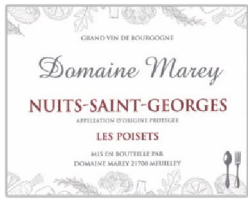
クリマ「ムイエ」内の区画「レ・ジャメ」より。6ha。樹齢約25年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽比率20%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin La Justice

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス

1ha。樹齢約40年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽比率50%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Nuits-Saint-Georges Les Poisets

ニュイ・サン・ジョルジュレ・ポワゼ

0.2ha。樹齢約60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽比率50%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Aloxe-Corton Les Bruyères

アロース・コルトンレ・ブリュイエール

0.5ha。樹齢約60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽比率50%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。