

# Domaine Petitjean

ドメヌ・プティジャン



" Notre metier est une passion  
depuis 4 generations "

「 私たちの仕事は4世代にわたる情熱  
である 」

シャブリ近郊の村々には、ACブルゴーニュのみを造っている造り手がたくさんいます（すでに好評発売中の「ドメヌ・クレマン」や「セリース・コテ」もそうです）。彼らに共通しているのは、コート・ド・ニュイの生産者であればブルミエ・クリュやグラン・クリュに注ぐ最大限の手間と情熱を、ACブルゴーニュに惜しみなく注いでいること。そして、シャブリに近くキンメリッジアン土壌が多いこともあって、ミネラル感たっぷりの美味しいワインを造っていること。そして、価格設定が良心的であることです。

サン・ブリ・ル・ヴィヌー村に1930年に創業した「ドメヌ・プティジャン」は、1999年、ヴォーヌ・ロマネの「ドメヌ・フォレ」で修業したロマリック・プティジャン（写真右）によって継承され、本格的に自社ビン詰めを開始しました。

「僕は食べるものと飲むことが大好きで、ほとんど生きがいと言ってもいいくらいです」という彼にとってワイン造りは天職で、美味しい料理をさらに美味しくするようなワイン造りを目指して、仕事に打ち込んでいます。

「料理を引き立てるワインとは、濃過ぎず上品で、たっぷりとしたミネラル分のあるワインだと思います。この辺りの土壌はもともとミネラル分が豊かですが、化学肥料を使わず根をできるだけ深くまで伸ばすことによって、最大限のミネラルを得られるように心がけています。醸造はミネラルを損なわないよう、過度の抽出を避け、ごく自然に行っています。

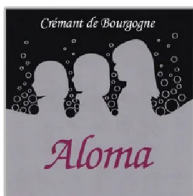
修業したフォレや、友人のシブリアン・アルロー、ティボー・リジェ・ベレールなどと情報交換しており、「彼らから訊いた栽培方法や醸造方法のうち良いと思うものは、僕のACブルゴーニュやサン・ブリのワイン造りに取り入れるようにしています」。

「僕のワインの最大のお客様は僕です。自分が造った美味しいワインと一緒に美味しい料理を食べることほど幸せなことはありません」（笑）。

ほとんどの仕事を長年一人で行っていた彼は、忙しすぎて、輸出には手が回りませんでした。しかし2009年から弟のマティア（左）がドメヌに参画したことによって、ようやくご紹介できるはこびとなりました。

2013年5月には初来日を果たし、帰国後、お土産を手にご満悦の双子ちゃんの写真を送ってくれました。

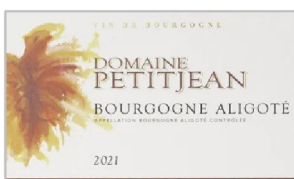
所在村	St.-Bris-le-Vineux
所有畑面積	18ha
醸造家	Romarc Petitjean
趣味	ビーチで日光浴をすること、料理（ウフ・アン・ムーレットや赤ワインのブルゴーニュ風フォンデュが得意料理）
継承年	1999年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	赤は除梗100%。天然酵母のみで発酵。清潔でナチュラルな醸造
販売先	フランス国内90%（個人のワイン愛好家約600人、レストラン、ワインショップ）、輸出10%（イギリス、ドイツ、ベルギー、デンマーク、ポーランド、中国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Les Meilleurs Vins à Petits Prix」等
Web	<a href="https://www.bourgogne-petitjean.com/">https://www.bourgogne-petitjean.com/</a>



## Crémant de Bourgogne Aloma

クレマン・ド・ブルゴーニュ アロマ

ピノ・ノワール100%。サン・ブリ・ル・ヴィヌー村のリウ・ディ「ラ・ヴォワ・デュ・ムーラン」より。0.23ha。樹齢約10年。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。MCRによるドザーージュは3g/l。作品名の「Aloma」は、ロマリックの双子の娘さん「Alexane」「Charlotte」と弟マティアスの娘さん「Emma」の名前を組み合わせましたもので、ラベルにも3人の絵が描かれています。



## Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

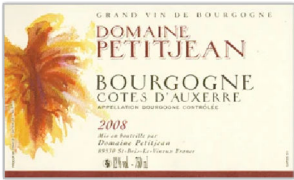
サン・ブリ・ル・ヴィヌー村の6.97haの区画より。平均樹齢25年。50hl/haの低収量。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。



## Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc

ブルゴーニュ コート・ドーセール ブラン

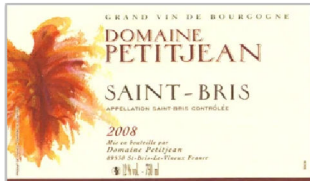
3.8ha。平均樹齢25年。40hl/haの低収量。50%をフランソワ社製アリエ産の樽（新樽比率2%）で12か月間熟成。十分に完熟したぶどうの甘みと、キンメリッジアン土壤に由来するたっぷりとしたミネラルの風味が、絶妙に溶け合わさっています。満足度の高いACブルゴーニュです。



## Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge

ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ

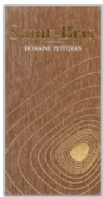
1.2ha。平均樹齢25年。50hl/haの低収量。ピロン社製アリエ産の樽（新樽比率2%）で12か月間熟成。十分に完熟したぶどうの甘みと、キンメリッジアン土壤に由来するたっぷりとしたミネラルの風味が、絶妙に溶け合わさっています。満足度の高いACブルゴーニュだと思います。



## Saint-Bris

サン・ブリ

ソーヴィニヨン・ブラン100%。4ha。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、12か月間熟成。ソーヴィニヨン特有のフルーティーな風味と、キンメリッジアン土壤に由来するミネラルとの絶妙なハーモニーをお楽しみ下さい。



## Saint-Bris Fût de Chêne

サン・ブリ フェ・ド・シェンヌ

0.12haの区画に植えられたソーヴィニヨン・グリ100%。キンメリッジアン土壤。樹齢約10年。除梗100%。228リットルの新樽100%で発酵&14ヶ月間熟成。年産3樽（約900本）の限定作品。ソーヴィニヨン・グリはサン・ブリ全体で5%程度しか植えられていない希少品種です。早熟なため完熟しやすく、エキゾチックフルーツのような華やかな香りと濃密なコクがワインに表れるため、樽との相性が抜群です。また、キンメリッジアン土壤であるため、たっぷりとした酸とミネラルもお楽しみいただけます。