

# Domaine des Loups

ドメヌ・デ・ルー



"Travailler et vinifier chaque terroir individuellement afin d'en garantir l'authenticité"

「テロワールごとに個別に作業し醸造することで、その真正性を保証する」

オート・コート・ド・ニュイのショー村に数百年続く家系で、モレ・サン・ドニを中心とするその所有畑は長きにわたってフェルマージュ賃貸に出されてきましたが、2012年、「ミッシェル・マニャン」や「フェヴレ」の栽培・醸造チームで活躍していた11代目ギヨーム・ジャニオー＝ルソーが継承して「ドメヌ・デ・ルー（オオカミたちのドメヌ）」を設立したことで、歴史的転換点を迎えました。ギヨームは畑の返却（取り戻し）を段階的に進めながら、すべての畑を実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培に転換していきました。そして5年後の2017年、満を持して、自身の手によるワイン造りをスタートさせました。

「ワインとは、その土地の気候風土、ぶどう畑、そして人間の三位一体から生まれる、大自然の雫です。ですので私は化学的に合成された肥料や農薬はもちろん、醸造用の自動機器も極力使用せず、人間である私の手でワインを造ることを心がけています。ぶどうの圧搾には先人たちが遺してくれた人力による木製圧搾機を使用していますし、ビン詰めも1本1本手作業で行っています。そうすることで、私がこの地を愛する気持ちや、先人たちへの感謝の気持ち、そしてぶどう樹たちに対する思いなどを、1本のワインの中に込められれば良いと考えています」。

穏やかな眼差しで原点を見つめることのみによって会得できる、ブルゴーニュワインの本質。本物の品質。「挑戦者」「表現者」たちとはまた異なる、どこまでも自然体の、新しいヴィニキュロン・ブルギニヨンの姿です。

所在村	Chaux
所有畑面積	1ha
醸造家	Guillaume Janiaut-Rousseau
趣味	料理、ガーデニング、旅行、家族や友人と楽しいひとときを共有すること
継承年	2012年
栽培	2012年より実質ビオロジックの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	垂直式木製プレス機を使用。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	フランス国内90%（地元ブルゴーニュのミシュラン1つ星「ロティスリー・ド・シャンベルタン」等レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	「Bourgogne Aujourd'hui」



## Coteaux Bourguignons Rouge Cœur de Pinot

コトー・ブルギニヨンルーージュクール・ド・ピノ

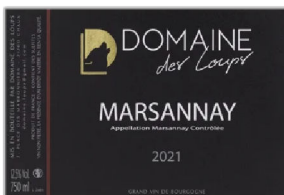
ピノ・ノワール100%。モレ・サン・ドニ村内の区画より。0.11ha。粘土石灰質・泥土質土壌。樹齢約10年。収量は50hl/ha。除梗率100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、2〜3回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc

ブルゴーニュオート・コート・ド・ニュイブラン

コミューン「ショー」産のシャルドネ100%。0.05ha。平均樹齢20年。収量は50hl/ha。除梗しない。228リットルの樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽は使用しない。



## Marsannay Rouge

マルサネルーージュ

クシェ村のリウ・ディ「ラ・フリッシュ」より。樹齢40〜50年のVV。収量は20hl/ha。除梗率100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。



## Morey-Saint-Denis Les Cognées

モレ・サン・ドニレ・コニエ

0.14ha。樹齢45年以上のVV。収量は30hl/ha。除梗率100%。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。新樽率は10%。



## Morey-Saint-Denis Les Herbuottes

モレ・サン・ドニレ・ゼルビュオット

0.13ha。樹齢60年以上のVV。収量は30hl/ha。除梗率100%。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。新樽率は30%。