

Domaine des Petits Champs Lins

ドメーヌ・デ・プティ・シャン・ラン



" Qui boit du Meursault ne vit ni
ne meurt sot "

「ムルソーを飲む者は愚かに生きず、
愚かに死なず」

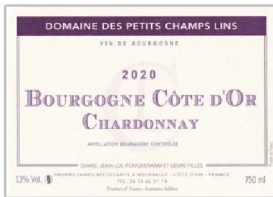
1918年からムルソー村に続いた「ドメーヌ・ディアンヌ・レーヴ」(旧名「ドメーヌ・ボワイエ・モレ」)のディアンヌ・レーヴと、1910年からオート・コート・ド・ボヌ地区のラ・ロシュボ村に続いた「ドメーヌ・フ克蘭」のジャン・リュック・フ克蘭の夫妻は、「ドメーヌ・フ克蘭」の分割相続を機に両ドメーヌを統合し、2009年、ムルソー村に「ドメーヌ・デ・プティ・シャン・ラン」を誕生させました。

当主ジャン・リュックは、かつて「オスピス・ド・ボヌ」の栽培家のひとりでもあった歴戦の名手。同じく醸造家である奥さんのディアンヌさん、そして2011年からドメーヌに参画し、いずれ両親の後を継いで醸造家の道を進む意欲に満ち溢れた娘さんのヴィックさんとともに、妥協のないワイン造りを実践しています。

「ムルソーには素晴らしい造り手が何人もいますが、ワインに対する情熱では、村の誰にも負けないつもりです。ムルソーの神髄は、ミネラルにあります。樽香で素顔を覆い隠してしまうのではなく、本来の、本質的な美しさを表現したいのです」(ジャン・リュック・フ克蘭)。

紫は・・・奥さんと娘さんが大好きな色なのだそうです。(発酵タンクとか、わざわざ塗ってるし!)

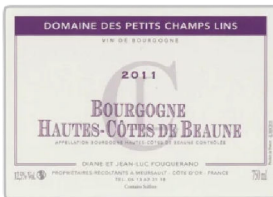
所在村	Meursault
所有畑面積	9ha
醸造家	Jean-Luc Fouquerand
趣味	アコーディオンの演奏、狩猟、家族全員でサイクリング
継承年	2009年
栽培	リュット・レゾネ栽培(殺虫剤、防腐剤は一切使用しない)
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵
販売先	フランス国内70%(個人のワイン愛好家、レストラン)、輸出30%(EU各国、カナダ、アメリカ)
掲載実績	「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	http://www.domainedespetschampsins.com/en/



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

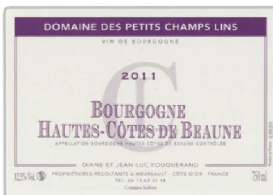
ムルソー村内の区画「レ・クルー・ペロン」に0.42ha。平均樹齢60年のVV。樽で発酵後、新樽率20%で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ

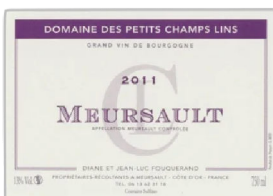
ラ・ロシュボ村の「ラ・ジュスティス」に2ha。樹齢35~45年のVV。新樽20%、1~5回使用樽80%で11ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン

ラ・ロシュボ村の「シャゾ」に2.5ha。樹齢50~70年のVV。樽で発酵後、新樽20%、1~5回使用樽80%で10ヶ月間熟成。



Meursault

ムルソー

「レ・ペール」と「レ・ロールモー」の2区画合計で2ha。樹齢30~150年(平均50年)のVV。樽で発酵後、新樽20%、1~5回使用樽80%で12ヶ月間熟成。



Meursault Les Tillets

ムルソーレ・ティレ

0.21ha。平均樹齢60年のVV。樽で発酵後、新樽3分の1、1〜3回使用樽3分の2で11ヶ月間熟成。



Meursault Chaumes des Perrières

ムルソーショーム・デ・ペリエール

0.28ha。平均樹齢25年。収量は45hl/ha。樽で発酵後、新樽3分の1、1〜3回使用樽3分の2で12ヶ月間熟成。



Meursault 1er Cru Les Perrières

ムルソー プルミエ・クリュレ・ペリエール

0.22ha。樹齢30〜50年（平均40年）のVV。樽で発酵後、新樽3分の1、1〜2回使用樽3分の2で12ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly Blanc

サン・トーバン プルミエ・クリュアン・レミリィブラン

0.43ha。平均樹齢40年のVV。収量は48hl/ha。樽で発酵後、新樽3分の1、1〜3回使用樽3分の2で12ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet Blanc

シャサーニュ・モンラッシェブラン

「ブション・ド・コルヴェ」に0.42ha。平均樹齢20年。樽で発酵後、新樽率20%で12ヶ月間熟成。