

Emmanuel Rouget (←Nicolas Rouget)

エマニュエル・ルジェ (← ニコラ・ルジェ)



"Respect"
「尊重」

いつか来るクロ・パラントーなどの相続の日に向けて、ルジェ家も世代交代への準備を着実に進めています。2人の息子がいますが、まずは長男「ニコラ・ルジェ」のファーストヴィンテージ、アリゴテ2005が初リリースされました。

父エマニュエル・ルジェと、メオ・カミュゼのジャン・ニコラ・メオ両者の下で修行した彼は、弱冠22歳にして既に職人の風格が漂っています。「父によると、大叔父さん（アンリ・ジャイエ）は「ピノ・ノワールの命は香りであり、決して凝縮させてはならない」と、亡くなる直前まで言い続けていたそうです。僕も、香りを大切に醸造し、濃さとは無縁の繊細でエレガントなワインを造っていきたい。

2007年ヴィンテージからブルゴーニュ・ルージュとコード・ド・ニュイ・ヴィラージュが、2010年ヴィンテージからオート・コート・ド・ニュイの赤白が、2011年ヴィンテージからショレー・レ・ボヌがラインナップに加わりましたが、まずは低位アペラシオンで十分に経験を積むという、職人親子らしい地に足の着いたスタートです。

2018年の会社組織の改編に伴い、2017年ヴィンテージよりすべての作品が「エマニュエル・ルジェ」に統合されました。

所在村	Flagey-Echézeaux
所有畑面積	1.01ha
醸造家	Nicolas Rouget & Emmanuel Rouget
趣味	トリュフの栽培、自然の中を子供たちと散歩すること、暖炉用の薪を切り出しご近所さんに配ること
継承年	2005年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出90%（イギリス、EU各国、日本）、フランス国内10%（ワインショップ、レストラン）
掲載実績	生産量が少なく一切出展しない



Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

エマニュエル・ルジェが1985年に拓いて植樹した、ジイ・レ・シトー村の区画「レ・ジュヌヴレ」より。0.32ha。アリゴテ60%、シャルドネ40%のブレンド。現在販売中のものは2017年産100%。ドザージュは5g/l。年間生産本数は約2000本。



Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

ヴォーヌ・ロマネ村とジイ・レ・シトー村の2区画合計で0.42ha。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。



Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストゥグラン

ヴォーヌ・ロマネ村とジイ・レ・シトー村の2区画合計で0.5ha。ピノ・ノワール50%、ガメイ50%。平均樹齢50年のV.V。ステンレスタンクで発酵後、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

2010年に購入したクリマ「ショー」の区画「ラ・ヴァシュロット」と「レ・シャロット」より。0.34ha。平均樹齢約30年。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率20%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

クリマ「コンクール」の区画より（区画名は不明だそうです）。ピノ・ブラン100%。0.14ha。平均樹齢40年。1〜3回使用樽で発酵後、12ヶ月間樽熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン

サヴィニー・レ・ボヌ村内の区画「レ・カイヨ」より。シャルドネ40%、ピノ・ブラン40%、アリゴテ20%。0.97ha。平均樹齢40年。1〜3回使用樽で発酵後、12ヶ月間樽熟成。



Choresy-Lès-Beaune Rouge

ショレ・レ・ボヌ ルージュ

2011年に購入した「ラ・マラデロット」より。0.25ha。1970年植樹のVV。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率20%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Lavieres Rouge

サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュレ・ラヴィエール ルージュ

0.14ha。平均樹齢60年のVV。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率3分の1でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。