

Lou Dumont

ルー・デュモン



" 為せば成る、為さねば成らぬ "

仲田晃司。大学生時代にアルバイト先のフレンチレストランでワインに出会い、「いつか自分の手でワインを造ってみたい」という夢を抱いた青年は、1995年、頼るつてもなく単身渡仏。フランス語の勉強をしながら各地の醸造家の門を叩いて修行を重ね、2000年7月7日、ブルゴーニュの地にルー・デュモンを設立しました。

仲田さんのワイン造りを特徴付けているのは、まさしく日本人職人的と言うべき、周りがあきれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事への執念です。仕込むワインのテロワールや個性を研究し尽くした上で、樽の選定や熟成方法を駆使してワインを磨き上げます。

2003年5月、在りし日のアンリ・ジャイエ翁より「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶を受け、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」が生まれました。

「ワインを通じてアジアの架け橋になればと願っています」という仲田さん。現在ルー・デュモンのワインは、日本、韓国、台湾、中国、シンガポールといったアジア諸国を中心に販売されています。

2008年8月にはジュヴェレ・シャンベルタン村に念願の自社カーヴを取得しました。

2012年から段階的に自社畑の購入を開始し、その全面積でビオロジック栽培を実践。2024年現在、ブルゴーニュに合計6.5ヘクタール、シャンパーニュに合計1.3ヘクタールの畑を所有しています。

<「Bourgogne Blanc Cuvée Famille」および「Gevrey-Chambertin Cuvée Nature」のラベルを手がけた、版画家・宮崎敬介氏（写真左下、スタジオジブリにて）のプロフィール>

1970年、東京都生まれ。1991年に武蔵野美術大学在学中に独学で木口木版画を始める。南青山のピンポイントギャラリーを中心に木口木版画展を行うなど、自身の個展で木口木版画作品や切画作品を精力的に発表している。また、三鷹の森ジブリ美術館の展示物「びっくり劇場」のペン画や、同館オリジナルポストカード制作も好評を博している。

★公式Instagramはコチラ→ https://www.instagram.com/engraving_kei/

<パストゥグラン キュヴェ・タガミについて>

湯島と上野で焼き鳥屋を運営されている田上浩司さんと仲田さんとの出会いは、1991年にさかのぼります。上京した仲田さんがアルバイトの門を叩いた上野のフレンチレストラン「ベペ・ル・モコ」で、料理を担当していたのが田上さんでした。共にフランスに憧れ、フランス語やワインの勉強に励んだ同志であり、また、渡仏する決心をした仲田さんを物心両面で支えてくれた、兄貴分のような存在でした。

1995年、叔父さんの後を継ぐ形で上野池之端に「やきとり たがみ」を開業されてからも、仲田さんは一時帰国する度に訪れ、美味しい焼き鳥に舌鼓を打ちながら、旧交を温めてきました。また、2011年10月には、文京区湯島に2号店「とりひろ」を開店されています。

（味にかなりうるさい弊社女性スタッフ陣一同も、「ああおいしい・・・」とため息をついていました）。

2006年、「僕の焼き鳥にぴったり合うワインをつくってもらえないか」という田上さんからのリクエストを受けた仲田さんは、「何百本と食べた彼の焼き鳥の味をイメージしながら、また、焼き鳥のたれとワインの酸味の相性を考えながら、果皮浸漬期間を短くしたり、カーヴの最もひんやりした場所で熟成させるなどして独自に鮮度を高めた「パストゥグラン キュヴェ・タガミ」を完成させ、以降今日まで、田上さんのお店のみで供されてきたものです。

「お酒はあまり強くないんです」という田上さんも焼き鳥との相性について太鼓判を押すこの作品を、より多くの方に味わっていただきたいという思いで、田上さん、仲田さん、弊社が一致し、2009年ヴィンテージから、パストゥグランの全量をこのキュヴェにして、広くご紹介するのはこびとなりました。

田上さんの焼き鳥は奇をてらわない王道的なスタイルですので、「キュヴェ・タガミ」は広く焼き鳥全般に合わせていただけたと思いますが、本家本元によるマリァージュを体験されたい方は、コチラです↓

★「とりひろ」（営業日：火～日）東京都文京区湯島3-36-10 小出ビル1階

<https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13136115/>

→ご予約はこちらから https://yoyaku.tabelog.com/yoyaku/net_booking_form/index?rcd=13136115

所在村 Gevrey-Chambertin
所有畑面積 7.8ha
醸造家 仲田晃司

| | |
|--------------|--|
| 趣味 | サヴォワ地方などでのハイキング、いろいろな生産者にとって話をする事、自分たちが造ったワインがオンリストされているレストランで食事をする事 |
| 継承年 | 2000年 |
| 栽培 | 自社畑は2012年よりビオロジック栽培（2016年に「Bureau Veritas」の認証取得）。2019年にピオディナミに転換。一部の畑を馬で耕作 |
| 醸造 | 天然酵母のみで発酵。一部の赤ワインのアルコール発酵は樽内で行う（樽を立て、上蓋を取り外して実施します）。醸造にステンレスタンク、樽、アンフォラを使用 |
| 販売先 | 輸出90%（日本、韓国、台湾、中国、香港、マカオ、シンガポール、マレーシア、タイ、ベトナム、フォリピン、アイスランド、イギリス、アイルランド、北欧3国、ドイツ、ベルギー、オランダ、ルクセンブルグ、スペイン、ポルトガル、オーストリア、チェコ、アメリカ、カナダ、グアテマラ、オーストラリア、ギアナ、ニューカレドニア、フェロー諸島、レ・ユニオン）、フランス10%（20軒以上のミシュラン星付きレストランを含む多数のレストラン、ワインショップ） |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Vins et Santé」、「Gilbert & Gaillard」、「Decanter」、「New York Times」、「Wine Spectator」等 |
| 参照できる日本のメディア | 「リアルワインガイドブルゴーニュ」（堀晶代著）P143 |
| Web | http://www.loudumont.com/ |



Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

コート・ド・ボヌとオート・コート・ド・ボヌ産のピノ・ノワール61%、シャルドネ15%、アリゴテ14%、ガメイ10%のブレンドによる、「ザ・クレマン・ド・ブルゴーニュ」です。平均樹齢20年。収量は65hl/ha。シャンパーニュ方式。9ヶ月間以上瓶熟成。ドザージュは9g/l。



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン

コート・ド・ボヌとオート・コート・ド・ボヌ産のシャルドネ100%。平均樹齢20年。収量は65hl/ha。シャンパーニュ方式。12ヶ月間以上瓶熟成。ドザージュは8g/l。2003年5月に催された「ジュヴレ・シャンベルタン移転記念パーティー」において、アンリ・ジャイエ翁がこのクレマンを絶賛しました。



Crémant de Bourgogne Rosé Blanc de Noirs

クレマン・ド・ブルゴーニュ ロゼブラン・ド・ノワール

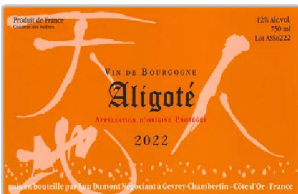
コート・ド・ボヌとオート・コート・ド・ボヌ産のピノ・ノワール100%。平均樹齢20年。収量は65hl/ha。シャンパーニュ方式。12ヶ月間以上瓶熟成。セニエやアサンブラージュではなく、直接圧搾法で造ります。ドザージュは8g/l。



Bourgogne Passe-tout-Grains Cuvée Tagami 2023

ブルゴーニュ バストゥグラン キュヴェ・タガミ

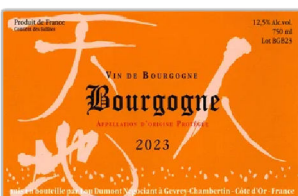
畑はニュイ・サン・ジョルジュ村内。ピノノワール（平均樹齢30年）80%、ガメイ（樹齢50年以上のVV）20%。収量は30hl/ha。天然酵母のみで発酵。すべてカヴァン社製ジュビーユ森産で新樽20%、1~3回使用樽80%で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Bourgogne Aligoté 2022

ブルゴーニュ アリゴテ

ルル・ヴェルジー村産のアリゴテ100%。平均樹齢10年。収量は30hl/ha。天然酵母のみを使用し、ステンレスタンクで一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の5回使用樽で15ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は不使用。毎年自家消費用に1樽だけ造っているワインで、少量だけ提案していただけることになったものです。



Bourgogne Blanc 2023

ブルゴーニュ ブラン

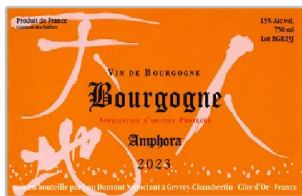
ムルソー村内のACブルゴーニュ20%、ACオート・コート・ド・ニュイ30%、ACオート・コート・ド・ボヌ50%のブレンド。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽30%、同1~3回使用樽70%で16ヶ月間樽熟成した「本気印」のブルゴーニュ・ブランです。



Bourgogne Blanc Cuvée Famille 2023

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ・ファミーユ

「ルー・デュモンを創業してから丸10年が経ちました。ひとつの区切りとして、ここまで一緒に頑張ってくれた家内と、家族（ファミーユ）のみんなに感謝の気持ちを捧げたい」という思いで2008年ヴィンテージからリリースされた特別作品です。コート・シャロネーズ地区のACブルゴーニュ区画のシャルドネ100%。ピオロジック栽培（「カリテ・フランス」の認証を取得）。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクで17ヶ月間熟成。活躍中の版画家・宮崎敬介氏が手がけた特別コラボレーションラベルです。



Bourgogne Blanc Amphora 2023

ブルゴーニュ ブラン アンフォラ

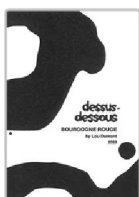
ACオート・コート・ド・ニュイ50%、ACオート・コート・ド・ボヌ50%のブレンド。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、950リットルの砂岩製および石灰岩製のアンフォラで発酵後16ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge 2023

ブルゴーニュ ルージュ

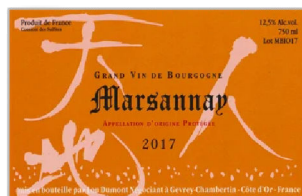
ニュイ・サン・ジョルジュ村内のACブルゴーニュが28%、ピオディナミによるメルキュレ村内のACブルゴーニュが約10%、自社畑ものの「Bourgogne Rouge Vieilles Vignes」が約2%、残りの約60%はAOPフィサン、マルサネ、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ、ACオート・コート・ド・ニュイ及びACコート・ド・ボヌを格下げしてブレンドしています。平均樹齢30年以上。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製サントル森産の新樽率20%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Bourgogne Rouge BIO dessus-dessous 2023

ブルゴーニュ ルージュ ビオドシュ・ドス

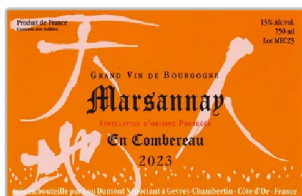
ピオディナミによるメルキュレイ村内のACブルゴーニュが80%、ACオート・コート・ド・ニュイが20%のブレンド。ピオロジック栽培（「カリテ・フランス」の認証を取得）。平均樹齢30年以上。収量は50hl/ha。天然酵母のみで発酵。カヴァン社製ジュピユー産の新樽率20%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵は、コラボレーションしているパリのデザイン学校「École Bleue（エコール・ブルー）」の学生さんが描いたもので、以下はその学生さんによる作品解説です。「dessus-dessous（逆さまに）描かれた、生きた文字。自由に本能的に、墨汁で描きました。それぞれの文字は前の文字から生まれ、流動的な糸によって運ばれ、再生過程にある皮膚のようにお互いを結び付けています。これはタイポグラフィではなく、痕跡であり、記憶です。柔らかく生々しい傷跡のように、大地に捧げられた手、呼吸、思いやりの物語を語ります。この文字は、再生する土壌の響きです。不完全で、生きており、脆く、しかし希望に満ちています。流れ、つながり、癒す名前—思いやりに満ちた世界から生まれたワインのように」。



Marsannay Rouge 2021

マルサネ ルージュ

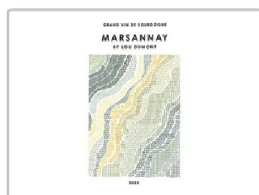
クシェ村の区画「オー・ポテ」、「オー・グラン・バンドー」、「アン・サンパニー」より。平均樹齢40年のVV。収量は30hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、同1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Marsannay Rouge En Combereau 2023

マルサネ ルージュ アン・コンブロー

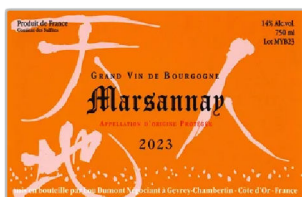
クシェ村の区画「アン・コンブロー」より。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。天然酵母のみで発酵。全房比率70%。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同1~3回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Marsannay Rouge BIO 2023

マルサネ ルージュ ビオ

クシェ村の区画「オー・ポテ」より、「ビュロー・ヴェリタス」の認証を受けたピオロジック（有機）栽培ぶどうのみを使用。平均樹齢30年。収量は35hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、同1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵はパリのデザイン学校「École Bleue（エコール・ブルー）」とのコラボレーションによるもので、85人の学生さんの作品の中から仲田さんが選んだものです。



Marsannay Blanc 2023

マルサネ ブラン

クシェ村の区画「オー・ゼルビュ」と「アン・ヴェルド」より。平均樹齢35年。収量は50hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同1回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Fixin Rouge 2023

フィサン ルージュ

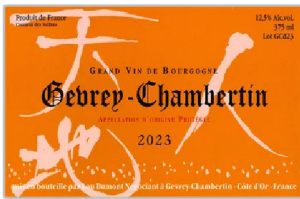
「クレ・ド・シェヌス」と「シャン・ベルドリ」より。平均樹齢30年。収量は45hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。セガン・モロー社製サントル森産の新樽3分の1、同社製同森産の2回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Fixin 1er Cru Les Hervelets Rouge 2023

フィサン プルミエ・クリュレ・ゼルヴレージュ

平均樹齢10年。収量は20hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽と同114リットルの3回使用樽で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Gevrey-Chambertin 2023

ジュヴレ・シャンベルタン

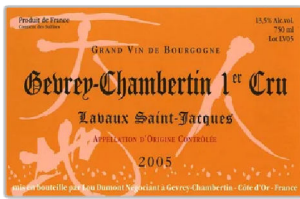
区画は「ヴィーニュ・ベル」、「レ・クレ」等。樹齢20~60年。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽40%、同1~2回使用樽60%で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。仲田さん入魂の看板作品です。



Gevrey-Chambertin Cuvée Nature 2023

ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・ナチュール

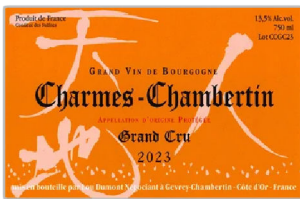
「ブレスニエ」と「レ・スヴレ」の2区画より。「ピュロー・ヴェリタス」の認証を受けたビオロジック（有機）栽培ぶどうのみを使用。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製ジュピユー森産の新樽50%、同社製同森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。活躍中の版画家・宮崎敬介氏が手がけた特別コラボレーションラベルです。



Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2012

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ラヴォー・サン・ジャック

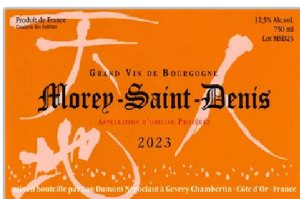
平均樹齢33年。収量は38hl/ha。天然酵母のみで発酵。カヴァン社製ジュピユー森産（シャトー・ディケムでも使用している貴重な名樽）の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Charmes-Chambertin Grand Cru 2023

シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ

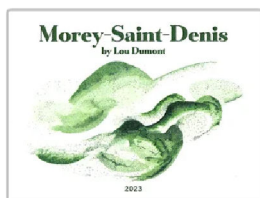
平均樹齢45年のVV。収量は30hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽1樽、同1回使用樽2樽で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Morey-Saint-Denis 2023

モレ・サン・ドニ

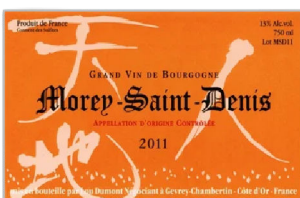
「トレ・ジラルール」と「レ・クレ」の2区画より。平均樹齢40年のVV。収量は50hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、カヴァン社製ジュピユー森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Morey-Saint-Denis BIO 2023

モレ・サン・ドニ ビオ

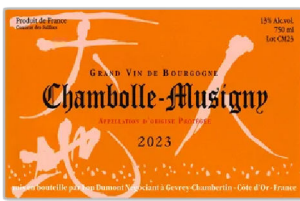
「クロ・ソロン」より。「ピュロー・ヴェリタス」の認証を受けたビオロジック（有機）栽培ぶどうのみを使用。平均樹齢40年。収量は35hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽25%、カヴァン社製ジュピユー森産の1~3回使用樽75%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの絵はパリのデザイン学校「École Bleue（エコール・ブルー）」とのコラボレーションによるもので、85人の学生さんの作品の中から仲田さんが選んだものです。



Morey-Saint-Denis Blanc 2018

モレ・サン・ドニ ブラン

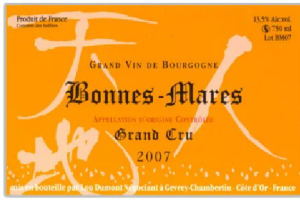
「ラ・ビドード」より。平均樹齢40年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。セガン・モロー社製サントル森産の新樽100%で16ヶ月間樽熟成。



Chambolle-Musigny 2023

シャンポール・ミュジニー

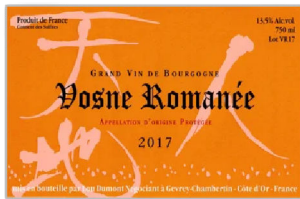
標高の高い西側の「レ・クロ」、「レ・ポルロット」、及び、東側の「レ・シャルダンヌ」の計3区画より。平均樹齢40年。収量は35hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、カヴァン社製ジュピーユ森産の1〜2回使用樽3分の2で16ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Bonnes-Mares Grand Cru 2012

ボンヌ・マール グラン・クリュ

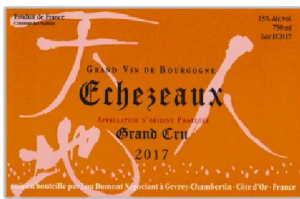
平均樹齢50年のVV。収量は35hl/ha。天然酵母のみで発酵。セガン・モロー社製ジュピーユ森産の新樽（シャトー・ディケムでも使用している貴重な名樽）100%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Vosne-Romanée 2017

ヴォーヌ・ロマネ

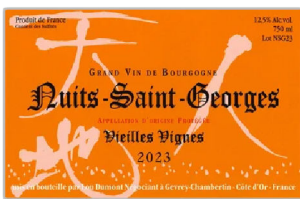
「マジール・バス」「レ・シャランダン」「ラ・クロワ・ブランシュ」の3区画からの南北ブレンド。平均樹齢40年。収量は45hl/ha。天然酵母のみで発酵。カヴァン社製ジュピーユ森産の新樽50%、同社製同森産の1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成（新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました）。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Echézeaux Grand Cru 2017

エシェゾー グラン・クリュ

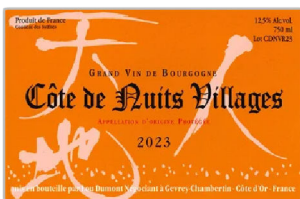
「エシェゾー・デュ・ドシュ」より。平均年齢35年。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Nuits-St.-Georges Vieilles Vignes Rouge 2023

ニュイ・サン・ジョルジュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

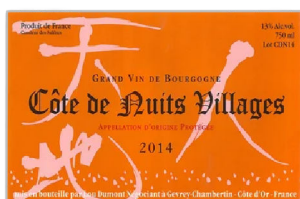
区画は仲田さん御用達の「レ・ザルジラ」で、とりわけ石灰質に富む斜面畑です。樹齢50年以上（平均75年）のVV。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、カヴァン社製ジュピーユ森産の1回使用樽50%で18ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Côte de Nuits Villages Rouge 2023

コート・ド・ニュイ ヴィラージュルージュ

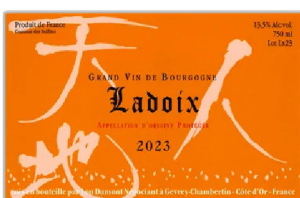
コンブランシアン村内の区画「サン・セーヌ」より。樹齢50年以上のVV。収量は40hl/ha。天然酵母のみで発酵（一部、一次発酵も樽内）。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同2回使用樽3分の2で18ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Côte de Nuits Villages Blanc 2020

コート・ド・ニュイ ヴィラージュブラン

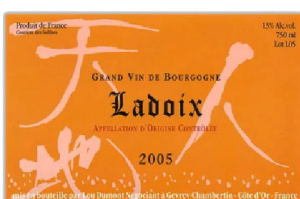
コンブランシアン村内の区画「ラ・プレティエール」より。平均樹齢20年。収量は35hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同1回使用樽3分の1、2回使用樽3分の1で16ヶ月間樽熟成。



Ladoix Rouge 2023

ラドワルージュ

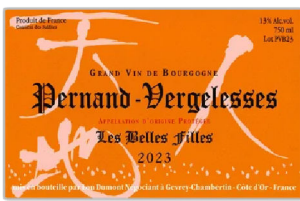
「ヴィーニュ・アダム」より。平均樹齢45年のVV。収量は50hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、セガン・モロー社製サントル森産の1〜2回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Ladoix Blanc 2020

ラドワブラン

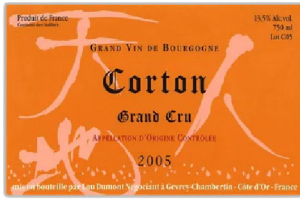
「ラ・ランジー」より。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の1回使用樽で16ヶ月間樽熟成。



Pernand-Vergelesses Blanc Les Belles Filles 2023

ペルナン・ヴェルジュレスブランレ・ベル・フィーユ

平均樹齢30年。収量は45hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽40%、同2〜3回使用樽60%で18ヶ月間樽熟成。



Corton Grand Cru 2022

コルトングラン・クリュ

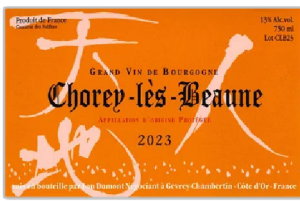
「ル・ロニエ」より。平均年齢50年のVV。収量は30hl/ha。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Corton-Charlemagne Grand Cru 2020

コルトン・シャルルマーニュグラン・クリュ

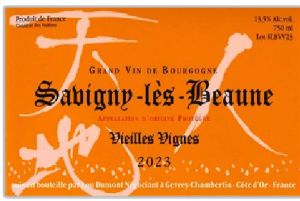
ペルナン・ヴェルジュレス村内の「アン・シャルルマーニュ」より。平均樹齢40年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で16ヶ月間樽熟成。



Chorey-lès-Beaune Rouge 2023

ショレ・レ・ボヌルーージュ

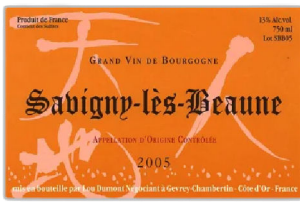
「ラ・マラデロット」より。平均樹齢40年。収量は50hl/ha。天然酵母のみで発酵。全房比率60%。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽30%、セガン・モロー社製サントル森産の1〜2回使用樽70%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes Rouge 2023

サヴィニー・レ・ボヌ ヴィエイユ・ヴィーニュルーージュ

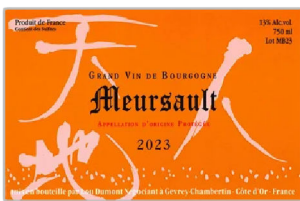
「グラン・ピコタン」より。樹齢90年以上のVV。収量は35hl/ha。天然酵母のみで発酵。全房比率60%。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽30%、セガン・モロー社製サントル森産の1〜2回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Savigny-lès-Beaune Blanc 2020

サヴィニー・レ・ボヌブラン

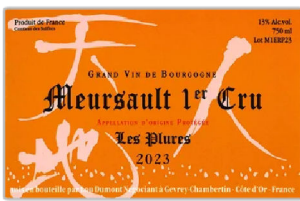
特に水捌けの良い「クロ・デュ・ヴィラーージュ」より。平均樹齢80年のVV。収量は45hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、同2回使用樽50%で16ヶ月間樽熟成。



Meursault 2023

ムルソー

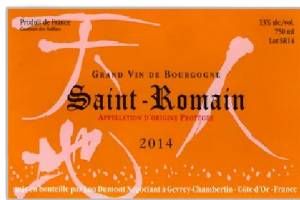
「レ・グラン・シャロン」、「レ・ナルヴォー」の2区画より。平均樹齢40年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽70%、カヴァン社製ジュピーユ森産の1回使用樽30%で18ヶ月間樽熟成。



Meursault 1er Cru Les Plures 2023

ムルソーブルミエ・クリュレ・ブリュール

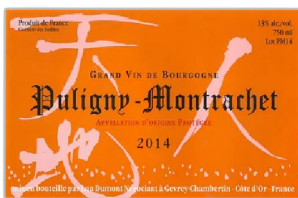
平均樹齢40年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、カヴァン社製ジュピーユ森産の2回使用樽3分の2で18ヶ月間樽熟成。



Saint-Romain Blanc 2021

サン・ロマンブラン

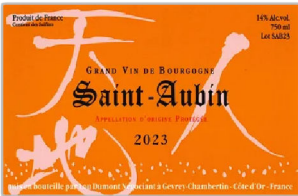
サン・ロマンの最良区画と言われる「スー・ル・シャトー」より。平均年齢30年。収量は40hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Puligny-Montrachet 2020

ピュリニー・モンラッシェ

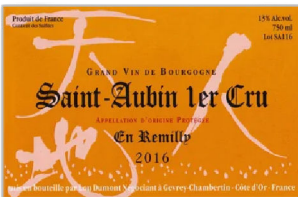
「レ・ルヴロン」より。平均年齢30年。収量は35hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。セガン・モロー社製サントル森産の新樽3分の2、カヴァン社製ジュビユー森産の1回使用樽3分の1で18ヶ月間樽熟成。



Saint-Aubin Blanc 2023

サン・トールバンブラン

「レ・ピュセル」より。平均年齢30年。収量は30hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2016

サン・トールバン プルミエ・クリュ アン・レミリー

サン・トールバンの最良区画と言われる「アン・レミリー」より、「ビュロー・ヴェリタス」の認証を受けたビオロジック（有機）栽培ぶどうのみを使用。平均年齢40年。収量は20hl/ha。天然酵母のみを使用し、樽で一次発酵、マロ発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Marc de Bourgogne 1978

マル・ド・ブルゴーニュ 1978

1978年産の「ヴォース・ロマネ・プルミエ・クリュ」、「ニュー・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ」、「コード・ド・ニュー・ヴィラージュ」（全平均樹齢約50年）の压榨後の果皮等を蒸留し、228リットルの樽で8年間熟成させた後にビン詰めされたマルを購入し、タンクに返して上澄みを再ビン詰めしたものです。500ml。特製1本入木箱入り。



La Violette Pinot Noir 2023

ラ・ヴィオレット ピノ・ノワール

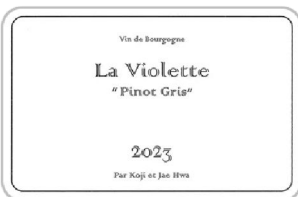
AC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits。2020年に0.13haを購入し0.2haをフェルマージュ契約したルル・ヴェルジー村の区画「ラ・ヴィオレット」産のピノ・ノワール100%。樹齢は5〜30年。前所有者の時代から10年以上ビオロジック栽培を継続し、2020年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得。馬で耕作。収量は30hl/ha。除梗率20%。天然酵母のみを使用し、250リットルの砂岩製のアンフォラ3分の1、シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同1回使用樽3分の1で発酵後、16ヶ月樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



La Violette Chardonnay 2023

ラ・ヴィオレット シャルドネ

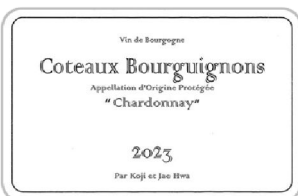
AC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits。2020年に0.19haを購入したルル・ヴェルジー村の区画「ラ・ヴィオレット」産のシャルドネ100%。平均樹齢30年。前所有者の時代から10年以上ビオロジック栽培を継続し、2020年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得。馬で耕作。収量は40hl/ha。除梗率100%。天然酵母のみを使用し、250リットルの砂岩製のアンフォラ25%、シャサン社製「グラン・ファン」の新樽25%、同1回使用樽50%で発酵後、16ヶ月樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



La Violette Pinot Gris 2023

ラ・ヴィオレット ピノ・グリ

AC Coteaux Bourguignons。2021年に0.2haをフェルマージュ契約したルル・ヴェルジー村の区画「ラ・ヴィオレット」産のピノ・グリ100%。2016年に植樹。即ビオロジック栽培を開始し、2022年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得。馬で耕作。収量は30hl/ha。除梗率100%。天然酵母のみを使用し、250リットルの砂岩製のアンフォラ3分の1、シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同1回使用樽3分の1で発酵後、16ヶ月樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Coteaux Bourguignons "Chardonnay" 2023

コトー・ブルギニヨン"シャルドネ"

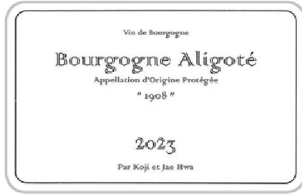
2012年7月に購入した自社畑（ニュー・サン・ジョルジュ近郊の「コンブ・アン・ギユイヨ」）のシャルドネ100%。0.09ha。2014年植樹。2014年より即ビオロジック栽培を開始（2017年に「ビュロー・ヴェリタス」認証取得）。収量は60hl/ha。除梗率20%。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の114リットルの新樽100%で発酵後、16ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Bourgogne Rouge "Vieilles Vignes" 2023

ブルゴーニュルージュ"ヴィエイユ・ヴィーニュ"

2012年7月に購入した自社畑のピノ・ノワール100%。ニュイ・サン・ジョルジュ近郊の2区画で、「レ・ザルジリエール」(0.24ha、1908年植樹)と「レ・コルニロ」(0.24ha、平均樹齢約50年)からのブレンド。2012年より即ピオロジック栽培を開始(2016年に「ビュロー・ヴェリタス」認証取得)。収量は30hl/ha。除梗率50%。天然酵母のみで発酵。シャサン社「グラン・ファン」の新樽50%、同1回使用樽50%で18ヶ月間樽熟成(新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました)。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Bourgogne Aligoté "1908" 2023

ブルゴーニュアリゴテ"1908"

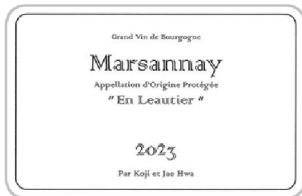
2012年7月に購入した自社畑(ニュイ・サン・ジョルジュ近郊の「レ・ザルジリエール」)のアリゴテ100%。0.16ha。1908年植樹。2012年より即ピオロジック栽培を開始(2016年に「ビュロー・ヴェリタス」認証取得)。収量は10hl/ha。除梗率0%。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で発酵後、18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Marsannay Rosé En Leautier 2019

マルサネ・ロゼアン・ローティエ

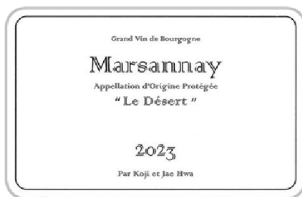
2016年12月に購入した自社畑「アン・ローティエ」産のピノ・ノワール100%。0.43ha。1983年植樹。前オーナー時代の2005年よりピオロジック栽培を開始し、2017年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証を取得。収量は30hl/ha。除梗率50%。5時間マセラシオンさせた後に压榨し、天然酵母のみで発酵させたロゼワイン。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽3分の1、同2回使用樽3分の2で12ヶ月間熟成。



Marsannay Rouge En Leautier 2023

マルサネ ルージュアン・ローティエ

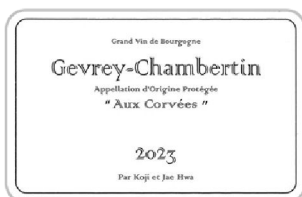
2016年12月に購入した自社畑「アン・ローティエ」産のピノ・ノワール100%。0.43ha。1983年植樹。前オーナー時代の2005年よりピオロジック栽培を開始し、2017年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証を取得。収量は30hl/ha。除梗率30%。天然酵母のみで発酵。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽50%、同1回使用樽50%で18ヶ月間熟成(新樽分はすべて、一次発酵も樽内で行いました)。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Marsannay Blanc Le Désert 2023

マルサネ ブランル・デゼール

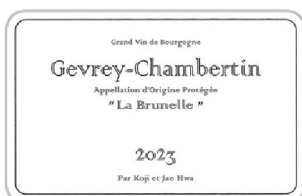
2017年に購入した自社畑「ル・デゼール」産のシャルドネ100%。「石灰質に富む土壌のためシャルドネを植えました」。2023年がファーストヴィンテージ。0.47ha。ピオロジック栽培。2023年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証を取得。収量は25hl/ha。除梗しない。天然酵母のみで発酵。250リットルの砂岩製のアンフォラ20%、シャサン社製「グラン・ファン」の新樽40%、同1回使用樽40%で発酵後、16ヶ月間熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Gevrey-Chambertin Aux Corvées 2023

ジュヴレ・シャンベルタンオー・コルヴェ

2018年と2021年にフェルマーージュ契約した合計0.1haの2区画より。平均樹齢約15年。ピオロジック栽培。(1区画は2021年に「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得、1区画は2024年に同認証取得予定)。収量は45hl/ha。除梗率30%。天然酵母のみで発酵(一部、一次発酵も樽内)。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Gevrey-Chambertin La Brunelle 2023

ジュヴレ・シャンベルタンラ・ブリュネル

メゾンの敷地内にあるClosに囲まれた0.1haの自社畑より。2012年に植樹。「ビュロー・ヴェリタス」の認証を受けたピオロジック(有機)栽培。収量は25hl/ha。天然酵母のみで発酵(一部、一次発酵も樽内)。シャサン社製「グラン・ファン」の新樽100%で18ヶ月間樽熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



LEA Selection

レア・セレクション

ワインの買い付けのために毎日のように生産者を訪ね歩いている仲田さんが、地道な活動の中で見つけた蔵出し古酒。メゾン・ルー・デュモンにクルチエ達がビン買い("シュル・ピル"といいます)条件で持ち込んでくる古酒。それらの中から、コストパフォーマンスが抜群なものだけを仲田さんが厳選して紹介してくれるのが「レア・セレクション」です。「レア・セレクション」の「レア」は、「レアちゃん」と、「レアも」をかけたもの。これぞまさしく、ブルゴーニュ古酒の"いいとこどり"であります。尚、セレクション各古酒の生産者名は非公開です。あくまでも「仲田印」です。