

Louis Fleurot

ルイ・フルーロ



"Tonne en Avril, prepares tes barils"

「4月に雨が降ったら、収穫量が増える」

もともと樽職人だったルイ・フルーロさんが、1975年から徐々に畑を買い足し、1993年にニューイ・サン・ジョルジュ村に設立したドメヌです。1998年に甥のドニ・バザール（写真）が継承。ぶどう栽培に精通する彼は、ファビエンヌ・ボニーの栽培の先生でもあります。

「完熟した健康なぶどうが、自然に美味しいワインになります。根を地中深くに伸ばすため、化学肥料や農薬の使用は極力抑えるべきですが、かといって完全無農薬が一概に良いかというと、それは疑問です。少なくともブルゴーニュでは、無農薬栽培されているぶどうにカビが生えているものが多く、ぶどうが可哀そうで可哀そうで・・・」。

自然に対する彼の深い洞察は、その半自給自足的なライフスタイルに立脚しています。野菜を家庭菜園でまかなっているのはもちろんのこと、ウサギ、鶏、ハト、そして・・・豚（自分でソーセージをつくります）まで、ドメヌを訪問すると、その動物の数に驚かされます。ちなみに趣味は、「釣り」。また、叔父のルイ・フルーロ翁（2012年現在75歳）が壮健だった2010年までは、翁自身が森に入って木を選び、切って乾燥させ、年間20樽の新樽を作ってこのドメヌで使用していました。

「叔父は長年、AOCニューイ・サン・ジョルジュの「レ・ザルジラ」にトマトを植えていて、「このトマトが甘くてうまいじゃ〜」とか言ってましたが、それはさすがにぶどうに植え替えさせてもらいました（笑）。ちなみにこの畑はカラスがぶどうをたくさん食べてくれるので、グリーンハーベストをする必要はありません（おぬしも負けておらぬな!）」。

そんなドニ・バザールが造るワインは、ぶどう本来の滋味旨味がしみじみと感じられ、笑うと目が線になる彼の笑顔のように、優しく、癒される味わいです。「ブシャール・ペール・エ・フィス」などの名門メゾンから、「オーレリアン・ヴェルデ」といった気鋭の新世代まで、バルクワイン購入のリクエストが引きも切らないのもよく分かります。

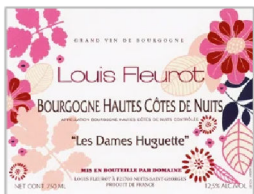
所在村	Nuits-St.-Georges
所有畑面積	16ha
醸造家	Denis Bazart
趣味	料理（各種ソーセージ、ウフ・ムレット、プフ・ブルギニオン、シュークルートなどの伝統料理、デザートまで幅広く作る）、音楽（「クイーン」の大ファン）、ゲーム
継承年	1998年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（殺虫剤は一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄でビン詰め
販売先	フランスを中心としたヨーロッパの個人のワインの愛好家がほとんど。フランスのレストラン、ワインショップ
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	http://www.domainelouisfleurot-grandvindebourgogne.fr/



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

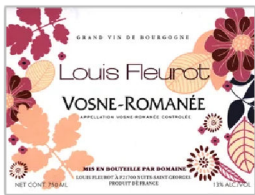
すべてニューイ・サン・ジョルジュ村内の8区画合計で2.2ha。平均樹齢40年のVV。2〜5回使用樽で12ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge Les Dames Huguette

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュレ・ダム・ユゲット

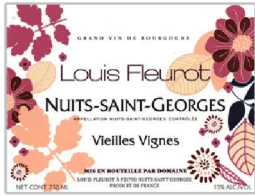
ニューイ・サン・ジョルジュ村内の名区画「レ・ダム・ユゲット」に0.9ha。樹齢45年以上のVV。新樽2%、1〜8回使用樽98%で16ヶ月間熟成。



Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ

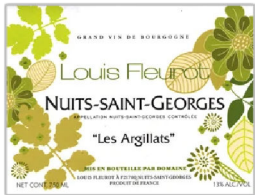
0.12ha。平均樹齢45年のVV。新樽率30%で18ヶ月間の樽熟成。



Nuits-St.-Georges Vieilles Vignes Rouge

ニュイ・サン・ジョルジュ ヴィエイユ・ヴィーニュルージュ

Aux Athées等5区画合計で0.55ha。樹齢70年以上のVV。新樽率30%で18ヶ月間の樽熟成。



Nuits-St.-Georges Les Argillats Blanc

ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ザルジラ プラン

0.2ha。樹齢約25年。新樽率20%で12ヶ月間の樽熟成。



Nuits-Saint-Georges Les Nuis de Justin Rouge

ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ニュイ・ド・ジュスタンルージュ

ドニ・バザールの息子さんのジュスタンは、6年間にわたる白血病との闘病の末、2017年7月に20歳の若さで天国に旅立ちました。ドニ・バザールは、将来彼の跡を継いでヴィニュロンになることを夢見ていたジュスタンが「いつも私たちと共にありますように」という願いを込めて、「ジュスタンの夜」という特別作品を造ることにしました。「ジュスタンは、軽やかでまろやかなスタイルのワインが好きだったので、毎年とりわけ繊細なワインを生む3区画の（「レ・ザルジラ」「レ・サン・ジュリアン」「レ・ザテ」）のぶどうを使用しました」。平均樹齢40年。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、樽（新樽率20%）でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成。超重厚ボトルにピン詰め。尚、生産者収益金の一部は、在ブルゴニュの小児ガンのお子さんの支援団体「Coup d'Pouce」に寄付されています。