

Martin-Dufour

マルタン・デュフル



" Lorsque l'on s'éveille le matin,
soit on se rendort afin de
poursuivre son rêve, soit on se
lève pour le réaliser "

「朝目覚めたとき、夢を見続けるために再び眠りにつくか、実現するために起き上がるかのどちらかだ」

マルタン家はショレ・レ・ボヌ村に長く続くヴィニュロンの家系で、ニューイ・サン・ジョルジュ、ラドワ、アロース・コルトン、ショレ・レ・ボヌ、サヴィニー・レ・ボヌに畑を所有する、「コート・ドール中部」のスペシャリストです。

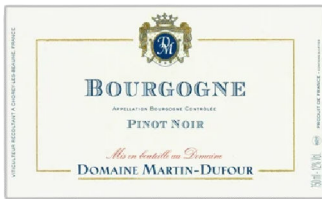
1990年にドメヌを継承した6代目ジャン・ポール・マルタンは、他に先駆けてリュット・レゾネ栽培を開始。当時より、「自然を尊重し、自然な造り方で造ったワインは、体にも優しい」をポリシーとしています。

写真からも伝わって来ますでしょうか、ジャン・ポールと奥さんのパスカルさんは、実にほのぼのとした仲の良い夫婦で、2人揃って「美味しい料理を作ることと、食べることが大好きです」。

彼らのワインは、EU各国やイギリス、中国などに輸出もされていますが、そのほとんどは、ドメヌを訪れ、彼らと一緒にワインを試飲して購入していく一般消費者に直売されています。「ですので、評論家を唸らせるようなスタイルのワインではなく、毎晩のお料理に合わせて美味しく、安心して飲んでいただける味わいのワイン造りを目指しています。昔はそれこそ新樽とかも使っていたのですが、家庭料理に合わせていくという声が多く、今は樽自体、最小限しか使わなくなりました」(ジャン・ポール)。

筆者の家飲み用ワインにも決定している彼らのワイン(笑)。しなやかでまことにバランスが良く、ほっくりと癒されるような味わいです。コストパフォーマンスもかなり高いと思います。

所在村	Chorey-lès-Beaune
所有畑面積	9.68ha
醸造家	Jean-Paul Martin
趣味	料理、アーチェリー
継承年	1990年
栽培	1990年から厳格なリュット・レゾネ栽培を実践(化学肥料、防腐剤は一切使用しない)
醸造	白は除梗せず、赤は100%除梗。無清澄。
販売先	フランス国90%(個人のワイン愛好家、ワインショップ、レストラン)、輸出10%(EU各国、イギリス、中国)
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	https://www.martin-dufour.com/



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュルージュ

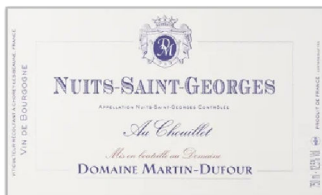
ラドワ村内のACブルゴーニュ区画「レ・ムト」と、ショレ・レ・ボヌ村内のACブルゴーニュ区画「レ・テュ・プフ」の2区画で合計0.53ha。樹齢30~55年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで10ヵ月間熟成。



Bourgogne Rouge Le Carmin de La Chapelle

ブルゴーニュルージュル・カルマン・ド・ラ・シャペル

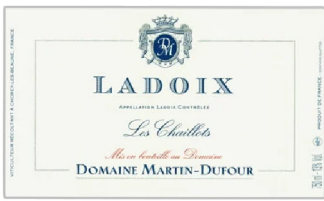
ラドワ村のAOCブルゴーニュ・ラ・シャペル・ノートル・ダムに隣接する優良リウ・ディ「レ・コメ」より。0.13ha。1980年に植樹したVV。収量は55hl/ha。伝統的な木製開放発酵槽で醸造後、800リットルの樽で11ヶ月間熟成。作品名は「ラ・シャペルの深紅」の意味。



Nuits-Saint-Georges Au Chouillet

ニューイ・サン・ジョルジュ オー・シュイエ

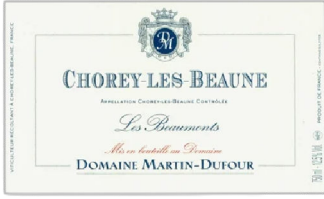
0.2ha。重厚な粘土石灰質土壌。樹齢約55年(1965年植樹)のVV。収量は25hl/ha。800リットルの樽で発酵後、demi-muid(500リットルの樽)で12ヶ月間熟成。



Ladoix Les Chaillots Rouge

ラドワレ・シャイヨルージュ

「レ・シャイヨ」は一部をAOCコルトンおよびAOCアロース・コルトンに接する優良区画です。0.35ha。石が多い粘土石灰質土壌。樹齢70年以上（1951年植樹）の超VV。収量は25hl/ha。800リットルの樽で発酵後、demi-muid（500リットルの樽）で12ヶ月間熟成。



Chorey-lès-Beaune Les Beaumonts Rouge

ショレ・レ・ボヌレ・ポーモンルージュ

3.33ha。平均樹齢40年。ステンレスタンクとフールド（伝統的な大樽）でアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&11ヵ月間熟成（新樽率20%）。AOPアロース・コルトンとAOPサヴィニー・レ・ボヌに挟まれた「レ・ポーモン」は、ショレ・レ・ボヌを代表する区画のひとつです。2018年ヴィンテージは、「タストヴィナーージュ」および2020年度「ブルゴンドニア・ドール（金賞）」受賞。



Chorey-lès-Beaune Cuvée Théophile Blanc

ショレ・レ・ボヌ キュヴェ・テオフィルブラン

「ボワリエ・マルショーセ」に0.21ha。2005年の植樹。収量は40hl/ha。ステンレスタンク70%、2回使用樽30%で6ヵ月間熟成。キュヴェ名の「テオフィル」は、ジャン・ポールの曾祖父の名前です。