

Philippe Robert

フィリップ・ロベール



" Pour notre devise, Le vin se fait avec passion, mais surtout en famille, car c'est ensemble que nous récoltons le meilleur de la terre. "

「ワインは情熱をもって造られるが、何よりも家族で造られる。なぜなら、大地から最良のものを収穫できるのは、皆で一緒に取り組むからである」

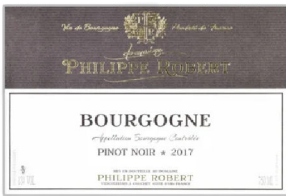
マルサネ・ラ・コート村とフィサン村に挟まれたクシェ村に1952年に創業したドメヌで、1989年に3代目フィリップ・ロベールが継承。同年よりリュット・レゾネ栽培を徹底し、畑仕事に精魂を込めています。

「タンニンをつぶりと抽出し、かつ舌触りはシルキーで滑らか、というワイン造りを是とします。タンニンはコクとなって果実味を支え、お料理との相性を抜群にしてくれます。また、微酸化作用を得るため新樽比率を高めています。ライト・トースト（内側をあまり焼かない樽）にこだわって使用しています。このあたりのコンビネーションは、今年30年目を迎えた私が長い年月をかけて体得したものです」。

味わいの各要素が高次元で調和する匠の作品を求めて、2000人を超える愛好家が顧客名簿に名を連ねます。ゆえに日本では真に知られざる存在でしたが、2015年に、息子のジュアン君がドメヌに参画したことで、少しずつ輸出にも目を向けられるようになりました。

（尚、フィリップの姪オロールが「ルー・デュモン」の元看板娘（従業員）だったり、マルサネの所有区画が隣同士だったり、なにかと「ルー・デュモン」と縁があるドメヌでもあります😊）。

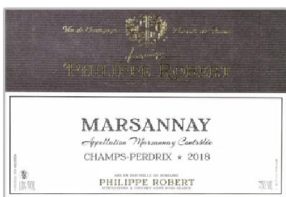
所在村	Couchey
所有畑面積	8.6ha
醸造家	Philippe Robert
趣味	自然の中での散策、スキー
継承年	1989年
栽培	1989年からリュット・レゾネ栽培（除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。原則として天然酵母のみで発酵。ライト・ローストの樽にこだわる
販売先	フランス国内90%（レストランが多い。2000人以上の個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	https://www.domainerobert.com/fr/



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

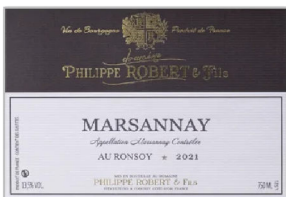
クシェ村内の区画より。0.25ha。平均樹齢35年。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、2~4回使用樽でマロラクティック発酵&13ヶ月間熟成。



Marsannay Rouge Champs-Perdrix

マルサネ ルージュ シャン・ペルドリ

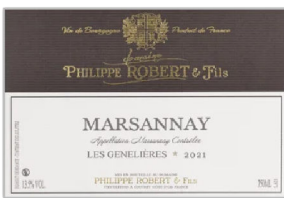
0.45ha。平均樹齢35年。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率50%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



Marsannay Rouge Aux Ronsoy

マルサネ ルージュ オー・ロンソワ

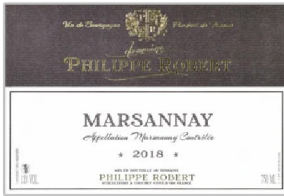
0.52ha。樹齢55年以上のVV。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率20%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Marsannay Rouge Les Genelières

マルサネ ルージュレ・ジュヌリエール

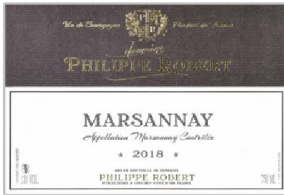
0.17ha。平均樹齢50年のVV。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率20%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Marsannay Blanc

マルサネ ブラン

泥灰土に富む区画に0.4ha。平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、9ヶ月間熟成（新樽率50%）。



Marsannay Rosé

マルサネ ロゼ

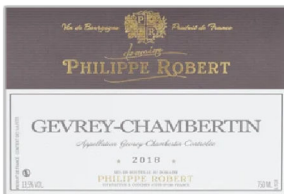
0.15ha。平均樹齢30年。直接圧搾法によるロゼ。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。



Fixin Rouge Entre Deux Velles

フィサンルージュ アントル・ドゥー・ヴェル

1ha。平均樹齢45年のVV。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、マロラクティック発酵&新樽率30%で18ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

「レ・ジュヌヌ・ロワ」と「シャン」の2区画合計で0.11ha。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、マロラクティック発酵&新樽率30%で12ヶ月間熟成。