

Róisín Curley

ロウシン・カーリー



"Honnêteté, respect et
bienveillance envers la planète et
la terre, tant dans ma vie
professionnelle que personnelle"
「仕事と私生活の両面における、地球と土地に対する誠実さ、尊敬、優しさ」

母国アイルランドで薬剤師をしていたロウシン・カーリーは、やがてワインに強く惹かれるようになり、フランスのモンペリエ大学とドイツのガイゼンハイム大学で栽培と醸造の修士号を取得しました。その後数年間、ボルドーの「シャトー・ラトゥール」とロースの「シャトー・グリエ」に勤務してワイン造りの実際を学んだ後の2015年、ブルゴーニュのボヌ市に自身のマイクロネゴシアンを立ち上げました。

「厳格なリュット・レゾネ栽培、ビオロジック栽培、ビオダイナミを実践する提携栽培家からぶどうを購入してワインを造っています。私の哲学は、自分の味覚と直感を信じ、雑念や流行に惑わされることなく、最も純粋な意図を持って私自身が本当に飲みたいと思うワインを造ることです。醸造レシピは使わず、できる限り介入を少なくし、ぶどう、果汁、ワインがどのように変化・発展していくかを感じることを重視しています。私のワインは、ぶどう畑と収穫されたヴィンテージに対する私の解釈であり、これが最も真実の表現につながると考えています」。

「必ずしも高く評価されていないアペラシオンやぶどう品種を支持しています。2015年にAOCボヌのピノ・ノワールとAOCサン・ロマンのシャルドネを購入してワイン造りをはじめましたが、これらは私が飲み手として特に大好きなAOCでもあり、アペラシオンの偉大さと可能性を強く感じています。アリゴテには深い愛情を持っていますし、ボヌ・ブランに10%のピノ・ブランをブレンドすることは、多様性を保護し、歴史的なブルゴーニュのぶどう品種を称えるために、私にとって刺激的で非常に重要です。アペラシオンや畑の格付けに一切関係なく、すべてのワインを、グラン・クリュのワインと同じ注意深さと愛情を持って醸造しています」。

「もっともっとワインを知りたい、より深く理解したいという思いを抑えることができず、2020年にマスター・オブ・ワインの資格を取得しました。常に学びと成長を続け、醸造家としてさらなる向上を目指しています」。

所在村	Beaune
醸造家	Róisín Curley
趣味	ワインについての勉強、自然散策、ガーデニング、インテリアデザイン、建築、映画鑑賞、音楽鑑賞、家族や友人、愛犬との楽しいひととき
継承年	2015年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培、ビオロジック栽培、ビオダイナミを実践し、マス選抜を実施している契約栽培農家からぶどうを購入
醸造	ぶどうを購入して自家醸造。非常に厳しく選果。天然酵母のみで発酵。作品によって除梗率が異なる
販売先	輸出100%（EU各国等。「The World's 50 Best Restaurants 2022（2022年度世界のベスト・レストラン50）」で1位に輝いたコペンハーゲンの「ゼラニウム」等高級レストランが多い）
掲載実績	「IMAGE Magazine」等



Côteaux Bourguignons Rouge

コトー・ブルギニヨンルージュ

ガメイ100%。フルーリー最上の畑とされる「レ・モリエ」の高標高北東向き区画より。0.35ha。ビオロジック栽培。花崗岩質・粘土質土壌。樹齢80年以上のVV。収量は50hl/ha。除梗しない（全房発酵）。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽は不使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュアリゴテ

ほとんどは「アリゴテ・ドレ」。ヴォルネイ村内の南向き区画より。0.28ha。沖積粘土質土壌。樹齢約20年。収量は45hl/ha。除梗しない。228リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。パトナージュは行わない。新樽は不使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュルージュ

メルキュレイ村の南東向き区画より。0.62ha。粘土質・泥土石灰質土壌。樹齢40~70年のVV。収量は50hl/ha。除梗率70%。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルと350リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽は不使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Fixin Entre Deux Velles Rouge

フィサンアントル・ドゥー・ヴェール ルージュ

0.2ha。プラムや洋ナシなどの樹木に囲まれ生物多様性に富む、南向き斜面上区画より。粘土質・泥土質・砂質土壌。樹齢約40年のVV。収量は50hl/ha。100%除梗。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルと114リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。新樽比率は20%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Ladoix Rouge

ラドワールージュ

リウ・ディ「レ・イサル」の南向き斜面上区画より。0.21ha。粘土質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は50hl/ha。100%除梗。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽は不使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Beaune Les Prévoles Rouge

ボヌレ・プレヴォールージュ

南東向き斜面上区画より。0.24ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢70年のVV。収量は50hl/ha。70%除梗。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。新樽比率は15%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Beaune Blanc

ボヌブラン

シャルドネ90%、ピノ・ブラン10%の混植・混醸。西側の高標高(280m)のリウ・ディ「モンテ・ルージュ」の南向き斜面上区画より。0.1ha。ピオロジック栽培。小石が多い赤色粘土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は57hl/ha。除梗しない。228リットルと400リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。パトナーージュは行わない。新樽は不使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Beaune 1er Cru Blanches Fleurs Rouge

ボヌブルミエ・クリュブランシュ・フルールージュ

0.26ha。粘土質土壌。樹齢約60年のVV。収量は50hl/ha。除梗率70%。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。新樽比率は25%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ボヌ最北部にあるリウ・ディで、その名が示す通りの白い花のようなアロマ、繊細でシルキーな口当たりが特徴です。



Beaune 1er Cru Les Teurons Rouge

ボヌブルミエ・クリュレ・トゥーロンルージュ

南東向き斜面上区画より。0.24ha。ピオロジック栽培。石が多い粘土質土壌。樹齢約50年のVV。収量は40hl/ha。除梗率70%。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。新樽比率は50%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ボヌの筆頭格と目されるブルミエ・クリュのひとつで、重層的で複雑な構造を持つワインです。



Beaune 1er Cru Les Toussaints Rouge

ボヌブルミエ・クリュレ・トゥーサンルージュ

南東向き斜面上区画より。0.27ha。ピオロジック栽培。粘土質土壌。樹齢約30年。収量は45hl/ha。除梗率50%。開放型ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。新樽比率は20%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ボヌの筆頭格と目されるブルミエ・クリュのひとつで、しっかりとした骨格と、ダーク系の果実のような深みのある味わいが特徴です。



Saint-Romain Blanc

サン・ロマンブラン

「スー・ル・シャトー」「スー・ロッシュ」「ル・ジャロン」の3区画より。合計0.1ha。標高270~380メートル。石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約30年。収量は50hl/ha。除梗しない。228リットルと400リットルの樽で発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。パトナーージュは行わない。新樽は不使用。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。