

# Lois Dufouleur

ロイス・デュフルール



BOURGOGNE

Lois Dufouleur ~Beaune~

## フランス国内でも、一般市場に出回らない掘出し物！

ロイス・デュフルールはボーヌの町を取り囲む環状線にあるドメーヌで、ボーヌ唯一の五つ星シャンプル・ドット（高級民宿）も経営しています。

1978年に現当主の、フィリップ・デュフルール夫妻によって設立されました。

それまでフィリップさんはネゴシアンで働いており、「テロワールと人が良いワインを生む」の信念のもと、ワイン造りの研鑽を積んでいました。

それと同時に資金の準備もはじめ、「自分のシャンプル・ドットを持ち、そこに世界からのお客様を招き、自分の造ったワインでもてなす！」という夢に向かって進みだします。

シャンプル・ドットは五つ星という高い評価を受けていますが、彼にとってはまだゴールではないようで、「バラのきれいな庭園を望める場所に、新たにスイートルームの離れを造る！」と意気盛んです。

シャンプル・ドットの地下がカーヴになっており、彼のワインは世界各国のVIPな宿泊客を毎日楽しませています。

「ロックフェラー財団の御息が宿泊したこともあります。日本からもお医者さんが毎年来てくれます。でも宿泊料金は安いんですよ！（笑）」（私にとっては安くなかったです・・・）

ワインは以前勤めていたネゴシアンと、地元のレストラン（ペルナン・ヴェルジュレスの一つ星「ル・シャルルマーニユ」等）個人客、そして宿泊客への販売で完売してしまいます。そのためワインガイド誌や、展示会などにもほとんど出品されず、まさに真の“掘出し物”なのです。

## 畑について

所有面積は 5ha。平均樹齢 45 年。栽培方法は厳格なリキュットレゾネ。グリーンハーベストは 2 回。

## 醸造について

除梗は 100%

木製発酵槽を使用し 3 週間かけて発酵

新樽率は平均 10~15%、樽はヴォージュ産

樽熟成期間は 18 月（長めに樽熟期間をとるのは、浮遊物を沈殿させ

ノンフィルターできれいなワインを造るため）

ノンフィルターで瓶詰



## ワインについて

目指しているワインのスタイルは「タンニンが丸く、香りが上品でいて複雑なワイン」。

特に熟成し飲み頃に達した彼のワインは、なめし皮や紅茶など複雑な香りを開かせます。

味わいは気負ったところのない、優しく落ち着いたもの。一人でじっくり飲むのにも持ってこいです。

ジビエに本当に良く合うと思います。

## Beaune 1<sup>er</sup> Champ Pimonts

ボーン プルミエクリュ シャン・ピモン

1.00ha。平均樹齡 50 年。除梗 100%。

新樽率 (ヴォージュ産) 10%で 18 か月熟成。

スパイス、きのこ、なめし皮複雑な香り。枯れて落ち着いた果実味。こなれたタンニン。

優しく落ち着いた飲みごろ古酒。

