

## La Maison Romane

### ラ・メゾン・ロマネ



ブルゴーニュ愛好家なら誰もが、各地を歩きまわって自分自身のワインを造ることを一度は夢見るでしょう。その夢をかなえたのがこのオロンス・ド・ベレールなのです。若きパリジャン、オロンスはヴォージュ・ロマネで最も古い建物である“メゾン・ロマネ”に移り住んできました。

彼は、馬による畑の耕作を請け負い、それを仕事としています。クロ・デ・ランブレイ、ティボー・リジエ＝ベレール、ドメーヌ・デ・ゼプノー、コント・ラフォンなど…いくつもの名門ドメーヌが彼の顧客です。そして、ボーヌの醸造学校で学び、彼はネゴシアンとして自分自身のワインを造りはじめることにしたのです。彼は耕作請負人として様々な生産者と仕事をしているため、優れた区画から葡萄を分けてもらえるのです。彼のワインの特徴は、ほとんど新樽を使用しない点、そしてポンプによる澱引きを行わない点です。

濾過も清澄もせず、すべて自分たちの手で瓶詰めまでを行います。彼は無料で畑を耕作する替わりとして優れた葡萄を手に入れることができるのです。この仕事のお陰で、彼は年に数回、葡萄の品質をチェックする機会を得るのです。ブルゴーニュでは異例な、素晴らしいテロワールを知り尽くした新しいネゴシアンがここに誕生しました。

彼はボーヌで勉強して、ワイナリー経営と醸造学のディプロマを取得しました。そしてポマールのコント・アルマン、コルトンのシャンドン・デ・ブリアイク、ルーションのドメーヌ・ゴビーでワイン造りを学びました。彼がこれらのドメーヌを選んだ理由は、伝統的なワイン造りの技術と最新の醸造学を学ぶためでした。これらのドメーヌではビオダイナミ栽培を採用しています。そして、このことは彼が馬で畑を耕作するために極めて重要なことなのです。

2005年、彼は愛車であったハーレー・ダヴィッドソンを売却し、愛すべき彼の馬、『プロスペール』を迎え入れたのです。彼は愛馬『プロスペール』のブリーダー、モルヴァンと呼ばれる馬師と共に数カ月を暮らし、馬について学びました。今日では、彼はブルゴーニュのみならず、世界各国(ボルドー、シャンパーニュ、アメリカ、カナダなど)のワイナリーに対して、馬を用いた畑耕作のアドバイザーとしても活躍しています。彼のワインにはコンサルタントは介入していません。ヴィンテージの傾向について他のワイン生産者と相談を意見を交わすことや、ワインの熟成を見るために、分析を専門家に頼むことはあります。ワインはコンサルタントのものではなく、彼のものである、との確固たる信念があるからです。

# LA MAISON ROMANE

~

## VOSNE-ROMANÉE



### ●哲学

オロンス・ド・ベレールの哲学は、収穫を尊重することそのものです。私は、常に柔らかく抽出することを心がけています。彼は、機械の振動が、ワインの特性を失わせると信じています。そのため工業的な醸造用具は一切使いません。ポンプによるワインの移動はワインを疲弊させてしまうため、重力でのみワインを移動させます。ワイン造りに関して最も大事な熟成の段階では、科学的なアプローチではありません。彼は月の運行カレンダーに従った自然な方法を用います。

### ●樽について

彼は樽のニュアンスがワインの味に影響を与えることを嫌います。彼が使用する樽はアリエ産、ヴォージュ産のもので、3年間かけて自然乾燥させたものを使用します。

## 2011 Bouzeron ブーズロン

葡萄:アリゴテ 100% 樹齢:40年 アルコール度数:12度

畑・土壌:北東から南西に伸びる東、南東向きの斜面ブーズロン。標高 270~350M

非常に痩せた土地で石灰を強く含有する褐色マルヌ土壌。 生産量:580 本

醸造・熟成:オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

ブルゴーニュ伝統の樽(ピース)で3カ月間かけて発酵。

醸造学に基づいた培養酵母などは一切使用しません。また、バトナージュ(澱の攪拌)も施しません。

ポンプを使わず重力で澱引き。これらの各工程はワインの個性を最大限に表現するため、月の動きに注意を払います。

2011年は2度澱引きを施しました。マロラクティック発酵後、カーヴでエルバージュ前の2011年12月。

2012年の収穫前に再度澱引きして10月上旬に瓶詰め。濾過も清澄もしません。

6~7年の古樽で12カ月熟成。

特徴:決して太陽を浴びた過熟な味わいにはならず、非常にバランスの優れたワインです。

とても古典的なブーズロンならではのきめ細やかで、柑橘系果実の香りがあります。

## 2011 Chablis 1er Cru Montmains

### シャブリ プルミエ・クリュ モンマン

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:40年 アルコール度数:12度

土壌:モンマンの丘は南から南西にまたがる南東向きの斜面。ジュラ紀キンメリッジ階の粘土石灰質土壌。

生産量:600 本

醸造・熟成:オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

ブルゴーニュ伝統の樽ピースで3カ月間かけて発酵。

醸造学に基づいた培養酵母などは一切使用しません。また、バトナージュ(澱の攪拌)も施しません。

ポンプを使わず重力で澱引き。これらの各工程はワインの個性を最大限に表現するため、月の動きに注意を払います。

2011年は2度澱引きを施しました。マロラクティック発酵後、カーヴでエルバージュ前の2011年12月。

2012年の収穫前に再度澱引きして10月上旬に瓶詰め。濾過も清澄もしません。

5~6年の古樽で12カ月熟成。

特徴:この年はドウを圧搾する前段階での、精度の高い選果が不可欠でした。

結果として、非常に高いレベルで満足しています。

特徴的な緊張感があり、モンマンのテロワールを精緻に描けています。

## 2011 Chablis Grand Cru Cote de Bougros

### シャブリ グラン・クリュ コート・ド・ブーグロ

葡萄: シャルドネ 100% 樹齢: 45年 アルコール度数: 13度

土壌: 粘土石灰質土壌。粘土と小石が混じるやや厚い土壌。

特級畑ブーグロの東側、南西向きの斜面。最も日照の良い急斜面の区画をコート・ド・ブーグロとしています。

収穫量: 35hl 生産量: 600本

醸造・熟成: オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

ブルゴーニュ伝統の樽ピエスで3カ月間かけて発酵。

醸造学に基づいた培養酵母などは一切使用しません。また、ハトナージュ(澱の攪拌)も施しません。

ポンプを使わず重力で澱引き。これらの各工程はワインの個性を最大限に表現するため、月の動きに注意を払います。

2011年は2度澱引きを施しました。マロラクティック発酵後、カーヴでエルバージュ前の2011年12月。

2012年の収穫前に再度澱引きして10月上旬に瓶詰め。濾過も清澄もしません。

3~4年の古樽で17カ月熟成。

特徴: この年はブドウを圧搾する前段階での、精度の高い選果が不可欠でした。

2011年のブドウは、伝統的なブーグロらしい丸みがありながらも、近隣の特級プリューズやヴァルミュールに見受けられる力強さをもワインに与えてくれました。

## 2011 Chablis Grand Cru Les Clos

### シャブリ グラン・クリュ レ・クロ

葡萄: シャルドネ 100% 樹齢: 40~65年 アルコール度数: 13度

土壌: ジュラ紀キンメルツ階の粘土石灰質土壌。貝殻の化石が多い、とても深い白い粘土質。

スラン川右岸の特級畑レ・クロ。南向きの区画。

収穫量: 40hl 生産量: 600本

醸造・熟成: オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

ブルゴーニュ伝統の樽ピエスで3カ月間かけて発酵。

醸造学に基づいた培養酵母などは一切使用しません。また、ハトナージュ(澱の攪拌)も施しません。

ポンプを使わず重力で澱引き。これらの各工程はワインの個性を最大限に表現するため、月の動きに注意を払います。

2011年は2度澱引きを施しました。マロラクティック発酵後、カーヴでエルバージュ前の2011年12月。

2012年の収穫前に再度澱引きして10月上旬に瓶詰め。濾過も清澄もしません。

3~4年の古樽で14カ月熟成。

特徴: この年はブドウを圧搾する前段階での、精度の高い選果が不可欠でした。

周囲と比較して非常に遅くまで収穫を待ったおかげで、非常に豪奢で長期熟成も可能な構造を持っています。

毎年言えることですが、真のポテンシャルを明らかにするまで数年寝かせるに値するワインです。

## 2011 Macon Rouge Chateau de Berze

### マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ

葡萄: ガメイ 100% 樹齢: 70~90年 アルコール度数: 12度

土壌: 11~12世紀の要塞であるシャトー・ド・ベルゼはAOCマコンの境界線最西端に位置しています。

すべて樹齢の高いブドウで、シャトーの周囲に真南を向いて植えられています。

中でも最も樹齢が高く、最も美しく成熟したブドウが、シャトー・ド・ベルゼの名を冠した偉大なキュヴェとなるのです。

粘土石灰質土壌。白色と褐色の泥灰土が存在します。

収穫量: 40hl 生産量: 1,150本

醸造・熟成: オロンス・ド・ベレール(シャトー・ド・ベルゼにて)

100%全房のまま、天然酵母を用いて3週間、木樽とタンクで発酵。

5, 6年の古樽で13か月樽熟成。

特徴: 最も樹齢の高い80年の古木は収穫を非常に遅らせました。(2011年の10月15日)

古木と遅摘み。これがグラン・ヴァンとしてのシャトー・ド・ベルゼを造るために必要不可欠なふたつの要素なのです。



## 2011 Gevrey Chambertin La Justice

### ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジャスティス

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:50年

土壌:粘土石灰質の土壌。国道境界線に面し、ラヴォー渓谷からの沖積錐の影響を受ける村名の中で最高の区画。

生産量:1,450本

醸造・熟成:オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

100%全房のまま、天然酵母を用いて3週間、木樽で発酵。

17か月樽熟成。

特徴:2011年はブドウを順応させることが非常に難しい年でした。

ブルゴーニュ全体がそうであったように、コート・ド・ニュイにも病害がひどく蔓延しました。

困難にも関わらず、ビオロジックで丁寧に育てられたブドウ樹は、私たちに最も美しい結果を与えてくれたのです。

2011年はジュヴレのクlimaの親しみやすさを反映したような豊満な構造を持っています。

収穫は全てメゾン・ロマネが行いました。これにより、更にワインに軽快さと女性的なトーンをもたらしてくれました。

## 2011 Corton Grand Cru Les Perrieres

### コルトン グラン・クリュ レ・ペリエール

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:40~60年 アルコール度数:13度

土壌:粘土石灰質の土壌。表土は均一に保たれています。

グレーヴの区画に類似しており、コルトンの丘でも南向きに傾斜し始める区画で、ピノ・ノワールに最適です。

栽培:2007年より馬耕作 収穫量:38hl 生産量:900本

醸造・熟成:オロンス・ド・ベレール(ヴォーヌ・ロマネにて)

100%全房のまま、天然酵母を用いて3週間、木樽で発酵。

17か月樽熟成。

特徴:2011年はブドウを順応させることが非常に難しい年でした。

私たちのコルトン グラン・クリュは残念ながら、その困難を完全に避けることは出来ませんでした。

収穫の際には、最高の状態のブドウだけを護るためにこれまででない高い水準での警戒が不可欠でした。

手作業によるこの繊細な仕事のおかげで、このテロワールの名に恥じない、

フィネスとエレガンスを湛えたワインとなりました。

### 【メディア情報】

ボルドーで最も偉大なシャトーですら、馬による畑耕作に回帰するために専門家に意見を仰いでいる。しかしオロンス・ド・ベレールの心はヴォーヌ・ロマネ村にあるルネッサンス期の古い建物、ラ・メゾン・ロマネにあるのです。

彼は卓越したセンスを以て、ごくわずかな量の赤ワインと白ワインを、ブルゴーニュで最も気品あるスタイルに仕上げています。

2009年の赤は全房で醸造、すべて間違いなく美味しいワインです。

Le Grand Guide des vins de France, Bettane et Desseauve 2012 より