Gevrey Chambertin

Domaine Alain Burguet

＜ドメーヌ・アラン・ビュルゲ＞

"葡萄が持つすべてをワインへ"

"ピノノワールを出来うる限りピュアなままに表現" "ヴィンテージの個性を尊重"

先代のアラン・ビュルゲ氏が 1974 年に設立したドメーヌ。当時はわずか 2.1ha の小さなドメーヌとしてスタート。2011 年にジャン・リュックが正式にドメーヌを引き継ぎ、現在の当主は息子エリック＆ジャン・リュックとなっている。91 年に逝去した叔父の遺産となる畑など、設立より除々に畑を買い足し、現在は 7ha を所有。 先代アランの頃より有機栽培に力を入れ、この村における有機栽培のパイオニア的な存在。認証取得はまだ行われていないが、1977 年からリュット・レゾネ、2009 年にビオロジック、2012 年からビオディナミへ転換した。 その「自然との共存」と言うコンセプトは醸造の過程においても変わらない。限りなく自然に任せる事をモットーとし、最低限の人的介入

のみを行っている。ギュイヨ・サンプル、リュット・レゾネ、除草剤、防腐剤等の不使用、有機肥料のみを使用。平均 28～30 hl と言う低収量（最もこれは所有する区画が古樹である為、自然に低収量となる）。しかしながら、これ以上の低収量はブドウ本来の生育バランスと崩すとして行っていない。葡萄は 100%除梗し、破砕をせず胞内発酵。自然酵母のみでホーローを貼ったコンクリートタンクにて醗酵を行う。その際、補酸と補糖は行わない。また初期段階での温度調節は行わず、自然に醗酵が始まるのを待つ。バラつきがあるために醗酵がゆっくり進み、よりアロマティックなワインとなる。最高温度 32 度で約 3 週間～4 週間の醗酵。その際、ルモンタージュ、ピジャージュを最低限行う。その後、10%～30%のアリエ産の新樽にて熟成。アペラシオンにもよるが 18～20 ヶ月の熟成。ビン詰め前に 1 回のみ滓引きをおこない、無清澄・無濾過で瓶詰め。

Eric Burguet / エリック・ビュルゲ

ボーヌの醸造学校にて栽培・醸造&マーケティング高等教育課程（BTS）修了。ドメーヌ・アンリ・グージュで醸造過程を、アントナン・ロデでマーケティングをそれぞれ学び、1999 年からドメーヌに参画。

Jean Luc Burguet / ジャン・リュック・ビュルゲ

ボーヌの醸造学校にて農業適正資格（CAP）取得、農業適正資格課程（BEPA）修了、農業栽培責任者資格課程（BPREA）修了。カリフォルニアのオー・ボン・クリマとドメーヌ・ドニ・バシュレで醸造過程を学ぶ。1997 年からドメーヌに参画。2009 年に初醸造、2010 年がジャン・リュックのファーストヴィンテージ。2011 年に完全にドメーヌの所有権を得る。

Bourgogne "Pince Vin"

区画：Gevrey-ChambertinのBrochonよりにある区画、Pince Vinを主体とする3つの区画から。

土壌：酸化粘土質

樹齢：45年

醸造：畑で選果しながら収穫し、選果台で二度目の選果、除梗後に三度目の選果を実施。18ヶ月に及ぶ長い熟成。

特徴：赤いルビーの美しい色合い。繊細でスパイスを伴うチェリーやイチゴといった赤いフルーツの溢れるような香り。滑らかな口当たり、長い余韻。柔らかなタンニンと酸の素晴らしいバランス。

Gevrey-Chambertin "Symphonie"

区画：ドメーヌが所有する16区画のより若い樹齢をアッサンブラージュ（従来のTraditionに加え、Justice、Billardもアッサンブラージュ）。

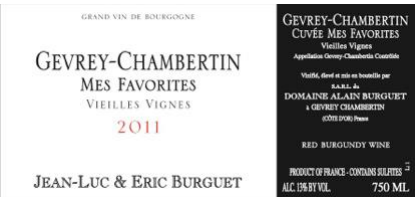
土壌：酸化粘土質。小石混じりのやせた粘土が流れた土壌。薄い表土。

樹齢：45年

醸造：畑で選果しながら収穫し、選果台で二度目の選果、除梗後に三度目の選果を実施。15%新樽で18ヶ月に及ぶ長い熟成。

特徴：濃密なルビー色。深く複雑で調和のとれた、より熟したチェリーやイチゴといった赤いフルーツの香り。なめらかで複雑な口当たり、繊細なフィニッシュ。長い余韻。繊細かつ柔らかなタンニンと酸の素晴らしいバランス。

Gevrey-Chambertin "Mes Favorites"



区画：ドメーヌが所有する26区画のより高い樹齢をアッサンブラージュ。

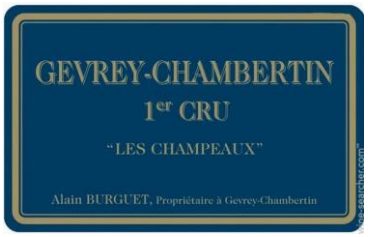
土壌：粘土質の重たい土壌

樹齢：70年（40～108年）

醸造：畑で選果しながら収穫し、選果台で二度目の選果、除梗後に三度目の選果を実施。新樽30%で20ヶ月に及ぶ長い熟成。

特徴：ドメーヌの中で最も有名なキュヴェ。濃密で奥行あるルビー色。深く複雑でスパイスやムスク、皮の香りとともに、より熟したチェリーやイチゴといった赤いフルーツの香り。しなやかながらも存在感をしっかりと感じる口当たり。スミレやブラックチェリー、ブルーベリー、甘草、さらにカカオのニュアンスを感じる複雑な味わい、長い余韻。アロマティックで特筆すべき複雑さ。調和のとれた柔らかく丸いタンニン。

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux / ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ レ・シャンポー



タイプ：赤

セパージュ：ピノノワール100%

区画：村最北に位置する1級畑レ・シャンポー。日照量が多く、ラヴォー渓谷からの冷たい吹きおろしの為酸がよくのる。

土壌：粘土がないやせた土壌。

醸造：醸造：畑で選果しながら収穫し、選果台で二度目の選果、除梗後に三度目の選果を実施。20ヶ月に及ぶ長い熟成。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp HP：www.vin-x.jp