

Meursault

# Domaine Rougeot

<ドメヌ ルージュ>



ムルソー村に本拠を置くドメヌ。当主はMarc Rougeot / マルク・ルージョ氏。現在13haを息子のPierre-Henri / ピエール・アンリ氏とともに耕作している。畑は、ムルソー、モンテリ、サン・ロマン、ポマール、そしてヴォルネイにまたがり、それぞれのアペラシオンのワインを送り出している。各畑では過去5年間に渡りビオロジック農法で栽培を行っていたものの、現在は認証取得にむけて転換中で、栽培・醸造を通して入念に細心の注意を払って作業を行っている。

醸造においては、ブレがなく焦点が定まり、そしてそのテロワールをそのまま表現するワインを生み出している。ピノワールは、カゴを使い手摘みで収穫。除梗せず、ほぼ全房のまま自然酵母のみで発酵。各畑に備わっているテロワールを尊重し最大限表現されるよう、その間の二酸化硫黄は無添加（瓶詰め時に必要と認められたときのみ極少量の添

加）。なおワインは各区画に分け別々に醸造を行っている。シャルドネは、カゴを使い手摘みで収穫後、全房のまま破砕せずに圧搾。10度でデブルバージュを行い、大きな果帽や果皮などを取り除いた後、細かな澱とともに果汁を樽へ移し発酵。いずれにおいても、基本的に228L樽（ブルギニオン）を使用し、バトナーージュや澱引きを行わずに12～18ヶ月熟成。



## **Meursault « Sous la Velle »**

【品種】シャルドネ 100%

【区画】Sous la Velle 【面積】同区画内の3箇所計2.5ha

【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】50～55年

【収量】45hl/ha 【密植度】10,000本/ha

【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、破砕せず全房のまま空圧式圧搾機で圧搾。2日間掛け低温でデブルバージュし、樽へ移し自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵。熟成は15%の新樽と85%の1～5年樽を使用しバトナーージュせずに18ヶ月間。熟成後ステンレスタックへ移し、澱引き後2ヶ月間ワインを休ませた後に軽くフィルターがけを行い瓶詰め。SO2無添加。

【特徴】白い果実と桃のフレーバー。酸味とミネラルのテクスチャーによってバランスが取れている。

## **Bourgogne Aligote Les Plumese**

【品種】アリゴテ 100%

【区画】RN974の東、ムルソー内の区画 【面積】1.5ha

【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】65年 【収量】45hl/ha

【密植度】10,000本/ha 【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、破碎せず全房のまま空圧式圧搾機で圧搾。2日間掛け低温でデブルバージュし、コンクリートタンクへ移し自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵。バトナーージュせずに樽熟成18ヶ月間。熟成後ステンレスタンクへ移し、澱引き後2ヶ月間ワインを休ませた後に軽くフィルターがけを行い瓶詰め。SO2無添加。

【特徴】レモンやオレンジピール、白い花、牡蠣の殻、ナッツのニュアンス。明るく、快活で、たっぷりとした粘性あり脚まわり。



## **Bourgogne Cote d'Or Les Grandes Gouttes**

【品種】シャルドネ 100%

【区画】ムルソー村域内、Les Grandes Gouttesの区画

【面積】同区画内の3箇所の計1.5ha 【土壌】粘土質石灰土壌

【平均樹齢】45～50年 【収量】45～50hl/ha 【密植度】10,000本/ha

【栽培法】ビオロジック

【醸造】手摘みで収穫後、破碎せず全房のまま空圧式圧搾機で圧搾。2日間掛け低温でデブルバージュし、樽へ移し自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵。熟成は1～10年樽を使用しバトナーージュせずに18ヶ月間。熟成後ステンレスタンクへ移し、澱引き後2ヶ月間ワインを休ませた後に瓶詰め。SO2無添加。

【特徴】白い花、柑橘系のアロマ。酸はいきいきとしてフレッシュな果実感。早飲みしても美味しい。



## **Saint Romain Combe Bazin 未入荷**

【品種】シャルドネ 100%

【区画】サン・ロマン村域内、La Combe de Bazinの区画

【面積】1ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】90年 【収量】35hl/ha

【密植度】10,000本/ha 【栽培法】ビオロジック

【醸造】手摘みで収穫後、破碎せず全房のまま空圧式圧搾機で圧搾。2日間掛け低温でデブルバージュし、樽へ移し自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵。熟成は15%の新樽と85%の1～4年樽を使用しバトナーージュせずに18ヶ月間熟成。熟成後ステンレスタンクへ移し、澱引き後2ヶ月間ワインを休ませた後に瓶詰め。

SO2無添加。【特徴】洋ナシ、カリン、白桃。アタックは強く、ソフトな甘さの中になめらかな酸が生きている。

## **Meursault 1er Cru Charmes 未入荷**

【品種】シャルドネ 100%

【区画】ピュリニー近くのムルソーの南部、Charmesの区画 【面積】0.38ha

【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】65年 【収量】35～40hl/ha

【密植度】10,000本/ha【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、破碎せず全房のまま空圧式圧搾機で圧搾。2日間掛け低温でデブルバージュし、樽へ移し自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵。熟成は20%の新樽と80%の1～3年樽を使用しバトナーージュせずに18ヶ月間。熟成後ステンレスタンクへ移し、澱引き後2ヶ月間ワインを休ませた後に軽くフィルターがけを行い瓶詰め。

【特徴】白と黄色の花、新鮮なアーモンド、エキゾチックなニュアンス。ミネラル感と複雑味。力強い香り。味わいはエレガント。



## **Bourgogne Passetoutgrain Les Verchères**

【品種】ピノ・ノワール 70% ガメイ30% 混植

【区画】ムルソー村南部、Les Verchèresの東向きの区画

【面積】0.8ha 【土壌】粘土質石灰土壌

【平均樹齢】55年 【栽培法】ビオロジック

【醸造】2品種を同じタイミングに手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。

同じ発酵槽で90%を全房発酵。自然酵母のみを使用し大樽で3週間かけて発酵。

毎日1～2回のルモンタージュ、1～2度ほどピジェージュ。

熟成は1～5年樽を使用し8～10ヶ月間。So2無添加。

【特徴】クランベリーなど赤い果実。アーシーで鉱物のニュアンスがあり複雑。ボディはミディアムで、美しいテクスチャーとバランス。



## **Bourgogne Cote d'Or Les Vaux**

【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】ムルソー村市街地近く、Les Vauxの区画

【面積】1ha

【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】45年 【収量】35～40hl/ha

【密植度】10,000本/ha 【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%全房発酵。15～18

日間かけ自然酵母のみを使用し大樽で発酵。毎日1～2回のルモンタージュ、発酵期間中に1～

2度ほどピジェージュ。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、澱とともに樽へ。

樽でマロラクティック発酵。熟成は1～5年樽を使用し8～10ヶ月間。

【特徴】スミレ、プラムのアロマ。チョコレートのような滑らかさ。歯ごたえあるタンニンは経年とともにソフトになる。



## **Pommard "Clos des Roses"**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【区画】Rue aux Porcs アペラシオンを横切る川沿いの区画。

【面積】0.99ha 【土壌】粘土質石灰土壌

【平均樹齢】35年 【収量】30hl/ha

【密植度】10,000本/ha 【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。15%のみ除梗し、85%を全房のまま

15～18日間かけ自然酵母のみを使用しタンクで発酵。毎日1～2回のルモンタージュ、発酵期間中に1～

2度ほどピジェージュ。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、澱とともに樽へ。

樽でマロラクティック発酵。熟成は新樽25%と1～5年樽を使用し12～18ヶ月間。So2無添加。

【特徴】ドライでミックスされたチェリーとアジアのスパイスのほのかな香り。



## Volnay 1er Cru Santenots

【品種】ピノ・ノワール 100%

【区画】Les Santenots ムルソーの北部、東南向き、ヴォルネイに隣接する村の下部。

【面積】0.85ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】25年（1/3）、50年（2/3）

【収量】35hl/ha 【密植度】10,000本/ha【栽培法】ビオロジックへと転換中

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。10%のみ除梗し、90%を全房のまま15～18日間かけ自然酵母のみを使用しタンクで発酵。毎日1～2回のルモンタージュ、発酵期間中に1～2度ほどピジエージュ。

フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、澱とともに樽へ。樽でマロラクティック発酵。

熟成は35%の新樽と65%の1～3年樽で18ヶ月間。

【特徴】よく熟した赤い果実、複雑味でエレガント。シルキーで素朴なスタイル。



## Bourgogne Passetoutgrain La Piquette

【品種】ピノノワール 60% ガメイ40% シャルドネ、アリゴテ微量

【区画】ムルソーの南。【土壌】粘土質石灰土壌

驚くべきことに、ムルソーのガメイ・ノワールはかつて珍重されていたため

ルジョ家はその伝統を守り続けてきました。ムルソーのすぐ南にあるこのブドウ畑は

1950年と1980年に植えられ、ピノノワールが3分の2、ガメイ・ノワールが3分の1を占めています。ブドウは房ごとほぼ完全に共発酵し、

その後エレバージュのために600Lの樽に圧搾されます。7～9か月後、

ワインはステンレス鋼に澱引きされ、清澄も濾過も行われず、瓶詰めされます。

So2はボトリング時にわずか量添加。アルコール度数12%

【特徴】サワーチェリー、ミネラル感、紅茶の風味があり、爽快でピュアな後味。

シャルキュトリーの付け合わせに最適です。Lot2022



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-25-8 神宮前コーポラス203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031

Email：info@vin-x.jp

