



# Domaine Laurent Roumier

ブルゴーニュ地方  
ドメヌ・ローラン・ルーミエ

名門ジョルジュ・ルーミエを凌駕するとも言われるクオリティ  
兄の遺志を継ぎ、丁寧にブドウ栽培・醸造  
入荷後即完売を繰り返すコート・ド・ニュイの巨匠!



ブルゴーニュ地方シャンボール・ミュジニイ村の名門ドメヌ・ジョルジュ・ルーミエをお爺様に持ち、ドメヌ・エルヴェ・ルーミエの弟に当たるローラン・ルーミエは1994年に同じ村に独立したドメヌを作りました。その独立に際し、ドメヌ・ルーミエが持っていた、クロ・ド・ブージュを1ha分けて貰うという非常に恵まれたスタートをきりました。

お爺様の作り方の良い所を取り入れながら、自分流のワインを作り始め、最初はROUMIER家の重圧がのしかかっておりましたが、最近はずっかり彼のワイン、ローラン節が前面に出て、押しも押されぬ中堅ワイナリーです。

エルヴェさんの若すぎる不幸により、エルヴェさんの奥様では切り盛りできない部分を、ローランが色々な意味で助けております。

醸造所の投資も行い、ますます意欲的に、かつ自分のペースをしっかりと守りながら確実にワイナリー経営をしております。お爺様が有名な醸造家という事に胡坐をかかず、おごる事もなく地道に一生懸命頑張っている姿を見ると応援したくなるお人柄です。

生産量が少ないのが難点ですが、その割には国際的に有名なのが有難いです。

やはり真面目に着実にワイン作りを行っているからでしょう。

生産量の80%は輸出(アメリカ・オーストラリア・スイス・ドイツ・日本...)フランスでも、なかなかお目にかかれるワインではないのです。やはり貴重価値の高いワインの1つと言っても過言では有りません。我々も毎年買わせて頂ける様、きちんとお付き合いを続けたいと思っております。

(新井順子)



\*ローラン・ルーミエは3種類の樽をキュヴェごとに使い分ける  
こだわりを持っています。

MFC樽	フルーティ	焼き具合(軽め)
VIDEO樽	↓	↓
ALLEGRO樽	ボワゼ	焼き具合(強め)

これらのバランスで綺麗にテロワールの特徴を出しています。

*Dionys*

**[42181]Haute-Cote De Nuits オート・コート・ド・ニュイ14**

呼称	Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	350m・東	5.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンク[30℃]で12~13日発酵後、 228Lの木樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率5%) [15℃]で18ヶ月熟成 VIDEO樽10%,ALLEGRO樽20%,MFC樽70%*を使用/軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵中と瓶詰め時 トータル:49mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ルーミエファミリーのローランが1976、1980、1990、2000年とピノワールの植樹を行いました。新樽比率5%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。ルビーの色調からナツティな香りが上がりますが時間と共にチャーミングさを増します。また本領は発揮していませんが、エレガントで細やかなテクスチャーと熟成時に果実の膨らみを助長するであろう酸の存在が力強いです。		



**[42182]Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー 14**

呼称	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー		
参考小売	¥9,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	200m・南東	2.78ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンク[30℃]で12~13日発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率20%) [15℃]で18ヶ月熟成 VIDEO樽20%,ALLEGRO樽30%,MFC樽50%*を使用/軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵中と瓶詰め時 トータル:52mg/L		
アルコール度	13.2%		
特徴	ルーミエファミリーのローランが1976、1980、1990、2000年とピノワールの植樹を行いました。新樽比率20%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。赤紫の色調から、コーヒーやインクのアロマを感じます。控えめではあるが華のある果実を感じるアタック、厚みのある酸に豊かなミネラルと少しのタンニン、アフターの上品なバナラのニュアンス、熟成が楽しみな逸品です。		



**[42186]Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ 14**

呼称	Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ		
参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.22ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (Les Gruenchechs, Les Noirots, Les Grosseilles3つの畑) (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶で5日間(15℃)醸し セメントタンク[30℃]で12日間発酵後、		
熟成	木樽(新樽比率30%)で18ヶ月(13℃)熟成/瓶詰め2016年1月21日 20%allegro樽、10%video樽、70%MFC樽*を使用/軽く濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵後と瓶詰め時 トータル:52mg/L		
アルコール度	13.2%		
特徴	Les Gruenchechs, Les Noirots, Les Grosseillesの3つのプルミエクリュのピノワールのアッサンブラージュです。新樽比率30%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。ほんのり茶味を帯びた赤紫の外観から、シナモンや鉄のニュアンスを感じます。厚めの果実に滑らかな酸と湧き出るミネラルが心地よく調和し、長期熟成のポテンシャルここにあり。		



**[42183]Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ レ・シャルム 14**

呼称	Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ レ・シャルム		
参考小売	¥16,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.22ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶で5日間(15℃)醸し セメントタンクで12日間(30℃)発酵		
熟成	木樽(新樽比率30%)で18ヶ月(13℃)熟成/瓶詰め2016年1月11日 40%allegro樽、20%video樽、40%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵中と瓶詰め時 トータル:49mg/L		
アルコール度	13.2%		
特徴	ルーミエファミリーのローランが1976、1980、1990、2000年とピノワールの植樹を行いました。新樽比率30%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。ルビーの色調からミントや透明感のある香りが広がります。瑞々しいアタック、ピアノ線のごとく繊細な骨格、ラズベリーの酸が溶け込む果実に柔かなミネラル、アフターの甘み、全ての要素に女性らしさが反映されています。		



**[42184]Clos Vougeot クロ・ヴージュ 14**

呼称	Clos Vougeot クロ・ヴージュ		
参考小売	¥20,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	200m・東	0.85ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶で5日間(15℃)醸し セメントタンクで12日間(30℃)発酵		
熟成	木樽(新樽比率50%)で18ヶ月(13℃)熟成/瓶詰め2016年1月20日 30%allegro樽、30%video樽、40%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵後と瓶詰め時 トータル:44mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ルーミエ家の相続でローランが単独で引き継いだクロヴージュ、新樽比率50%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。深いルビーの色調からフランボワーズやラズベリーの赤系果実のアロマを感じます。冷涼感のあるピュアな果実はビターな面持ちではありませんが旨味と目が詰まりをここに少しの収斂味と鉄を感じます。グランクリュの底力を垣間見たバランスの良さ、熟成後の変貌が楽しみです。		



**[42185]Bonnes Mares ボンヌ・マール 14**

呼称	Bonnes Mares ボンヌ・マール		
参考小売	¥27,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.36ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶で5日間(15℃)醸し セメントタンクで12日間(30℃)発酵		
熟成	木樽(新樽比率50%)で18ヶ月(13℃)熟成/瓶詰め2016年1月25日 50%allegro樽、50%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	発酵後と瓶詰め時 トータル:57mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ローランルーミエのトップキュヴェ。樹齢80年のピノワールを5日間の醸し後、セメントタンクで12日間発酵、新樽比率50%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。やや淡く明るイルビーの外観、現状は少々還元していますが、ナッツやプラム、タバコの香りを感じます。100%フリーランジュースのようなナチュラルで角のない味わいで、例年以上に柔らかくて女性的な仕上がりです。		

