



Domaine Laurent Roumier

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・ローラン・ルーミエ

名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール

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ーヌ・ジョルジュ・ルーミエをお爺様に持ち、ドメーヌ・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ーヌを作りました。その独立に際し、ドメーヌ・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)



Diony

[43171]Haute-Cote De Nuits オート・コート・ド・ニュイ17

呼称	Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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・20hl/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 ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:39mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゴーニュの名門ドメーヌ・ジョルジュ・ルーミエの孫であるローランが粘土石灰で育つピノワールをセメントタンクで12～13日発酵、木樽とステンレスでマロラクティック発酵を行い、新樽比率5%、残り95%は古樽で18ヶ月熟成しました。クリアなルージュの外観から甘やかな赤果実と花のアロマ、控えめな酸が溶け込んだ果実感と細やかなタンニン、余韻は控えめです。		



SOLD OUT

[43172]Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー 17

呼称	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー		
参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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・20hl/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 ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:52mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ブルゴーニュの名門ドメーヌ・ジョルジュ・ルーミエの孫であるローランが粘土石灰で育つピノワールをセメントタンクで12～13日発酵後、木樽でマロラクティック発酵、新樽比率20%、残り80%は古樽で18ヶ月熟成しました。綺麗なルージュの外観からベリーや甘やかなバナナの香りを感じます。軽やかなタッチに緻密なタンニンと美しい冷涼感がひと際引き立つ逸品です。		



SOLD OUT

[43173]Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ 17

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	¥14,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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 ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:45mg/L		
アルコール度	13%		
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。綺麗なルビー色、華やかな花の香りやウッディなアロマを感じます。シルキーなタッチで綺麗な上質な酸と穏やかなタンニンがアフターの隅々まで伸びるしなやかさです。		



SOLD OUT

[43174]Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes シャンボール・ミュジニー プルミエクリュ・シャルム 17

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・シャルム		
参考小売	¥18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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・15hl/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 40%allegro樽、20%video樽、40%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄	
SO ₂	発酵中と瓶詰め時 トータル:34mg/L		
アルコール度	13%		
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。セメントタンクで12日発酵後、新樽比率30%、残りは古樽で18ヶ月熟成しています。		



SOLD OUT

[43175]Clos Vougeot クロ・ヴージュ 17

呼称	Clos Vougeot クロ・ヴージュ		
参考小売	¥21,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
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・20hl/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 30%allegro樽、30%video樽、40%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄	
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:48mg/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、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ヶ月熟成しました。ガーネットの外観から、カカオや熟したベリーの香りが広がります。しっかりとしたアタックに心地の良いタンニンが溶け込んだ果実感がしなやかに流れるエレガントさが光るフルボディの味わいをお楽しみいただけます。		



SOLD OUT

[43176]Bonnes Mares ボンヌ・マール 17

呼称	Bonnes Mares ボンヌ・マール		
参考小売	¥31,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
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・20hl/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 50%allegro樽、50%MFC樽*を使用/無濾過・無清澄	
SO ₂	発酵後と瓶詰め時 トータル:54mg/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。しっかりとしたガーネットの外観から、なめし皮やプラム、ベリーのアロマが広がります。控えめなタンニンと溢れる旨味、すべてのエッセンスがエレガントな伸びやかさを表現してくれます。		



SOLD OUT