

Domaine Petit Roy

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・プティ・ロワ

コート・ド・ボーヌで静逸、静謐なる挑戦

エレガント×ナチュラル

2017年、ブルゴーニュ／ショレイレボーヌでドメーヌ・プティ・ロワを立ち上げた齋藤政一氏は、1982年中国生まれ。幼少期は中国北部で育ち11歳で日本へ帰国。東京農工大在学中に、砂漠化の分析で中国を訪問した時、現地でのぶどう栽培がおこなわれていたのを見てワインに興味を持ちます。砂漠化という環境問題は経済と密接な関係を持っており、ただ緑化するだけでは根本的な問題解決にはならない事、そしてその土地に合った作物、なおかつ経済効果のある作物を植えて育てていかないと継続的な取り組みができないと感じた事。中国訪問をきっかけとして「ワイン用のぶどう栽培」が、砂漠化問題解決にぴったりと合致している、糸口になりうるとの考えにいたります。ぶどうは水分ストレスに強く、しかも原料を加工することによって付加価値が上がるため、緑化と経済効果をもたらす作物だからです。

この経験と考えが知らず知らずのうちに彼の人生を決定づけます。ワイン造りをもっと知りたいと思うようになった彼は、在学中から日本のワイナリーを廻るようになります。そしてその後、長野県の小布施ワイナリーで研修を開始、自然に本場のワイン造りを見たという欲望が湧いてきます。

2006年に渡仏。ブルゴーニュで本格的にワイン造りの勉強を開始すると同時に、著名なワイナリーでぶどう栽培と醸造の仕事の経験を積み始めます。
(シモン・ビーズ、ジャック・フレデリック・ミュニエ、アルマン・ルソー、リュイ・シェニユ)

ワインの魅力にのめり込む彼がいつしか自分自身のワインを造りたいという夢を抱くようになるのもこれも自然の流れです。彼の真骨頂は、ここで焦らずにじっくりと経験と準備を積み上げ始めたこと。技術、知識、経験、資金を蓄え現地での人間関係を広げ、自らのポテンシャルを高めていきます。

ワインの勉強、仕事以外に、ボーヌに「ラ・リュンヌ」という和食店を立ち上げ、さらにはワイン機材の輸出を手掛ける等、自らがオーナーとなるビジネスも合わせて手掛け、栽培と醸造の仕事をしながらいつか自分のドメーヌをと2足3足のわらじをはき続けます。その努力は身を結ぶまでに10年の時がかかります。

まずは2016年にネゴシアン「メゾン・プティ・ロワ」を立ち上げます。デビュー作となる『アルテス』はサヴォワの友人のブドウを買い、醸造所を借りて仕込んだキュヴェになります。

そして遂に！2017年に「ドメーヌ・プティ・ロワ」を立ち上げ、自社畑をもち、ショレイ・レ・ボーヌの現在の場所へ引っ越しをします。地下のカーヴを整え、隣接してる古い建物を工事して住居とし、奥様、娘さん2人の家族4人で生活をされています。

オート・コート・ド・ボーヌに1.2haの土地を借り、そこには0.8haのピノワールが植わっております。他に、ポマール村に1haのピノワール、サヴィニー近郊に0.2haのアリゴテ、0.1haのシャルドネの畑があります。最終的にはブルゴーニュで4～6haのぶどう畑を持ちたいという目標を持っていますが、現在は合計2.5haの土地をもち(借り)、2.1haの畑でブドウを栽培しております。



11歳で日本へ、22歳でフランスへ、33歳という若さでブルゴーニュでドメーヌを立ち上げた齋藤氏。

『11年というサイクルで新たな挑戦が回ってくる人生なんですよ』としみじみ語ります。

次の11年を迎える44歳になった時の彼が見てる風景は？そしてその時の新たな挑戦とは？大きな挑戦を続ける生産者とのお付き合いは紹介する側も興奮を隠せません。

どこか中性的で風をまとっているような爽やかで淀みない雰囲気の彼の人間性はワインにも本当に素直に表現されています。「日本人がブルゴーニュでワイン造り」、そんな話題性よりもずっとワインが彼について如実に語ってくれます。

Dionny



【35933】Altesse アルテス21				【35934】Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	泥灰土 石灰岩	南西向き	急勾配斜面 0.17ha・53hl/ha		粘土 泥灰土	平地、南西	0.17ha・57hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルテス100% (手摘み / 平均60年)			品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み / 平均38年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月25日収穫 / 空気圧式圧搾 228L・500Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵			発酵	9月29日収穫 / 空気圧式圧搾 228L・500Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵		
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め2022年11月			熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め2023年5月15日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:32mg/L			SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:24mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	山間部の南西向きで日照量に優れる区画で育つブドウをプレス後、木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクでさらに熟成させました。クリアなグリーンイエローの外観、ライムやグレープフルーツ、ディル、セルフィーユの爽快な香りを感じます。シャープでキリッとした酸味がアタックにあり、旨味が詰まった味わいが後半までしっかりと続きます。			特徴	レプティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロンヌの買いブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。黄色が濃いグリーンイエロー色、瀬戸内レモンやグレープフルーツ、ペパーミントの香り、爽快な酸味のあるアタック、ドライな味わいながら、柑橘系の酸味の美味しさが際立ち、アフターには心地の良い旨味を楽しめます。		
【35935】Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blancブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌブラン21				【35936】Saint Romain En Chevrot サン・ロマン アン シュヴロ21			
呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beauneブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ			呼称	Saint Romain サン・ロマン		
参考小売	¥6,900			参考小売	¥9,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 泥灰土	南	0.21ha・54hl/ha		粘土石灰	台地	0.28ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月29日収穫 / 空気圧式圧搾 228Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵			発酵	9月27日収穫 / 空気圧式圧搾 228Lの古樽でデブルバージュを施しながら発酵		
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月15日			熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年11月1日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:33mg/L			SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	エシュヴロンヌ村の北フェューセー村で育つ買いブドウのシャルドネをプレスし木樽で発酵・熟成後さらにステンレスタンクで追熟させました。濃い色調の輝きのある緑を帯びた金色の外観、黄リンゴや洋梨、グレープフルーツ、セルフィーユの香り、旨味が詰まったしっかりとしたアタックにじわりと広がるエキスは若干のとろみがあり、ボリュームで酸とのバランスがとても良い逸品です。			特徴	サン・ロマンのアンシュヴロの粘土質で石灰質が強い畑のシャルドネを 228L の木樽でデブルバージュを施しながら発酵・熟成しステンレスタンクで追熟しました。緑を帯びた金色、黄リンゴやハッサク、カリン、フローラル香を感じます。綺麗で上品な酸とじわっと広がるエキス感が徐々にボリュームを増し、しっかりとしたボディに溶け込む酸味が軽やかな印象を与えてくれます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください。(基本的に15度以下の保存をお願いします)

[35938]Fleurie フルリー 21 **[35937]Bourgogne Souvenir ブルゴーニュ スーヴニール21**

呼称	Beaujolais ボージョレ
参考小売	¥6,500
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 花崗岩 北東 0.17ha・59hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月21日収穫 / 全房で控えめにピジャージュしながら 38.5hlのステンレスタンクで醸し・発酵
熟成	木樽で熟成後、グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年3月
SO ₂	発酵中・熟成中:少量添加 トータル:23mg/L
アルコール度	12%
特徴	21年は春に霜の害を受けましたが、素晴らしい熟度のぶどうを収穫できました。涼しく水はけの良い花崗岩土壌で育つガメイを控えめにピジャージュしながら醸し・発酵後、熟成しました。紫ルビー色、クランベリーやレッドプラム、フルーツマトの香りを感じます。柔らかなアタックにタンニンと酸のバランスよく、軽やかな印象ですがしっかりとした旨味を味わえる中程度の余韻へと流れていきます。



呼称	Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売	¥8,500
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 粘土石灰 平地 1ha・13.7hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 23~29年・72年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月18日収穫 / 50%全房・50%除梗し、ピジャージュ 16hlのステンレスタンクで醸し・発酵
熟成	木樽で熟成後、グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年11月1日
SO ₂	発酵中・熟成中:少量添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12%
特徴	レロルムとドスーザのピノノワールをステンレスタンクでピジャージュをしながら醸し・発酵し木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。淡いルビーの外観、摘みたてイチゴ、フランボワーズ、プラム、ヒノキの香り、優しいアタックに上品なタンニンと心地の良い酸味、ピノノワールらしいバランスの良さでミディアムで中程度の余韻が感じられます。



[35939]Bourgogne Hautes Côtes de Beauneブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ21 **[35940]Bourgogne Hautes Côtes de Nuits ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ21**

呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beauneブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ
参考小売	¥8,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 粘土石灰 南西 0.8ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 37~39年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月25日収穫 / 全房でピジャージュしながら 38.5hlのステンレスタンクで醸し・発酵
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月15日
SO ₂	発酵中・熟成中:20mg/L トータル:14mg/L
アルコール度	12%
特徴	ナトゥー地区、南西向き斜面の粘土石灰土壌で育つピノノワールは自社ブドウで、ステンレスタンクで醸し・発酵し木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。朱色が入ったルビー色、フランボワーズやザクロ、プラム、トマト、湿った土の香り、優しいアタックに上質なタンニンがコクを増し、酸味や渋みはあまり目立たずしっかりとした味わいが残る心地の良い仕上がりです。



呼称	Cote de Nuits Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ
参考小売	¥8,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 粘土石灰 台地 1.2ha・13hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / Comingsoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月23日収穫 / 全房でピジャージュしながら 38.5hlのステンレスタンクで醸し・発酵
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月15日
SO ₂	発酵・熟成中:10mg/L トータル:11mg/L
アルコール度	12%
特徴	ペルナン・ヴェルジュレス村 Les Combottes で育つピノノワールを全房でピジャージュしながら醸し・発酵し古樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。黒ルビー色、ブラックベリーやブルーベリー、ナツメ、ブラックチェリーの香り、果実味とタンニンがしっかりとしたアタック、丸みのある味わいは複雑味があり、なめし皮や土の香りがアフターに感じられます。



[35941]Chorey les Beaune ショレイ・レ・ボーヌ21

呼称	Chorey les Beaune ショレイ・レ・ボーヌ
参考小売	¥9,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 向き 面積・収量 粘土石灰 平地 0.31ha・29hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / ComingSoon)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月22日収穫 / 全房でピジャージュしながら 16hlのステンレスタンクで醸し・発酵
熟成	古樽で熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月15日
SO ₂	発酵中・熟成中:少量添加 トータル:10mg/L
アルコール度	12%
特徴	ショレイ・レ・ボーヌの平地で石灰質が少なめの粘土石灰土壌で育つピノノワールを全房でピジャージュしながらステンレスタンクで醸し・発酵し木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。朱色がかったルビー色、ブラックベリーやブルー、トマト、湿った土の香り、果実味の甘さがアタックに拡がり、しなやかで丸みのあるタンニンが心地よく、アフターはスーッとフェードアウトしていきます。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)