

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・ロワを立ち上げた齊藤政一氏は、1982年中国生まれです。幼少期は中国北部で育ち、11歳で日本へ帰国しました。東京農工大学在学中、砂漠化の分析で中国を訪れた際、その解決策として現地でブドウ栽培が行われているのを目にし、ワインに興味を持つようになります。

ワイン造りをさらに深く知りたいという思いから、在学中より日本のワイナリーを巡るようになりました。2006年に渡仏し、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ブドウ栽培と醸造の経験を積んでいきます(シモン・ピーズ、ジャック＝フレデリック・ミュニエ、アルマン・ルソー、リュイ・シェニコ)。

また、ワインの勉強や仕事と並行して、ボーヌでは和食店「ラ・リュンヌ」を立ち上げ、さらにワイン機材の輸出にも携わるなど、複数の領域を横断しながら経験を重ねていきました。

2016年にはネゴシアン「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用い、醸造所を借りて仕込んだキュヴェです。

そして2017年、「ドメーヌ・プティ・ロワ」を設立。自社畑を持ち、ショレイ・レ・ボーヌの現在の場所へ移りました。地下のカーヴを整え、隣接する古い建物を改修して住居とし、現在は奥様と娘さん2人の4人で生活されています。

2026年現在、齊藤氏は「健全なブドウこそが品質の高いワインを生み出す」という信念のもと、ブドウの質を最大限に高めることに注力しています。高樹齢かつ全房発酵を基軸とし、「プティ・ロワ」としてのテロワールを存分に表現するワイン造りを行っています。

栽培するブドウの樹齢は最低でも40年以上です。収量が抑えられることで果実に養分が行きわたり、凝縮感をもたらします。また、梗まで熟しやすい点も、理想とするワイン造りに大きく寄与しています。

さらに、仕立てを高くし、伸びたつるを編み込む「トレサーージュ」と呼ばれる手法を採用しています。樹への負荷を軽減しながら、ブドウに適度な酸を残すことができるといいます。

現在は自社畑約3haと借り畑約2.5haのブドウを使用して醸造を行っていますが、今後は自社ブドウ主体のワイン造りを見据えています。刷新されたエチケットは、すべてのキュヴェを揃えることで、ワイン造りにおける一年のサイクルを題にした一枚の絵画として完成する構想です。

醸造においては、熟成後、瓶詰め前にごく少量を添加するのみで、遊離亜硫酸は分析上0という結果が示されています。「全房がおもしろい」と笑顔で語る一方で、その難しさについても触れています。暑い年にはフレッシュさをもたらす一方で、梗由来の成分によりマロラクティック発酵が阻害され、揮発酸の発生につながる可能性があります。寒い年には青さが際立つため、全房発酵そのものが難しくなるといいます。それでもなお、全房をもたらす複雑味に強く惹かれており、「プティ・ロワ」を表現するうえで欠かせない要素であると語っています。

また、複数の畑のワインを個別に醸造し、アッサンブラージュすることで、味わいに奥行きを持たせています。キュヴェ「Fusion(フュージョン)」では、個性の異なる3つの畑のアリゴテを融合させ、伸びやかな酸と果実味、そしてボリューム感を兼ね備えた複雑な味わいに仕上げられています。



11歳で日本へ、22歳でフランスへ、そして33歳でブルゴーニュにドメーヌを設立。「11年というサイクルで新たな挑戦が巡ってくる人生」と、静かに語る齊藤さん。今後、その歩みがどのようにワインへと昇華されていくのか、期待が高まります。輪郭を定めずどこか掴みどころのない魅力、澄んだ透明感と軽やかさをあわせ持つ人物です。その人間性はワインにも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」という話題性にとどまらず、ワインそのものが雄弁に彼を語っています。(2026.3)

Dionys

[37081] Vin Mousseux Fou du Roy ヴァン・ムスー フー デュ ロワ23

呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック、ピオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 泥灰土	南	0.21ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月9日収穫 / 空気圧式圧搾		
熟成	228Lの木樽で発酵・熟成 20g/Lの糖分を添加し2024年1月ティラージュ 12ヶ月間瓶内2次発酵・熟成し、2025年1月デゴルジュマン		
SO ₂	瓶詰め後:20mg/L トータル:23mg/L		
ガス圧	5.4気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	Les Boutieres と Les Chevrieres のシャルドネをプレス後、228Lの木樽で発酵・熟成、24年1月ティラージュし12ヶ月瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーな細かな泡、ゴールドイエロー色、洋梨や柚子ジャム、白桃、スウィーティ、トーストの香りを感じます。酸味高くドライなアタック、シャープな味わいですがレモンピールのようなほろ苦さもアクセントとなった心地の良いアフターです。		



SOLD OUT

[37082] Altesse アルテス23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	石灰	南西向きの急勾配斜面	0.17ha・49hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アルテス100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫 / 空気圧式圧搾 500Lの古樽で1ヶ月間発酵		
熟成	木樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年4月10日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:18mg/L		
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。透明感のあるクリアなグリーンイエロー色、青りんごやライム、グレープフルーツ、若葉、ミントのアロマを感じます。ドライで引き締まった酸味をアタックに感じるジュシーでスッキリした味わいの逸品です。		



SOLD OUT

[37083] Fusion フュージョン23

呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 泥灰土 粘土石灰	平地、南西	0.51ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み / 平均39・89年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14 ~ 16日収穫 / 空気圧式圧搾 228L・500Lの古樽で2ヶ月間発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め2025年4月9日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	サヴィニー・レ・ボヌ村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入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。輝きのあるグリーンイエロー色、二十世紀梨や柚子、カボス、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。心地良さを感じるアタックはスッキリとしていて、口中に広がる柑橘の香りと、じわりと広がる上品な味わいが印象的です。		



SOLD OUT

[37084] Challenge シャランジュ 22

呼称	Bourgogne ブルゴーニュ		
参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック、ピオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 泥灰土	台地	0.1ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月9日収穫 / 空気圧式圧搾 300Lの古樽で15ヶ月間発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで5ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年2月9日		
SO ₂	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	サヴィニー・レ・ボヌのレプティエールで育ったシャルドネを300Lの木樽で発酵・熟成しステンレスタンクで追熟、サンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、とろりとした粘性、ライムや二十世紀梨、白桃、ナッツ、ごおばしいスモークの香りを感じます。上品なアタックでバランス良く、豊かな果実味とたっぷりのエキス感、溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。		



SOLD OUT

[37085] Saint Romain En Chevrot サン・ロマン アン シュヴロ23

呼称	Saint Romain サン・ロマン		
参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	台地	0.32ha・71hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 / 空気圧式圧搾 228Lの古樽で2ヶ月間発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年4月11日		
SO ₂	熟成中:少量添加 トータル:33mg/L		
アルコール度	12.5%		
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の木樽で発酵・熟成しステンレスタンクで追熟しました。わずかに緑が入ったクリアな濃いイエロー色、リンゴやカリン、洋梨キャンディ、芝、若葉のアロマを感じます。アタックからしっかりとした旨味があり、詰まったエキス感とソフトな口あたり、上品で風味のしっかりとした味わいです。		



SOLD OUT

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)



[37086] Passion パッション22				[37087] Si Rouge シルージュ 22			
呼称	Fleurie フルーリ			呼称	Bourgogne Cote de d'Or ブルゴーニュコート・ドール		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	花崗岩	北東	0.17ha・59hl/ha		粘土	平地	0.6ha・54hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月28日収穫 / 全房で控えめにビ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			発酵	9月3日収穫 / 50%全房・50%除梗し、38.5hlのステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年3月13日			熟成	古樽で8ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年2月4日		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:19mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	暑い夏のおかげでブドウが良く熟した年でした。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ビジャージュしながら醸し・発酵後、熟成しました。濃い紫ガーネットの色調、カシスやラズベリーにミントの爽やかな香り、高めの酸が摘みたてベリーの実実味を引き立て、しっかりとした骨格を感じるドライで引き締まった仕上がりです。			特徴	Comblancien 村のピノノワールをステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュをしながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。わずかにレンガ色を帯びたルビーの外観、ラズベリーやプラムの果実香、バラの華やかさに甘草のニュアンスが重なります。やさしいアタックでたっぷりとした果実味が拡がり綺麗で上品な舌触り、心地よい酸が全体を引き締めエレガントな印象に仕上がっています。		
[37088] Ronsin ロンザン22				[37089] Vigne Vilon ヴィーニュ ヴィロン22			
呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュオート・コート・ボヌ			呼称	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュオート・コート・ボヌ		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / -		
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
	粘土石灰	南西(斜面)	0.8ha・10hl/ha		粘土 泥灰土 石灰	北西	1.1ha・39hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均40・42・48年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 34 ~ 64年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月11日収穫 / 全房で38.5hlのステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュしながら発酵			発酵	9月11日収穫 / 全房で38.5hlのステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月12日			熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年3月14日		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:27mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:36mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ナトゥー地区ロンザン、南西向き斜面の粘土石灰土壌で育つピノノワールをステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュをしながら発酵し木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。紫がかかったルビー色、ラズベリー、クランベリー、バラ、スミレの香りに甘草のニュアンスが重なります。口当たりは上品で、凝縮感とピロードのような滑らかさがあり、やさしくエレガントにまとまった味わいです。			特徴	Cormot le Grand 地区ヴィーニュ ヴィロンで育つピノノワールを全房でビ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。紫がかかったルビー色の外観、ラズベリーやカシスの果実香、バラの華やかさに甘草のニュアンスが重なります。しっとりとなめらかなアタックで、しっかりとしたエキスを含むエレガントで綺麗な味わいが拡がり、華やかで洗練された印象です。		
[37090] Auxey-Duresses オーセイ・デュレス22				[37091] Savigny Les Beaune 1er Cru Les Lavières サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュ・ラヴィエール22			
呼称	Auxey-Duresses オーセイ・デュレス			呼称	Savigny Les Beaune 1er Cru Les Lavières サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュ・ラヴィエール		
参考小売	¥11,000			参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	粘土石灰	南西	0.52ha・12hl/ha		粘土石灰	南西	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 6 ~ 10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫 / 全房で16hlのステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュしながら発酵			発酵	9月収穫 / 全房でステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュしながら発酵		
熟成	古樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで5ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年3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		
SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:29mg/L			SO ₂	発酵中と熟成中:少量添加 トータル:31mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	オーセイ・デュレス村 Nampoillon で育つピノノワールを全房でステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュをしながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。鮮やかなチェリーレッドの外観、ブラックチェリーやラズベリー、プルーン、湿った土や茎・枝の複雑なアロマ、しっかりとしたベリーの風味、エキ스가詰まった力強い味わいに豊かなタンニンと心地よい酸、バランス良い味わいが余韻まで長く続きます。			特徴	サヴィニー・レ・ボヌ村プルミエ・クリュ・ラヴィエールで育つピノノワールを全房でステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ビジャージュをしながら発酵し、木樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。淡いチェリーレッドの外観、ブラックチェリー、レッドプラム、ラズベリー、ナツメグ、湿った土、ヒノキのアロマ、アタックから奥行きを感じ、シルキーでなめらかな質感、香り果実味は口中にしっかりと拡がり余韻まで長く続きます。		

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)