



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・ブージョを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、ローランが色ん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

【44819】Haute-Cote De Nuits オート・コート・ド・ニュイ22

呼称	Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ		
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	面積・収量	面積
	粘土石灰	350m・束	4.64ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 21 ~ 45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17日間発酵 (ピジャージュ 1日1 ~ 2回・ルモンタージュ 1日1回) 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20%) [15℃]で18ヶ月間熟成 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:61mg/L		
アルコール度	12.5%		



【44820】Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー 22

呼称	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー		
参考小売	¥ 18,500		
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
	粘土石灰	200m・束	2.8ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 除梗後、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17日間発酵 (ピジャージュ 1日1 ~ 2回・ルモンタージュ 1日1回) 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ヶ月間熟成 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:64mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 ジョルジュ・ルーミエ氏の孫ローランが粘土石灰土壌で育つ樹齢21 ~ 45年のピノノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。紫色調のルビー色の外観、イチゴやクランベリー、ラズベリー、湿った土のアロマを感じます。ジュシーで旨味があり、綺麗な酸味とバランスの良さ、エレガントで綺麗な仕上がりです。

特徴 ピノノワールを除梗後プレス、セメントタンクで17日間発酵後、木樽(新樽比率20%)で発酵・熟成しました。紫の色調のルビー色、とろりとした粘性、香りから華やかでバラやユリ、クランベリーやラズベリー、ザクロのアロマを感じます。甘みを連想させるタンニン、酸味とエキスが溶け込み丸みのあるエレガントで綺麗な味わいが広がります。

【44821】Clos Vougeot クロ・ヴージュ 22

呼称	Clos Vougeot クロ・ヴージュ		
参考小売	¥ 45,000		
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
	粘土石灰	200m・束	0.85ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均47年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 除梗後、開放桶で5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17日間発酵 (ピジャージュ 1日1 ~ 2回・ルモンタージュ 1日1回) マロラクティック発酵あり		
	熟成 木樽(新樽比率40%) [13℃]で18ヶ月間熟成 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:70mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 ルーミエ家の相続でローランが引き継いだクロ・ヴージュ、樹齢47年のピノノワールを除梗し醸しプレス、セメントタンクで発酵後、木樽(新樽比率40%)で熟成しました。とろりとした粘性ある淡い紫ルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、湿った土や胡椒やプラムのアロマを華やかに感じます。丸みのあるエレガントなアタック、じわじわとたつぷりの黒系果実、後半にはブルーンの味わいも広がります。

【44822】Bonnes Mares ボンヌ・マール22

呼称	Bonnes Mares ボンヌ・マール		
参考小売	¥ 55,000		
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
	粘土石灰	220m・束	0.36ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均85年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 除梗後、開放桶で5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンク[30℃]で17日間発酵 (ピジャージュ 1日1 ~ 2回・ルモンタージュ 1日1回) マロラクティック発酵あり		
	熟成 木樽(新樽比率40%) [13℃]で18ヶ月間熟成 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:65mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 ローラン・ルーミエのトップキュヴェで樹齢85年のピノノワールを除梗し醸し後プレス、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵、木樽で熟成しています。とろりと粘性ある紫ルビー色、ラズベリーやいちご、ドライフルーツ、湿った土、バラやユリのしっかりとしたアロマ、アタックから感じられる旨味、じわりと溢れるたつぷりのエキスには華やかさがあがり、フローラルな香りと赤系ベリーの味わいがアフターに賑わいをみせます。

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)