

DOMAINE HENRI RICHARD

ドメーヌ アンリ リシャル

アンリ・リシャル氏の父、ジャン・リシャル氏によって1938年に設立された、ジュヴレ・シャンベルタン村では歴史の古いドメーヌのひとつです。この頃は、ほとんどの栽培家がネゴシアンにぶどうを販売していましたが、いち早く元詰めを始めました。所有面積はわずか4.5ha。この小さなドメーヌが素晴らしい変貌を遂げたのは、1992年にパトリック・マロワイエ氏が醸造長になったことでした。マロワイエ氏は、いくつかのコート・ド・ニュイの名門ドメーヌの醸造長として活躍し、ジュヴレの醸造家たちから名手と尊敬される醸造家です。「良いぶどうが良いワインになる」という哲学のもと、2000年にジュヴレ・シャンベルタンでいち早く有機栽培を取り入れ、2001年にオー・コルヴェの畑でビオディナミを開始しました。2005年にエコセール認証取得、2013年から完全にビオディナミに移行し、ジュヴレ・シャンベルタン村にて公的機関の認証を得ている数少ない生産者のひとつとなりました。今では、ワイン専門誌「ギド・フルール Guide Fleurus」にも掲載されるようになりました。

2008年より、アンリ氏の孫娘サラ・バステアン女史が4代目となり、醸造長はマロワイエ氏から後を引き継いだギヨーム・ベルティエ氏になりました。彼はサラ女史の夫です。生産しているアペラシオンは、マルサネ、ジュヴレ・シャンベルタン、シャルム・シャンベルタン、マゾワイエール・シャンベルタン。シャルム・シャンベルタンとマゾワイエール・シャンベルタンをそれぞれ生産している数少ない造り手です。ほとんどの生産者がマゾワイエール・シャンベルタンをシャルム・シャンベルタンと名乗るところ、現醸造長のギヨーム氏は、それぞれの個性を見出し、アペラシオンを分けてワイン造りを行いました。エレガントで緻密なシャルム・シャンベルタンに対し、しっかりとした骨格とボディ、複雑味のある男性的なマゾワイエール・シャンベルタン。世代が変わっても、量より品質を重視し、テロワールの個性を最大限に引き出すことでワインを磨き上げていくことに注力するドメーヌです。



ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



Côteaux Bourguignons Corvée de l'Église

コトー ブルギニオン コルヴェ デ レグリーズ

ピノ・ノワール100%。樹齢30年、45年。ジュヴレ・シャンベルタンとモレ・サン・ドニ側。0.47ha。100%除梗。砂と小石の土壌。オーク樽12ヶ月間熟成

--	--	--	--	--



Marsannay en Larrey

マルサネ エン ラリイ

ピノ・ノワール100%。樹齢20年。クーシェ(Couchey)の集落の西側、フリシュ(Friche)の斜面の上部の畑。0.33ha。100%除梗。白亜石灰質、小石と粘土の土壌。オーク樽12ヶ月間熟成(新樽25%)。

2013	750/12	¥6,200	4986504 120641	2100663-2463
------	--------	--------	----------------	--------------



Gevrey-Chambertin Aux Corvées

ジュヴレ シャンベルタン オー コルヴェ

ピノ・ノワール100%。樹齢20年、40年、50年。ジュヴレの集落の斜面の下側。2.07 ha。20~30%除梗。ドメーヌに隣接した一つのパーセル「オー・コルヴェ」のみ。白亜石灰質土壌。オーク樽18ヶ月間熟成。

2013	750/12	¥7,900	4986504 120658	2100693-1543
------	--------	--------	----------------	--------------



Charmes-Chambertin Grand Cru

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

ピノ・ノワール100%。樹齢30年、60年。マゾワイエールとは畝違い。0.8 ha。白亜石灰質土壌、小石と粘土の土壌。オーク樽18ヶ月間熟成。

--	--	--	--	--



Mazoyères-Chambertin Grand Cru

マゾワイエール シャンベルタン グラン クリュ

ピノ・ノワール100%。樹齢30年、60年。シャルムとは畝違い。0.31 ha。白亜石灰質土壌。小石と粘土の土壌。オーク樽18ヶ月間熟成。

2013	750/12	¥32,000	4986504 120672	2100793-2643
------	--------	---------	----------------	--------------