

DOMAINE RODOLPHE DEMOUGEOT

ドメーヌ ロドルフ ドゥモジョ

1992年、ロドルフ・ドゥモジョ氏はムルソー村に移り住み、3.5haの畑で一からドメーヌを造り上げた情熱の持ち主です。僅かな畑を丁寧に造り、徐々に畑を購入し、現在は7.5haの栽培面積を所有するに至りました。
栽培は、除草剤・化学肥料を一切使用せず、一年を通してテロワールと環境を重視した栽培を行っています。土の耕作をとっても重要とし、春の芽摘みは厳格に行われ、必要に応じて夏に間引きや葉摘みも行います。
平均収量は35~40hl/haと低収量に抑え、手摘みで収穫されたぶどうは厳選され、醸造所でもさらに厳しく選別。徹底した良質のぶどうにこだわっています。
低温でマセラシオンした後、酵母添加をせずにゆっくりとアルコール醗酵。その間は、ピジャージュとルモンタージュを毎日1回行います。15~20日間タンク醗酵後、樽に移し変えます。新樽率は20~40%。12~18ヶ月間樽熟成を行った後、瓶詰めを行います。
フランスワイン専門誌「Bourgogne Aujourd'hui (ブルゴーニュ・オージュールデュイ)」にて、「新時代を担うブルゴーニュの造り手」に選ばれた実力者。拠点を置くムルソーの品質には特に厳しく、村名ムルソーを名乗れるワインであっても納得が行かなければブルゴーニュ・ブランにする徹底ぶり。栽培面積が広いピノ・ノワールは完成度が高く、骨格のしっかりとした存在感を持ち、ポテンシャルの高さを感じられます。今後、更なる飛躍が期待される生産者です。



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

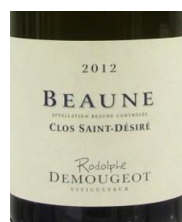


Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

シャルドネ100%。樹齢35年。粘土土壌。55 hl/ha。Le Limozinの下部の畑。
収穫後のぶどうはゆっくりとプレスされ、18~24時間澄ました後、樽へと移す。
およそ12ヶ月間樽熟成(新樽30%)、その間バトナーージュも定期的に行われる。

在庫少	2013	750/12	¥3,900	4986504 119812	2214603-10033
	2014	750/12	¥3,800	4986504 121501	2214604-10034



Beaune Clos Saint-Désire

ボース クロ サン デジレ

シャルドネ100%。1986年植樹。石灰質土壌。50 hl/ha。
ボース・デュ・クロ・デ・ムーシュの斜面の上の畑。0.45ha。
収穫後のぶどうはゆっくりとプレスされ、18~24時間澄ました後、樽へと移す。
およそ12ヶ月間樽熟成。その間バトナーージュも定期的に行われる。

	2012	750/12	¥7,800	4986504 117443	2214622-3142
	2013	750/12	¥7,800	4986504 117443	2214623-10153
在庫少	2014	750/12	¥6,200	4986504 121518	2214624-10154



Meursault

ムルソー

シャルドネ100%。1957年、1999年に植樹。石灰質土壌。50 hl/ha。
Les Perrières、Genevrièresの斜面上。2区画所有。0.4ha。
収穫後のぶどうはゆっくりとプレスされ、18~24時間澄ました後、樽へと移す。
およそ12ヶ月間樽熟成。その間バトナーージュも定期的に行われる。

在庫少	2013	750/12	¥9,000	4986504 117450	2214643-10163
	2014	750/12	¥7,900	4986504 121525	2214644-10164



Meursault Le Limozin

ムルソー リモーザン

シャルドネ100%。1971年植樹。小石の多い石灰質土壌。50 hl/h。0.1ha。
収穫後のぶどうはゆっくりとプレスされ、18~24時間澄ました後、樽へと移す。
およそ12ヶ月間樽熟成。その後ステンレスタンクでブレンドし、4ヶ月間熟成。

在庫少	2014	750/12	¥9,600	4986504 121532	2214664-9894
-----	------	--------	--------	----------------	--------------

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
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes

ブルゴーニュ ピノ ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ

ピノ・ノワール100%。樹齢60年。石灰質土壌。Chassagne-Montrachet Les Benoitésの下部。2ha。50 hl/ha。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

2013	750/12	¥3,900	4986504 119829	2214683-10043
2014	750/12	¥3,800	4986504 121549	2214684-10044



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

ピノ・ノワール100%。樹齢40年。石灰質土壌。ポマールの北部。50 hl/ha。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

2013	750/12	¥4,100	4986504 117481	2214703-10053
2014	750/12	¥4,000	4986504 121556	2214704-10054



Beaune Les Beaux Fougets

ボーヌ レ ボー フォージェ

ピノ・ノワール100%。樹齢30年。石灰質粘土土壌。40 hl/ha。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。ポマールとの境、ポマール・プティ・ゼブノに隣接した畑。クロ・デ・ムーシュの斜面の下。

2012	750/12	¥6,800	4986504 117498	2214722-4292
2013	750/12	¥6,800	4986504 117498	2214723-4293
2014	750/12	¥5,800	4986504 121563	2214724-4294



Beaune Les Epenotes

ボーヌ レ ゼブノ

ピノ・ノワール100%。樹齢30年。石灰質粘土土壌。40 hl/ha。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

2013	750/12	¥6,800	4986504 120320	2214743-10173
2014	750/12	¥5,800	4986504 121570	2214744-10174



Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Peuillets

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ レ プイエ

ピノ・ノワール100%。樹齢65年。石灰質粘土土壌。40 hl/ha。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

在庫少	2014	750/12	¥7,500	4986504 121587	2214784-10184
-----	------	--------	--------	----------------	---------------



Pommard

ポマール

ピノ・ノワール100%。石灰質土壌。40 hl/ha。En Beaf(1979年植樹)とRue au Port(1948年植樹)の2区画。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～14ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

2013	750/12	¥8,200	4986504 117535	2214803-10193	
在庫少	2014	750/12	¥6,900	4986504 121594	2214804-10194



Pommard Les Vignots

ポマール レ ヴィーニョ

ピノ・ノワール100%。樹齢35年。石灰質土壌。他のキュヴェは除梗が基本だが、このキュヴェは全房。30 hl/ha。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ14ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

--	--	--	--	--



Pommard 1er Cru Charmots Le Coeur des Dames

ポマール プルミエ クリュ シャルモ ル クール デ ダム

ピノ・ノワール100%。樹齢8年。石灰質土壌。30 hl/ha。造り手の赤のフラッグシップ。クール・デ・ダムとは、女性のハートの意。畑の形がハート型であるため名付けられた。ぶどうは除梗され、タンクへ。低温マセラシオン。酵母は一切添加せず、天然酵母のみで発酵。およそ12～18ヶ月間、樽熟成。ウイヤージュ(注ぎ足し)と品質確認を定期的に行う。

在庫少	2014	750/12	¥11,000	4986504 121617	2214844-3964
-----	------	--------	---------	----------------	--------------