

デュセール・ジェルベ^(※)で最大5ツ星生産者
ピュリニー・モンラッシェ最高の作り手8人の中に
選ばれている日本未発売のドメーヌ

DOMAINE ALBERT JOLY

～ ドメーヌ・アルベール・ジョリー ～

ジョリー家はピュリニー・モンラッシェ村に古くから続く一族で、1531年の村の文献にもその名前を遡ることができます。当時はメテヤージュ（折半小作）からはじまりました。

現当主、醸造責任者のシルビー・プレヴォー-ジョリー女史で7代目となります。先代の父であるアルベール・ジョリー氏まではマスト（ぶどうジュース）の状態でネゴシアンに販売していましたが、2007年より彼女へと代替わりをし、素晴らしいワインを自分たちで造りたいと本格的な元詰をぶどう畑は、カーヴに隣接している畑4.5haと、その他数か所に分散収穫は適熟のぶどうを取るため手摘みにて細心の注意をもって行います。

収穫後のぶどうは厳しい選別をし、最高品10%のみを使用して（約11樽）ドメーヌ元詰めを行い、残りはすべてマストの状態にネゴシアンへと売却をしています。

ボトリングはなるべくワインに負荷をかけぬよう月のリズムに従って日を決定、熟成の樽もオリヴィエ・バーンスタインなど著名ドメーヌも採用するChassin社のものを使用するこだわりです。酸化を最小限におさえるため最新の機械で行います。ドメーヌで最高のキュヴェ10%を本物のピュリニー・モンラッシェに仕立て上げる！という信念のもと、過剰な干渉を控えテロワールのポテンシャルを引き出すことを信念にしております。Revue du vin de Franceでも取り上げられており、デュセール・ジェルベではピュリニー・モンラッシェ最高の作り手の8人の中にも選ばれております。

コート・ドールのピュリニー・モンラッシェに未だ日本に輸入されたことのない期待の新星参上です。

※ デュセール・ジェルベ（DusseGerber）とはフランスでLA Revue du Vins de FranceやBettane & Desseauveに並ぶワインの評価本です。



Puligny-Montrachet Les Tremblots

ピュリニー モンラッシェ レ トロンブロ 2016

フローラルなノート、生き生きとした酸味、硬質で直線的な力強い味わいが魅力です。
若々しいミネラルのアタックがありますが熟成にも耐えうる味わいに仕上がっております。



- ぶどう品種 : シャルドネ 100%
- 畑 : シャサーニュ・モンラッシェ村との境に位置する区画
- 樹齢 : 65年
- 醸造 : ステンレスタック発酵槽でアルコール発酵。樽発酵 18 ヶ月間（新樽比率は 1/3）。
ノンフィルターでコラーージュでボトリング。
- 容量・入数 : 750ml × 12 本入
- バーコード : 4986504129354

希望小売価格（税別）； 11,000 円

