

エマニュエル ルジェ EMMANUEL ROUGET

あのアンリ ジャイエ氏を叔父に持つエマニュエル ルジェ氏は、偉大なる叔父からワイン造りを学びました。叔父の教えを尊重し、最高品質のものを造るという姿勢のエマニュエル氏のワインは、その外見とは裏腹に非常に繊細で芸術とも言える出来上がりになっています。また、同じく叔父のジョルジュ ジャイエ氏の畑を分益小作してのワイン造りも行っています。2人のワインの違いはテロワールよりも樽の使い方にあり、畑の位置や耕作、醸造などはほぼ同じですが、ジョルジュ氏のワインは新樽が使われていません。葡萄栽培に関してもアンリ ジャイエ氏の哲学を受け継ぎ、葡萄は出来るだけ自然な方法で育てること、葡萄の収穫は早すぎても遅すぎてもいけないので、その年にとって適切な収穫時期を見極めること、収穫量を厳しく抑制することを心掛けています。畑仕事を重視するルジェ氏の手は荒れてゴツゴツとしていて固く、まさに農民の手です。収穫は全て手摘みで、「ピノノワールのワインに葡萄の梗を入れるなど考えられない」と言うエマニュエル氏は除梗を100%行っています。アルコール醱酵前に5~7日間低温浸漬をし、アロマとピノノワールの色を引き出します。アルコール醱酵にはコンクリートタンクを使い自然酵母で15~20日間行われ、約18か月樽で熟成させてから軽めに清澄をし、フィルターにはかけずに瓶詰されます。葡萄栽培に関してもアンリ ジャイエ氏の哲学を受け継ぎ、葡萄は出来るだけ自然な方法で育てること、葡萄の収穫は早すぎても遅すぎてもいけないので、その年にとって適切な収穫時期を見極めること、収穫量を厳しく抑制することを心掛けています。畑仕事を重視するルジェ氏の手は荒れてゴツゴツとしていて固く、まさに農民の手です。収穫は手摘みで除梗は100%行います。アルコール醱酵前に5~7日間低温浸漬をし、アロマとピノノワールの色を引き出します。アルコール醱酵にはコンクリートタンクを使い、自然酵母で15~20日間行われ、約18か月樽で熟成させてから軽めに清澄をし、フィルターはしないで瓶詰されます。



ブルゴーニュ アリゴテ BOURGOGNE ALIGOTE 白

ヴォーヌ・ロマネの村名「オー・コムヌ」から国道74号線越えたあたりにある「レ・パキエ」もしくは「スー・ラ・ヴェル」という区画に畑があり、広さは0.17haほどです。樽は使わずにステンレスタンクのみで醸造していて、品種独特の果実味と酸味が良く表現されていて鉱物的なミネラルもたっぷり感じられ、飲み心地が良くスッキリとしているながらも厚みのあるワインです。

エシェゾー グラン クリュ ECHEZEUX GRAND CRU 赤

「レ・クルー」と「レ・トルー」もしくは「ヴィーニュ・ブランシュ」という区画に畑があり、広さは1.4haほどになります。樹齢70年の古木から造られるワインは凝縮していてボリュームがあるのにも関わらず、冷たい北風が入り込む影響で非常に透明感があり、肉厚ながらもエレガントで余韻の長いワインで新樽100%で熟成させています。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, クロ パラントゥ VOSNE-ROMANEE 1ER CRU, CROS-PARANTOUX 赤

この区画は総面積1.1haしかなく、生産者はメオ・カミュゼとエマニュエル・ルジェの2軒のみでエマニュエル・ルジェが約0.72haを所有しています。土が殆どない痩せた土地に樹齢60年以上の葡萄がしっかりと根を伸ばしており、色々な要素が口の中で滑らかに、しかし爆発的に広がっていきます。新樽100%で約18か月熟成させます。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, レ ボーモン VOSNE-ROMANEE 1ER CRU, LES BEAUMONTS 赤

標高の低い所に位置する「レ・ボーモン・パ」の区画に畑があり、広さは約0.27haです。口当たりが滑らかで、タンニンがとても繊細かつ余韻のミネラルが様々な要素を醸し出す、女性的な印象のワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽50~80%で熟成させています。

ヴォーヌ ロマネ VOSNE-ROMANEE 赤

畑の広さは約1.2haで「オー・ソール」「ヴィーニュー」「レ・ジャッキヌ」の3区画の畑の葡萄を使用しています。骨格がしっかりしていて綺麗な酸があり、タンニンもまろやかでバランスが良いワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽50~80%で熟成させています。

ニュイ サン ジョルジュ NUITS-SAINT-GEORGES 赤

畑の広さは0.49haで「オー・ラヴィエール」の区画にあります。パワフルでボリュームがありますが、タンニンは木目細かく繊細でスパイシーな特徴のあるワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽50~100%で熟成させています。

サヴィニー レ ボーヌ SAVIGNY-LES-BEAUNE 赤

「ラ・ブランショ・デ・ノール」という区画に0.32haほどの畑があります。イチゴのような果実味で香り高く、淡くチャーミングな印象のワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽50~100%で熟成させています。

ブルゴーニュ ルージュ BOURGOGNE ROUGE 赤

色合いが美しく、酸味がとても綺麗で果実味、タンニンとのバランスも素晴らしく、軽やかなながらも存在感のしっかりとしたワインです。マルサネとフィクサンのあるクーシェイ村の「レ・サンパニ」と「オン・ヴァランジェ」の区画に0.29haほどの畑があり、1年樽で熟成させています。

ブルゴーニュ パストゥグラン BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN 赤

ピノノワール種とガメイ種が2:1の割合で造られるワインで、ピノノワールの繊細さと酸味、ガメイの力強さと果実味が見事なバランスで調和しています。収穫したブドウを選別し、同じ発酵タンクに2つの品種を入れて一緒に発酵させて造られます。

エマニュエル ルジェ
EMMANUEL ROUGET

	税込価格	在庫数
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ブラン 2013	¥6,280	1
ブルゴーニュ・アリゴテ 2013	¥3,780	1
エシェゾー 2013	¥46,440	1

ジョルジュ・ジャイエ(エマニュエル ルジェ)

GEORGES JAYER

かの高名なアンリ・ジャイエ氏の兄で、エマニュエル・ルジェ氏の叔父にあたる人物。アンリ氏よりも早く亡くなっていて、現在はジョルジュ氏の娘が畑を所有し、エマニュエル氏がメタヤージュをして畑作業、醸造、熟成すべてを自分のワインと同じように行っています。

	税込価格	在庫数
エシェゾー 2012	¥32,400	1
エシェゾー 2013	¥33,480	1
ニュイ・サン・ジョルジュ 2013	¥12,960	1