



Vin et Bonheur



LUC CORPORATION

コラボ試飲会リスト!

商品名 生産者名 V.t.ワイン名	色	当店価格 (税別)	品種	コメント
コンフェロン コトテド 2013 ブルゴーニュ シャルドネ	白	¥3,241	シャルドネ	ジャッキー・コンフェロンが父からブドウ畑を譲り受けた時、その面積は2.5haしかなかったという。現在は11haに広がった畑を、ジャッキーのふたりの息子、ジャン・ピエールとイヴが管理。ジャン・ピエールはボーマのメゾン・ジャンソン、イヴはボーマルのドメヌ・ド・クールセルをコンサルタントする。ふたりとも有能な醸造家だ。赤で有名なドメヌであるが、白も同様、長熟可能なヴァンド・ガルド。
ポール カリオン 2014 ブルゴーニュ シャルドネ	白	¥3,241	シャルドネ	ドメヌ・ポール・カリオンとは、実質的にドメヌ・フランソワ・カリオンである。遺産相続の関係でドメヌ名を息子のポールに変更しただけで、従来とならん変わりはない。カリオン家のルーツは1520年にまで遡り、フランソワが15代目、ポールが16代目となる。先代のルイ・カリオンはブルーヴエティエンヌ・ソゼと並ぶ、ピュリーの銘醸家。醸造は、手摘みされたブドウを小樽で醸造。アルコール発酵、MLFの期間も含め、ワインが樽に入っている期間は丸1年。その後、タンクに移して6ヶ月寝かせた後、瓶詰めとなる。
フェヴレ 2015 ブルゴーニュ シャルドネ	白	¥2,519	シャルドネ	ニュー・サン・ジョルジュに本拠を置くフェヴレ社は、1825年の創立から7代にわたって続くグラン・メゾンである。ブルゴーニュに140haを所有する大ドメヌであるフェヴレがつくるベシックワイン。透明感のある淡いイエロー。フレッシュなアタックから始まり、柑橘類、白い花、白桃、蜂蜜、ほんのりハーゼラナツ。ピュアな酸味と果実味、そしてミネラルが口の中に広がり、エレガントな余韻を残す。
フェヴレ 2014 ブイ・フェイッセ	白	¥3,963	シャルドネ	ニュー・サン・ジョルジュに本拠を置くフェヴレ社は、1825年の創立から7代にわたって続くグラン・メゾンである。4代目のジョルジュ・フェヴレは、かの有名なコンプレリー・デ・シュヴァリエ・デュ・タストヴァン（利き酒師団）の創設者のひとりとして知られ、オスピス・ド・ニュー・サン・ジョルジュのキュヴェにも、レ・サン・ジョルジュ・キュヴェ・ジョルジュ・フェヴレとしてその名を残す。ブイ・フェイッセはマコネー地区の代表的なアペラシオンで、粘土石灰質の土壌から果実味豊かなワインを産む。
アー・エ・ベド・ヴィレーヌ 2015 ブルゴーニュ コート・シャロネーズ・レ・クルー・エメ・ブラン	白	¥3,602	シャルドネ	ドメヌ・ド・ヴィレーヌは、ドメヌ・ドラ・ロマネ・コンティの共同経営者であるオベール・ド・ヴィレーヌが、妻のバマとともコート・シャロネーズのブーズロンに展開するドメヌ。レ・クルーにはさまざまな区画からなり、樹勢の低いシャルドネが植えられている。斜面は南向きで日当たりが良く、土壌は石灰質が優り、また比較的樹齢が高いことから、ミネラルのしっかりしたワインが生み出される。若いうちもピュアな果実味を楽しめるが、5年ほど寝かせた後の複雑な熟成香も素晴らしい。
アー・エ・ベド・ヴィレーヌ 2015 リュリー・レ・サンジャック・ブラン	白	¥4,056	シャルドネ	ドメヌ・ド・ヴィレーヌは、ドメヌ・ドラ・ロマネ・コンティの共同経営者であるオベール・ド・ヴィレーヌが、妻のバマとともコート・シャロネーズのブーズロンに展開するドメヌ。リュリーで最も有名な1級畑のひとつ、クロ・サン・ジャンの真下に位置する東向きの畑から。コート・ドールの古木から圃場選抜した苗木が植えられ、収量が抑えられている。香りも味わいもテリクートなスタイルの白ワインであり、合わせる料理も繊細なものがおすすめ。
ジャイエ・ジル 2006 オートコート・ボーマン・ブラン	白	¥5,667	ピノ・ブラン シャルドネ	ジャイエの名前からわかる通り、先代ロベール・ジャイエはブルゴーニュの神様、アンリ・ジャイエと従兄弟同士の間柄。ドメヌを率いるのはロベールの息子のシル（2018年1月他界）。醸造においては高い新樽率がこのドメヌの特徴。オート・コート・ド・ヌイの白でさえ、50%の比率で新樽と1年使用樽で11ヶ月の樽熟、さらに6ヶ月間ステンレスタンクで寝かせる。通常、モンラッシェでもない限り、これほどの新樽を白ワインにあてがうことは稀だが、ジャイエ・シルの白ワインは新樽を受け止めるだけのポテンシャルを秘めている。
バトリック・ジャヴィリエ 2011 ムルソー・レ・クルーゾ	白	¥8,102	シャルドネ	ジャヴィリエ家はムルソーで何代も続く栽培農家の家系だが、バトリックの父、レイモンは農作業の傍らワインの仲間入をしていた。バトリックは1973年にディジョンの大学で醸造学のディプロマを取得し、翌1974年に初めて自分の責任のもと、収穫、醸造を行っている。ムルソーの丘の上にある村名クルーと、1級畑ポルゾの下に位置する村名畑クロをアッサンブラージュしたもの。フロラルで柑橘のアロマあり、しなやかに背筋の伸びた優雅なムルソー。つねに生き生きとしたフレッシュさを保ち、長期の熟成にも耐える。
ポール・カリオン 2014 ピュリー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・シャン・ガン	白	¥10,797	シャルドネ	ドメヌ・ポール・カリオンとは、実質的にピュリー・モンラッシェのドメヌ・フランソワ・カリオンである。遺産相続の関係でドメヌ名を息子のポールに変更しただけで、所有畑もワイン造りも従来とならん変わりはない。フランソワ・カリオンのルーツは1520年にまで遡り、フランソワが15代目、ポールが16代目となる。先代のルイ・カリオンはブルーヴエティエンヌ・ソゼと並ぶ、ピュリーの銘醸家。一級のシャンガンは比較的ミネラル分が少なくオリベで豊かなコクがある白ワインが産される。
ジャイエ・ジル 2011 ブルゴーニュ・バストウグラン	赤	¥2,519	ピノ・ノワール ガメイ	ジャイエの名前からわかる通り、先代ロベール・ジャイエはブルゴーニュの神様、アンリ・ジャイエと従兄弟同士の間柄。ドメヌを率いるのはロベールの息子のシル（2018年1月他界）。母方の姓と綴りも同じでシル・ジャイエ・シルである。新樽使用のジャイエ・シルにしては例外的に、樽をまったく使用しないワインがこのバストウグラン。セメントタンクの中で18ヶ月間熟成させる。赤い果実のプレーバーが素直に感じられ、チャーミングな味わい。
フェヴレ 2014 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	赤	¥2,519	ピノ・ノワール	ニュー・サン・ジョルジュに本拠を置くフェヴレ社は、1825年の創立から7代にわたって続くグラン・メゾンである。ブルゴーニュに140haを所有する大ドメヌであるフェヴレがつくるベシックワイン。輝きのある美しいルビー色。ラズベリーやグロゼイユ（赤スグリ）など、赤い果実を思い起こさせる、典型的なブルゴーニュ・ピノ・ノワールのアロマ。全体的に調和がとれ、チャーミングなフィニッシュ。
ド・モンティエーユ 2014 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	赤	¥4,232	ピノ・ノワール	先代のユベールはディジョンでの弁護士が本業。というも1947年にドメヌを相続した時、ブドウ畑の面積はわずか3haしかなかった。その後、息子のエティエンヌとともにブドウ畑を拡張し、1990年代には7haを超えるまでに広がった。このエティエンヌもババで会計士として働いていたが、2001年にドメヌ・ド・モンティエーユの当主となった。全房を用いた醸造など、基本的にはユベール時代の様式を継承しながらも、より熟したブドウを摘み取り、抽出の仕方や発酵温度の管理をより綿密に行うことで、現在のスタイルを築いた。
ジャイエ・ジル 2012 オートコート・ド・ヌイ・ルージュ	赤	¥6,121	ピノ・ノワール	ジャイエの名前からわかる通り、先代ロベール・ジャイエはブルゴーニュの神様、アンリ・ジャイエと従兄弟同士の間柄。ドメヌを率いるのはロベールの息子のシル（2018年1月他界）。母方の姓と綴りも同じでシル・ジャイエ・シルである。オート・コート・ド・ヌイを新樽100%で熟成させる選り手は珍しいが、それもブドウの品質に自信があればこそ。熟したブドウは新樽のパワーをしっかりと受け止める。ラズベリー入りのチョコレートケーキを思わせる、甘やかで香ばしいプレーバー。充実の1本。
アルベール・モロ 2014 ボーマン・ブルミエ・クリュ・プレサント	赤	¥6,389	ピノ・ノワール	アルベール・モロは1820年にネゴジアンとして創設されたが、1890年に7haのブドウ畑を購入。アルベール・モロの孫にあたるフランソワ・ワーズ・シガンが兄と経営していたが、ネゴジアンを辞めてドメヌに経営に集中。その彼女も引退の時を迎え、モンパエで農業を修めた甥のジョアウ・ジョバン・ド・ジャングにドメヌを託すに至った。ボーマンにおける名産畑のひとつがプレサント。東向きの斜面で、赤っぽい土壌の中に砂が混じり水捌けも良い。よく熟したラズベリー、ブラックベリー、カシス。しっかりしたタンニンをたっぷりとした果実味が包み
ド・モンティエーユ 2014 ボーマン・ブルミエ・クリュ・レ・グレーヴ	赤	¥9,899	ピノ・ノワール	レ・グレーヴは細かく礫（グラヴィエ）からその名がつけられた畑で、全体にわたり表土のすぐ下に礫（2ミ程度程度の岩のかけら）が占めている。ボーマンの北部、市外のすぐ背後に広がる丘陵のちょうど中央部分に位置する。このキュヴェからはエレガントで洗練されたワインが生まれる。ド・モンティエーユのボーマン・グレーヴは全房を2/3使用している。タンニンには強いストラクチャーがあり、複雑味を良く引き出している。
ジャン・ジャック・コンフェロン 2014 シャンポール・ミュージニー	赤	¥8,102	ピノ・ノワール	プレモ・プリセに拠点を置くドメヌ・ジャン・ジャック・コンフェロン。ウーゾのクロド・ノエラと同様、シャルル・ノエラの系譜にあるドメヌである。ジャン・ジャックの妻がシャルル・ノエラの孫娘にあたり、そのブドウ畑を相続した。今日、このドメヌを率いるのはアラン・ムニエと妻のソフィー。ジャンポールはこのドメヌの村名もので最も女性的で繊細なスタイルのワイン。赤い果実と黒い果実のコンビネーション。ピロドのような口当たりとしなやかな喉越し。酸のバランスもよく、ほどよいネラルの風味がアタラシく続く。
ティエリー・モルテ 2013 ジュヴレ・シャンベルタン	赤	¥6,843	ピノ・ノワール	故ドゥ・モルテの弟が造るコスト・ワーマンスに秀でていた。ティエリー・モルテのワインはドゥ・モルテのそれに似て、果実味のふくらみは味わい。20箇所以上の異なる区画をアッサンブラージュした村名ジュヴレ・シャンベルタン。黒い果実や赤い果実のアロマに甘草のタッチ。しっかりとたストラクチャーはさすがジュヴレ・シャンベルタンである。若いうちからカサブに一度移して供したい。サーロインステーキやジビエとともに味わいたい。
ドメヌ・ベロミノ 2014 モレ・サン・ドニ・ラリュド・ヴェルジ	赤	¥9,454	ピノ・ノワール	あのブルゴーニュワインの神様、アンリ・ジャイエの薫陶を受けた当主クリストフ・ベロのワインは、香り高く果実味豊かで、若いうちから楽しめるスタイル。90年代のベロ・ミノのワインは現在よりも濃厚かつ樽香も強かったが、ルモンタージュ主体のやさしい抽出や新樽率の低下と熟成期間の短縮によって、よりナチュラルなスタイルへと進化した。リュド・ヴェルジは村名の区画から特級クロ・ド・タールに隣接する絶好な区画。
ジャン・ジャック・コンフェロン 2012 ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・フルリエール	赤	¥7,556	ピノ・ノワール	プレモ・プリセに拠点を置くドメヌ・ジャン・ジャック・コンフェロン。ウーゾのクロド・ノエラと同様、シャルル・ノエラの系譜にあるドメヌである。ジャン・ジャックの妻がシャルル・ノエラの孫娘にあたり、そのブドウ畑を相続した。今日、このドメヌを率いるのはアラン・ムニエと妻のソフィー。1級フルリエールの下に位置する村名畑。村の南側の丘にありながら決して筋肉質にはならない、しなやかさが特徴。豊富な黒い果実のアロマ。たっぷりとした果実味。タンニンも丸みを帯び、しっとりとした美味しさ。
シャトー・ド・ピュリー・モンラッシェ 2010 ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・グランド・ヴィーニュ・モノポール	赤	¥7,917	ピノ・ノワール	シャトー・ド・ピュリー・モンラッシェは17世紀に建立。シャトーのワインは名声を誇った。その後、低迷を迎えたが、2002年にドメヌ・ド・モンティエーユのエティエンヌが支配人として抜擢されるやブドウ畑をピオロジック、そしてピオディナミに転換し、ワインの質を劇的に向上。名声復活をみごと成し遂げた。レ・グランド・ヴィーニュは半分が村名、半分が1級のクリマだが、その1級部分は石垣で囲まれ、クロ・デ・グランド・ヴィーニュと呼ばれる。現在、シャトー・ド・ピュリー・モノポール。AOCはニュー・サン・ジョルジュだが、女性的でエレガ