

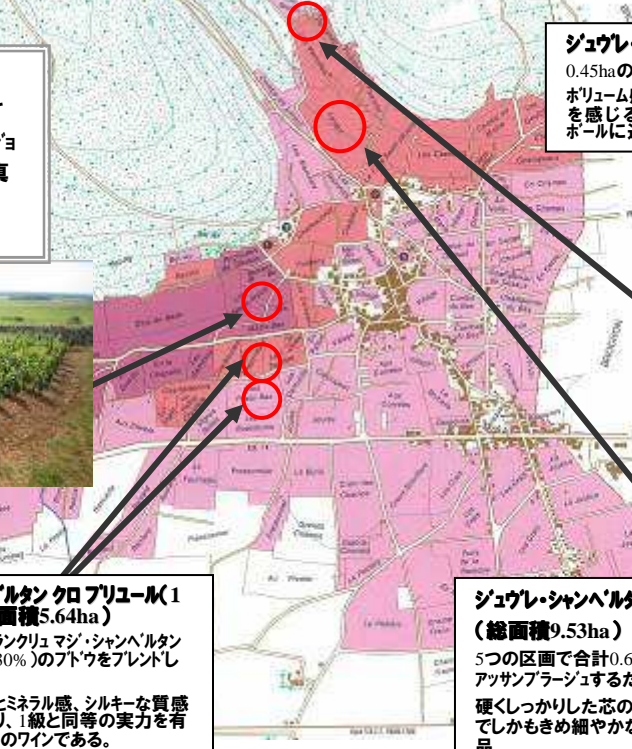
<ドメーヌ アルマン・ジョフロワ>

Domaine HARMAND-GEOFFROY GEVREY-CHAMBERTIN

村名からグランクリュまでジュヴレ・シャンベルタンのテロワールを極める職人親子



ジュヴレ・シャンベルタン村で19世紀から続くドメーヌ。現当主のジェラルド・アルマン(写真左)は娘婿として1979年からこのドメーヌで働き、1989年にルイ・ジョフロワからアルマン・ジョフロワにドメーヌ名を変更。写真右は、4代目ジェラルドの子息フィリップ。マジ・シャンベルタンを含む約9ha所有。



ジュヴレ・シャンベルタン1級 ラボシエール
0.45haのモノポール(単独所有)標高350m
ボリューム感は控えめだが、1級らしいミネラルを感じる。典型的ジュヴレというよりはシャンボールに近く凛としたタイプ。



マジ・シャンベルタン
(総面積9.1ha)

リッチで、一歩間違えば奔放さへと逸脱してしまいそうな華麗な風味を、黒胡椒やハーブを思わせるスパイシーな風味、豊かなミネラル感、ほのかなヨード香などが引き締め、上品で豪華な名酒にまとめあげている。



ジュヴレ・シャンベルタンクロプリユール1級&村名で総面積5.64ha)

村名(70%)とグランクリュマジ・シャンベルタンに隣接した1級(30%)のブドウをブレンドし造られる。

きれいな果実味とミネラル感、シルキーな質感とフレッシュさがあり、1級と同等の実力を有する。ドメーヌ自慢のワインである。



ジュヴレ・シャンベルタン1級 ラヴォー サン ジャック
(総面積9.53ha)

5つの区画で合計0.69haを所有。区画は点在し、最終的にアッサンブラージュするため、テロワールの神髄が表現される。硬くしっかりした芯のまわりを、魅惑的な果実味とスパイシーでしかもきめ細やかなタンニンがなめらかに包み込んだ逸品。

<ドメーヌトプノ・メルム>

Domaine Taupenot-Merme

Côte de Nuits Morey-St-Denis

あの天才醸造家クリストフ・ペロ・ミノのいとこであるトプノ兄妹が造りだす、高コストパフォーマンスの飲み頃ワイン!

18世紀からワイン造りを行っている家系で、サン・ロマン出身のジャン・トプノ氏とモレ・サン・ドニ出身のドニーズ・メルム女史が1963年に結婚したことにより設立。

マゾワイエール・シャンベルタンなど、約13.1haの畑を所有。

12ヶ月間樽(グラン・クリュは50%新樽、ブルミエ・クリュ/村名/バストックランは33%新樽)で熟成。



ロマン(写真左)とヴィジニー(写真右)が7代目として、それぞれ醸造と販売を担当している。

●ブルゴーニュ バストックラン

ピノ・ノワールとガメイを半分ずつ植えており、ガメイの収量を押えるためにキュイヨではなくコルドンで仕立てている。フレッシュで小さな赤い果実やキャラメルを思わせる可愛らしい香りが漂う。鶏肉のグリルなどに合うが単独でも十分楽しめる、恐るべしコストパフォーマンス。

●サン・ロマン ルージュ

ブラックチェリーや木苺のようなアロマに、スパイスや松の樹葉の繊細なニュアンスも感じられる。タンニンがしっかりしており、ブッフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み)などに良く合う。

●ジュヴレ・シャンベルタン

キャラメルやアリオッシュの程よい樽のニュアンス。スパイスのタッチがありエレガント。口に含むと存在感のあるタンニンと力強いストラクチャーが感じられる。

●シャンボール・ミュジニー ブルミエ クリュ ラ コンブ'ドルヴォー

非常にエレガントで高貴な香りが漂うが、“鉄の背骨”に支えられている。食欲をそそる、とてもチャーミングなワインである。

●マゾワイエール・シャンベルタン

フレッシュな印象を与える、極めて高いポテンシャルを持ったワイン。スパイシーでスモーキー、ペーコンの香りまで感じる複雑なアロマ。非常に長い余韻を持つ偉大なワインである。猪の丸焼きなどのジビエに合わせたい。

