

## 【ブルゴーニュ新生産者取り扱い開始のお知らせ】

fwiners

ーヴォーヌ ロマネの繊細さとポマルルの逞しさの融合ー

### Domaine Anne-Françoise GROS

<ドメーヌ アンヌ・フランソワーズ グロ>  
Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネにあるグロ家6代目アンヌ・フランソワーズ・グロ氏とポマルルにあるパラン家13代目のフランソワ・パラン氏が結婚し、1988年「ドメーヌ アンヌ フランソワーズ グロ」を設立。



\* グロー家

#### ■畑

約10haの畑を所有

#### ■醸造

1997年ボーヌの中心地に、グラヴィティシステムを採用した新醸造所を建設しました。収穫したブドウは100%除梗され、コンクリートタンクとステンレスタンクを併用し発酵・醸しを行います。

村名と1級は約18ヶ月（新樽比率50-70%）、グランクリュは約18ヶ月（新樽比率100%）熟成させます。

#### ■エチケット

エチケットにはその畑の特徴を表した女性の表情が描かれています。その女性は娘のカロリーヌとロザリーを合わせて考えられ、例えばヴォーヌ ロマネ “クロ ドラ フォンテーヌ”は野生的、肉付きの良さを表現するために、力を込めて前を見据える女性が描かれています。



ー区画毎の特徴を反映させたワイン造りー

### Domaine René BOUVIER

<ドメーヌ ルネ ブーヴィエ>  
Marsannay/Gevrey-Chambertin

1910年にマルサネに設立されたドメーヌで、現在ベルナール・ブーヴィエ氏が当主を務めています。2009年に所有するすべての畑でEcocert認証を取得し、2011年には一部の畑でビオディナミを開始しています。



\* ブーヴィエ夫妻

#### ■畑

17ha所有。平均樹齢は50年以上で、ジュヴレ シャンベルタンには80年以上を超える樹もある。

ビオロジックもしくはビオディナミ農法で育てられたブドウを手摘み収穫し、振動選果台で振り分け、その後手作業で選果を行うという念の入れよう。

#### ■平均収量

ブルゴーニュACは50hl/ha、村名ACは35hl/ha、それ以上のクラスは30hl/ha

#### ■醸造

白ワインは、選果された房だけを空気圧でソフトに压榨。果汁を木樽に入れ、天然酵母の働きのみでアルコール発酵と乳酸発酵を行っています。

赤ワインは天然酵母のみで約20日間発酵。アペラシオン毎にフィニッシュを変えたフレンチオーク樽で約16～18ヶ月熟成させます。



2012年1月現在