

DOMAINE LARUE

〈ドメーヌ ラリュエ〉

Côte de Beaune / Saint-Aubin **fwines**
コートドボヌ / サントーバン



ドメーヌ ラリュエは、ドニー(兄)が選定などブドウ樹を担当、ディディエ(弟)が醸造 & PRを担当、2006年に加わったドニーの息子ブリュノは、耕作など土壌を担当し3人体制で営まれています。ブリュノが加わり、キャタピラ式の小型トラクターによる耕作を始め、更なる品質向上が図られています。

ドメーヌのシンボルである小礼拝堂
の前に立つディディエ・ラリュエ氏

【醸造・栽培】

すべて手摘みで収穫し、ぶどうへの負担を防ぐため、小さな籠で醸造施設へ移動させています。

白ワインは、軽い破碎の後ポンプ式の圧搾機にぶどうを入れ、流れ出た果汁はダブルバージュの後に重力で樽に移しそのまま発酵。10~12ヶ月間のシュールリーの熟成の後、ワインはブレンドされ、コラージュ(清澄)&軽くフィルターかけられた後に瓶詰めされます。

赤ワインは、振動式の選果台にぶどうを通した後に、更に別の選果台で4~6人スタッフがぶどうを選果され、除梗(100%)の後に果粒がタンクに移されます。3~5日間の低温マセレーションの後発酵が始まり、ピジャージュ(搾入れ)を3回/日行います。15~20日間の発酵の後、ワインは圧搾されフランス産の樽(新樽20~50%)に移されます。12~18ヶ月間の樽熟成の後に数ヶ月ほどステンレスタンクで落ち着かせ、コラーージュを行いフィルター処理はせずに瓶詰めされます。



谷に広がるサントーバンの村



アン レミイの1級畑の後ろに広がるシャサーニュ・モンラッシェの畑



【サントーバン ブラン】

粘土石灰質な土壌(サントーバンの村の近くの区画)と白い泥灰土(“ヴェルマラン ア レスト”)の畑から造られています。バニラのニュアンスを感じる心地よい香りフレッシュで引き締まった味わいは、すぐにも2~4年寝かせてからでも楽しめます。

造り手のお勧めマリナーージュ:エスカルゴのバター焼き



【サントーバン ブラン 1級 アン レミイ】

白い小石が転がる石灰質な土壌(シャサーニュ村の隣)から造られるワイン。ミネラル感たっぷりのピュアな香りで味わいもまっすぐで実直なスタイルです。

造り手のお勧めマリナーージュ:帆立のカルパッチョ



【サントーバン ルージュ レ ゼデュアン】

南・南西向きで石灰質土壌の畑から造られます。フレッシュでもぎたてイチゴやさくらんぼのような赤い果実の香り。タンニンは柔らかく若いうちから楽しめる一本です。

造り手のお勧めマリナーージュ:山羊のフレッシュチーズ



【サントーバン ブラン 1級 レ コンブ】

赤色の沖積土の畑から造られています。早いうちからヴァニラやバターの花やかな香りが漂います。まろやかで厚みのある口当たりで、繊細で余韻が長く続きます。

造り手のお勧めマリナーージュ:クリームソースの鶏肉



【ピュリニー モンラツシェ 1級 スー ル ピュイ】

粘土石灰質土壌のスー ル ピュイ畑。

バターにスパイスのニュアンスを感じる香り。濃厚で、隣のムルソーを思わせる味わいです。

造り手のお勧めマリナーージュ:バターソースのヒラメ。



【サントーバン シュール 1級 ル サンティエ デュ クル】

東向きの粘土石灰質の畑から造られます。生き活きとした果実味にほのかに香る樽のニュアンスがチャーミング。タンニンがシルキーで構成力もあるバランスの取れたワインです。

造り手のお勧めマリナーージュ:子羊のシチュー