

Domaine du Clos des Lambrays (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・デュ・クロ・デ・ランブレイ (モレ・サンドニ)



詳細・歴史

1365年に創設された当時の面影を残す、重厚感のある石堀に囲まれた由緒あるグラン・クリュ「クロ・デ・ランブレイ」を擁しており、かの『ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ』や『ドメーヌ・デュ・クロ・サロモン』と同じく、所有する畑名を名乗ることが例外的に許されたブルゴーニュ屈指の名門ドメーヌです。畑は約400年に渡ってシトー派修道院によって守られてきましたが、フランス革命後には74もの区画に分かれてしまいました。19世紀に入ると徐々に区画は買い戻され、紆余曲折を経て現在ではその99%以上を占有しており、2014年からはLVMH社が所有しています。



畑・栽培

グラン・クリュ「クロ・デ・ランブレイ」は「ブルゴーニュの至宝」と呼ばれており、かの「ボンヌ・マール」や「クロ・ド・ラ・ロッシュ」、「クロ・サンドゥニ」などのグラン・クリュがひしめく界隈の、まさしくそれらグラン・クリュに相応しいテロワールを持つ標高250m地点のなだらかな斜面に位置しています。

1936年に初めて制定された原産地呼称法では「プルミエ・クリュ」としてオンリストされましたが、その実力はまさに特級だったため、約50年の年月を経てフランスワイン界の歴史を塗り替え、1981年に初めて例外的に「グラン・クリュ」に格上げされました。

【気候】畑は比較的広く、バラエティに富む細かなミクロ気候が存在します。

【土壌】5種類の土壌で形成されており、斜面上部はより粘土質が強く、下部は粘土と石灰岩が混ざっています。

①ウミュリ石灰岩 ②砂礫質 ③プレモー石灰質 ④小石 ⑤粘土石灰質

【区画面積】約8.7ha (畑全体の99%を占有)

【栽培】リュットレゾネで管理し、馬を使って畑を耕しており、土はふかふかで実に多様な微生物が豊かに共存しています。

【樹齢】区画によって異なり、約30年～60年 【植樹密度】1～1.2万本/ha 【収量】30hL/ha 【収穫】手摘み

醸造

醸造は地下セラーで行われており、2017年と2018年は「レイ・ラトゥール」やナパ・ヴァレーの「ドミナス」で醸造責任者を務めてきたボリス・シャンピ氏が担っています。

【全房使用率】基本的に100%

【発酵】ステンレスタンクにて1日に1回ルモンターージュを実施しピジャージュは適宜行いながら約2週間自然発酵を促します。

【熟成】オーク樽にて12～18カ月間 【新樽使用率】約50%

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

708

Clos Des Lambrays

クロ・デ・ランブレイ

2017

¥50,000



【品種】ピノ・ノワール 100%

【全房使用率】90%

【熟成】12カ月間 【新樽使用率】50%

【テイastingノート】ベリーなどの果実はもちろん豊かですが、得も言われぬ官能的なアロマは非常に複雑で、バラやムスク(麝香)の香りは次第に深遠なる森へと誘います。口に含むとアタックはしっかりしており、美しく透明感のある酸とミネラル、そしてシルクのように練れたタンニンがしなやかな骨格を感じさせ、エレガントな余韻へと導かれます。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

