

Domaine Roland Van Hecke (Grancey-sur-Ource)

ドメーヌ・ロラン・ヴァネック (グランセー・シュール・ウルス)



詳細・歴史

シャンパーニュへあと少しのブルゴーニュ地方北限にあるシャティヨン地区の村、グランセー・シュール・ウルスに本拠地を置く生産者です。ドメーヌの設立は2003年で、自社畑は隣接するゴメヴィル村に5haを所有しており、年産約10,000本のワインを造っています。

当主ロラン・ヴァネック氏はベルギーからの移民の一族で、長年農業を営んできましたが、1991年にAOCの規定が変わったことで、シャティヨン地区でクレマンを造る動きが興り、その流れに乗って、ドメーヌを設立しました。



畑



全生産量の90%をクレマンが占めています。リュット・レゾネで畑を管理しており、収穫は全て手摘みで行われ、非常に厳しく選果しています。全収穫量の約半分(ピノ・ノワールの2/3、シャルドネの1/3)をジュースの状態ですべてシャティヨン協同組合に売却することで、自社キュヴェの品質の安定化を図っています。



醸造

栽培から醸造まで全ての工程において、シャンパーニュ地方に勝るとも劣らない徹底した高品質を求めており、醸造はシャンパーニュの醸造コンサルティングにより行われています。

「クレマン」には珍しく、収穫は全て手摘みにて行われており、収穫されたブドウの一番絞りのキュヴェのみで造られています。さらに「クレマン」としては異例と言えるほど瓶熟成の期間が非常に長く、味わいを左右する瓶詰作業もシャンパーニュの瓶詰業者に依頼しています。まさしく、すぐ目と鼻の先の距離にあるシャンパーニュ地方と同条件にて造られています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
20100102	Crémant de Bourgogne Brut Virtuose クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・ヴィルトゥオーズ	NV	¥3,300
	<p>【キュヴェ】糖度は軽く、ピノ・ノワール由来のコクと風味が豊かで、骨格のある味わい 【品種】ピノ・ノワール75% シャルドネ25% シャルドネがワインに柔らかさと丸みを与え、ピノ・ノワールのふくよかさが全体を支えています。 【瓶内熟成】ヴィンテージの特徴に応じて18~24ヶ月間 【ドサージュ】3g/L 【糖度】10g/L 【マリアージュ】食前酒はもちろんです、前菜や鶏肉やオックステールの煮込みなどとの相性も良いでしょう。 【サーブ温度】6~8°C 【アルコール度数】12.0%</p>		
JAN なし			
20100202	Crémant de Bourgogne Brut Chardonnay クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・シャルドネ	NV	¥3,300
	<p>【品種】シャルドネ100% 【瓶内熟成】30ヶ月間 【糖度】10g/L 【テイastingノート】きめ細かな泡とシャルドネの美しい酸を感じられ、フレッシュでエレガントで、果実味の華やかな口当たりです。 【マリアージュ】食前酒に適したクレマンと言えますが、エンダイブに乗せたホタテや白身魚、カマスのテリーヌなどの前菜との相性は抜群でしょう。また、カシスやフランボワーズのリキュールを少量プラスすると、最上級のロワイヤル・カクテルになるでしょう。 【サーブ温度】6~8°C 【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN なし			

