

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 ▶

シャンパーニュから数百メートルの位置に畑を所有し、ブルゴーニュ北限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。ヴァネック家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。自然のサイクルに徹底して寄り添った実直な栽培と醸造スタイルには定評があり、自分たちが納得する熟成を経ないとリリースしないというポリシーのため瓶詰の長さは群を抜いており、多くのクレマンが12か月で出荷されるのに対し、当ドメーヌでは最低でも24か月以上の瓶熟成を経ています。



◀ 畑 ▶

約5haの自社畑をリュット・レゾネで管理しており、収穫はほぼ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を保っています。



◀ 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」には珍しく収穫はほぼ全て手摘みで行われ、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24か月以上の瓶内二次熟成を行い、味わいを左右する瓶詰作業もシャンパーニュの業者のサポートを受けています。ルミエージュも手作業で行っています。限りなくシャンパーニュに近いクレマンです。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
20100301	Crémant de Bourgogne Brut Grand クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・グランド・ヴィーニュ	750ml	NV	¥4,800



【品種】ピノ・ノワール85%、シャルドネ15%
【産地】Châtillonnais地区 Gomméville村 【土壌】粘土石灰質
【立地】標高290m、南東向き（斜度18%） 【面積】1.5ha 【植樹】1995年
【発酵】ステンレスタンク、ワイヤージュ・バトナージュなし
【マロラクティック発酵】あり 【瓶内熟成】36ヶ月（シュール・ラット）
【ドサージュ】2g/L 【アルコール度数】12.5%

JAN なし