

# Domaine Rapet Père et Fils (Pernand-Vergelesses)

ドメーヌ・ラペ・ペール・エ・フィス (ペルナン・ヴェルジュレス)



## 詳細・歴史

ペルナン・ヴェルジュレス村に居を構える生産者で、1765年には既にワイン造りを始めていたことを記す文献が残っており、シャルルマーニュを司る「サン・ヴァンサン像」を納めている大変由緒のあるドメーヌです。現在の当主は先代のローラン・ラペ氏から代替わりをし、息子であるヴァンサン・ラペ氏が栽培から醸造までの全てを管理し、運営を担っています。ワインはいずれも美しい酸味と洗練されたミネラル分を持ち、果実味がバランス良く織り込まれたクラシカルなブルゴーニュスタイルですが、当ドメーヌの特徴であるその気高さと精緻で深い味わいは、フランス国内はもちろん世界中のワインマーケットで常に高い評価を得ています。

## 畑


ペルナン・ヴェルジュレス村を中心におよそ20ha(白8ha、赤12ha)の自社畑を所有し、コルトン・シャルルマーニュに至ってはそのど真ん中に3haの広さを保有しています。栽培はリュット・レゾネで管理し、常に自然環境に忠実に配慮して肥料の使用を極限まで抑え、テロワールを最大限に生かした持続可能なブドウ栽培を行っています。



## 醸造

全てのキュヴェにおいて過度な抽出を避けるためマトナージュは控え目に行われ、テロワールの個性を生かす樽使い。  
**【白ワイン】**24時間低温浸漬。アリゴテのみステンレスタンクで、シャルドネは全て樽にて自然発酵。樽熟成。  
 《新樽比率》村名:20% プルミエ・クリュ:20~30% グラン・クリュ:40%  
**【赤ワイン】**ステンレスタンクもしくは樽にて、概ね15日間パンチングダウンを行いながら自然発酵。樽熟成。  
 《新樽比率》約20%  
 フィルターは基本的にかけず、葡萄の旨味を残したまま瓶詰めします。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
30200315	<b>Bourgogne Aligoté</b> ブルゴーニュ・アリゴテ	2015	¥3,000
	<b>【品種】</b> アリゴテ 100% <b>【畑立地】</b> コルトンの森に隣接した丘に位置する畑 <b>【土壌】</b> 泥炭質 <b>【醸造】</b> 空気圧で優しく圧搾したあと、ステンレス・タンクで約2週間、低温発酵します。 <b>【テイastingノート】</b> 白い花や干し草の香りがフレッシュな、アペリティフや前菜に適したワインです。 <b>【アルコール度数】</b> 12.5% JAN なし		
30202015	<b>Pernand-Vergelesses Devant les Cloux Blanc</b> ペルナン・ヴェルジュレス・デヴァン・レ・クルー・ブラン	2015	¥6,500
	<b>【品種】</b> シャルドネ 100% <b>【畑立地】</b> 南西に面した急な斜面 <b>【植樹】</b> 2000年 <b>【テイastingノート】</b> フレッシュでハリがあり、繊細なテクスチャーのワインです。アロマには様々なフルーツやスパイスが感じられますが、よく熟成すると蜂蜜や火打石のアロマも楽しめます。 <b>【アルコール度数】</b> 13.5% JAN なし		
30233715	<b>Beaune 1er Clos des Champs Pimont Blanc</b> ボヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・シャン・ピモン・ブラン	2015	¥8,500
	<b>【品種】</b> シャルドネ 100% <b>【畑】</b> 1級「シャン・ピモン」:大部分にピノ・ノワールが植えられており、土壌は浅く、南東に面した斜面。 <b>【区画】</b> 斜面の上部に位置し、シャルドネの栽培に最適な石灰質土壌。※下部はシルト質でピノ・ノワールが多い。 <b>【テイastingノート】</b> 官能的な果実味と火打石やローストしたヘーゼルナッツのニュアンスが溶け合う極上の白ワイン。 <b>【アルコール度数】</b> 13.5% JAN なし		

## 商品コード

## ワイン名

## ヴィンテージ

## 税別参考上代

30211115 Pernand-Vergelesse 1er Cru Le Clos du Village =Monopole=  
ペルナン・ヴェルジュレス・プルミエ・クリュ・ル・クロ・デュ・ヴィラーージュ 2015 ¥9,000



【品種】シャルドネ 100%  
【畑】「クロ・デュ・ヴィラーージュ」: ラベのモノポールで、強い風から守られており、緩い傾斜で土壌が浅く、一部露出しているところも見られ、シャルドネの栽培に適しています。  
【テイस्टینگノート】フルボディで非常にパワフルなワインです。  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30220115 Corton-Charlemagne  
コルトン・シャルルマーニュ 2015 ¥20,000



【品種】シャルドネ 100%  
【畑】南向きの急斜面の特級畑  
【樹齢】樹齢約60年の古木と若木が混在: 古木はワインに力強さを若木はフィネスを与えています。  
【土壌】岩が砕け石が多く転がっている石灰質と砂地  
【テイस्टینگノート】蜂蜜やローストしたアーモンドのアロマがあり、ボディがしっかりとっています。  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30235615 Chorey-les-Beaune Vieilles Vignes  
シヨレイ・レ・ボヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015 ¥5,500



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【土壌】コート・ド・サヴィニーとアロース・コルトンから続く土壌で、下層は鉄分を含む石が多く、その上に粘土石灰質の堆積土が重なる。  
【テイस्टینگノート】どんな食事にも合わせやすく、ブルゴーニュの万能選手と言えるでしょう。  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30233515 Beaune 1er Cru Grèves  
ボヌ・プルミエ・クリュ・グレーヴ 2015 ¥11,000



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑立地】急な斜面 【土壌】細かいスクリード、砂利、砂 【樹齢】約50年  
【新樽比率】20%  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30235510 Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Fournaux  
サヴィニー・レ・ボヌ・プルミエ・クリュ・オー・フルノー 2010 ¥9,000



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑】「オー・フルノー」の語源はこの地で発見された古い石炭窯に由来。斜面の上部に位置します。  
【土壌】深く痩せていて鉄分を含む 【樹齢】約50年  
【テイस्टینگノート】モレローチェリーや、ブラックカラント、ラズベリーの風味が感じられ、タンニン控えめながら力強さを伴うエレガントなワイン。熟成を経ると森林の下草のニュアンスが現れます。  
【アルコール度数】%

JAN なし

30232315 Corton Pougets Grand Cru  
コルトン・プジェ・グラン・クリュ 2015 ¥17,500



【品種】ピノ・ノワール 100%  
【畑】「プジェ」: 偉大なピノ・ノワールを産するのに全ての条件が揃ったと言っても過言では無い銘グラン・クリュ  
【立地】南向きの丘の中腹で緩やかな斜面 【土壌】赤みがかかった粘土石灰岩  
【テイस्टینگノート】非常に豊かで官能的なアロマにはブルーベリー、レッドカラント、サクランボなどのフルーティな香りや、スマイルの花、森の下草、甘やかなスパイス、リコリスなどが感じられ非常に複雑です。アタックは力強く、しっかりと骨格が感じられ、率直ながら余韻まで大胆に展開していく偉大な赤ワインです。  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし