

Maison Petit Roy (Chorey-lès-Beaune)

メゾン・プティ・ロワ (シヨレ・レ・ボーヌ)

《詳細・歴史》

今ブルゴーニュにおいて大注目の日本人醸造家、齋藤政一氏による渾身のワインの雫です。

齋藤さんは埼玉県秩父で育つ。東京農工大学在学中、地球の砂漠化調査の研究に携わり、地球の緑化活動を行っていく中でブドウ栽培に興味を持つ。大学4年生の時に栃木県足利の『ココファーム』で1週間の研修に参加したことがきっかけで、就職活動を辞めワイナリーで働くことを決意。卒業後、長野県小布施の『ドメヌ・シモン・ピース』で働き始めます。

その後、本場のブドウ栽培・ワイン醸造に興味を持ち、2006年渡仏。ブルゴーニュ、サヴィニー・レ・ボーヌ村の『ドメヌ・シモン・ピース』において、当主パトリック・ピース氏の実直なワイン造りへの姿勢を傍で感じながら、アシスタントとして栽培・醸造に携わりました。

2008年より、サヴィニー・レ・ボーヌ1級「セルバンティエール」の畑を任せられ、ピオディナミ栽培の導入に貢献。パトリックの没後にドメヌはさらに本格的に有機栽培、ピオディナミに舵を切りましたが、その足掛かりをピース千砂女士と共に築いてきたのは紛れもなく齋藤氏であり「彼の尽力あってこそであった」と千砂さんは語っています。



さらにピオディナミをより追及するべく、また白ワイン醸造のスキルアップのために2010年の1年間は『ドメヌ・ルフレーヴ』で、2011年は、赤ワイン醸造のスキルアップの為『ドメヌ・ジャック・フレデリック・ミュニエ』で、2012年は『ドメヌ・アルマン・ルソー』で経験を重ねてきました。その間も任されているサヴィニー・レ・ボーヌ1級「セルバンティエール」の畑をやりながらと、とても忙しく充実した時間を過ごしました。2014年より2年間は、サヴィニー・レ・ボーヌ村の『ルイ・シュニユ』で栽培・醸造の中心としてワイン造りに携わりました。

そしてついに2016年、満を持して自身のワイナリーとなる『メゾン・プティ・ロワ』を設立。ファーストヴィンテージは2016年、ボーヌにある、シャトード・プリニーの醸造施設を借りて白1種、赤1種からスタート。当初はブドウ買いや畑を借りてワイン造りを行っていましたが、今後はより自社畑にフォーカスし、皆に美味しく飲んでもらえて、喜んでもらえるワイン造りを目指し、ただただ自然と格闘する日々を送っています。

《畑》

ピオディナミ栽培を採用しつつ、全ての畑においてテロワールを活かすため、土への負担を極限まで減らした畑管理を行っており、銅や硫黄もほとんど使用せず、土壌・微生物のバランスをとることも考慮した栽培方法を目指しています。

昔ながらの農具を用いて驚くほど丹念に畑と向き合い、収穫期まで彼のほとんどの時間は畑作業に費やされています。収穫においてはそれぞれのブドウ樹にとって最適な時期を見極めるため、驚くほど細かく何度も分けて行われ、もちろん全て手摘みで摘み取られます。

【自社畑】約5ha

【2022VT】齋藤さん：熱かった年ですが、ワインが比較的フレッシュな出来上がりになっています。

—白ワイン—

夏は暑すぎて、逆に葡萄の成熟が2週間ほど止まり、最終的に赤よりも収穫が遅く、フレッシュでダイナミックなワインに出来上がってます。亜硫酸も瓶詰め前に少し入れただけですので、抜栓時に少し酸化っぽいニュアンスあるかもしれませんが、空気に触れさせるとどんどんよくなります。

—赤ワイン—

熟しすぎずに収穫できたのと、全房仕込みが功を奏し、フレッシュ感を保ちつつ、エレガントな味わいに仕上がったと思います。個々の畑の特徴もよく出ていて、それぞれの味をお楽しみいただけましたら幸いです。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30650022	Vin de France Altesse ヴァン・ド・フランス・アルテス	2022	¥6,700



【品種】アルテス100% (ルーセット・ド・サヴォワ)
【区画】Montagnieu 【土壌】硬質な石灰岩 【面積】0.17ha 【立地】南西斜面
【栽培】ピオロジック
【発酵】空気圧にてプレス(90分)、12時間ダブルバージュ(10℃)、木樽(228L,500L)で15か月間、野生酵母による自然発酵(10-20℃)、醸造時のSO2使用なし
【熟成】木樽(228L,500L)とタンクで17か月間 【生産本数】2000本
【アルコール度数】13.5% ◆無清澄

JAN なし

30710122	Bourgogne Aligoté Fusion ブルゴーニュ・アリゴテ・フュージョン	2022	¥6,700
----------	--	------	--------



【品種】アリゴテ100% (自社畑)
【区画】① les Boutieres (Savigny lès Beaune) ② Perrères (Echevonne) ③ En Nair (Echevonne)
【土壌】①粘土、泥灰土 ②・③粘土石灰質
【面積】①0.17ha ②0.34ha ③0.15ha 【立地】③南西斜面 【植樹】①1983~1984年 ②1934年
【栽培】①ピオロジック、ピオディナミ ③慣行農法
【発酵】空気圧にてプレス(90分)、12時間ダブルバージュ(10℃)、木樽(228L,500L)で60日間、野生酵母による自然発酵(10-20℃)、醸造時のSO2使用なし
【熟成】木樽(228L,500L)で12か月間、タンクで3か月間 【生産本数】6700本
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30712122	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Mainbey ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ブラン・マンベ	2022	¥7,800
	<p>【品種】シャルドネ100% 【区画】En Maimbey (Fussey) 【土壌】粘土石灰質 【面積】約0.21ha 【立地】南斜面 【栽培】慣行農法 【発酵】空気圧にてプレス(90分)、12時間デブルバージュ(10℃)、木樽(228L)で60日間、野生酵母による自然発酵(10-20℃)、醸造時のSO2使用なし 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで3か月間 【生産本数】1800本 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄</p>		
	JAN なし		
30716122	Pernand Vergelesses Les Combottes Blanc ペルナン・ヴェルジュレス・レ・コンボット・ブラン	2022	¥11,000
	<p>【品種】シャルドネ100% 【区画】les Combottes 【土壌】粘土石灰質 【面積】約0.17ha 【畑】南西斜面 【栽培】慣行農法 【発酵】空気圧にてプレス(90分)、12時間デブルバージュ(10℃)、木樽(228L)で60日間、野生酵母による自然発酵(10-20℃)、醸造時のSO2使用なし 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで3か月間 【生産本数】1400本 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄</p>		
	JAN なし		
30760122	Fleurie Passion フルーリー・パッション	2022	¥6,800
	<p>【品種】ガメイ100% 【区画】Chateau de Poncié 【土壌】花崗岩 【面積】約0.17ha 【立地】北東斜面 【栽培】ビオロジック、ピオディナミ 【全房使用率】100% 【発酵】3850Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで6か月間 【生産本数】3400本 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄</p>		
	JAN なし		
30751122	Bourgogne Côte D'Or Si Rouge ブルゴーニュ・コート・ドール・シルージュ	2022	¥7,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% (自社畑) 【区画】Comblanchien 【土壌】粘土質 【面積】約0.6ha 【栽培】ビオロジック 【全房率】50% 【発酵】3850Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で8か月間、タンクで8か月間 【生産本数】4800本 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		
30740122	Bourgogne Rouge Les Lormes ブルゴーニュ・ルージュ・レ・ローム	2022	¥8,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% (自社畑) 【区画】les Lormes (Pommard) 【土壌】粘土石灰質 【面積】約0.6ha 【植樹】1992-1998年、2013年 【栽培】ビオロジック、ピオディナミ 【発酵】3700Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで5か月間 【生産本数】4300本 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		
30741122	Bourgogne Rouge De Sousa ブルゴーニュ・ルージュ・ドウ・スーザ	2022	¥9,200
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% (自社畑) 【区画】De Sousa 【土壌】粘土石灰質 【面積】約0.2ha 【植樹】1949年 【栽培】ビオロジック、ピオディナミ 【全房率】100% 【発酵】2200Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで5か月間 【生産本数】2000本 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30742122	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Les Perrières ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ルージュ・レ・ペリエール	2022	¥8,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% (自社畑) 【区画】Les Perrières 【土壌】粘土・石灰質 【面積】約0.8ha 【植樹】1934年 【栽培】ビオロジック、ビオディナミ 【全房率】100% 【発酵】2850Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで3か月間 【生産本数】3000本 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		
30750122	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Vigne Vilon ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ルージュ・ヴィニュ・ヴィロン	2022	¥8,600
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% (自社畑) 【区画】Vigne Vilon 北西向き 【土壌】粘土・石灰質 【面積】約1.1ha 【植樹】1958・60・66・70・88年 【栽培】ビオロジック、ビオディナミ 【全房率】100% 【発酵】3850Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで6か月間 【生産本数】5200本 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		
30735122	Savigny lès Beaune Rouge サヴィニィ・レ・ボーン・ルージュ	2022	¥11,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【区画】les Vermots, Les Godeaux 【土壌】粘土石灰質 【面積】合計約0.4ha 【立地】南西斜面 【植樹】1929年 【栽培】ビオロジック 【全房率】100% 【発酵】3300Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで5か月間 【生産本数】3000本 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		
30738122	Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots Rouge ペルナン・ヴェルジュレス・プルミエ・クリュ・レ・フィショ・ルージュ	2022	¥13,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【区画】Les Fichots 【土壌】粘土石灰質 【面積】約0.33ha 【立地】南西斜面 【栽培】慣行農法 【全房率】100% 【発酵】1600Lのタンクで3日間マセラシオン(12℃)、野生酵母による自然発酵(12-32℃) 【熟成】木樽(228L)で12か月間、タンクで5か月間 【生産本数】2500本 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄 ◆無濾過</p>		
	JAN なし		