

# 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、斎藤政一氏による渾身のワインの壱です。彼は2006年まで長野県小布施の『ドメーヌ曾我』で就労し、その後渡仏しました。ブルゴーニュ、サヴィニー・レ・ボーヌ村の『ドメーヌ・シモン・ビーズ』において、当主パトリック・ビーズ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長年実直に栽培・醸造に携わってきました。パトリックにも非常に頼りにされていたそうで、特に『シモン・ビーズ』がサヴィニー・レ・ボーヌ1級畑「セルバンティエール」において、ビオディナミ導入に成功したのは、彼の大きな貢献によるものであったといえます。パトリックの没後にドメーヌはさらに本格的に有機栽培、ビオディナミに舵を切りましたが、その足掛かりをビーズ千砂女史と共に築いてきたのは紛れもなく斎藤氏であり、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。渡仏後ブルゴーニュでの就労先は『シモン・ビーズ』の他に、2010年に『ドメーヌ・ルフレヴ』、2011年に『ドメーヌ・ジャック・フレデリック・ミュニエ』、2012年に『ドメーヌ・アルマン・ルソー』と、正に綺羅星のスター・ドメーヌにて経験を重ねてきました。彼のまじめな性分はそれぞれの場所で確固たる信頼を獲得してきましたが、遂に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』を設立しました。



独立後に彼はネゴスワイン(買いブドウからのワイン造り)だけにとどまらず、翌2017年には、サヴォワ地方に住むヴィニユロンである友人が耕作放棄しようとしていた畑を全面購入し、いよいよ栽培に着手しました。現在は自社畑をサヴォワの他に、「ACブルゴーニュ」、「シヨレ・レ・ボーヌ」、「オート・コート・ド・ボーヌ」、「コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ」に合計 1.2ha 所有しており、これらの赤ワインが2018年より日本初上陸になりました。斎藤氏はブルゴーニュ地方だけに留まらず、日々地域をまたいで移動し、休むことなく丹精を込めて栽培、醸造に取り組んでいます。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。2019年入荷の今ヴィンテージも更に魅力的なワインとなっておりますので、どうぞご期待ください！

## 畑

- 自社畑: 合計1.2ha  
全ての畑において、テロワールを活かすために土壌への負担を極限まで減らしています。
- ①サヴォワ地区「ラ・モンターニュ」: 友人ヴィニユロンが耕作放棄しようとしていた畑で、樹齢60年以上のアルテス(別名ルーセット)が植わっています。区画名「モンターニュ/山」のとおり斜面(山)に面しており、総面積は80haです。畑の表面は一面白く見えるほど石灰岩石で覆われています。
  - ②ブルゴーニュの各畑: 2017年から徐々に自社畑を広げていますが、管理も非常に緻密に注意深く行われており、徐々にビオディナミからピオロジックへ移行中です。

斎藤氏は昔ながらの農具を用いて驚くほど丹念に畑と向き合い、収穫期までのほとんどの時間を畑作業に費やしています。収穫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何度にも分けて、もちろん全て手摘みにて行われます。

## 醸造

通常はステンレス発酵のまま熟成させますが、斎藤氏はキュヴェによっては「ドメーヌ・シモン・ビーズ」から使用済みのブルゴーニュ樽を調達し、それを用いて発酵→熟成させることによって、よりスケールの大きいワイン造りを目指しています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
30640017	Vin Mousseux "Fou du ROY" Blanc ヴァン・ムスー・フー・デュ・ロワ・ブラン	2017	¥3,800



【キュヴェ】斎藤氏渾身のノン・ドサーージュのヴァン・ムスー  
【品種】アリゴテ シャルドネ  
【2017年】夏は暑く、ブドウは早熟  
【発酵】野生酵母による自然発酵  
【熟成】まず樽熟成を行い、その後サヴォワの生産者のもので更に10ヶ月間瓶内熟成を行います。  
【ドサーージュ】なし:ノン・ドサーージュ  
【テイastingノート】柔らかくきめ細かな泡が優しく口中に広がり、トースト香や柑橘系のアロマを伴っています。  
【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

30650018 Vin de France Altesse  
ヴァン・ド・フランス・アルテス

2018 ¥4,200



【キュヴェ】斎藤氏のデビュー作のキュヴェで、2018年で3年目になります。低収量に抑えるアルテス種の魅力に惹かれて醸造を決意した意欲作で、少し苦みを感じるほどしっかりとしたミネラル感が際立っており、酸味の鋭い酒質を楽しめるキュヴェに仕上がっています。

【品種】アルテス(別名ルーセット) 100% ※買い付けブドウ

【畑面積】0.31ha 【栽培】ビオロジック 【土壌】石灰岩、泥灰岩

【収穫日】2018年9月5日 【収量】22.5hl/ha 【収穫方法】手摘み

【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。

【発酵】空気圧にてプレス後、古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵  
※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて11カ月間 【瓶詰日】2019年8月

【テイastingノート】シャープな印象と共に、樽熟成による適度な肉付きがありますが、爽やかさを兼ね備えた飲み心地の良い酒質に仕上がっています。

【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし

30710118 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ・アリゴテ

2018 ¥3,700



【品種】アリゴテ100%:リキュールの「クレーム・ド・カシス」と合わせることでワインカクテル「キール」になることで有名なブルゴーニュの白ブドウ品種ですが、フレッシュで柔らかく華やかなアロマが特徴的です。「プティ・ロワ」の自社畑のブドウは、高樹齢だからこそ得られる味わいの深さと、旨味を伴うミネラル感が魅力的です。

【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】約0.2ha 【樹齢】約36年

【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩 【収穫日】2018年9月9日 【収量】72hl/ha 【収穫方法】手摘み

【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。

【発酵】空気圧にてプレス後、古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵  
※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて11カ月間 【瓶詰日】2019年8月

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

30711118 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ・シャルドネ

2018 ¥4,300



【品種】シャルドネ100%

【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】約0.09ha 【樹齢】約20年

【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩 【収穫日】2018年9月1日 【収量】68hl/ha 【収穫方法】手摘み

【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。

【発酵】空気圧にてプレス後、古樽(228L)を使用し10~20℃にて2カ月間、野生酵母による自然発酵  
※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用

【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う

【熟成】古樽(228L)にて11カ月間 【瓶詰日】2019年8月

【アルコール度数】13.0% ◆無濾過

JAN なし

30710217 Saint Romain La Perriere

サン・ロマン・ラ・ペリエール

2017 ¥5,800



【品種】シャルドネ100%

【産地】ACサン・ロマン:コート・ド・ボーヌ地方モンテリーの西に隣接しており、標高が高く冷涼で、シャルドネの栽培に適しており、直線的なミネラル感が魅力的です。

【畑】南東向き 【土壌】白い泥灰土石灰質

【ブドウ】樹齢80年のブドウからの買果汁:本来ならミネラルが下がりやすいはずですが、骨格のしっかりした華やかで魅力的な仕上がりになっています。

【アルコール度数】12.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

30710318 Maranges Bas des Loyeres Blanc  
マランジュ・バ・デ・ロワイヤル・ブラン

2018

¥5,800



【品種】シャルドネ100% ※買い付けブドウ  
 【産地】ACマランジュ:コート・ド・ボーン地区の最南端に位置し、高品質な白ワインが生まれます。  
 【栽培】リュットレゾネ(減農薬農法) 【畑面積】約0.11ha 【樹齢】約20年  
 【土壌】粘土石灰岩、泥灰岩 【収穫日】2018年9月5日 【収量】20hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、古樽(228L)を使用し10~20℃にて、瓶詰前までゆっくりと300日間に渡り、野生酵母による自然発酵  
 ※新樽は使用せず、2年以上使用した樽の風味が和らいだ古樽のみを使用  
 【マロラクティック発酵】17~20℃にて行う  
 【熟成】古樽(228L)にて11カ月間 【瓶詰日】2019年8月  
 【アルコール度数】13.0% ◆無濾過

JAN なし

30730118 Bourgogne Rouge L'Orme  
ブルゴーニュ・ルージュ・ローム

2018

¥4,200



【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑立地】ボマール村 【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】約0.8ha 【樹齢】約28年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月1日 【収量】30hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】0%:除梗100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(3700L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、18日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17~20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて16カ月間 【瓶詰日】2020年2月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし

30730218 Bourgogne Rouge De Sousa  
ブルゴーニュ・ルージュ・ドウ・スーザ

2018

¥4,800



【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑立地】ボマール村 【畑】自社畑 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.17ha 【樹齢】71年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月2日 【収量】60hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、15日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17~20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて16カ月間 【瓶詰日】2020年2月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし

30731118 Bourgogne Haute Cote de Beaune Rouge  
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ルージュ

2018

¥5,200

No Image

【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑】自社畑、南向き 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.85ha 【樹齢】38年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月8日 【収量】24hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、15日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17~20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて16カ月間 【瓶詰日】2020年2月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

30732118

## Bourgogne Haute Cote de Beaune Sans Soufre

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ・サン・スフル

2018

¥5,200

No Image

【キュヴェ】熟成中も瓶詰時もSO2を全く添加していない「完全無添加ワイン」で、わずか1樽のみ醸造。  
 【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑】自社畑、南向き 【栽培】ビオディナミ 【畑面積】0.85ha 【樹齢】38年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月8日 【収量】24hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、15日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて16カ月間 【瓶詰日】2020年2月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過、SO2無添加

JAN なし

30733118

## Maranges Bas des Loyeres Rouge

マランジュ・バ・デ・ロワイヤル・ルージュ

2018

¥5,500



【品種】ピノ・ノワール100% ※買い付けブドウ  
 【畑立地】マランジュ村 【栽培】リュットレゾネ(減農薬農法) 【畑面積】0.19ha 【樹齢】約100年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月6日 【収量】48hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】0%:除梗100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、15日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて18カ月間ののち、ステンレスタンクに移し替えてさらに6カ月間  
 【瓶詰日】2020年2月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし

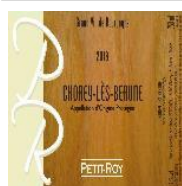
30730418

## Chorey les Beaune Rouge

ショレイ・レ・ボヌ・ルージュ

2018

¥5,500



【品種】ピノ・ノワール100% ※買い付けブドウ  
 【畑立地】ショレイ・レ・ボヌ村 【栽培】リュットレゾネ(減農薬農法) 【畑面積】0.19ha 【樹齢】約100年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月6日 【収量】48hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】0%:除梗100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、20日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて18カ月間ののち、ステンレスタンクに移し替えてさらに6カ月間  
 【瓶詰日】2020年5月  
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過

JAN なし

30730318

## Cote de Nuits Villages La Montagne

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ラ・モンターニュ

2018

¥5,800



【品種】ピノ・ノワール100% ※買い付けブドウ  
 【栽培】リュットレゾネ(減農薬農法) 【畑面積】0.14ha 【樹齢】約100年  
 【土壌】粘土石灰岩 【収穫日】2018年9月7日 【収量】48hl/ha 【収穫方法】手摘み  
 【全房使用率】0%:除梗100%  
 【2018年】夏の気温が高く、例年より早い日程での収穫となりました。  
 【発酵】空気圧にてプレス後、開放槽(1600L)を使用し30℃以下に温度管理しながら、20日間軽くピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】17～20℃にて20日間  
 【熟成】木樽(228L)にて18カ月間ののち、ステンレスタンクに移し替えてさらに6カ月間  
 【瓶詰日】2020年5月  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過

JAN なし