



Domaine Lejeune (Pommard)

ドメーヌ・ルージュヌ (ポマール)



詳細・歴史

ポマール村において長い歴史を誇る偉大な造り手で、創業は1783年に遡ります。現在はジュリアン・ド・ポムロール家が所有しており、当主はオベール・ルファス氏です。1992年に新しくワイナリーを改築し、代々ドメーヌに受け継がれてきた伝統的な醸造方法を用いながらも新しい技術を取り入れたワイン造りを行っています。日常ワインのキュヴェはより華やかな印象に仕上げ、長期熟成型の偉大なワインはより厳かに気品高く仕上げ、実にバラエティに富むキュヴェを産出しています。国内のみならず世界中のコンクールで多くの賞を取り続け、各国に熱烈なファンを持つポマール随一の生産者です。

畑

- 【面積】約7ha
- 【土壌】酸化鉄を含む赤い粘土質、石灰岩
- 【主要栽培品種】シャルドネ、ピノ・ノワール
- 【管理】ビオロジックとリュット・レゾネ
- 【収穫】全て手摘み



醸造

- 【発酵】全て野生酵母による自然発酵
- 【白ワイン】オーク樽(228L)にて発酵と熟成を行う。熟成期間は12カ月間。
- 【パストゥグラン】フードル(50hl)にて発酵し、熟成はステンレスタンクにて約12カ月間。
- 【赤ワイン】フードル(50hl)にて発酵し、熟成はオーク樽(228L)にて約24カ月間。



商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
31831118	Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・コート・ドール	2018	¥3,500



【キュヴェ】キュヴェ名変更(旧「ブルゴーニュ・ルージュ」)
 【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑名】「Les Crenilles/レ・クルニニュー」 【樹齢】30年 【仕立て】ギユイヨ・サンプル
 【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
 【発酵】木製のトロンコニック型のフードル樽使用 【マロラクティック発酵】100%
 【熟成】オーク樽(228L)にて11カ月間 【新樽比率】10%
 【熟成可能期間】5~10年
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

31832118	Monthelie Rouge En Remagnien モンテリー・ルージュ・アン・ルマニャン	2018	¥5,500
----------	---	------	--------



【キュヴェ】キュヴェ名変更(旧「モンテリー・ルージュ」)
 【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑名】「En Remagnien/アン・ルマニャン」 【樹齢】約10年 【仕立て】ギユイヨ・サンプル
 【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha 【全房使用率】100%
 【発酵】木製のトロンコニック型のフードル樽使用 【マロラクティック発酵】100%
 【熟成】オーク樽(228L)にて11カ月間 【新樽比率】15%
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
31833116	Pommard 1er cru Argiliere ポマール・ブルミエ・クリュ・アルジリエール	2016	¥10,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑】1級畑「Argiliere／アルジリエール」:偉大なる古典的ポマールを最大限に表現できる区画 【区画立地】斜面 【土壌】粘土石灰岩 【生産者コメント】結納や結婚式、特別な記念日など素晴らしい機会に飲んでいただきたいと思い、大切に仕込みました。ローストやグリルしたお肉やチーズと共に楽しんでいただきたいと思います。 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
31835112	Pommard 1er Cru Les Poutures ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・プテュール	2012	¥12,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑】1級畑「Les Poutures／レ・プテュール」 【樹齢】40年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【発酵】オーク樽使用 【マロラクティック発酵】100% 【熟成】オーク樽(228L)にて22カ月間 【新樽率】25% 【熟成可能期間】10～50年 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
31836118	Pommard 1er Cru Les Rugiens ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・リュジアン	2018	¥16,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑】1級畑「Les Rugiens／レ・リュジアン」 【樹齢】80年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】35hl/ha 【発酵】オーク樽使用 【マロラクティック発酵】100% 【熟成】オーク樽(228L)にて22カ月間 【新樽率】25% 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
31834116	Pommard 1er cru Unique ポマール・ブルミエ・クリュ・ユニック	2016	¥17,000
	<p>【キュヴェ】「Unique／たったひとつの」と名付けられた、自社所有のいくつかのブルミエ・クリュの魅力を集めて特別にアッサンブラージュされた限定キュヴェです。 【品種】ピノ・ノワール100% 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			