

Domaine Hubert Lamy (Saint-Aubin)

ドメーヌ・ユベール・ラミー (サン・トールバン)



詳細・歴史

ドメーヌの歴史の起源は古く、1640年にサン・トールバン村でブドウの栽培を始めたという記録が残っています。創業当初はネゴシアンとして買いブドウも使用していましたが、1973年にユベール・ラミー氏が『ドメーヌ・ユベール・ラミー』を立ち上げ、本格的にドメーヌとしての舵を切りました。1990年代に入ってから、サン・トールバン村の銘1級畑である「クロ・ド・ラ・シャトニエール」などを購入し、また、賃貸契約で銘醸畑を手に入れるなどして、徐々に規模を大きくしてきました。今では「AC.サン・トールバン」を中心に「AC.ピュリニー・モンラッシェ」、「AC.サントネイ」、「AC.シャサーニュ・モンラッシェ」など有名アペラシオンに約18.5haの自社畑を所有しています。

現在ユベールは勇退し、『ドメーヌ・メオ・カミュゼ』でビオディナミ農法の修業を積んだ息子のオリヴィエが当主を務めています。当地を代表するドメーヌを引き継いだ彼は、周囲から彼ほど情熱的で知識が豊富なワインメイカーはいないといわれるほどの勤勉家で、独自の哲学を持ち、テロワールからより多くのものをワインに反映させるべく、2000年ころから一部の区画で通常の3倍の高密度(Haute Densité)となる1ヘクタールあたり28,000本~30,000本の密植でブドウ樹を植え、通常の3倍の手間をかけながらワイン造りを行っています。その結果は圧倒的で、他では真似のできない深みと奥行きが湛えられています。



畑

【管理】リュット・レゾネ

過去15年以上化学肥料は一切使用せず、100年前の自然な農法を目指して栽培しています。

【区画総面積】18.5ha 【シャルドネ】85% 【ピノワール】15%

【土壌】主に深部は石灰岩で上部は白い泥灰土の、非常に石の多い粘土石灰質

【仕立て】「guyot poussard/ギュイヨ・プールサル」比較的新しいギュイヨ方式で、熟練の技と注意深い観察力を要しますが、ヴィエイユ・ヴィーニュを仕立てるのに最適な剪定方法のひとつです。

【植樹】テロワールの表現を最大化するために、区画ごとに細かく植樹密度を変えています。

【栽培カレンダー】冬期に剪定、5月に摘芽、必要に応じて7月にヴァンダンジュ・ヴェールを行います。

【収穫】過熟にならないよう全て手摘みで行う



醸造

【プレス】選果台で厳しく選果し、空気圧(プヌマティック式)によって優しくプレス

【発酵】パレル樽(350L)とドゥミ・ミュイ樽(600L)を用いて、温度管理を行いながら約90日間、野生酵母による自然発酵とマロラクティック発酵を行う

【熟成】発酵槽のまま18~24カ月間

【新樽比率】0~15% (平均10%)

【瓶詰め】ワインに負担のかからない重力システムを採用

【SO2】ほとんど使用しません



商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

36600019

Bourgogne Les Chataigniers Blanc

ブルゴーニュ・シャトニエール・ブラン

750ml

2019

¥6,500



【品種】シャルドネ100%

【産地】サン・トールバン 【畑】「レ・シャトニエール」 【区画】4つのパーセル 【区画総面積】1.10ha

【立地】標高340m~380m、急勾配(30%) 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1990年~2008年 【密植率】11,000本/ha

【剪定方法】ギュイヨ・プールサル 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】ブルゴーニュ古樽(350L、600L)を使用し、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて24ヶ月間

【テイステイングノート】シトラス系の繊細でフレッシュな果実や花々の香りが心地よく、口当たりは滑らかでフレッシュなテクスチャーがあり、繊細な酸の伸びと美しいミネラル、華やかさと繊細さのある余韻があり、極上のフィネスを備えています。

【飲み頃】2023年~2028年 【生産量】10,080本

【アルコール度数】12.5%

JAN

要問合せ

36610119

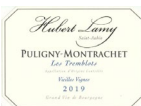
Puligny Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes

ピュリニー・モンラッシェ・レ・トレンブロ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

750ml

2019

¥14,000



【品種】シャルドネ100%

【畑】「レ・トレンブロ」:「Tremblot/トレンブロ」とは樹木の名前で、幹は垂直に伸び、滑らかな樹皮を持ち、根は吸水力に優れているのが特徴です。この畑の周辺に多く見られ、葉がそよ風に吹かれてサラサラと心地よい音を奏でる美しい樹です。

【区画面積】0.9ha 【立地】標高230m 【土壌】かなり深い粘土石灰質 【植樹】1930年、1970年

【密植率】11,000~22,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサル 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】1年使用と9年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】1年使用と9年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間

【テイステイングノート】柑橘類やドライフルーツなどの芳醇なアロマ、繊細な酸と美しいミネラル、豊かな果実味、そして何よりヴィエイユ・ヴィーニュらしい深みと立体感のある味わいが素晴らしく、ブルミエ・クリュ以上の存在感を示しています。

【飲み頃】2024年~2029年 【生産量】3,492本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

36620119

Chassagne-Montrachet Le Concis du Champs

750ml

2019

¥14,500

シャサーニュ・モンラッシェ・ル・コンシ・デュ・シャン



【品種】シャルドネ100%
 【畑】「ル・コンシ・デュ・シャン」:「生垣に囲まれた果樹園」という意味
 【区画面積】0.93ha 【立地】傾斜5%、標高225m、西北西向き 【土壌】深い粘土質
 【植樹】2005年 【密植率】14,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール 【収量】30hl/ha
 【全房使用率】100%
 【発酵】1年使用と9年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年使用と9年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】黄色い果実の芳醇なアロマがとても魅力的で、味わいの構成は美しく、酸、ミネラル、熟した果実味のバランスが整っており、豊満すぎないボディで、フィニッシュにエレガントなミネラルと極上のフィネスを感じられます。
 【飲み頃】2025年～2032年 【生産量】4,680本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36620519

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles

750ml

2019

¥19,000

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・マシュレル



【品種】シャルドネ100%
 【畑】1級畑「レ・マシュレル」:高く積み上げられた石壁で囲まれています。
 【区画面積】0.16ha 【立地】村の北端にある東向きの斜面、標高250m 【土壌】浅い粘土石灰質
 【植樹】1988年 【密植率】11,000/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール 【収量】30hl/ha
 【全房使用率】100%
 【発酵】1年～2年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年～2年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて18ヶ月間
 【テイステイングノート】濃い目の色調で、ヴァニラやフレッシュな果実などのアロマ、ロースト香が特徴的です。味わいには丸みがあり、口当たりはリッチで、華やかに長く続く余韻があり、とても長命なワインです。
 【飲み頃】2024年～2030年 【生産量】1,200本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36601019

Saint-Aubin Blanc La Princée

750ml

2019

¥8,500

サン・トールバン・ブラン・ラ・ブランセ



【品種】シャルドネ100%
 【畑名】「ラ・ブランセ」
 【区画】もとはピノ・ノワールが植えられていましたが、土壌との相性を考慮して1985年と2000年にシャルドネに改植した合計10の区画
 【区画面積】3ha 【立地】標高280m～360m、南～南東向き、傾斜20～35%
 【土壌】石灰岩を多く含む浅い(10～30cm)粘土石灰質
 【植樹】1985年、2000年 【密植率】10,000～14,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール 【収量】30hl/ha
 【全房使用率】100%
 【発酵】2年使用と10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】2年使用と10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】クラシックスタイルの「サン・トールバン」で、フレッシュなシトラスとフローラルなアロマが豊かで、ミネラルで質感がありピュアな口当たりです。非常にバランスがよく、極上のフィネスを湛えています。
 【飲み頃】2024年～2028年 【生産量】19,200本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36611719

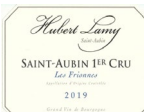
Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes

750ml

2019

¥10,500

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・レ・フリオンヌ



【品種】シャルドネ100%
 【畑名】1級畑「レ・フリオンヌ」:「フリオンヌ」はCold/冷たいという意味があり、冬季は凍結するほど非常に冷涼なテロワール
 【区画面積】2.7ha 【立地】南東向きの丘、標高280m、傾斜25～35% 【土壌】かなり石灰岩の含有量の多い粘土石灰質
 【樹齢】1935年、1960年、1985年 【密植率】11,000～14,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール
 【全房使用率】100%
 【発酵】1年～10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年～10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】果実や花の甘く華やかなアロマやヘーゼルナッツのピュアな香りがふんだんに広がり、ボディはリッチですがフィネスに満ちていて、きれいな酸が全体をまとめています。
 【飲み頃】2024年～2029年 【生産量】10,320本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

36611919

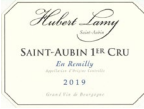
Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・アン・レミリイ

750ml

2019

¥14,000



【品種】シャルドネ100%
 【畑】1級畑「アン・レミリイ」: グラン・クリュ「ル・モンラッシェ」に隣接し、「シュヴァリエ・モンラッシェ」からもわずか数メートルの位置
 【区画面積】2ha 【立地】標高260m~320m、南向きの斜面(傾斜5~30%) 【土壌】石がゴロゴロとした浅い(10cm)石灰岩
 【植樹】1989年 【密植率】11,000~14,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサル
 【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】ミネラル香に柑橘系のアロマが重なり繊細な印象で、フレッシュな果実味と美しい酸がやわらかく口中を潤し、グラン・クリュに匹敵するほどの構造のしっかりとしたミネラル感が特徴的な、フィネス溢れる極上の「サン・トールバン」です。
 【飲み頃】2023年~2028年 【生産量】9,120本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36612119

Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・シャトニエール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

750ml

2019

¥14,000



【品種】シャルドネ100%
 【畑】1級畑「クロ・ド・ラ・シャトニエール」: 「Chatenière/シャトニエール」は「Chêne/樅の木」の古語で、中世の頃から樅の木は王家のシンボルとして王宮の囲いの中に植えられ、家紋にも彫られていました。この畑(クロ)の敷地には樅の木が植えられており、かつては「Clos Royale/クロ・ロワイヤル」(王家の畑)と呼ばれており、1936年の原産地呼称制定以前から近隣のグラン・クリュと並ぶ高評価でした。
 【立地】急勾配(40%!!)、丘の上部南向き、標高280~300m 【土壌】硬い石灰岩の岩盤の上に浅く(10~20cm)石の多い粘土石灰質
 【区画面積】1.25ha 【植樹】1964年、1992年 【密植率】11,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサル
 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%
 【発酵】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】フレッシュな柑橘類などのアロマやフローラルな香りが魅力的で、ミネラルもしっかりしており、リッチな口当たりはテロワールと日照量に恵まれたヴィンテージをととてもよく反映しています。
 【飲み頃】2024年~2026年頃 【生産量】4,200本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36635119

Santenay 1er Cru Clos des Gravières Blanc

サントネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・グラヴィエール・ブラン

750ml

2019

¥10,500



【品種】シャルドネ100%
 【畑】1級畑「クロ・デ・グラヴィエール」 【区画面積】0.38ha 【畑立地】急勾配(30%!)の丘の上部で、東向き、標高275m
 【植樹】1968年、2011年 【密植率】12,000本/ha 【剪定方法】ギュイヨ・プールサル
 【土壌】砂利、小石、石灰質、泥灰土など複雑
 【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%
 【発酵】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて、ゆっくりと90日間かけて自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】1年~10年使用のブルゴーニュ樽(350L、600L)にて24ヶ月間
 【テイステイングノート】梨などのフレッシュな果実やオレンジ・ピールなどのアロマが印象的で、トースト香やバニラのニュアンスが美しく、果実味と酸味、ミネラル感のバランスが抜群で、丸みを帯びたリッチな味わいです。
 【飲み頃】2024年~2031年 【生産量】1,500本
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

要問合せ

36640519

Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Rouge

サン・トールバン・ブルミエ・クリュ・デリエール・シエ・エドゥアール・ルージュ

750ml

2019

¥10,000



【品種】ピノ・ノワール100%
 【畑】1級畑「デリエール・シエ・エドゥアール」: 「エドゥアール家の裏手」という意味で、かつて19世紀までは畑のそばには名家エドゥアール家の館がありました。
 【区画面積】0.95ha 【立地】標高320m、南東向き、丘の斜面(傾斜30%) 【土壌】石灰岩を多く含む粘土石灰質
 【植樹】1959年、1969年 【密植率】11,000/ha 【剪定方法】コルドン・ロワイヤ 【収穫】手摘み 【全房使用率】70%
 【発酵】20日間マセラシオンを行った後、新樽と5年使用のブルゴーニュ樽(228L、350L)にて、1日に2回ピジャージュとポンピングオーバーを行いながらゆっくりと時間をかけて自然発酵
 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】新樽と5年使用のブルゴーニュ樽(228L、350L)にて23ヶ月間 【新樽率】5%
 【テイステイングノート】熟したブドウやカンス、野生のブラックベリーなどの華やかなアロマと、深淵なウツのニュアンスが魅力的で、ピュアでとろけるような滑らかな口当たりです。チャーミングな果実味に徐々にタンニンが混ざり合い、濃厚なフィニッシュへといざなわれ、ピュリニー・モンラッシェの土壌に非常に良く似ているためか、余韻は非常にミネラル豊富でエレガントです。
 【飲み頃】2023年~2032年 【生産量】5,160本
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

要問合せ

