

Domaine Hubert Lamy (Saint-Aubin)

ドメーヌ・ユベール・ラミー (サン・トーバン)

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・トーバン村の銘1級畑である「クロ・ド・ラ・シャテニエール」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」など有名アベラシオンに約18.5haの自社畑を所有しています。現在はユベールは勇退し、『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ピエが当主を務めています。

畑

過去10年以上化学肥料は一切散布せず、現在では100年前の自然な農法を目指して栽培しています。
【管理】リュット・レゾネ 【畑総面積】18.5ha 【シャルドネ】80% 【ピノノワール】20%
【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最適な剪定方法のひとつです。
【仕立て】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。

醸造

【収穫・プレス】過熱にならないよう全て手摘みで行い、選果台で厳しく選果し、空気圧によって優しくプレス
【発酵】木樽(300L、「ドゥミ・ミュイ」と呼ばれる600L)で90日間程度、アルコール発酵とマロラクティック発酵を行う
【熟成】発酵槽のまま12~18か月間 【新樽比率】20~30%
【瓶詰め】ワインに負担のかからない重力システムを採用



2017年ヴァンテージ

3月は気温が高く早稲が予想されましたが、4月末には急激に気温が下がり凍結の被害を被りました。村には傷んでしまった畑も多々あり、当ドメーヌの畑も凍ってしまいました。しかし7、8月には気温が上がり、太陽の恩恵を存分に受けることができたため、健康で質の良い粒が実る希望となりました。収穫は太陽の光を燦燦と浴びる中8月25日に始まり、春の凍結により記録に残るほど低い収量になりましたが、例年以上に健康的で美しく熟したアロマティックなブドウを採ることができました。

【白ワイン】初夏以降比較的光照に恵まれた年だったため果実は十分に熟し、フレッシュで軽やかな酸とミネラルのバランスがよく、パワフルな出来栄となりました。その生き生きとした酸の良さを残すため熟成は新樽を用いず24か月間行われました。柑橘類の豊かなアロマ、ピュアなミネラル感、たっぷりとジューシーな果実味が魅力的で、熟成のポテンシャルも期待できる仕上がりです。

【赤ワイン】太陽を存分に浴びた黒ブドウは美しく育ち、ルビー色で、スパイスや花々のような華やかなアロマが香り立ちます。フレッシュな果実味が豊かで、凝縮した複雑な味わいと滑らかで繊細なタンニンが心地よく、上質な仕上がりです。



商品コード

ワイン名

ヴァンテージ 税別参考上代

36600017 Bourgogne Les Chataigners

ブルゴーニュ・レ・シャテニエール

2017

¥5,000



【品種】シャルドネ100%
【畑】レ・シャテニエール
【樹齢】40年 【畑面積】1.10ha 【土壌】粘土石灰質 【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】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】古樽にて23ヶ月間
【生産本数】9,000本
【テイステイングノート】フレッシュな果実、特に柑橘系の香りが心地よく、フレッシュなテクスチャーで、繊細な酸の伸びとミネラルによって、華やかさと繊細さのある余韻があります。
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36601017 Saint-Aubin Blanc La Princée

サン・トーバン・ブラン・ラ・ブランセ

2017

¥6,300



【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区画
【区画面積】3ha 【立地】南~南東向き 【樹齢】40年 【剪定方法】ギュイヨ・プールサル
【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】古樽にて23ヶ月間
【テイステイングノート】ピュアで、クラシックスタイルの「サン・トーバン」です。
【生産量】9,000本
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

36635117

Santenay 1er Cru Clos des Gravières Blanc

サントネイ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・グラヴィエール・ブラン

750ml

2017

¥7,800



【キュヴェ】ピノ・ノワールのワインを産出していた区画でしたが、2013年に現当主オリヴィエ・ラミー氏が初めての挑戦として、樹齢約45年の古木と若木のブドウを合わせて造りあげました。

【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

【植樹】1966年(ヴィエイユ・ヴィーニュ)と2011年 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール

【土壌】砂利、小石、石灰質、粘土石灰質

【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて23ヶ月間

【テイastingノート】梨やオレンジ・ピールなどのアロマがあり、果実味と酸味、ミネラル感のバランスが抜群です。

【生産量】2,700本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36611917

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

サン・トーバン・プルミエ・クリュ・アン・レミリ

750ml

2017

¥10,000



【品種】シャルドネ100%

【畑】1級畑「アン・レミリ」: グラン・クリュ「シュヴァリエ・モンラッシェ」からわずか数メートルの場所に位置しています。

【区画面積】2ha 【樹齢】40年 【立地】南向きの斜面

【土壌】粘土石灰質 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール

【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて23ヶ月間

【テイastingノート】ミネラル感豊かでテクスチャーのしっかりとした「サン・トーバン」です。

【生産量】11,100本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36612117

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

サン・トーバン・プルミエ・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

2017

¥10,000



【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/榿の木」の古語で、中世の頃から榿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)の敷地には榿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)と呼ばれていました。

【区画面積】1.25ha 【植樹】1964年(ヴィエイユ・ヴィーニュ) 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール

【土壌】粘土石灰質 【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて23ヶ月間

【テイasting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、リッチな口当たりで、テロワールをとともよく反映しています。

【生産量】6,420本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

36612517

Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien

サン・トーバン・プルミエ・クリュ・レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン

750ml

2017

¥10,000



【品種】シャルドネ100%

【畑】1級畑「レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン」: ピュリニー・モンラッシェ村のグラン・クリュ「シュヴァリエ・モンラッシェ」や1級畑からわずか数メートルに位置しており、最適な日当たりと、ワインに上品な塩分とミネラルを与える石灰岩豊富な土壌という恵まれたテロワールのおかげで、サン・トーバン村において最も重要な畑の一つです。畑名の「Murgers/ミュルジェ」は「小石の山」、「Dents de Chien/ダン・ド・シアン」は「犬の歯」という意味で、この畑に多く見られる尖った小石の形に由来しています。

【畑立地】南向き、40度の斜面、標高280~300m 【樹齢】55年 【区画面積】0.25ha

【土壌】浅い石灰岩土壌(10~20cm) 【剪定方法】ギュイヨ・プールサール

【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】古樽にて23ヶ月間

【テイastingノート】アロマは非常に華やかで、豊かな果実味とミネラルのバランスがよく、広く奥行きのある味わいです。

【生産量】1,260本

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
36610117	Puligny Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes ピュリニー・モンラッシェ・レ・トレンプロ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	750ml	2017	¥10,000
36610617	Puligny Montrachet Les Tremblots Vieilles Vignes MAG ピュリニー・モンラッシェ・レ・トレンプロ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム	1500ml	2017	¥22,000
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【畑】「レ・トレンプロ」:「Tremblot/トレンプロ」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。</p> <p>【植樹】1946年と1970年(ヴィエイユ・ヴィーニュ) 【区画面積】0.9ha</p> <p>【剪定方法】ギユイヨ・プールサール 【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】古樽にて23ヶ月間</p> <p>【テイステイングノート】芳醇なアロマ、繊細な酸、豊かな果実味、そして何よりヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)由来の深みと立体感のある味わいが素晴らしい、ブルミエ・クリュ以上の存在感を示しています。</p> <p>【生産量】750ml:4,800本 1500ml:1,200本</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN	なし			
36620117	Chassagne-Montrachet Le Concis du Champs シャサーニュ・モンラッシェ・ル・コンシ・デュ・シャン	750ml	2017	¥10,000
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【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</p> <p>【植樹】2005年 【区画面積】0.92ha 【剪定方法】ギユイヨ・プールサール</p> <p>【収穫】手摘み 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】古樽にて23ヶ月間</p> <p>【テイステイングノート】アロマはとても魅力的で、美しい酸、ミネラル、芳醇な果実味に支えられた味わいは豊満すぎないボディで、素晴らしいバランス感覚を保っています。</p> <p>【生産量】5,400本</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN	なし			
36620517	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles 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	750ml	2017	¥14,000
	<p>【品種】シャルドネ100%</p> <p>【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。</p> <p>【樹齢】40年 【土壌】粘土石灰質 【剪定方法】ギユイヨ・プールサール</p> <p>【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】600Lと350Lのブルゴーニュ樽使用 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】古樽にて23ヶ月間</p> <p>【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。</p> <p>【生産量】1,200本</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN	なし			
36640517	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	2017	¥7,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%</p> <p>【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。</p> <p>【立地】東南東向きの丘の斜面 【樹齢】約55年(ヴィエイユ・ヴィーニュ) 【土壌】粘土石灰質</p> <p>【剪定方法】ギユイヨ・プールサール 【収穫】手摘み 【全房使用率】75%</p> <p>【発酵】228Lと350Lの古樽使用 【スキンコンタクト】あり 【マロラクティック発酵】あり</p> <p>【熟成】古樽にて23ヶ月間</p> <p>【テイステイングノート】華やかなアロマと、チャーミングな果実味、そして何よりもピュリニー・モンラッシェの土壌に非常に良く似ているためか、ミネラル豊富でエレガントな仕上がりがです。</p> <p>【生産量】7,200本</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN	なし			