

# Maxime Crotet (Beaune)

マキシム・クロテ(ボーヌ)

## 詳細・歴史

当主のマキシム・クロテ氏は父親がボーヌ郊外でオーナーシェフを務めるオーベルジュを経営する家に1994年に生まれ、サンロマンにあるピストロで働いていた時にフレデリック・コサル氏と知り合いワイン造りの道に入った。コサルで約10年学んだ後、2021年に独立。ボーヌにセラーを構え、買いブドウで自分の名を冠したワインを造りを始める。2021年の霜害と多雨による収量減でブルゴーニュのブドウが足りず、南仏、ジュラ等のワインも造る。南仏はコサルの時代から手掛けており、グルナッシュは必ずやりたかった品種だと語っている。ブドウは出来る限りビオロジックで作られたものを入手している。将来的にはブルゴーニュに自前のブドウ畑を持ちたいと話す。

## 醸造

黒ブドウは、選果後、潰さずに基本的に全房のまま発酵槽に入れ、ドライアイスを使いながら、15〜6度で2日間発酵が始まるのを待ち、その後ルモンタージュ。SO2は微生物を殺し複雑味などが損なわれると理由から瓶詰時のみ極少量使用。熟成には古樽を使う。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	参考上代(税抜)
37922121	Cote de Nuits Village "Les Vignottes" コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・レ・ヴィニョット	2021	¥9,000
	【品種】ピノ・ノワール100% 【産地】プレモー村 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】30年 【全房使用率】100% 【発酵】ステンレスタンク20日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(2〜5年の古樽)10ヶ月間 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過 【生産本数】600本		
JAN なし			要問合せ
37918121	Beaujolais-Lantignié "Vaugervand" ボジョレー・ランティニエ・ヴァージュルヴァン	2021	¥6,000
	【品種】ガメイ100% 【産地】ボジョレー地方・ランティニエ村(モルゴン寄り) 【土壌】砂質 【樹齢】20年 【全房使用率】100% 【発酵】ステンレスタンク18日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(2〜5年の古樽)10ヶ月間 【アルコール度数】11.5% ◆無濾過 【生産本数】4200本		
JAN なし			要問合せ
37920121	Vin de France Jura Pinot Noir "T-B" ヴァンド・フランス ジュラ・ピノ・ノワール・T-B	2021	¥6,000
	【品種】ピノ・ノワール100% 【産地】ジュラ地方・ポリニー村 【区画】Trouillot-Batard 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】30年 【全房使用率】100% 【発酵】ステンレスタンク18日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(2〜5年の古樽)10ヶ月間 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過 【生産本数】1800本		
JAN なし			要問合せ

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

参考上代(税抜)

37914321

Vin de France Grenache

ヴァンド・フランス グルナツシュ

2021

¥5,600



【品種】グルナツシュ100%  
 【産地】ヴァントウー(ヴォークリューズ・ローヌ川南部東側)  
 【土壌】砂質 【樹齢】40年  
 【全房使用率】100%  
 【発酵】プレスせずにセラーまで運び選果後、ステンレスタンク10日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】オーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
 【アルコール度数】14.5% ◆無濾過

JAN なし

要問合せ

37912121

Vin de France Syrah

ヴァンド・フランス シラー

2021

¥5,500



【品種】シラー100%  
 【産地】ヴァントウー(ヴォークリューズ・ローヌ川南部東側)  
 【土壌】砂質 【樹齢】40年  
 【全房使用率】100%  
 【発酵】プレスせずにセラーまで運び選果後、ステンレスタンク10日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】オーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
 【アルコール度数】14% ◆無濾過 【生産本数】1500本

JAN なし

完売

37910121

Vin de France Carignan

ヴァンド・フランス カリニャン

2021

¥5,500



【品種】カリニャン100%  
 【産地】ヴァントウー(ヴォークリューズ・ローヌ川南部東側)  
 【土壌】砂質 【樹齢】40年  
 【全房使用率】100%  
 【発酵】プレスせずにセラーまで運び選果後、ステンレスタンク10日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】オーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過 【生産本数】1500本

JAN なし

完売

37916121

Vin de France Sykanache

ヴァンド・フランス シカナツシュ

2021

¥5,800



【キュヴェ】キュヴェ名は「シ」ラー・「カ」リニャン・グル「ナツシュ」を組み合わせた名  
 【品種】シラー1/3、カリニャン1/3、グルナツシュ1/3  
 【産地】ヴァントウー(ヴォークリューズ・ローヌ川南部東側)  
 【土壌】砂質 【樹齢】40年、80年  
 【全房使用率】100%  
 【発酵】プレスせずにセラーまで運び選果後、品種別でステンレスタンク5~10日間(野生酵母)  
 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】アッサンブラージュしてオーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過 【生産本数】2100本

要問合せ

37914121

Vin de France Grenache Vintage

ヴァンド・フランス グルナツシュ ヴィンテージ

2021

¥5,800



【品種】グルナツシュ100%  
 【産地】ヴァントウー(ヴォークリューズ・ローヌ川南部東側)  
 【土壌】砂質 【樹齢】80年  
 【全房使用率】100%  
 【発酵】プレスせずにセラーまで運び選果後、ステンレスタンク5日間(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】オーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
 【アルコール度数】14% ◆無濾過 【生産本数】1500本

JAN なし

要問合せ