

# Maxime Crotet (Beaune)

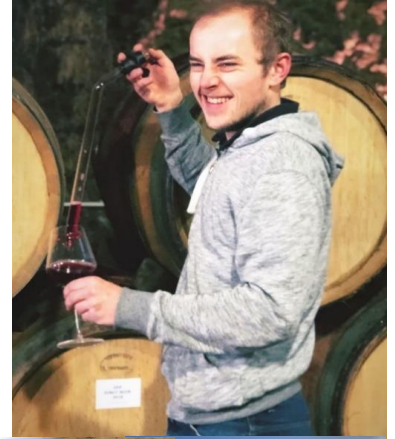
マキシム・クロテ(ボーヌ)

## 《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営む家に1994年に生まれ、サンロマンにあるビ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	VT	参考上代(税別)
37901122	Bourgogne Aligoté "Les Basses Terres" ブルゴーニュ・アリゴテ・レ・バス・テール	2022	¥7,800



【品種】アリゴテ100%  
【産地】シヨレ・レ・ボーヌ村  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】20年  
【発酵】フレンチオークの樽にて(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】12.0%  
【生産本数】900本 ◆無濾過。  
2022年9月3日に小型の収穫かごを用いて手収穫。発酵中は週1回のバトナーージュ。

JAN なし

37906122	Bourgogne Blanc "Mathilda" ブルゴーニュ・ブラン・マチルダ	2022	¥8,600
----------	---	------	--------



【品種】シャルドネ100%  
【産地】ペルナン・ヴェルジュレス村周辺  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】35年  
【発酵】フレンチオークの樽にて(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%  
【生産本数】2021本 ◆無濾過。  
2022年9月6日に小型の収穫かごを用いて手収穫。発酵中は週1のバトナーージュ。

JAN なし

37904122	Mâcon Péronne マコン・ペロンヌ	2022	¥8,000
----------	---------------------------	------	--------



【品種】シャルドネ100%  
【産地】マコネ地方・ペロンヌ村  
【樹齢】40年  
【発酵】フレンチオークの樽にて(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】13.0%  
【生産本数】2000本 ◆無濾過。  
2022年9月1日に小型の収穫かごを用いて手収穫。発酵中は週1のバトナーージュ。

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
37902122	Chardonnay Jura Blanc シャルドネ・ジュラ・ブラン	2022	¥8,000
	<p>【品種】シャルドネ100%  【産地】ジュラ地方ポリニー村周辺 【樹齢】30年  【発酵】フレンチオークの樽にて(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】12.0% 【生産本数】1800本 ◆無濾過  2022年8月28日に小型の収穫かごを用いて手収穫。発酵中は週1回のパトナーージュ。</p>		
JAN	なし		
37903122	Savabin Jura Blanc サヴァビン・ジュラ・ブラン	2022	¥8,000
	<p>【品種】サヴァニアン100%  【産地】ジュラ地方・ポリニー村  【発酵】フレンチオークの樽にて(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】13.0% 【生産本数】1800本 ◆無濾過</p>		
JAN	なし		
37905122	Vin de France Gewurztraminer Macération ヴァン・ド・フランス ゲヴュルツトラミネール・マセラシオン	2022	¥7,500
	<p>【品種】ゲヴュルツトラミネール100%  【産地】レターシュヴィール村 コルマールとストラスプールのほぼ中間に位置 【樹齢】35年  【収穫】2022年9月22日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】50%  【発酵】ブドウの半分は全房のまま、残り半分はジュースの状態と同じステンレスタンクの中で15日間のスキコンタクト(野生酵母)  【マロラクティック発酵】あり  【熟成】フレンチオークの樽(2~5年の古樽)10ヶ月間  【アルコール度数】13.5% 【生産本数】1540本 ◆無濾過</p>		
JAN	なし		
37922122	Cote de Nuits Village "Les Monts de Boncourt" コート・ド・ニュー・ヴィラージュ・レ・モンドウ・ボンクール	2022	¥11,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【産地】コート・ド・ニュー南部のコンプランシアン村 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】35年  【収穫】9月5日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  【発酵】セミカルボニックで約20日間。色抽出のために足でピジャージュと軽いレモンタージュ(ステンレスタンク・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】13.5% 【生産本数】900本 ◆無濾過  デリケートさとテンションを兼ねそろえておりニューサンジョルジュのテロワールをしっかり感じていただける仕上がり。  醸造イメージは「煎じ茶」。</p>		
JAN	なし		
37926122	Bourgogne Haute Cote de Beaune Rouge "Le vignolle" ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌール・ジュール・ヴィニオール	2022	¥10,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【産地】オート・コート・ド・ボヌール 【土壌】粘土石灰質  【全房使用率】100%  【発酵】セミカルボニック(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)  【アルコール度数】13.0% ◆無濾過</p>		
JAN	なし		

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
37927122	Maranges Rouge "Les Artaux" マランジュ・ルージュ・レ・ザルトー	2022	¥12,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【産地】サントネ村周辺のマランジュのエリア 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】35年  【収穫】9月12日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  【発酵】セミカルボニックで約20日間。色抽出のために足でピジャージュと軽いルモンタージュ(ステンレスタンク・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】13.5% 【生産本数】900本 ◆無濾過  マランジュらしい豊かさと緊張感がバランスよく整ったワイン。醸造のイメージは「煎じ茶」。</p>		
JAN	なし		
37918122	Beaujolais-Lantignié "Les Bruyères" ボジョレ・ランティニエ・リュイエール	2022	¥7,800
	<p>【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) ボージュとキンシエの間の小さな村 【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】12.0% 【生産本数】3300本  ◆無濾過。2022年9月5日に小型の収穫かごを用いて手収穫。2つの異なるキュヴェのブレンドから造られる。  1つ目のキュヴェはセミカルボと若干のピジャージュによる軽くクリスピーな表現のワインで、もう1つはマセレーションが15日と長めで抽出が強め。最終的にこの2つをブレンド</p>		
JAN	なし		
37923122	Vin de France plouplou Jura Rouge ヴァン・ド・フランス プルブル・ジュラ・ルージュ	2022	¥8,000
	<p>【品種】プールサール100%  【産地】ジュラ地方ポリニー村周辺 【樹齢】25年  【収穫】2022年8月27日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  【発酵】8日間セミカルボニック(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  【アルコール度数】13.5% 【生産本数】900本 ◆無濾過</p>		
JAN	なし		
37924122	Vin de France Roussteau Jura Rouge ヴァン・ド・フランス ルーストール・ジュラ・ルージュ	2022	¥8,000
	<p>【品種】トゥルソー100%  【産地】ジュラ地方・ポリニー村 【土壌】粘土石灰質  【発酵】8日間セミカルボニック(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】13.5% ◆無濾過</p>		
JAN	なし		
37925122	Vin de France Pinot St Marie Rouge ヴァン・ド・フランス ピノ・サン・マリー・ルージュ	2022	¥6,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100%  【産地】ボヌから約10キロほどジュラ方向にあるサン・マリー村(クロテ氏が子供時代を過ごした)  【土壌】粘土石灰質 【樹齢】25年  【全房使用率】100%  【発酵】ルモンタージュを繰り返しながら12日間のセミカルボニックの後に3度のピジャージュをして色を抽出(ステンレスタンク・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】12.0% 【生産本数】1500本 ◆無濾過  とてもフローラルでピノ・ノワールの典型のようなワイン。</p>		
JAN	なし		

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
37914322	Vin de France Grenache ヴァン・ド・フランス グルナッシュ	2022	¥7,500



【品種】グルナッシュ100%  
【産地】南仏ヴォークリューズ県のヴァントウ山の麓周辺のカロンブ村 = ツールドフランスで有名な山のエリア  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】80年  
【収穫】2022年8月26日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  
【発酵】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】12.0% 【生産本数】1200本 ◆無濾過  
イチゴを砕いたようなノートで控えめタンニン。全体的にライトな仕上がりのグルナッシュ。飲みやすく、渴きをいやしてくれる仕上がり。夏に冷やしてどうぞ。

JAN なし

37914122	Vin de France Grenache Vintage ヴァン・ド・フランス グルナッシュ ヴァンテージ	2022	¥7,700
----------	--	------	--------



【品種】グルナッシュ100%  
【産地】南仏ヴォークリューズ県のヴァントウ山の麓周辺のカロンブ村 = ツールドフランスで有名な山のエリア  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】80年  
【収穫】2022年8月28日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  
【発酵】18日間セミカルボニック状態での果皮浸透(ステンレスタンク・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】13.5% 【生産本数】900本 ◆無濾過。  
強さはありますが、溶け込んだタンニン。フィネス、ジャムのような豊かな赤系果実の余韻。

JAN なし

37910122	Vin de France Carignan ヴァン・ド・フランス カリニャン	2022	¥7,500
----------	--	------	--------



【品種】カリニャン100%  
【産地】南仏ヴォークリューズ県のヴァントウ山の麓周辺のカロンブ村 = ツールドフランスで有名な山のエリア  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】40年  
【収穫】2022年9月9日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  
【発酵】ルモンタージュなしで10日間スキンコンタクト(ステンレスタンク・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】11.5% 【生産本数】2400本 ◆無濾過  
タンニンは控えめでライトな仕上がり、ピノを思わせるローブ。カリニャンによくある強く色の濃いタイプとは違い繊細さを食事のスターターとしてお楽しみください。

JAN なし

37912122	Vin de France Syrah ヴァン・ド・フランス シラー	2022	¥7,500
----------	---------------------------------------	------	--------



【品種】シラー100%  
【産地】南仏ヴォークリューズ県のヴァントウ山の麓周辺のカロンブ村 = ツールドフランスで有名な山のエリア  
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】40年  
【収穫】2022年8月25日 小型のカゴを用いて手収穫 【全房使用率】100%  
【発酵】10日間セミカルボニック(ステンレスタンク・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】13.0% 【生産本数】2400本 ◆無濾過。  
シラーらしい力強さは大切にしながらも、フィネスと清涼感を大切に仕上がり。

JAN なし

37916122	Vin de France Sykanache ヴァン・ド・フランス シカナッシュ	2022	¥7,700
----------	--	------	--------



【品種】1/3シラー、1/3カリニャン、1/3グルナッシュ  
【産地】南仏ヴォークリューズ県のヴァントウ山の麓周辺のカロンブ村 = ツールドフランスで有名な山のエリア  
【全房使用率】100%  
【発酵】品種別でステンレスタンク(野生酵母) 【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】ブレンド後にオーク樽(2~5年の古樽)6ヶ月間  
【アルコール度数】12.5% 【生産本数】2700本 ◆無濾過

JAN なし