ドメーヌ・マルグリット・カリヨン　DOMAINE MARUGUERITE CARILLON

https://margueritecarillon.com/

フランス

ブルゴーニュの豊かさと多様性を継承するワイナリー

1954年、神秘的かつ伝統的なブルゴーニュの村ムルソーで産声をあげたドメーヌ・マルグリット・カリヨン。所有畑はアロース・コルトンからサントネまで広がっていて、有名銘柄も多数所有。主にシャルドネとピノ・ノワールで構成され、収穫期を迎える9月には緑、黄、赤の壮大な色合いに輝きます。ドメーヌでは醸造長ドミニク・グラードンのもと約10名の従業員が働いており、SDG's への取り組み（持続可能なブドウ栽培とHEV3※の認証取得）も積極的に行っています。

※HVE認証：ブドウ栽培からボトル詰めまで、適切なアプローチを採用することを選択した農業従事者/ブドウ栽培者に与えられる認証。レベル3は「生物多様性の尊重、害虫対策、肥料および灌漑の騒音管理」といった指標を基にする。

ドメーヌの哲学は「ブルゴーニュの豊かさと多様性をワインで表現する」こと。その為ワイン造りでは、持続可能なブドウ栽培を行い、醸造は古典的で伝統的なブルゴーニュのプロセスに従います。 すべての操作は重力によって行いブドウを尊重し、テロワールが各アペラシオンで最もよく表現されるように、介入をできるだけ少なくしています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

ブルゴーニュ・シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY　［AOC ブルゴーニュ］

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディアムボディ	2022	750	13	12	F40-6722	￥5,000（税込￥5,500）

【品種】シャルドネ100%　**【JANコード】**3120581458070

畑はアロースコルトンから南のサントネイまでコートドボーヌの石灰岩と泥灰土による粘土質石灰岩の土壌に点在しています。収穫は手摘み、醸造はブルゴーニュの伝統的スタイルをとっており、複雑さを与えるためシュール・リーと10か月以上の樽熟成(新樽比率20%)をおこなっています。

ショレイ・レ・ボーヌ CHOREY LES BEAUNE　［AOC ショレイ・レ・ボーヌ］

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	2020	750	14	12	F40-6820	￥7,700（税込￥8,470）

【品種】ピノ・ノワール100%　**【JANコード】**3120581452788

ブドウ畑の土壌は泥灰土石灰岩で構成されており平均樹齢は25～30年。収穫は手摘みでブルゴーニュ伝統的な発酵の後、オーク樽で10～15ヶ月間熟成(新樽比率20%)。繊細な中にも力強さを兼ねそろえ、ジビエや子羊・豚肉のグリルなど、比較的風味の強い肉に好相性な逸本です。