



## 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、テロワールが各オペレーショ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	ASK	750	13	12	F40-67	¥5,300 (税込 ¥5,830)	
【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ポア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・ポアヌ CHOREY LES BEAUNE					[AOC ショレイ・レ・ポアヌ]		
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	ASK	750	14	12	F40-68	¥8,200 (税込 ¥9,020)	
【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。