



## 伝統に根ざし革新で磨くブルゴーニュの秀逸生産者

ロミュアルド・ヴァロは、アンドレ・ゴワシヨの1部門でブルゴーニュ地方の豊かなテロワールを尊重しながら、革新を追求する魅力的なワイナリーです。1947年にマルセル氏によって設立されて以来、家族の手による運営が続き、現在まで3世代にわたる伝統が築かれています。彼らは「家族の精神がチーム内の強い絆を育む」と信じ、この強い結束がワイン造りにおいて重要であると考え、生まれ育ったブルゴーニュの土地に対する誇りを胸に、テロワールをしっかりと反映したワインを造ることに全力を注いでいます。2002年には、貯蔵、瓶詰、物量管理などのすべての工程を自社で行うことで、ワイン造りにおいて完全な独立を果たしました。また、2012年からは国際市場にも進出し、ブルゴーニュのエッセンスを最大限に引き出した高品質なワインを世界中に提供しています。彼らは、ブルゴーニュへの誇りを大切にしながら、顧客に愛される存在であり続けることを目指しています。彼らの情熱とこだわりは、卓越したワインに表れています。

※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・キュヴェ・マリウス  
BOURGOGNE CHARDONNAY Cuvée Marius

[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・フルボディ    | ASK | 750 |    | 12 | F22-91   | ¥7,000 (税込¥7,700) |
| 【品種】シャルドネ100% |     |     |    |    | 【JANコード】 |                   |

コート・シャロネーズ地区に位置する複数区画のブドウを使用。土壌は主に粘土質で石灰質をわずかに含み、ワインにしっかりとした骨格と複雑味を与えている。発酵はステンレスタンクで行い、その後オーク樽100%（新樽30%）で熟成。ヘーゼルナッツや蜂蜜、バターのニュアンスにスパイスのアクセントが重なり、ふくよかでバランスの取れた味わいに仕上がっている。ブルゴーニュ・シャルドネとしては完成度が高く、価格以上の満足感が得られる1本。



ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ドレソル  
BOURGOGNE CHARDONNAY LES DRESSOLLES

[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・フルボディ    | ASK | 750 | 14 | 12 | F22-90                 | ¥7,600 (税込¥8,360) |
| 【品種】シャルドネ100% |     |     |    |    | 【JANコード】 3443350161347 |                   |

レ・ドレソルは0.6haのAOCムルソーも生産できる畑。土壌は主に粘土質で少量の石灰岩が混ざっている。発酵はステンレスタンクにて行い、熟成はオーク樽60%(内・新樽30%)とステンレスタンク40%。こちらはブルゴーニュ・シャルドネとしてリリースしておりコストパフォーマンスが非常に高く、伝統的ムルソーにも引けを取らない力強い味わい。