

Deux Roches

ドゥー ロッシュ

ブルゴーニュ / フランス

安定感抜群、お手本のようなマコネのシャルドネ

ダヴァイエ村出身である幼なじみのクリスチャン・コロヴレ氏とジャン・リュック・テリエ氏、そして姉妹である両氏の夫人という2組の仲良し夫婦により、それぞれ所有する畠を持ち寄る形で1986年に設立。ドメーヌ名(2つの岩の意味)の由来でもあるソリュトレの岩とヴェルジッソンの岩付近を中心にサン・ヴェラン20ha、そのほかブイ・フュイッセとマコンに16haを所有しており、特にサン・ヴェランはAOCを代表するドメーヌとして名を知られる。

長年に及ぶリュット・レゾネによる栽培を一步進めてビオロジック、ビオディナミを拡大しており2017年にはHVE認証を取得。50ha強ある広大なAOCサン・ヴェラン内でもより石灰岩土壌が強い北部を中心に畠を所有しており、それぞれのテロワールに合わせパーセル毎にステンレスタンクと樽を使い分けて細やかな醸造を行っている。葡萄の圧搾にこだわり、ゆっくりかつ長時間行い、果汁を丁寧に抽出してアロマの繊細さを守る。ピュアな果実味と酸とミネラル感に富み、洗練されたワインはミシュラン3つ星のジョルジュ・ブラン、ル・ムーリスの他、タイユヴァンやラ・ピラミッドといった数多くの名店のメニューにオントリストされている。



商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
F65073	ブルゴーニュ ブラン トラディション Bourgogne Blanc Tradition	2022	白	4,400	本
	ソーヌ河に沿って広がる渓谷の畠で西から北西向きの粘土が多めの石灰質土壌に植わるシャルドネより造られる。ゆっくりと葡萄が成熟することにより、白い花のような可憐なアロマと青リンゴの果実味、適度な酸味が全体の余韻を引き締めている。醸造は温度管理されたステンレスタンクまたは樽で行われる(樽熟成は全体の20%、うち新樽は10%未満)。				
F65084	サン・ヴェラン シャトネイ Saint Véran Les Chatenay	2024	白	5,000	本
	プリッセ村の単一畠でヴェルジッソンの岩の斜面上に位置し、粘土質の多い粘土石灰質土壌を持つ。平均樹齢40年。100%ステンレスタンクにて発酵後、8ヶ月の熟成を経て瓶詰め。白い花と柑橘系果実の熟した香り、白桃や洋梨の熟した果実味、そしてミネラルが多く心地よい酸とアルコールのバランスが良い。ドメーヌのスタイルを良く表しているワイン。				
F65043	サン・ヴェラン リヴ ド ロンソー ヴィエイユ ヴィーニュ Saint Véran Rives de Longsault Vieilles Vignes	2023	白	6,000	本
	ダヴァイエ村のドメーヌ敷地内を通過する小さな川の名前がロンソー。その周辺の各畠(Maillettes, Ronceaux, Pégueins, Personnets, Jonchet)に植わる樹齢60年を超える古樹のシャルドネにより造られる。比較的暖かい微気候と粘土石灰質土壌がシャルドネに適しており、アカシアのようなフローラルな香り、アプリコットや桃のような熟した果実味と古樹に由来する複雑味を持つ。80%が樽による発酵・熟成。				
F65023	サン・ヴェラン アン テール ノワール Saint Véran En Terre Noire	2023	白	6,200	本
	ダヴァイエ醸造学校の裏に位置し、緩やかな南東向き斜面で太陽の恩恵をダイレクトに受ける畠。黒い地=テール・ノワールという名の通り表土を黒い土が覆い、砕けた石灰岩が散らばる。すぐ下には石灰質の土壌を持ち、果実味に加えて骨格とミネラリティーを与えている。現在INAOに一級畠の申請を申請しているサン・ヴェランで最良の畠のひとつ。樽による発酵後、樽熟成を10ヶ月、その後タンクに移して更に5ヶ月熟成。				

【ドゥー・ロッシュが南仏で手掛けるお買い得ワイン】

商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FF4433	キャピテル デ フエルム シャルドネ Capitelles des Fermes Chardonnay	2023	白	2,600	本
FF4443	キャピテル デ フエルム ピノ ノワール Capitelles des Fermes Pinot Noir	2023	赤	2,600	本
西ラングドック地方のオード渓谷とピレネー山麓の近郊、リムーから近い場所の標高500Mの畠から造られる。粘土石灰質の土壌を持ち、冷涼な気候からゆっくりとぶどうが成熟しバランスの優れたフレッシュでエレガントなワインが産まれる。ラベルにも描かれているキャピテルとは畠の脇にある石で積み上げた用具入れの事。ピノ・ノワールは15%を228Lのブルゴーニュ樽にて熟成(新樽10%)。IGPペイ・ドック。					

お申込記入欄

貴社名	納品希望日
ご住所	ご担当者名
	TEL

豊通食料(株) ウインG