

Nuits-Saint-Georges

Domaine Bertrand & Axelle Machard de Gramont

<ドメーヌ ベルトラン エ アクセル マシャル ド グラモン>



先代 Bertrand/ベルトラン氏が 1986 年に設立した Domaine Bertrand Marchard de Gramont をその娘である Axelle/アクセル氏が 2004 年に継承し誕生したドメーヌ。設立当初は 4ha を耕作するのみであったが、Nuits-Saint-Georges Aux Vallerots の 2ha に植樹を行った結果、現在 6ha を耕作中。ベルトラン氏は、Chambolle-Musigny の Comte Georges de Vogüé で長年働いていた人物で、アクセル氏の祖母は、Domaine Dufouleur Frères で有名なデュフルール家の出身。現当主であるアクセル氏の叔父 Xavier/グザヴィエ氏は 1975 年にドメーヌとしても有名な Chantal Lescure と結婚。コート・ドール全域に広がる 32ha にも及ぶ巨大ドメーヌを夫婦で取り仕切っていたが、Chantal の死に伴い Domaine Chantal Lescure (Nuits)、そして Domaine Marchard de Gramont (Premeaux)、Domaine Bertrand Marchard de Gramont (Axelle Marchard de Gramont) の 3 つに分割された。

* 備考

Domaine Chantal Lescure (Nuits)

18ha の畑を所有。Chantal の息子である Aymeric と Thibault Machard de Gramont が 1996 年から取り仕切っていたが、現在 Thibault が当主。

Domaine Machard de Gramont (Premeaux)

20ha の畑を所有。コート・ド・ボージュにより多くの畑を持ち注力。Arnaud Machard de Gramont が取り仕切っており、その息子 Alban と Alexis も携わっている。

栽培と醸造

アクセル氏がドメーヌに参画した後、所有畑を全てビオロジックに徐々に転換（現在ビオディナミに転換中）。それに伴い、除草剤など合成薬剤の使用を中止し、病虫害に対しては事前の予防を広く行うことで対処している。また醸造はより「マイルド」な手法を採用し、穏やかな抽出、比較的短期間のキュヴェゾン、穏やかな圧搾を心がけている。熟成段階では新樽使用率を低く抑えつつも長い期間行うこととし、いずれもひとえにフレッシュな果実味、繊細さ（とりわけ Nuits-saint-Georges « Les Terrasses des Vallerots » と « Les Vallerots »）、そして余韻の長さ（とりわけ樹齢の一際高い Nuits-saint-Georges « Les Hauts-Prûliers », « Aux Allots », そして Vosne-Romanée）を持つワインを得るために行っている。

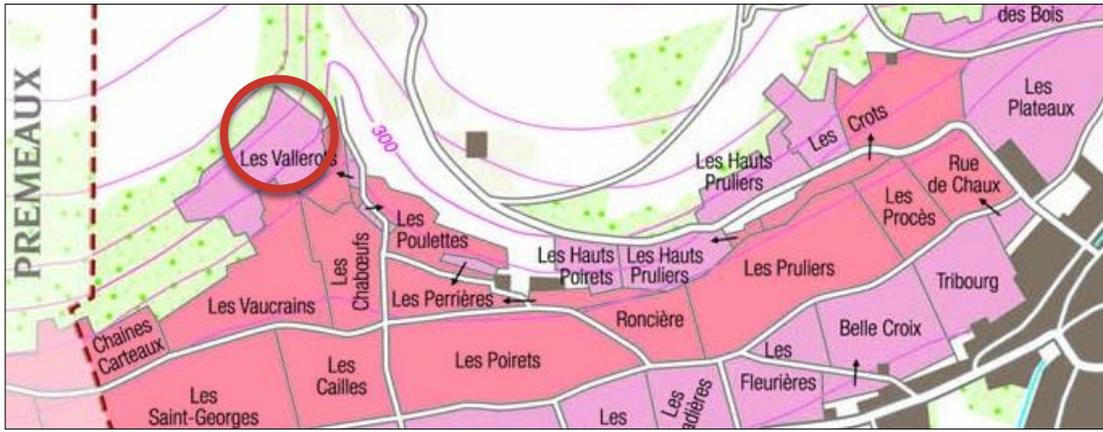
Les Terrasses des Vallerots と Les Vallerots という区画について

ドメーヌが所有する畑の中でも特筆すべき畑を挙げるとすれば、この二つであろう。Les Vallerots/レ・ヴァレロは 1 級畑 Vaucraains の上方に位置している畑で、ベルトラン氏が 1984 年に植樹した区画。ヴァレロはブドウ畑が広がる斜面の最上部にあり、そのすぐ上には松林が広がっている。ヴァレロを登っていくとテラス状に広がった畑を見ることができるが、この畑はベルトラン氏が侵蝕防止のために石灰岩の板で区切った畑で、フィロキセラ以降打ち捨てられていた畑であった。

2000 年から 2001 年にかけて、この区画 2ha にブドウを植樹し、Les Terrasses des

Vallerots/レ・テラス・デ・ヴァレロとした。この区画は高低差が 32m もあり、それにより同一畑内でブドウの成熟に 2 週間の違いが見られるという。現在、未耕作の 2ha も徐々に開墾中で、その区画は長きに渡って打ち捨てられていたため、合成薬剤が全く使用されることがないことからアクセル氏の意中の場所であるという。





Bourgogne Aligoté

セパージュ：アリゴテ 100%

土壌：泥灰質に富む、粘土質石灰土壌 面積：0.6ha 平均樹齢：60年

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証所得予定）。直接圧搾。ステンレスタックを使用し自然酵母 100%で発酵。ステンレスタックで 10 ヶ月間の熟成。

備考：サンヴィヴァン修道院のすぐ脇にある区画。単独所有。DRC が造る Hautes-Côtes de Nuits Blanc の畑と修道院と同じ敷地。修道院を挟んで反対側に位置。標高 450m で南向きの斜面。きれいな酸と完熟した果実が特徴のスーパー・アリゴテ。



L'Orange de Vergy VdF

セパージュ：アリゴテ 100%

生産量：約 1 樽

備考：このドメーヌのアリゴテを、1 ヶ月間のマセラシオン・ペリキュレル（果皮浸漬：ブドウを破碎した後に果皮を取り除かず、低温で果汁に長く漬け込み、香の成分を余すところなく抽出し果実味を最大限に引き出す方法）で仕込んだもの。SO2 無添加。※ 現在はリリースなし

Nuits St.Georges Les Terrasses des Vallerots

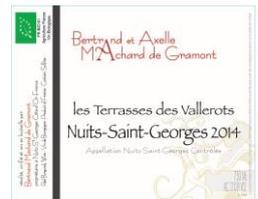
セパージュ：ピノワール 100%

土壌：砂利質に富む、粘土質石灰土壌

面積：2ha 平均樹齢：15年

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2 日間の低温浸漬。自然酵母で発酵。約 10 日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないようにルモンタージュを中心に実

施。醸造段階では SO2 無添加のため、澱引きなし。瓶詰め時に最低限の SO2 添加。2~4 年樽で 15 ヶ月間の熟成。



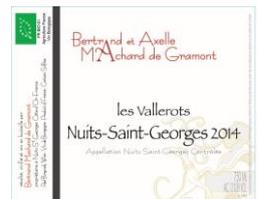
Nuits St.Georges Les Vallerots

セパージュ：ピノワール 100%

土壌：粘土質石灰土壌 面積：0.5ha 平均樹齢：35年

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2 日間の低温浸漬。自然酵母で発酵。約 10 日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないよう

にルモンタージュを中心に実施。醸造段階では SO2 無添加のため、澱引きなし。瓶詰め時に最低限の SO2 添加。2~4 年樽で 15 ヶ月間熟成。



Nuits St.Georges Les Hautes Pruliers

セパージュ：ピノワール 100%

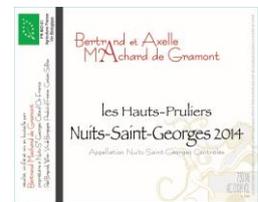
土壌：粘土質石灰土壌 面積：1.6ha

平均樹齢：50年（1934年植樹の区画も現存）

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2日間の低温浸漬。自然酵母で発酵。

約14日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないようにルモンタージュを中心に実施。醸造段階ではSO₂無添加のため、澱引きなし。瓶詰め時に最低限のSO₂添加。新樽（35%）と2年樽で18ヶ月間熟成。

備考：非常に痩せた土壌。超低収量。1er cruのPruliersに接した区画を所有。



Nuits St.Georges Aux Allots

セパージュ：ピノワール 100%

土壌：粘土質石灰土壌 面積：0.95ha

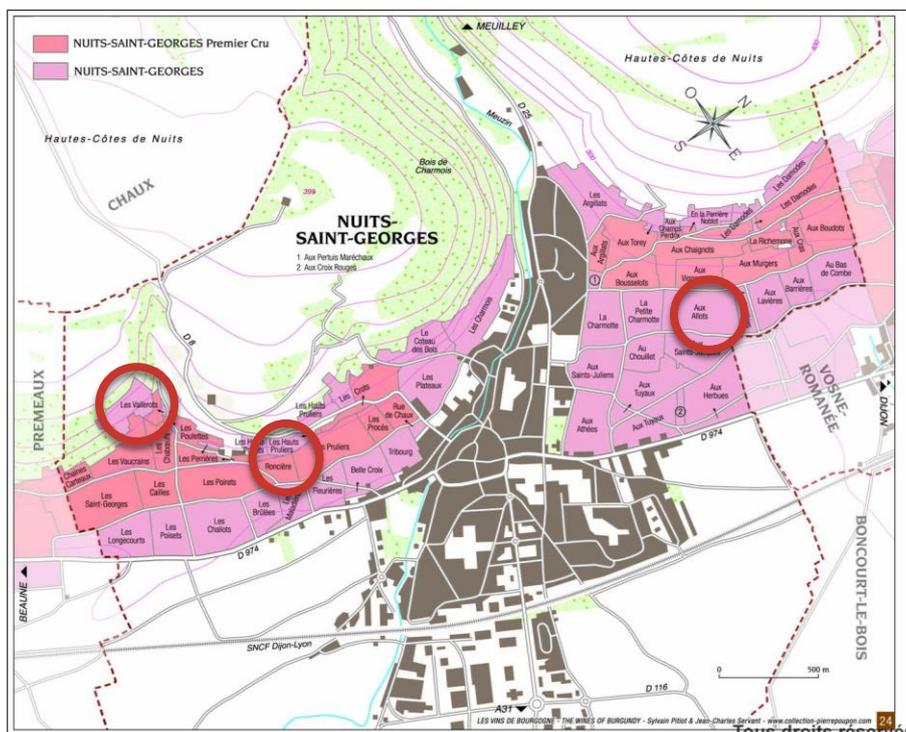
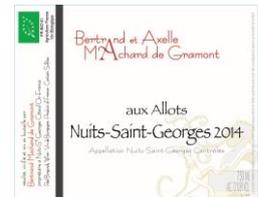
平均樹齢：50年（1934年植樹の区画も現存）

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2日間の低温浸漬。自然酵母100%で

発酵。約14日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないようにルモンタージュを中心に実施。醸造段階ではSO₂無添加のため、澱引きなし。

瓶詰め時に最低限のSO₂添加。新樽（20%）と2～3年樽で18ヶ月間の熟成。

備考：酸化粘土質をより多く含むやや肥沃な土壌。



Vosne Romanée

セパージュ：ピノワール 100% 土壌：粘土質石灰土壌 面積：0.95ha

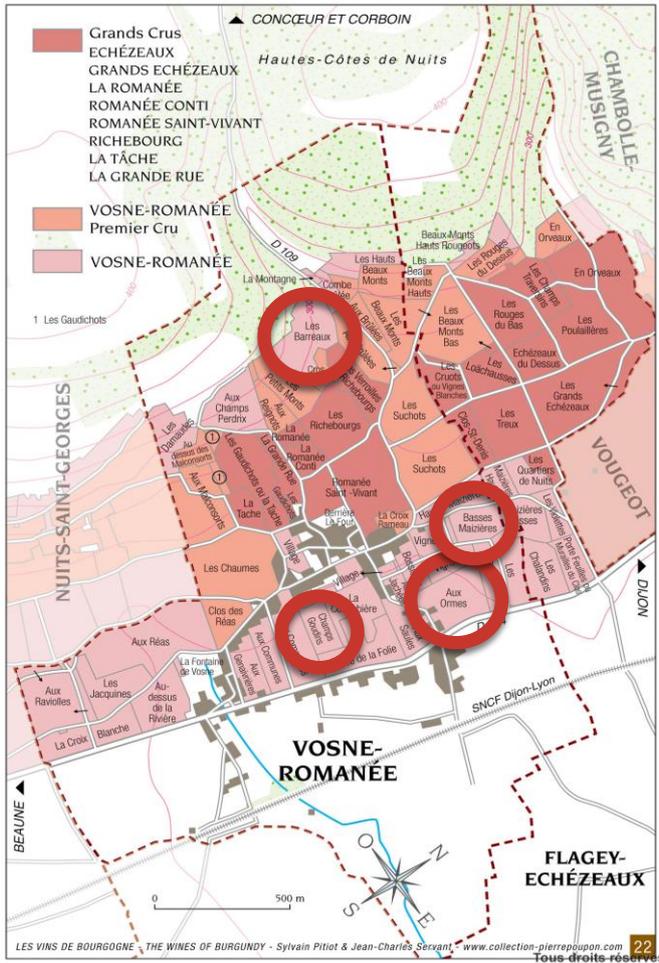
平均樹齢：40年（1934年植樹の区画も現存）

栽培・醸造：ビオディナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2日間の低温浸漬。自然酵母で発酵。

約14日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないようにルモンタージュを中心に実施。醸造段階ではSO₂無添加のため、澱引きなし。瓶詰め時に最低限のSO₂添加。新樽(20%)と2～3年樽で18ヶ月間の熟成。

備考：Les Champs Goudins,Aux Ormes,Bas Meziere,Les Barreux、4つの区画のアッサンブラージュ。Les BarreuxはClos Parantouxの斜面下部に隣接した区画。





Vosne-Romanée Les Barreaux

セパージュ：ピノワール 100% 土壌：粘土が含まれない細かい赤土 面積：0.15ha

平均樹齢：20年～25年

栽培・醸造：ビオダイナミ農法（認証所得予定）。100%除梗し、2日間の低温浸漬。

自然酵母で発酵。約14日間のキュヴェゾン。抽出を強くすぎないようにルモンタージュを中心に実施。

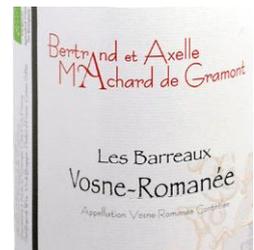
醸造段階ではSO₂無添加のため、澱引きなし。瓶詰め時に最低限のSO₂添加。

新樽(20%)と2～3年樽で18ヶ月間の熟成。

備考：Les BarreauxはClos Parantouxの斜面下部に隣接した区画。

味わい：しなやかで、ストレートのヴォーヌよりも触感があり、ゆっくりと口に広がり

両手を広げているような印象のワイン。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

EL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

