

ブルゴーニュ  
**Bourgogne**  
**買付け  
紀行**  
Vo.1

ブルゴーニュのサントーバン村の名門ドメーヌ

ユベール ラミー  
**Hubert Lamy**

ドメーヌ ユベール ラミーは  
ピュリニー モンラッシェと  
シャサーニュ モンラッシェに  
接して、白のグランクリュ”ル・  
モンラッシェ”畑の奥に隠れて  
いるようなあまり有名ではない  
サントーバンの村にあります。



現2代目のオリヴィエ ラミーの父、ユベール ラミーが9haの畑を所有し、1973年にドメーヌをスタートさせました。現在16.8haを所有し、その内12haがサントーバンで16.8haの内の9haはサントーバン、ピュリニー モンラッシェ、シャサーニュ モンラッシェ、サントナーのプルミエクリュの畑です。そしてグランクリュの”クリオ バタールモンラッシェ”畑も0.05ha所有しています。

現当主のオリヴィエ ラミーは1998年からドメーヌに加わり奥さんのカリーヌと2人でドメーヌを切り盛りしています。美味しいワインを造るのに一番大切なことは”畑仕事”と言い冬の剪定、春の芽かき、そして必要に応じて夏の青摘みをして厳重に収穫率を抑えています。ブドウの栽培方法はビオ(有機農法)もしくは、リュット レゾネ(減農薬農法)で発酵に使われる酵母はすべて自然酵母です。



また、ブドウ栽培に使用する支柱は1.4mと高く、これによって葉や房の風通しが良くなります。そしてhaあたりのブドウ樹の密植度に差をつけてブドウの出来を試す実験を行うなど、研究熱心で働き者、そして理路整然とワインを語る”天才肌の造り手”という印象です。このように健康で収穫率が低く、より粒の小さなブドウから造られたワインは、クリーンでフルーティー、ミネラル感とボリューム感があり、ピュリニーモンラッシェやムルソーにもひけを取らない素晴らしいワインになります。

*Hubert Lamy*

自信を持ってお勧めします!

フランス現地での試飲会で見つけた優良なワイナリーを訪問して造り手に直接会い、試飲をして買い付けたワインです。また輸入時には税関においてフランス本国で発行された食品分析表のチェックやX線検査など厳しい検査をクリアしたワインです。

