

ブルゴーニュ
Bourgogne
**買付け
 紀行**
 Vol.2

ビオロジーに徹する自然派ワイン生産者

Rollin
 ロラン

ドメーヌ ロランは帽子をかぶせたようなあの有名な”コルトンの丘”にある白のグランクリュ”コルトン シャールマーニュ”畑の北側に位置し、ブルゴーニュの中では高原や山の雰囲気があるペルナン ヴェルジュレス村にあります。



現4代目のシモン ロランの父、レミ ロランが1976年に加わり、ドメーヌとして5haからスタートしました。現在12ha所有(内4haは借地)。14のAOCがあり、その内80%をペルナン ヴェルジュレスが占め、生産量の割合は赤白半々で年間生産本数は約6万本です。

そしてグランクリュの”コルトン シャールマーニュ”畑も所有しています。現当主のシモン ロランは2003年からドメーヌに加わりそれまでニュージーランド、アルザス、ボルドーでワイン造りの経験を積んできました。特にアルザスでは”ビオディナミ”の勉強をし、”ビオディナミ”のいいところだけを取り入れています。若くてシャイなシモンは”フランスのハニカミ王子!?”とも呼ばれていそうな好青年です。



このように造られたワインはペルナン ヴェルジュレスのテロワール(人・畑・風土)を表現できる樽の香りが強すぎずミネラル感があり、ふくよかな味わいのワインになります。彼のワイン造りの特徴は出来る限りビオロジーに徹するということで除草剤や殺虫剤、化学肥料を使用しない「有機農法」で育てたブドウを手摘みし、プレス機から重力にまかせてブドウジュースを発酵槽に落とし自然酵母により発酵が始まります。そして7~11ヶ月シュールリー製法により、彼いわく「ワインに栄養を与えます。」

Domine Rollin

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。

