

ドメーヌ ド レセット

Domaine de l'Ecette



伝統と革新

ドメーヌ・ド・レセットは、コート・シャロネーズのリュリーに14haのブドウ畑を持つドメーヌ。経営するドメーヌ家は、18世紀からの長い伝統を持つ栽培家家系である。先代ジャンが1983年にリュリーに本拠を置き、ドメーヌを設立した。

その息子ヴァンサンは、醸造学校の卒業後1997年にドメーヌに参画。伝統による経験と科学的なアプローチを両立するという柔軟な考えをもっている。

栽培と醸造

ブドウの平均樹齢は総じて古く、さらにドメーヌでは収量を抑えるために厳しい剪定と摘芽を行っている。夏季剪定（ロニャージュ）についても、他のドメーヌの平均よりもより厳しく行っている。それは、ブドウが最大限熟すよう日光に当たる葉の面積をより広げるためである。

白ワインにおいては、自然酵母を使いタンクで時間をかけ醗酵。圧搾は空圧式を使用し、ワインにフレッシュさと果実味を与える。そのフレッシュさを残すため、約12ヶ月間タンクで熟成される。

リュリー・ブラン “ラ・ゴディーヌ” ヴィエイユ・ヴィーニュ
2008 Rully Blanc “La Gaudine” V.V. 上代価格 ¥3,000
 プルミエ・クリュ「マリスー Marissou」に隣接する区画。
 土壌：粘土質石灰
 平均樹齢：60年
 アカシアなどの白い花の香り。レモンやはちみつのアロマに
 ヘーゼルナッツの香ばしさがほんのりと感じられる。



赤ワインにおいては、収穫後除梗し伝統的な木製の大樽で約12日間かけ醗酵。ルモンタージュを毎日行ない、圧搾。木製の大型新樽（フードル）で10～12ヶ月熟成。

リュリー・ルージュ “ブランジュ”
2008 Rully Rouge “Brange” 上代価格 ¥3,000
 プルミエ・クリュ「マリスー Marissou」に隣接する区画。
 土壌：粘土質石灰
 平均樹齢：30年
 ピノらしい華やかな香りが広がり、フレッシュな果実味が魅力。
 ホイチゴやアセロラを想わせるチャーミングな口当たり。



さらに1997年からは、ごく少量のみクレマンをリリースしている。生産量はたったの年間1,200本。伝統的なシャンパーニュ方式を採用。名門ヴィトール・アルベルティにてボトリングしています。

クレマン・ド・ブルゴーニュ
N.V. Cremant de Bourgogne 上代価格 ¥2,800
 ブドウ品種はピノ・ノワール主体。補助的にアリゴテをブレンド。
 きめ細かい、ムースのような美しい泡立ち。しっかりとしたコクと
 ともに、爽やかな酸味が程よく効いていて非常に完成度が高い。



(株) 富士インダストリーズ ワイン事業部
〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル
TEL:03-3539-5415

