

Domaine Lebeault

ドメヌ ルボー

ブルゴーニュが誇る、伝統のクレマン



ドメヌ・ルボーは大変歴史あるドメヌです。ジョセフ・ルボーが家族と共にリュリーに住み始めたのは18世紀初頭です。モーリス・ルボーは1907年に生まれ、19世紀にブルゴーニュにトラディショナル方式である、メード・シャンプノワーズ(シャンパーニュと同じ製造手法:瓶内二次発酵)を取り入れた人物です。その後モーリス・ルボーは、自らのブルゴーニュ・ムスーを生産し始めました。リュリーは、コート・シャロネーズ地区にありますが、テロワールの歴史やワインのスタイルは、コート・ド・ボヌーにより近いと言われています。

写真はモーリス・ルボーの孫ピエールとジェラル。ピエールは1975年、ジェラルは1989年にメゾンに加わりました。メゾンは、創業当初から歴史的な建築物に囲まれたリュリー村のルー・デ・ブイに位置しています。



■**テクニカル情報**■ ドメヌ所在地:ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区リュリー村 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:トラディショナル方式で瓶内二次発酵。アッサンブラージュを行う事により、美しく調和のとれたワインに仕上げます。瓶詰前にティラージュを行い、9ヶ月熟成させた後、デゴルジュマンを行います。

N/V Cuvée Tradition Blanc de Blancs Brut

上代価格 ¥2,400(税別)

キュヴェ トラディション ブランド ブラン ブリュット

JAN: 4543190145336

■**テクニカル情報**■ 産地:南仏ミディピレネー地域ジェルス県/ヴァン・ムスー 平均樹齢:20年 アルコール:12.75%
品種:マカベオ、コロンバル、パレリャーダ、アイレン 残糖量:11.9g/L 気圧:6.4

■**コメント**■ 香り:砂糖漬けにしたレモンやオレンジのアロマ。色:淡い黄金色。キメの細かいソフトで上品な泡立ち。味わいは爽やかな酸味があり、後味に残る果皮由来の渋みが心地良く感じられます。落ち着いた甘みを湛え、シャープ過ぎないバランスのとれたドライな味わいに仕上がっています。



N/V Crémant de Bourgogne Brut

上代価格 ¥3,600(税別)

クレマンド ブルゴーニュ ブリュット

JAN: 4543190145329

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区/AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ、ガメイ アルコール:13% 残糖量:7.7g/L 気圧:5.9

■**コメント**■ 香り:酵母やトーストのような芳ばしく、しっかりとしたリッチな香り 色:淡い黄金色。盛大な泡立ちがいつまでも途切れなく続きます。味わいは大変リッチでミネラルも十分感じられ、とてもバランスよく仕上がっています。適度にコクがあり、ミネラリーで上品な印象です。



N/V Crémant de Bourgogne Brut Rosé

上代価格 ¥3,800(税別)

クレマンド ブルゴーニュ ロゼ

JAN: 4543190145312

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区/AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール アルコール:12.5% 残糖量:8.6g/L 気圧:5.1

■**コメント**■ 香り:くっきりとした酵母の香り、苺やフランボワーズ、アメリカンチェリーを思わせる熟れた果実のアロマ。色:ややオレンジがかかった優しいピンク色。キメの細かいエレガントな泡立ちです。程よく円熟し、フレッシュさも残るイチゴのチャミングな果実味に、程よいミネラルが感じられます。ロゼらしくタンニンの量や質も控えめで、どこまでも続くリッチで余韻の長い後味を生みます。



N/V Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

上代価格 ¥4,000(税別)

クレマンド ブルゴーニュ ブランド ブラン ブリュット

JAN: 4543190145305

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区/AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ
品種:シャルドネ、アリゴテ アルコール:12.35% 残糖量:7.0g/L 気圧:5.5

■**コメント**■ 香り:レモンやライムのアロマ。色:つややかな色合いで繊細なニュアンス。泡立ちは十分に力強く、味わいはグレープフルーツを思わせる心地良い酸味と渋みにブランド・ブランドらしいミネラルが感じられます。しっかりとした骨格の良い味わいで、フレッシュでキレのある印象です。

