

JAN

年代

容量 / 入数

弊社コード

参考小売価格(税別) ★御見積価格(税別)

Bourgogne

Domaine Confuron-Cotetidot

Vosne-Romanée

ブルゴーニュ

ドメヌ コンフロン コトティド

ヴォーヌ ロマネ

熱狂的なファンの支持を得る、ヴォーヌ ロマネで最も古い生産者のひとつ。

コンフロン ファミリーはヴォーヌ ロマネに本拠を置くワイン生産者で、6世代にわたって続いている当地で最も古い生産者のひとつです。現在所有畑は11ha。現在有機栽培ですが認証は取っていません。フランスで最も権威のあるRVFのガイドでDRCやルロワと同じ三ツ星を獲得しています。平均樹齢60年。平均生産量 25hl/ha、創業当時から除梗は一切行わず、低温浸漬後、30度を超えないように全房発酵を25日間。熟成は樽香を残さないため毎年約20%新しくされる小樽で約18~22ヶ月行なわれます。コラージュ、濾過共せず瓶詰。造られるワインは、色濃く、香りも華やかな印象深いもので、熱狂的なファンの支持を得ています。ジャックと1990年代よりその息子のジャンピエール、イヴの3人が中心となってドメヌを運営しており、ワインのスタイルを少しずつ変更し、抽出をおさえたワインになりました。

WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

ニュイ サン ジョルジュとヴォーヌ ロマネの境界線の斜面のパーセルから。アリゴテのほうが下になる。

特徴	0.4haの畑のみの極少量生産。全房発酵。濾過も清澄も行わない。				
味わい	カドのとれた酸が全体を優しい印象に上げている。すっきり、だけじゃないアリゴテ。				
ブドウ品種	アリゴテ100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	—	土壌	シルトを含む粘土石灰質	発酵	500L木樽
樹齢&仕立て	—	熟成	500L樽にて6か月間熟成。		
JAN:	4933238084329	2018	750ml/12	BG2118-39	¥4,000



Meursault Clos du Gromin

ムルソー クロ デュ クロマン

名手イヴ コンフロンが手掛ける畑の特徴がうまく表現されたムルソー。

特徴	2005年より生産開始した0.3haの畑。全房発酵。新樽は使用せず、バトナーージュも行わない。フィルターを軽く使用。				
味わい	ドライフラワーや熟した花梨の香り。リッチでスムーズな口当たり。豊富なミネラル感。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	泥灰質	発酵	500L樽2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	500L樽にて1年間熟成。		
JAN:	4933238084343	2018	750ml/12	BG2118-53	¥12,000



RED WINE

Bourgogne Passetoutgrains

ブルゴーニュ パストゥグラン

パストゥ グランにしてリッチなミディアムボディ。

特徴	全房発酵。ヴォーヌ・ロマネの畑の葡萄より。				
味わい	黒コショウ、砂糖漬けの赤いフルーツなどの香り。通常のパストゥグランには見られない厚みと溢れる果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体。ガメイ少量		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	228L樽で約2年間熟成。		
JAN:	4933238077796	2017	750ml/12	BG1117-80	¥5,100
JAN:	4933238082233	2018	750ml/12	BG1118-80	¥5,500



Bourgogne, Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

ベーシック ピノでさえ深い味わいが堪能出来る。大半はヴォーヌ ロマネの若い樹から。

特徴	全房発酵。ブルゴーニュ・ピノ・ノワールのみ新樽10%で熟成。				
味わい	ドライフルーツやリコリス、ラズベリーの香り。芯のある酸味が特徴的で食事と合わせやすい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	228L樽で約2年間熟成(新樽10%)。		
JAN:	4933238082240	2018	750ml/12	BG1118-79	¥7,000



Chambolle Musigny

シャンボール ミュジニー

ミュジニー側に数箇所のパーセルを持ち合計1ha。

特徴	シャンボールの特徴であるフィネスとエレガンスが見事に表現されている。10~30度で20日間ステンレスタンクで発酵。				
味わい	スパイス、ブラックベリーにすみれや柑橘系のニュアンスが混じる。タンニンがしなやか。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	樹齢55~60年	熟成	228L樽で約2年間熟成。		
JAN:	4933238082271	2018	750ml/12	BG1118-111	¥15,000



Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

村の各地に5箇所の畑があり、1.8haを所有。ヴォーヌ ロマネ村のワインの特徴が非常によく出ている。

特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。				
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘味を感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタック2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238078359	2017	750ml/12	BG1117-34	¥14,500
JAN:	4933238082257	2018	750ml/12	BG1118-34	¥15,000
JAN:	4933238084350	2019	750ml/12	BG1119-34	¥15,000



Nuits Saint Georges

ニュイ サン ジョルジュ

ヴォーヌ ロマネ プルミエクリュ ショームに接するAu Bas de Combeが大部分を占め、Lavièresの畑を含む。

特徴	計0.5haのみ。ニュイ・サン・ジョルジュの北側の畑だけで造られるので上品なスタイル。				
味わい	赤い果実にリコリスなどスパイスの香り。程よいタンニンが全体をまとめている。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタック2~3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	228L樽で2年間熟成		
JAN:	4933238076485	2016	750ml/12	BG1116-83	¥14,500
JAN:	4933238078366	2017	750ml/12	BG1117-83	¥14,500
JAN:	4933238082264	2018	750ml/12	BG1118-83	¥15,000



Nuits Saint Georges, Premier cru, Vignerondes

ニュイ サン ジョルジュ プルミエクリュ ヴィニユロンド

ニュイ サン ジョルジュでもヴォーヌ ロマネに近い畑。今素晴らしい状態で飲める1本。

特徴	10年以上の熟成に耐えうる力強いスタイルのニュイ・サン・ジョルジュ。				
味わい	ラズベリーや様々なスパイス、黒い果実の甘美な香りが甘みを感じるほど。凝縮した果実味とタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタック2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)		
JAN:	4933238067711	2014	750ml/12	BG1114-40	¥21,000
JAN:	4933238074252	2015	750ml/12	BG1115-40	¥23,000
JAN:	4933238076539	2016	750ml/12	BG1116-40	¥28,500



Gevrey Chambertin

ジュヴレイ シャンベルタン

シャルム シャンベルタン直下の好立地なChamps-Chenysの畑に国道のすぐ下にあるCreux-Brouillardの畑が含まれる。

特徴	2/バーセルより計0.7ha。				
味わい	熟した赤と黒の果実の豊かな風味、深みのある味わいが魅力的。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタック2~3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	228L樽で2年間熟成。		
JAN:	4933238082288	2018	750ml/12	BG1118-85	¥15,000



Gevrey Chambertin, Premier cru, Craipillots

ジュヴレイ シャンベルタン プルミエ クリュ クレピオ

特級マジ シャンベルタンとクロ サンジャックからわずか100mlほどの絶好の畑。

特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。				
味わい	ラズベリー、ブラックベリーの香りにリコリスやスパイスのニュアンス。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタック2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238060149	2012	750ml/12	BG1112-95	¥22,000
JAN:	4933238066998	2014	750ml/12	BG1114-95	¥21,000
JAN:	4933238076508	2016	750ml/12	BG1116-95	¥27,500
JAN:	4933238078403	2017	750ml/12	BG1117-95	¥27,500
JAN:	4933238084381	2018	750ml/12	BG1118-95	¥23,000



Gevrey-Chambertin Premier cru Lavaut St Jacques**ジュブレイ シャンベルタン ラヴォー サンジャック**

クロ サン ジャックよりもヴァロワイユに近い側のグラン クリュに匹敵する畑から生み出される深みのある1本。



特徴	1パーセルのみ計0.3ha。				
味わい	ダークチェリーに麝香などハーブの香り。ミネラル。深みのある洗練された味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成。		
JAN:	4933238074245	2015	750ml/12	BG1115-29	¥30,000
JAN:	4933238076515	2016	750ml/12	BG1116-29	¥32,000

Vosne-Romanée, Premier cru, Les Suchots**ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レスシヨ**

コンフロンの名を広く知らしめた、熟成香、果実香、複雑味がすべて優雅に溶け合った逸品。



特徴	南もグラン・クリュ・リッシュブール、ロマネ・サンヴィヴァンに挟まれた絶好の位置にある一級畑。合計2ha。				
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘味を感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	東向き	土壌	粘土 泥石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢60~80年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238067001	2014	750ml/12	BG1114-17	¥29,000
JAN:	4933238071459	2015	750ml/12	BG1115-17	¥30,000
JAN:	4933238076522	2016	750ml/12	BG1116-17	¥32,000
JAN:	4933238078380	2017	750ml/12	BG1117-17	¥30,000
JAN:	4933238084398	2018	750ml/12	BG1118-17	¥25,000

Echézeaux, Grand cru**エシェゾー グラン クリュ**

グラン エシェゾーのすぐ南隣の条件の良い0.4haの小区画(南向きの穏やかな斜面)、レ トルーのブドウから。



特徴	グラン・クリュの格を見せるエネルギーを備えた偉大なワイン。				
味わい	スパイスと熟した果実。黒スグリや花の香など複雑な香り。ヴォリューム感を感じる味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土 泥石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238060163	2012	750ml/12	BG1112-18	¥43,000
JAN:	4933238063126	2013	750ml/12	BG1113-18	¥42,000
JAN:	4933238071466	2015	750ml/12	BG1115-18	¥43,000
JAN:	4933238078397	2017	750ml/12	BG1117-18	¥43,000
JAN:	4933238084312	2018	750ml/12	BG1118-18	¥43,000

Clos De Vougeot, Grand cru**クロ ド ヴージュォ グラン クリュ**

エシェゾーよりもタンニンは滑らかで柔らかい洗練されたクロ ド ヴージュォ。



特徴	シャトー・ド・クロージュの真横に位置する畑より。				
味わい	ダークチェリー、プラムにバイオレットの香り。僅かになめし皮、メンソールの香り。土壌から来る洗練した味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	27hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢70年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238074269	2015	750ml/12	BG1115-49	¥43,000
JAN:	4933238079035	2017	750ml/12	BG1117-49	¥40,000
JAN:	4933238084299	2018	750ml/12	BG1118-49	¥40,000

Charmes Chambertin, Grand cru**シャルム シャンベルタン グランクリュ**

熟成させて楽しみたい、貴重なグラン クリュ!



特徴	1パーセルのみ計0.3ha。とても小石の多い土壌。				
味わい	ラズベリーやブラックチェリーにスモーキーなニュアスやスパイスも感じられ、しっかりしたタンニンと凝縮感がありパワフルな仕上がり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成。(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238076546	2016	750ml/12	BG1116-62	¥46,500

Mazis Chambertin, Grand cru

マジィ シャンベルタン グラン クリュ

良年2016年の最高峰グラン クリュ。熟成を待ちたいポテンシャルを感じさる骨格のある味わい。



特徴	熟成を必要とするコンフェロンofのグラン・クリュらしい張り詰めたタンニンを感じる。				
味わい	カシスやラズベリーになめし皮の香り、僅かにこけなど湿ったニュアンス。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成（新樽最大50%）。		

JAN: 4933238076553 2016 750ml/12 BG1116-20 ¥80,000

JAN: 4933238084305 2018 750ml/12 BG1118-20 ¥70,000