

Bourgogne ブルゴーニュ	Domaine Stéphane Magnien ドメーヌ ステファン マニャン	Morey-Saint-Denis モレ サン ドウニ
----------------------------	--	---------------------------------------

1897年から4世代にわたり続くドメーヌ。2008年からは現在のステファンが手がける。

現当主ステファンはボースでBTSの学位を取得後欧州各地で経験を積み2004年に実家に戻った。2008年の世代交代後大きく品質を上げている。4.5haと畑の面積は小さいが彼一人が目の届くサイズにとどめ、彼の哲学通りのワイン造りを行う。80%の仕事は畑であり、彼自身が出て行って行う、このドメーヌの畑は4代にわたって一切除草剤を使用していない。これはどの有名ドメーヌにも見られないことで畑はとても健全であり現在はリュット レゾネを厳格に行っている。100%除梗、天然酵母でゆっくり発酵させ、清澄作業、フィルターもなしで瓶詰め。特級クロ サンドウニには約0.3haを所有。

RED WINE

Coteaux Bourguignons, Cuvée Tradition
コトー ブルギニオン キュヴェ トラディション

シャンポール ミュジニー、モレ サン ドウニ、ジュブレ シャンベルタンの畑より造られる。16年からコトー ブルギニオンに。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量55hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	もぎたての苺を思わせるフレッシュさ。綺麗な酸味とスムーズなタンニンが特徴。				
ブドウ品種	ガメイ50、ピノ・ノワール50			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタंक6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で12ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238081953	2019	750ml/6	BG1119-94A	¥3,000



Morey-Saint-Denis
モレ サン ドウニ

畑の特徴が良く表現されたモレ サン ドウニ。

特徴	平均樹齢45年。平均収穫量40hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	ラズベリーやチェリーなどの赤いフルーツの香り。優しい口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタंक6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238081960	2019	750ml/6	BG1119-154A	¥8,500



Chambolle-Musigny
シャンポール ミュジニー

村名格だが樹齢110年のウルトラ ヴィエイユ ヴィーニュ。

特徴	平均収穫量42hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄は行わず、軽めの濾過を行う。				
味わい	フランボワーズ・グロゼイユなどの小さなフルーツを想わせる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタंक6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢110年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で15ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238081977	2019	750ml/6	BG1119-45A	¥10,000



Morey-Saint-Denis, Premier cru, Les Faconnières
モレ サン ドウニ プルミエ クリュ レ ファコニエール

「クロ サン ドウニ」とともにこのドメーヌのフラッグ シップ。クロ ドウ ラ ロッシュの斜面下に有る畑。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量37hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	アロマティックでタンニンが綺麗に溶け込む。非常にエレガントでありながらボディのあるワイン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタंक6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 コルドン&ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238078786	2018	750ml/6	BG1118-156A	¥13,000
JAN: 4933238081984	2019	750ml/6	BG1119-156A	¥14,500



Clos-Saint-Denis, Grand Cru
クロ サン ドウニ グラン クリュ

モレ サン ドウニ村の中心に位置するグラン クリュでこの生産者のフラッグシップ。

特徴	平均樹齢60年。平均収穫量34hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	複雑で繊細さとエレガンスを完璧に表現。最初から最後まで細かいタンニンとピュアな印象を残す。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタंक6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。		

	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238065021	2014	750ml/12	BG1114-58	¥22,500
JAN: 4933238075600	2017	750ml/12	BG1117-58	¥26,000
JAN: 4933238078809	2018	750ml/6	BG1118-58A	¥26,000

