

レ・オレは2019年にドイツ出身のカタリーナ・サドが創立したドメーヌです。モンペリエとガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、8年間シュヴロ、DRC、コント・アルマン、ヴォグユエ、ドルーアン、セシル・トランブレイ、マルキ・ダンジェルヴィルで研鑽を積み、ボヌ・プレヴォルの畑を購入するチャンスを得て独立しました。ボヌ、ポマール、ヴォルネイに所有する1.3ヘクタールの畑ではビオディナミ・オーガニックを実践し、買い付けブドウもビオディナミ農家から購入。亜硫酸を極力添加しない醸造を心がけています。レ・オレはギリシャ神話の移り変わる季節を祝う宴を意味しています。



Bourgogne Blanc Aganippe 2021  
ブルゴーニュ・ブラン・アガニッペ 11,500円



地方：ブルゴーニュ 750ml 白  
原産地呼称：ブルゴーニュ・コート・ドールAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：ピュリニー寄りのムルソーの買付ブドウ、平均樹齢45年。亜硫酸を添加せず10ヶ月樽熟成、軽くろ過を行い瓶詰め。アガニッペはギリシャ神話でインスピレーションの源となる泉の妖精。

柑橘、白い花に加えチョークやミネラルを感じるフレッシュな味わい。緊張感のある長い余韻が続きます。

Bourgogne Aligoté En Coulezain 2021  
ブルゴーニュ・アリゴテ・アン・クルザン 13,200円



地方：ブルゴーニュ 750ml 白  
原産地呼称：ブルゴーニュAOC  
品種：アリゴテ100%  
醸造：0.37 haのヴォルネイの自社畑、平均樹齢30年、深い灰色の泥灰岩土壌。1/4は除梗後5日スキンコンタクト、3/4は全房圧搾、古樽で10ヶ月熟成。MLF終了まで亜硫酸無添加。軽くろ過を行い瓶詰め。

凝縮したエネルギー溢れるアリゴテで、白い花と柑橘の皮の香りが広がります。引き締まった味わいで長いフィニッシュにはほのかに塩味を感じます。

Coteaux Bourguignons Mon Poulain 2021  
コトー・ブルギニオン・モン・プラン 11,500円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤  
原産地呼称：コトー・ブルギニオンAOC  
品種：ガメイ70%、ピノ・ノワール30%  
醸造：ガメイの10%はポマールの平均樹齢80年の自社畑、60%はフルーリー。100%全房発酵。ピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ボヌに位置するリュージェイ、モンド・ロンドの区画。80%全房発酵。亜硫酸無添加で品種別に10ヶ月樽熟成後、瓶詰めの1ヶ月前にブレンド。

チェリー、小さな赤い果実、スパイスのアロマ。濃密で凝縮した味わいは際立つ酸を持ち合わせ、滑らかなタンニンがしっかりとした骨格を与えています。