



Thibault Liger-Belair

ティボー・リジェ・ベレール

THIBAUT LIGER-BELAIR

大学で醸造学を学んだ後、2002年にブルゴーニュの宝石とも言える素晴らしい畑を両親から相続すると同時にドメーンを立ち上げました。ニューイ・サン・ジョルジュの中で最も著名な一級畑“レ・サン・ジョルジュ”を2ヘクタール所有し、グラン・クリュ昇格運動の発起人としても活動しています。健全なブドウこそが良いワインを生むと考え設立当初からビオロジックを実践し、2004年にビオダイナミを導入。2009年からはムーラン・ア・ヴァンでもワイン造りを開始し、あふれる情熱を原動力に進化し続けています。エコセール認証取得。



Bourgogne Les Charmes 2021
ブルゴーニュ・レ・シャルム 5,400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:シャルドネ100%
醸造:ステンレスタンクで14ヶ月熟成。

モンタニー村とマコネのリュニー村のシャルドネを使用したこのシャルドネは、ピュアで繊細なワイン造りを求めていることから過度な抽出は一切なく、クリーンで美しい白ワインに仕上がっています。

Bourgogne Aligoté Clos des Perrières La Combe 2021
ブルゴーニュ・アリゴテ・クロ・デ・ペリエール・ラ・コンブ 6,000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:ニューイ・サン・ジョルジュに位置する0.8haの畑から4樽のみ生産。1978年植樹、選果を綿密に行い収量は11hl/ha。スキンコンタクトによりフェノールを抽出し、14ヶ月樽熟成。軽く清澄し、ろ過をせず瓶詰。

成熟した豊かなアロマのワイン。石灰岩土壌が長い余韻を与え、このアペラシオンのイメージを覆す複雑性と熟成能力を備えています。

Savigny Lès Beaune Clos du Village 2021
サヴィニー・レ・ボヌ・クロ・デュ・ヴィラージュ 10,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml **白**
原産地呼称:サヴィニー・レ・ボヌAOC
品種:シャルドネ80%、ピノ・ブラン20%
醸造:サヴィニー・レ・ボヌの最も暖かいリュエディ、ル・ヴィラージュのブドウを使用。南向きで豊かな石灰質土壌。15ヶ月樽熟成。

柑橘、スパイス、白い花の華やかなアロマ。アタックは柔らかく快活で、美しい酸を伴う余韻が長く続きます。

Corton Charlemagne Grand Cru Les Languettes 2021
コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ・レ・ランゲット 85,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **白**
原産地呼称:コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュAOC
品種:シャルドネ100%
醸造:アロース・コルトンの最も標高の高い場所に位置する0.15haの畑。1965年植樹。8時間かけてゆっくりプレスし、18ヶ月樽発酵・熟成。パトナーージュなし。

豊かなボディとクリーミーなテクスチャーを備え、アロマはパイナップルや熟した桃。ジューシーな酸が広がり、スモーキーなニュアンスが余韻に残ります。

Bourgogne Les Deux Terres (Bourgogne Gamay) 2021
ブルゴーニュ・レ・ドゥー・テール 5,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ブルゴーニュAOC
品種:ガメイ、ピノ・ノワール
醸造:クリュ・ボージョレとコート・ドールのブドウのブレンドでレ・ドゥー・テール(二つの土地)と名付けられた。クリュボージョレの異なるテロワールとブルゴーニュ・ピノ・ノワール、オートコート・ド・ニューイをブレンド。

フルーツを感じ、デリケートな舌触りのワインです。

Bourgogne Rouge Les Grands Chaillots 2021
ブルゴーニュ・ルージュ・レ・グラン・シャイヨ 7,800円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ブルゴーニュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:1/3ニューイ・サン・ジョルジュ、2/3シャンボール・ミュジニーのブドウをブレンド。20%全房発酵、15ヶ月樽熟成(新樽25%)。凝縮して骨格があり、かつフィネスに満ち、芳醇なアロマ。

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits La Corvée de Villy 2021
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ラ・コルヴェ・ド・ヴィリー 8,200円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:オート・コート・ド・ニュイAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.70ha。1988年植樹。ニュイ・サン・ジョルジュの
ショという台地に位置し、コート・ド・ニュイの丘を形成
した非常に古い石灰の砂利。

リッチで飲みやすく、アタックからフィニッシュまで美しい
ミネラルを感じます。

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Clos du Prieure 2021
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・クロ・デュ・プリウール 8,200円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:オート・コート・ド・ニュイAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:1.10ha。1986年植樹。ニュイ・サン・ジョルジュから
西に10キロ離れたコミューン、アースナンに位置します。コル
トン・シャルルマーニュがあるコルトンの丘と同じ、白いマール
と石灰の非常に白い土壌。

南向き斜面の効果もあり、滑らかで深みがありミネラル豊か
なワインが生まれます。

Côte de Nuits Villages Au Leurey 参考商品
コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オ・ルレ



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:コート・ド・ニュイ・ヴィラージュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:ニュイ・サン・ジョルジュの南、ブルモー・プリセに位置
するアペラシオン。1937年植樹。18ヶ月樽熟成(新樽30%)。

南向きの区画により見事に熟したブドウのフレーヴァーに豊
富な石灰岩がフレッシュさとフィネスをもたらしています。

Nuits Saint Georges Les Belles Croix 2021
ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ベル・クロワ 18,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ニュイ・サン・ジョルジュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.70ha、1954年植樹。ニュイ・サン・ジョルジュの南
側に位置する。豊富な粘土とシルトの有機物が多い土壌。

豊かな粘土土壌に由来する凝縮感と丸みを感じるワインで
す。

Gevrey Chambertin La Croix des Champs 2021
ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・クロワ・デ・シャン 19,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタンAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:平均樹齢60年。茶色い粘土層。毎年収量が低く22~
30hl/ha。

リッチでジュヴレの西側の地区よりも滑らかな味わいです。

Nuits Saint Georges La Charmotte 2021
ニュイ・サン・ジョルジュ・ラ・シャルモット 19,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ニュイ・サン・ジョルジュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.40ha、1962年植樹。ブルミエ・クリュの境界線沿い
にあり、アペラシオンの北側に位置する。名前の通りヴォーヌロ
マネの魅力“charme”とニュイ・サン・ジョルジュの骨格を備え
ている。

生き生きとしたフルボディ。ブラックチェリーにうっすら梅
を感じます。フレッシュで、クリーン、そしてフィニッシュにミ
ネラルを感じるワインです。

Gevrey Chambertin En Créot 2021
ジュヴレ・シャンベルタン・アン・クレオ 21,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタンAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:1.4ha、1950~1958年植樹、プロシオンに位置するア
ペラシオン。石灰質土壌がフレッシュ感をもたらすため100
%徐梗、20ヶ月樽熟成(新樽40%)。

石灰質土壌によるフレッシュでピュアなスタイルで、イチゴや
チェリーの赤い果実のアロマとフレーヴァーが広がります。
ブルミエ・クリュに匹敵するフィネスに溢れたワインです。

Chambolle Musigny Aux Beaux Bruns 参考商品
シャンボール・ミュジニー・オー・ボー・ブラン



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
原産地呼称:シャンボール・ミュジニーAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:シャンボール・ミュジニー・ヴィエイユ・ヴィーニュにブ
レンドしていた区画、1962年樹、50%全房発酵。

ブラックチェリーやイチゴのアロマ。豊かな粘土質土壌の
影響で一般的なシャンボール・ミュジニーより力強さがあり
ますが魅力的で深みを感じます。

Aloxe Corton 1er Cru La Toppe au Vert 2021
アロース・コルトン・プルミエ・クリュ・ラ・トップ・オー・ヴェール 23,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:アロース・コルトン・プルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.31ha、1965年植樹。ラドワ・セリニー村の中心地コルトン・ヴェルジュネスのすぐ下に位置し、細かい粘土と石灰の砂利の深い土壌。

素晴らしくエレガントでピュア、フィネスがあり長い余韻を伴います。

Vosne Romanée Aux Réas 2021
ヴォーヌ・ロマネ・オー・レア 27,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ヴォーヌ・ロマネAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.55ha、1956年植樹。プルミエ・クリュの境界線沿いにあり、傾斜が強い区画。ブドウの樹は石灰岩の上で成長し場所によっては石灰が地表にも見られる。

非常にピュアでミネラルの豊かなワインです。

Chambolle Musigny Les Fouchères 参考商品
シャンボール・ミュジニー・レ・フシェール



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:シャンボール・ミュジニーAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:シャンボール・ミュジニー・ヴィエイユ・ヴィーニュにブレンドしていた区画、1954年樹、50%全房発酵。

フローラルなアロマが特徴的で、素晴らしいフィネスと繊細で長い余韻を感じます。

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Saint Georges 2021
ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・サン・ジョルジュ 48,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:2.10ha、1944年植樹。自社畑7.5ヘクタールのうち1/4以上を占める重要なワイン。茶色い石灰の土壌の下は砂利層で、リッチで骨格がしっかりとした熟成型のワインが生まれる。

ニュイ・サン・ジョルジュでグラン・クリュを決めるなら、間違いなくこの畑でしょう。甘いチェリーの香りのエレガントなワイン。深みと重みの中に長く続く余韻にスパイシーなフィニッシュ。

Chambolle Musigny Vieilles Vignes 2021
シャンボール・ミュジニー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 27,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:シャンボール・ミュジニーAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:平均樹齢55年の畑から手摘みで収穫。30%全房発酵。発酵期間3週間。20ヶ月熟成(新樽50%)。

全房発酵による特徴がしっかりと混ざり合い、小さな赤い果実やバラの花びら、微かにトリュフの香りなど、全房がしっかりと混ざり合いクリーンでチャーミングなブーケ。瑞々しく熟した赤や黒い果実や牡蠣殻のニュアンスからフィニッシュにほのかにスパイスを感じます。

Chambolle Musigny Beaux Bruns Fouchères 2021
シャンボール・ミュジニー・ボー・ブラン・フシェール 30,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:シャンボール・ミュジニーAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:収量が少なかった為、オー・ボー・ブランとレ・フシェールをブレンド。50%全房発酵、18ヶ月熟成(新樽30%)。

とても洗練されたワインで花のアロマと丸みのあるテクスチャーが特徴的です。美しいバランスとフィネスを備え、繊細な余韻が長く続きます。

Corton Les Renardes Grand Cru 2021
コルトン・レ・ルナルド・グラン・クリュ 45,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:コルトン・グラン・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.37ha。1965年植樹。中腹部に位置する黒色粘土を含む石の多い土壌。

獣、なめし革、黒い果実を感じさせる野性的な味わいです。

Clos Vougeot Grand Cru 2021
クロ・ヴージュ・グラン・クリュ 68,000円



地方:ブルゴーニュ 750, 1500ml 赤
原産地呼称:クロ・ヴージュ・グラン・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:アペラシオンの南側で、エシェゾーとクロ・ヴージュの境の石垣沿いに位置している。粘土質石灰岩を含む砂利、粘土を多く含む細かい砂利、泥と粘土の軽い土壌、の3つの異なる土壌によって、リッチで凝縮したワインが生まれる。

北側の力強いスタイルとは異なり、より丸みとフィネスをたたえています。

Corton Clos du Roi Grand Cru

コルトン・クロ・デュ・ロワ・グラン・クリュ

参考商品



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
 原産地呼称:コルトン・グラン・クリュAOC
 品種:ピノ・ノワール100%
 醸造:手摘みで収穫し、100%除梗。発酵期間3週間。22ヶ月熟成(新樽50%)。

テロワールを忠実に表した逸品。ミネラルが豊富で瑞々しく、様々なスパイスを感じます。素晴らしいバランスで複雑さの広がるフィニッシュは印象的。大変洗練されたワインです。

Richebourg Grand Cru

リシュブール・グラン・クリュ

2021

230,000円



地方:ブルゴーニュ 750, 1500ml **赤**
 原産地呼称:リシュブール・グラン・クリュAOC
 品種:ピノ・ノワール100%
 醸造:0.55ha、1936年植樹。この区画はヴォヌ・ロマネでも最良かつ最古と言われ、アペラシオンの南側の歴史的な区域に位置している。50メートルほど北にはラ・ロマネの畑がある。

甘い果実の香りが優しいオークのスパイスと共に広がります。タンニンは極めて繊細で、素晴らしい層なり余韻長く続きます。フィニッシュは長く卓越した調和をなしています。

Moulin à Vent Les Rouchaux

ムーラン・ア・ヴァン・レ・ルシヨール

2018

5,800円



地方:ボージョレ 750ml **赤**
 原産地呼称:ムーラン・ア・ヴァンAOC
 品種:ガメイ100%
 醸造:1.40ha。丘の東側の斜面に位置し、樹齢は60~70年。花崗岩の侵食によって形成された砂混じりの石灰岩が60センチ~1メートルの深さで広がる。

若いうちから楽しめるエレガントなワインです。

Moulin à Vent La Roche

ムーラン・ア・ヴァン・ラ・ロッシュ

2018

7,000円



地方:ボージョレ 750, 1500ml **赤**
 原産地呼称:ムーラン・ア・ヴァンAOC
 品種:ガメイ100%
 醸造:0.95ha。丘の頂上のドメヌーの中で最も美しい区画。ピンク色の花崗岩が表面に表れ、石英と砂が混じった土壌が岩床の上に広がる。

引き締まったワインは、ミネラルリティという言葉が全てを表します。その潜在能力を最大限引き出すには4~8年は要する熟成型のワインです。

Charmes Chambertin Grand Cru Aux Charmes

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・シャルム

2021

82,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**
 原産地呼称:シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュAOC
 品種:ピノ・ノワール100%
 醸造:最も古いもので1940年植樹の古樹のブドウ。約40%全房発酵。

可憐なレッドチェリーとクリームが広がる魅力的な味わい。新鮮な果実と美しい酸がフィニッシュまで感じられます。

Moulin à Vent Les Vieilles Vignes

ムーラン・ア・ヴァン・レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

2018

5,800円



地方:ボージョレ 750ml **赤**
 原産地呼称:ムーラン・ア・ヴァンAOC
 品種:ガメイ100%
 醸造:7ha。ムーラン・ア・ヴァンの丘の斜面の中腹にある9つの区画のブドウを使用。1910~1955年に植樹。土壌はやや浅く30~50センチでピンク色の花崗岩と砂。

凝縮感とミネラルをより強くワインに与え、長い余韻を生み出します。ヴィンテージによりませんが、十分に熟成した状態で味わうには2~6年寝かせる事をお勧めします。

Moulin à Vent Champ de Cour

ムーラン・ア・ヴァン・シャン・ド・クール

2015

5,800円



地方:ボージョレ 750, 1500ml **赤**
 原産地呼称:ムーラン・ア・ヴァンAOC
 品種:ガメイ100%
 醸造:手摘みで収穫し、40%全房発酵。発酵期間3~4週間。18ヶ月樽熟成。

黒い果実の味わいと共に素晴らしい凝縮感。濃密でしなやかなテクスチャー。フィニッシュが長く続きます。5年~6年の熟成が見込めます。

Moulin à Vent Les Vignes Centenaires

ムーラン・ア・ヴァン・レ・ヴィエイユ・ソントネール

2016

25,000円



地方:ボージョレ 1500ml **赤**
 原産地呼称:ムーラン・ア・ヴァンAOC
 品種:ガメイ100%
 醸造:0.50ha。フィロキセラ害が発生する前に植えられた自根のままの非常に樹齢の古い樹から造られている。19世紀に使われていたような木の発酵槽で50%は全房発酵を行う。過度な抽出を避け6週間マセラシオンをし、18ヶ月樽熟成。

澄んだルビー色でエレガントな香りには花と土のアロマが表れます。明確な味わいには繊細なタンニンのストラクチャーを感じ、ミネラルを伴うフィニッシュが余韻長く続きます。