



Antoine Lepetit de la Bigne

ANTOINE LEPETIT DE LA BIGNE アントワヌ・ルプティ・ド・ラ・ビーニュ

アントワヌ・ルプティ・ド・ラ・ビーニュはフランスの理工系最高学府であるエコール・ポリテクニークで分子生物学を修め、農学・ブドウ栽培学・ワイン醸造学の学位を取得し、ピュリニー・モンラッシュェのドメヌ・ルフレーヴで8年間醸造長を務めました。その後オーガニック・ビオディナミのコンサルタントとして国際的に活躍し、2021年に満を持して自らの名前を冠したワイン造りをスタート。長年ブルゴーニュで働いた経験から優れたブドウ栽培家を熟知しており、オーガニック・ビオディナミ農家を中心に高品質のブドウを購入し、テロワールを尊重した醸造を行っています。



Bourgogne Aligoté Jeunes Vignes

ブルゴーニュ・アリゴテ・ジュヌヌ・ヴィーニュ



2024	750ml	9,500 円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：アリゴテ 100%

醸造：レ・シャン・ペルノに位置するシルト粘土質土壌。大樽とアンフォラを使用し天然酵母で9ヶ月発酵・熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

リンゴや柑橘、白い花のアロマ。フレッシュで生き生きとしたアリゴテで、快活な酸と果実味が魅力的なワインです。

Coteaux Bourguignons Chardonnay Jeunes Vignes

コトール・ブルギニオン・シャルドネ・ジュヌヌ・ヴィーニュ



	750ml	参考商品	白
--	-------	------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：コトール・ブルギニオン AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：レ・シャン・ペルノに位置するシルト粘土質土壌。天然酵母を使用し228ℓの古樽で10ヶ月発酵・熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

ストーンフルーツや花のリッチで華やかなアロマ。エレガントでエネルギッシュなワインです。

Bourgogne Aligoté Maceration 62

ブルゴーニュ・アリゴテ・マセラシオン62



	750ml	参考商品	白
--	-------	------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：アリゴテ 100%

醸造：レ・シャン・ペルノに位置するシルト粘土質土壌。天然酵母を使用し除梗したブドウをアンフォラで浸漬させながら62日発酵、澱とともに9ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

柑橘とわずかにピターなレモンピールのニュアンスを感じるアロマ。フレッシュな酸と塩味を伴う風味豊かなワインです。

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

ブルゴーニュ・コート・ドール・シャルドネ



2024	750ml	11,500 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ

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：平均樹齢15年。サントーパンのガメイ村を見下ろす石灰岩の丘の急斜面の畑と、ムルソーの粘土質土壌のブドウをアッサンブラージュ。350ℓの大樽で発酵。澱と共に大樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

フレッシュな柑橘と熟した黄色の果実に加え卓越したフローラルのアロマが溢れます。口に含むと心地よい酸が広がり、フィニッシュには僅かなスパイスと繊細なミネラルを感じます。

Bourgogne Chardonnay Amphore

ブルゴーニュ・シャルドネ・アンフォラ



	750ml	参考商品	白
--	-------	------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：石灰岩土壌を覆う浅い赤茶色の粘土土壌。アンフォラで発酵後、澱とともに12ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

柑橘やリンゴ、爽やかなハーブのアロマとわずかにアーモンドのニュアンス。豊かな果実味と軽やかな酸が魅力的です。

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Chardonnay

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・シャルドネ



2024	750ml	11,500 円	白
------	-------	----------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：ナントゥーに位置するモンターニュ・ド・クラの標高410mの畑、石灰岩が多い土壌。樹齢約20年。天然酵母を使用し228ℓの樽で発酵。澱と共に古樽と新樽で9ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いビオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

黄色の花や柑橘のアロマに加え樽のニュアンスを感じます。スリムで洗練とした酸とフレッシュさを備えたバランスの良いワインです。

Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

ブルゴーニュ・アリゴテ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2024	750ml	12,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：アリゴテ100%

醸造：コルトンの丘の麓にある粘土ローム質土壌の樹齢約60年と、ナントウの石灰岩土壌、樹齢60年以上のブドウをアッサンブラージュ。大樽とアンフォラ、古樽で澱と共に12ヶ月発酵熟成、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行い、極少量の亜硫酸を添加しピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

アリゴテ特有のジューシーで繊細な柑橘のフレーヴァーに樽のニュアンスが美しく溶け込み、力強く複雑で深みのある味わいが楽しめます。

Rully Blanc 1er Cru

リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ



750ml	参考商品	白
-------	------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：リュリー・ブルミエ・クリュ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：石灰岩土壌。全房のまま破碎、24時間デブルバージュ、228ℓの樽で発酵およびMLF。古樽と新樽で10ヶ月、ストックンガー樽で4ヶ月熟成後、ステンレスタンクで1ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

レモン、ライムに加え白桃や熟したパッションフルーツのアロマ。フレッシュで引き締まった酸とエネルギーに溢れたワインです。

Bourgogne Aligoté Elevage Long 27M

ブルゴーニュ・アリゴテ・エルヴァージュ・ロング27M



2023	750ml	18,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：アリゴテ100%

醸造：コルトンの丘の麓にある畑、樹齢約60年。大樽、アンフォラ、古樽で澱とともに14ヶ月熟成後、アッサンブラージュしアンフォラで澱とともに10ヶ月熟成。さらにステンレスタンクで3ヶ月熟成し合計27ヶ月熟成。清澄、ろ過はせずピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

レモン、蜂蜜、ナッツやバターのアロマ。長期熟成により余韻は長く複雑味があります。洗練されたガストロノミックなワインです。

Rully Blanc Fromange

リュリー・ブラン・フロマンジュ



2024	750ml	15,500円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：リュリー AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：標高が高く涼しい古樹の畑。114・228・350ℓの樽で発酵およびMLF。澱と共に新樽(60%)と古樽(40%)で12ヶ月熟成。澱引き後ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

フレッシュでエネルギーに溢れたワインです。快活で透明感を持つ果実と共に魅力的な塩味が感じられます。

Ladoix 1er Cru Blanc Les Gréichons

ラドワ・ブルミエ・クリュ・ブラン・レ・グレション



2024	750ml	27,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ラドワ・ブルミエ・クリュ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：コルトン丘の北東に位置する急勾配の畑、痩せた石灰岩土壌。平均樹齢30年。350ℓの樽で発酵。澱と共に古樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

リンゴ、柑橘、ストーンフルーツ、花の表情豊かなアロマ。ボリュームがあり、アロマティックで力強いミネラルと澱に由来する旨味を感じます。

Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien

サン・トーバン・ブルミエ・クリュ・ムルジェ・デ・ダン・ド・シャン



2024	750ml	30,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：サン・トーバン・ブルミエ・クリュ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：モンラッシュの丘の上部に位置する特別なテロワール、石の多い石灰質土壌。平均樹齢30年。天然酵母を使用し228ℓの古樽で澱とともに12ヶ月発酵・熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

熟した黄林檎と蜂蜜の香りが漂う滑らかな味わい。ナッツとスパイスの効いた林檎の余韻が長く続く、非常に繊細で美しいワインです。

Meursault Les Malpoiriers

ムルソー・レ・マルポワリエ



2024	750ml	34,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ムルソー AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：樹齢28年。緩やかな傾斜の丘の麓の粘土石灰岩土壌。350ℓの大樽で発酵とMLF。古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

白桃、洋ナシ、トーストなどのアロマを伴う、滑らかで丸みのある味わいのワインです。

Saint Romain Le Jarron

サン・ロマン・ル・ジャロン



750ml	参考商品	白
-------	------	---

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：サン・ロマン AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：冷涼な畑。亜硫酸を添加せず、228ℓの古樽で12ヶ月発酵熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

快活でフレッシュな酸と共に上品な果実とミネラルの特徴が表れます。驚くほどの深みと力強さを備えたワインです。

Meursault Les Perchots

ムルソー・レ・ペルシヨ



2024

750ml

34,000円

白

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ムルソー AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：丘の中腹の表土が深い粘土石灰質土壌、樹齢約60年。350ℓの大樽で発酵およびMLF。古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

豊かな果実のアロマがグラスから溢れます。フレッシュで繊細な柑橘と花のフレーヴァーが溶け合い、快活な酸が滑らかな質感にしっかりとした骨格を与えています。

Meursault 1er Cru Les Charmes Dessus

ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・シャルム・ドゥス



2024

750ml

73,000円

白

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ムルソー・プルミエ・クリュ AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：粘土石灰岩土壌。樹齢約70年。350ℓの大樽で発酵およびMLF。澱と共に古樽、新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

果実や花の繊細かつ活気に満ちた力強いアロマ。ミネラルがワインに気品と輝き与え、驚くほど長いフィニッシュに続きます。

Corton Charlemagne Grand Cru

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ



750ml

参考商品

白

地方：ブルゴーニュ

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：東側(アロース・コルトン)と西側(ベルナン・ベジュレス)の2つのテロワールのブレンド。350ℓの新樽で澱と共に12ヶ月発酵熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

驚くほどの力強さと共に極めて繊細で卓越したアロマからは多彩なニュアンスを感じます。何層にもなって広がる複雑な味わいがこのワインの偉大さを表しています。

Bourgogne Pinot Noir Jeunes Vignes

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ジュヌヌ・ヴィーニュ



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：石灰岩土壌の上に赤茶色の粘土土壌。40%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら8日キュヴェゾン、古樽とアンフォラで10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

野イチゴやチェリーの果実と胡椒のスパイスに加え、ほのかに杉のニュアンスを感じるアロマ。若いうちから飲みやすいスタイルです。

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ・コート・ドール AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：ヴォルネイの粘土石灰岩土壌。25%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら15日キュヴェゾン。アンフォラ、古樽、新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

チェリーやフランボワーズの鮮やかな赤い果実味。ジューシーで軽やかなタンニンを伴うエレガントでクラシックなワインです。

Bourgogne Pinot Noir Amphore

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・アンフォラ



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：ヴォー溪谷の花岡岩地帯の畑。100%除梗。キュヴェゾン15日。ルモンタージュとピジャージュで優しく抽出しながらアンフォラで10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

イチゴや熟したチェリーとスマイレのアロマ。口に含むと瑞々しい赤い果実が広がり、わずかに土のニュアンスも感じます。

Bourgogne Pinot Noir Cuvee Ronde

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・キュヴェ・ロンド



NO IMAGE

2024

750ml

13,000円

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ブルゴーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：20%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら約10日キュヴェゾン。228ℓと350ℓの古樽で15ヶ月熟成後、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

様々なアペラシオンで醸造したピノ・ノワールをアッサンブラージュした2024年ヴィンテージ限定のワイン。スモーキーな赤スグリとイチゴのアロマ。フレッシュで明るい酸と柔らかなタンニンを備え若いうちから楽しめます。

Beaune Les Bons Feuvres

ボヌ・レ・ボン・フーヴル



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ボヌ AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：斜面下部の表土が深い粘土石灰質土壌。30%全房発酵。キュヴェゾン12日。ルモンタージュとピジャージュで優しく抽出しながら古樽で10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

繊細な花に加え僅かに感じるヴェジタルなアロマが素晴らしい特徴を与えています。フレッシュかつ複雑な味わいのワインです。

Pommard

ポマール



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ポマールAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：丘の中腹の粘土質が多い石灰岩土壌。樹齢約30年。50%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら15日キュヴェゾン、古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

赤い果実、ハーブ、スパイスのアロマ。アタックは丸みがあり、上質なタンニンとミネラルを伴う余韻の長いワインです。

Gevrey Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

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：レ・クレの石が多く水はけのよい沖積土壌。樹齢約20年。10%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら13日キュヴェゾン、古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

口に含むと熟した赤い果実とスマイル、胡椒やスイートスパイスのフレーヴァーが口の中に広がります。爽やかで力強い味わいです。

Chambolle Musigny

シャンボール・ミュジニー



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

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：粘土石灰岩土壌。樹齢約20年。20%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら9日キュヴェゾン、228ℓの古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

スグリやラズベリーの赤い果実とスマイルのアロマ。生き生きとした美しい酸を伴うエレガントでチャーミングなワインです。

Meursault 1er Cru Les Cras

ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・クラ



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：ムルソー・プルミエ・クリュAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：丘の中腹の南東向き、赤茶色の痩せた石灰岩土壌。平均樹齢約60年。50%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら12日キュヴェゾン、350ℓの古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

熟したイチゴとラズベリーのアロマ。塩味とミネラル感を伴うリッチな味わいです。

Clos de Vougeot Grand Cru

クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ



750ml

参考商品

赤

地方：ブルゴーニュ

原産地呼称：クロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：30%全房発酵、ルモンタージュとピジャージュを行いながら14日キュヴェゾン、228ℓの古樽と新樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成。清澄をせず、ろ過を行いピオディナミカレンダーの果実の日に瓶詰め。

ラズベリー、カシス、フランボワーズなどの熟した赤い果実、ブルーベリー、バラの花びらに加え鉄のニュアンスを感じるアロマ。余韻が長く、繊細さと力強さのバランスが素晴らしいワインです。