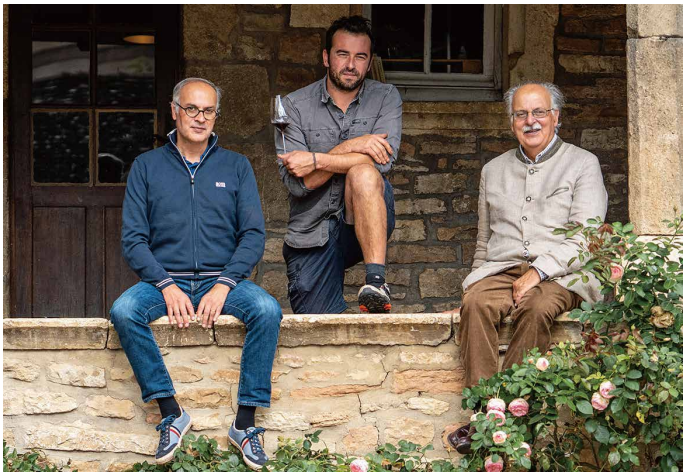
Comte Armand
コント・アルマン



5ヘクタールの秀逸なポマールのテロワール、クロ・デ・ゼプノーを所有するドメーヌ・デ・ゼプノーを1828年にコント・アルマン家が購入した事が始まりです。1994年以降、ヴォルネイとオーセイ・デュレスに区画を増やし、現在は9ヘクタールの畑を所有しています。40年前からオーガニックに取り組みエコセール認証を取得。平均樹齢50年の古木から忠実にテロワールを表現したワインを生み出しています。2010年にドメーヌに加わったポール・ジネッティが、バンジャマン・ルルーの後を引き継ぎ2014年より醸造責任者として指揮を執っています。

Bourgogne Aligoté　2022
ブルゴーニュ・アリゴテ　8,200円

750ml　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：樹齢10年のヴォルネイ、樹齢90年のムルソーの２区画のブレンド。500ℓの古樽で12ヶ月熟成。

若木がもたらすフレッシュな快活さに古木による芳醇さと緻密さが加わり、美しいバランスが保たれています。

Auxey Duresses Rouge　2022
オーセイ・デュレス・ルージュ　11,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：オーセイ・デュレスAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：0.5ha、レザルジラのリューディに位置する南向きの区画、樹齢40年。18ヶ月樽熟成（新樽20%）。

瑞々しい果実味に溢れ、若いうちから親しみやすいワインです。熟成能力もあり、最低10年は美しく発展します。

Auxey Duresses 1er Cru Rouge　2022
オーセイ・デュレス・プルミエ・クリュ・ルージュ　19,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：オーセイ・デュレス・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：1ha、南向きのレ・ベルタンと南東向きのレ・デュレスの2画のブレンド。18ヶ月樽熟成（新樽25%）。

石灰質土壌のレ・ベルタンが果実味を、茶色い粘土質土壌のレ・デュレスが奥行とタンニンをもたらします。両区画の特徴が融合し、シリアスで力強いワインに仕上がっています。

Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux Monopole　2022
ポマール・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ゼプノー・モノポール　50,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：ポマール・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：5.24ha、4区画のブレンド。100%徐梗、5～8日低温マセラシオン、天然酵母で発酵後、3～15日マセラシオン、18～24ヶ月樽熟成（新樽20～30%）。

クロ・デ・ゼプノーの典型的な特徴であるスパイスのニュアンスを感じます。力強さと繊細さを兼ね備えたピノ・ノワールの神髄のようなワインです。