

Domaine Caroline Frey ドメーヌ・カロリーヌ・フレイ

シャトー・ラ・ラギューヌやポール・ジャブレ・エネを所有するフレイ家がアロース・コルトンに位置する19世紀の歴史的建造物シャトー・コルトンを2015年に購入し、ドメーヌ・カロリーヌ・フレイを設立しました。単独所有のグラン・クリュ、コルトン・ル・クロ・デュ・シャトーを含む7haの自社畑は13のアペラシオンに広がり2021年に全区画でオーガニック認証を取得、ビオディナミも実践しています。区画ごとに特注のコンクリートタンクで発酵し、シャルドネの熟成にはセラミックタンクを使用するなど、テロワールの個性を最大限に表現するピュアなワイン造りを続けています。



Corton Grand Cru Blanc 2022
コルトン・グラン・クリュ・ブラン 50,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 白
原産地呼称:コルトン・グラン・クリュAOC
品種:シャルドネ100%
醸造:0.0976ha、樹齢40年、泥灰・石灰岩土壌。全房のまま空気圧プレスで圧搾後、9ヶ月樽発酵・熟成、マロラクティック発酵無し。
豊かな花の香りに控えめな樽のニュアンスが加わったアロマ。滑らかなテクスチャーを伴う丸みのある味わいで、複雑な土壌に由来する洗練されたミネラルを感じます。

Corton Charlemagne Grand Cru 2022
コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ 82,000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:0.4637ha、樹齢30年、標高280~330m、表層が小石の泥灰・石灰岩土壌。全房のまま空気圧プレスで圧搾後、9ヶ月樽発酵・熟成、マロラクティック発酵無し。
深みのある柑橘の芳醇なアロマ。美しいバランスと凝縮感を備え、リッチで心地よい余韻が長く続きます。

Bourgogne Pinot Noir 2023
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 8,200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:ラドワ(0.26ha)、モンテリー(0.29ha)、サヴィニー・レ・ボーヌ(0.28ha)のブレンド。樹齢35年、石灰岩土壌。温度管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵・熟成(新樽20%)。
レッドカラントなどの新鮮で快活な赤の果実に加えほのかなロースト香を感じます。赤い果実を感じる味わいはとてもバランスがよくフルボディで長い余韻を伴います。

Aloxe Corton 2022
アロース・コルトン 12,800円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:アロース・コルトンAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.549ha、樹齢45年、標高200~300m、石英・火打石を含む石灰岩土壌。区画ごとに小さなカゴに分けて手摘み収穫し、温度管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵後、9ヶ月樽でマロラクティック発酵・熟成(新樽30%)。
赤い果実、なめし草、スパイスの力強いアロマ。洗練された繊細なフレーヴァーと僅かなミネラルを伴う複雑な味わいで、フィニッシュにはペッパーのニュアンスを感じます。

Aloxe Corton 1er Cru Les Paulands 2022
アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・レ・ポーラン 21,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:アロース・コルトン・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.4917ha、樹齢75年、コルトン・グラン・クリュに隣接する畑、粘土石灰岩土壌。区画ごとに小さなカゴに分けて手摘み収穫し、温度管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵後、12ヶ月樽でマロラクティック発酵・熟成(新樽30%)。
芳醇なブラックチェリーやペッパーの力強いアロマ。豊かなスパイスを感じる複雑な味わいで、繊細な果実のフレーヴァーがフィネスをもたらしています。

Aloxe Corton 1er Cru Les Petites Lolières 2022
アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・レ・プチット・ロリエール 21,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:アロース・コルトン・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:0.531ha、樹齢45年、標高200~300m、石英・火打石を含む石灰岩土壌。区画ごとに小さなカゴに分けて手摘み収穫し、温度管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵後、12ヶ月樽でマロラクティック発酵・熟成(新樽30%)。
フローラルな香りが時間と共に黒い果実のアロマへと変化します。密度のあるバランスのとれた味わいで、引き締まったタンニンが繊細で長い余韻を生み出しています。

Corton Grand Cru Le Clos du Château Monopole	2022
コルトン・グラン・クリュ・ル・クロ・デュ・シャトー・モノポール	50,000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:0.33ha、樹齢47年、表層が黄色土の泥灰/粘土質土壌。区画ごとに小さなカゴに分けて手摘み収穫し、温度管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵後、12ヶ月樽でマロラクティック発酵・熟成(新樽30%)。

凝縮した芳醇なブラックフルーツのアロマ。豊かな果実のフレーヴァーと芳ばしい樽のニュアンスが美しいバランスを保ち、長い余韻と際立つフィネスを備えたワインです。