

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、ヴォギュエ、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 NV
ブルゴーニュ・ブラン・アガニッペ 15,000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:ムルソー、マコン・イジェ、ラドワ・セリニーのブドウを使用。2023・2024ヴィンテージのブレンド。2023は30ヶ月、2024は6ヶ月樽熟成。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 2023
ブルゴーニュ・アリゴテ・アン・クルザン 16,500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:0.37ha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。1/3は除梗後5日スキンコンタクト、2/3は全房圧搾、古樽で10ヶ月熟成。MLF終了後まで亜硫酸無添加。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。

Côtes de Beaune Blanc Les Monnières 2023
コート・ド・ボヌ・ブラン・レ・モンズニエール 18,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 白
原産地呼称:コート・ド・ボヌAOC
品種:シャルドネ95%、ピノ・ブラン5%
醸造:1.7ha、西向きの水捌けの良い石灰岩土壌の畑、2015年に植樹。全房のままプレスし228・500ℓの樽で発酵、10ヶ月熟成。

白い花、ジューシーな洋梨、柑橘の皮、新鮮なヘーゼルナッツのアロマ。口に含むとフレッシュな酸、ほのかな塩味とミネラルの余韻が広がります。

Coteaux Bourguignons Mon Poulain 2023
コトール・ブルギニオン・モン・プラン 14,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:コトール・ブルギニオンAOC
品種:ガメイ75%、ピノ・ノワール25%
醸造:ガメイの25%はポマールの平均樹齢80年の自社畑、50%はフルーリー。ポマールのブドウのみ全房発酵。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。100%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。

Bourgogne Rouge Des Six Ifs 2023
ブルゴーニュ・ルージュ・デ・シス・イフ 15,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
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:サヴィニー・レ・ボヌの畑のブレンド。50%全房発酵、14ヶ月樽熟成。

熟したプラムとスモーキーなアロマ。口に含むと熟した赤い果実のフレーヴァーが広がり、引き締まった骨格と滑らかなタンニンを備えたワインです。

Bourgogne Côte d'Or Rouge Le Vieux Sage
ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ・ル・ヴェュー・サージュ



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
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:ポマールに位置する粘土と石灰岩が混在する土壌、0.31haの東向きの自社畑、樹齢65年。80%全房発酵、15ヶ月古樽熟成。

ラズベリーやチェリー、スパイスのアロマ。ジューシーで快活な酸を伴う華やかでエレガントなワインです。

Savigny Les Beaune Les Plaisir et Les Jours
サヴィニー・レ・ボヌ・レ・プレジール・エ・レ・
ジュール

2023
21,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:サヴィニー・レ・ボヌAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:ヴェルモ(0.18haの南向きの自社畑、樹齢80年)とブイエ(0.13haの東向き自社畑、樹齢80年)のブレンド。80%全房発酵、畑ごとに分けて醸造し15ヶ月古樽熟成、瓶詰め1ヶ月前にブレンド。

ダークチェリー、チョコレートに加えてスマレやわずかにスパイスのアロマ。軽やかに繊細な味わいでフィニッシュには滑らかなタンニンを感じます。

Beaune Les Prévailles
ボヌ・レ・プレヴォール

2023
23,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ボヌAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:粘土と石灰岩が混合した鉄分を含む赤く重い土壌、0.17haの自社ブドウと0.3haの買付ブドウを使用、樹齢50年。65%全房発酵、18ヶ月樽熟成。

ブラックベリーやブラックチェリーなどの黒い果実のアロマと厚みのあるタンニンが特徴的なワインで、数年は熟成させることをお勧めします。

Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots
ペルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クリュ・レ・フィショ

2023
29,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ペルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:石灰岩と火打ち石を含む土壌、コルトンの丘とイル・ド・ヴェルジュレスの間に位置する東向き畑、樹齢55年。70%全房発酵、14ヶ月樽熟成。

ダークチェリー、スマレに加えスモーキーなアロマ。清涼感を伴う繊細な果実味とまろやかなタンニンを感じるチャミングなワインです。

Gevrey Chambertin J'écris ton Nom
ジュヴレ・シャンベルタン・ジェクリ・トン・ノン

2023
32,000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:沖積土と石が多く含まれる深紅の土壌、コンブ・ラヴォーの延長上に位置する樹齢約50年のアン・ルニアルの畑と村の中心地の区画コンブ・デュ・パのブレンド。50%全房使用、14ヶ月樽熟成。

ブラックプラム、ダークチェリーのリッチでスモーキーなアロマ。果実と厚みのあるタンニンが口中に広がるエネルギッシュなワインです。

Volnay Le Matin Blanc
ヴォルネイ・ル・マタン・ブラン

2023
23,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ヴォルネイAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:丘の頂上に位置する表土が浅く石の多い南東向きの畑シュール・ロッシュとポー・ボワの2つの区画のブレンド。50%全房使用、14ヶ月樽熟成。

ラズベリー、フランボワーズの赤い果実、ブラッドオレンジ、バラの華やかなアロマ。ピノ・ノワールの美しい酸とシルキーなタンニンを伴うエレガントなワインです。キュヴェの名称は子供たちの読む詩集に由来しています。

Volnay Sur Roches
ヴォルネイ・シュール・ロッシュ

2023
23,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ヴォルネイAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:表土が浅く石の多い(Sur Roches)土壌、南東向きの標高が高い畑。100%全房発酵で15ヶ月樽熟成。

レッドチェリーやブラックチェリー、スマレのアロマ。ボリュームのある味わいとバランスの良さを備えた魅惑的なワインです。

Beaune 1er Cru Les Toussaints Rouge
ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・トゥサン・ルージュ

2023
29,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ボヌ・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:小石が多い石灰岩土壌、南東向きの畑。50%全房使用、10日間発酵後、228ℓの古樽と600ℓ新樽で熟成。区画の名称Toussaintsはtous les Saints(すべての聖人)を意味する。

プラム、チェリー、チョコレートの複雑性のあるアロマ。熟した果実の深み、美しい骨格と滑らかなタンニンが感じられ、長期熟成向きです。

Gevrey Chambertin En Reniard
ジュヴレ・シャンベルタン・アン・ルニアル

2023
32,000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:コンブ・ラヴォーの延長上にある東向き畑、赤い沖積土壌、樹齢50年。50%全房発酵、15ヶ月樽熟成。

ブラックプラムやスパイスを感じるスモーキーなアロマ。滑らかな口当たりで厚みのあるタンニンが口中に広がる華やかなワインです。