



ムーラン・ア・ヴァンとの境界近くに位置し、フルーリーのピュアな花崗岩とは異なる粘土を多く含む固有のテロワールのポテンシャルを見出したフェルナン・クデルが1967年にワイナリーを購入し、2代目のアランが継承しました。豊かな粘土とマンガンを含む9ヘクタールの東向き斜面にガメイをオーガニック栽培。醸造は極めてクラシックでコンクリートタンクでの全房を使用したセミマセラシオン・カルボニック、フールドでの熟成を行い、ムーラン・ア・ヴァンのストラクチャーとフルーリーのフローラルなフレーヴァーを併せ持つワインを生み出しています。ラベルには前オーナーが所有していた競走馬が描かれています。



Fleurie 2022
フルーリー 4,200円



地方：ボージョレ 750ml 赤
原産地呼称：フルーリーAOC
品種：ガメイ100%
醸造：9ha、75%は1968年植樹、花崗岩75%・粘土25%。野生酵母によりコンクリートタンクで全房発酵、15日間セミ・マセラシオン・カルボニック。9ヶ月大樽熟成。

クラシックなスタイルで熟したストロベリーやカシスに加え豊かなミネラルを感じます。滑らかなタンニンと素晴らしいハーモニーを備えたワインです。

Fleurie Cuvée Tardive 2022
フルーリー・キュヴェ・タルディヴ 5,000円



地方：ボージョレ 750ml 赤
原産地呼称：フルーリーAOC
品種：ガメイ100%
醸造：1940年植樹。野生酵母によりコンクリートタンクで全房発酵、15日間セミ・マセラシオン・カルボニック。9ヶ月大樽熟成。古木から造られ長期熟成能力が高いためキュヴェ・タルディヴ（晩熟のキュヴェ）と命名。

野生のダークチェリー、ブラックベリー、青や赤の花々の豊かなアロマ。熟したチェリー、カシス、ラズベリーに加え、土、ハーブ、紅茶などの複雑なフレーヴァーが広がり、美しい骨格とミネラルを備えた甘美なワインです。

Fleurie La Griffe du Marquis 2021
フルーリー・ラ・グリフ・デュ・マルキ 7,500円



地方：ボージョレ 750ml 赤
原産地呼称：フルーリーAOC
品種：ガメイ100%
醸造：野生酵母によりコンクリートタンクで全房発酵、18日間セミ・マセラシオン・カルボニック。古樽で1年熟成後ブレンドし、更にタンクで4ヶ月熟成。両親のあだ名がマルキ（侯爵）だったためグリフ・デュ・マルキ（侯爵の署名）と命名。

桑の実やブラックチェリーに加え、甘草やヴァニラのアロマ。リッチな味わいでフィニッシュには上質なタンニンを伴います。甘さの中に苦みを感じる心地よい味わいのワインです。