



Domaine ROULOT

## Domaine Roulot ドメヌ・ルーロ

ムルソーの造り手として名高いルーロ家は1830年、ギヨーム・ルーロがムルソー生産を手掛け、高い評価を受けるドメヌとなりました。第一次世界大戦時、ポール・ルーロ氏が畑を改植、その息子であるギイ・ルーロが1950年から1960年代に畑の拡張を行いました。彼の死後、この歴史あるブドウ畑とセラーはアメリカ人醸造技術者のテッド・レモンにより守られました。1989年、ジャン・マーク・ルーロの手にワイナリーが戻り、ルーロ家の手による経営が再開されました。2000年からビオロジック、2012年からビオダイナミを実践。



### Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ・アリゴテ

2022

参考商品



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：平均樹齢50年。澁とともにステンレスタンクで10ヶ月熟成。

フレッシュさと果実味を引き出し、翌年の夏には楽しめるスタイルに仕上げています。

### Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ・ブラン

2022

参考商品



地方：ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称：ブルゴーニュAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：栽培から醸造まで全てムルソーと同じだが、樽熟の期間が少し短い。畑はムルソーのアペラシオンに隣接しており上質な白ワインを生み出す。

ムルソーのヴィラージュワインを飲む前の最初の1杯に最適なワインです。

### Meursault

ムルソー

2022

参考商品



地方：ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称：ムルソーAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：天然酵母を使って発酵。澁と共に樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月できるだけ介入せず、自然にゆっくり熟成。

銀色がかった素晴らしい色。エレガントでフレッシュなシトラスに加えほのかなロースト香。ミネラル感があり、上質な甘草を連想させるしっかりとした味わいで、飲み始めは白桃そしてフィニッシュにはシトラスを感じます。

### Meursault Les Luchets

ムルソー・レ・ルシェ

2022

参考商品



地方：ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称：ムルソーAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：標高280m。斜面を登るにつれ、土壌は粘土から石灰岩層へと変わる。

土壌の変化がワインにも反映されており、丸みはやや少なくミネラルが骨格を生み出しています。長い余韻と驚くほどの繊細さが特徴です。

### Meursault Les Vireuils

ムルソー・レ・ヴィルイユ

参考商品



地方：ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称：ムルソーAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：畑はアペラシオンの北部、標高300mに位置。東向きでややなだらかな傾斜。ヴィルイユの語源であるVireは曲がりくねった畝を意味する。

フローラルなアロマが特徴的で、愛らしい果実味が快活な酸に支えられています。

### Meursault Clos du Haut Tesson A Mon Plaisir

ムルソー・クロ・デュ・オー・テソン・ア・モン・プレジール

2022

参考商品



地方：ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称：ムルソーAOC  
品種：シャルドネ100%  
醸造：Les Luchetsと同じように丘の中央にあるが、より南側に位置している。

リッチさとエレガントさが共存するワインです。まさしくこのアペラシオンの特徴がよく表現されたワインの一つと言えるでしょう。"A Mon Plaisir"という昔の名前が由来となっています。モノポールではありませんが、この畑の名前を冠したワインを生産する唯一のドメヌです。

Meursault 1er Cru Clos des Bouchères Monopole 2022  
ムルソー・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ブシェール・モノポール 参考商品



地方:ブルゴーニュ 750ml **白**  
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:1995年に購入した畑で標高260mの浅く砂利の多い土壌。

シルクのような質感で時とともに力強いアロマが成長し、ミディアムボディのワインにミネラル感のある骨格が加わりま  
す。バランスが良く、エレガントなワインで何年もセラーで寝  
かせることができます。

l'abricot du Roulot

ラブリコ・デュ・ルーロ

11,000円



アプリコット・リキュール 500, 1000ml  
アルコール度数:25%  
ローヌ渓谷のローラン・コンピエ果樹園で栽培されるオーガ  
ニック認証を受けたベルジュロン・アプリコットを使用。種を  
取ったアプリコットをシュルファン (surfin) と呼ばれるアル  
コールに数ヶ月浸漬。この浸漬液にやや高め25%のアルコ  
ールと砂糖(160 g/l)を添加しています。

よく冷やして、また氷を入れてお楽しみ下さい。トニック・ウォ  
ーター割もおおすすめです。

Auxey Duresses 1er Cru Rouge 2022  
オーセイ・デュレス・プルミエ・クリュ・ルーージュ 参考商品



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
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:村の東に位置する2区画のブドウを使用。100%除梗、  
発酵期間はピジャージュよりルモンターージュを実施。新樽20  
~25%で16~18ヶ月熟成。

赤い果実やスイートスパイス、僅かにフレッシュハーブのア  
ロマ。口に含むと繊細かつピュアな果実味が広がり、フィニ  
ッシュには心地よい酸と塩味を感じます。

le Citron du Roulot

ル・シトロン・デュ・ルーロ

12,000円



レモン・リキュール 500, 1000ml  
アルコール度数:35%  
この新しいリキュールはシチリア産オーガニック栽培のレモ  
ンを使用しています。糖分はかなり低く140g/lです。

オー・ド・ヴィーとリキュールの中間のスタイルで、レモンの  
果肉のフレーヴァーに加えフィニッシュには皮の繊細な苦み  
を感じ、爽快で長い余韻を伴います。  
よく冷やして、また氷を入れてお楽しみ下さい。トニック・ウォ  
ーター割もおおすすめです。