Domaine Taupenot-Merme
ドメーヌ・トプノ・メルム

18世紀からブドウを栽培する家系で育ったジャン・トプノとドゥニーズ・メルムが、1963年の結婚を機にドメーヌを開始。双方の先祖から所有する樹齢60年の古樹を含め、ニュイとボーヌに13ヘクタールの畑を所有しています。
テロワールを重視し、複雑でピュアな味わいを追求。ワインの真髄であるフィネスとエレガンスを映し出す果実の凝縮度はすべて畑仕事からという理念ですべてにおいて丁寧な作業を行います。2001年からオーガニック栽培を行い、今では7世代目の兄妹もチームに加わり、家族代々ブドウ栽培の歴史を引き継いでいます。

Bourgogne Aligoté　2021
ブルゴーニュ・アリゴテ　4,300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：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しプレス後24時間12℃にてデブルバージュ。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月熟成。

青リンゴやレモンのピュアでフレッシュなアロマ。快活で豊かな酸と共に柔らかさを備えた美しいバランスのワインです。

Saint Romain Blanc　2022
サン・ロマン・ブラン　10,000円

750ml　白

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：サン・ロマンAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗し24時間12℃にてデブルバージュ後、ステンレスタンクでアルコール発酵。トロンセとアリエ産のオーク（新樽25%）で熟成。

美しいイエローカラー。白い花やトースト香、熟成に従い黄色いプラムやハチミツのニュアンスが現われます。

Auxey Duresses Blanc　2022
オーセイ・デュレス・ブラン　10,000円

750ml　白

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：オーセイ・デュレスAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しプレス後24時間12℃にてデブルバージュ。ステンレスタンクでアルコール発酵。トロンセとアリエ産のオーク（新樽25%）で熟成。

柑橘類やドライフルーツ、林檎のアロマ。しなやかで控えめな酸を伴います。若いヴィンテージから楽しむことのできるワインです。

Bourgogne Passetoutgrain　2022
ブルゴーニュ・パストゥグラン　4,200円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：ブルゴーニュ・パス・トゥ・グランAOC
品種：ピノ・ノワール50%、ガメイ50%
醸造：モレ・サン・ドニに位置する畑、0.93ha、平均樹齢 25 年。手摘みで収穫し丁寧に選果。 14 ～ 18 日にわたるマセレーション及びアルコール発酵。ステンレスタンクで 10 ヶ月熟成。

フレッシュフルーツのアロマ。タンニンは控えめで、滑らかな口当たりと瑞々しい果実のフレーヴァーを伴う快活なワインです。

Bourgogne Rouge　2021
ブルゴーニュ・ルージュ　7,600円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：ブルゴーニュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。1～3年樽で14～16ヶ月熟成。

若いヴィンテージではパープルがかり、熟成につれルビーやオレンジへと変わります。赤い果実のアロマに溢れ、しなやかなボディーと心地よいタンニンで美しくバランスの良いワインです。

Auxey Duresses Rouge　2022
オーセイ・デュレス・ルージュ　9,500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：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽25～30%で15～18ヶ月熟成。

繊細なブーケはカシスやラズベリーなどの果実に、ムスクやスモークなど野性的なニュアンスも感じます。タンニンは溶け込み、アタックからストレートでコート・ド・ボーヌらしさが表れています。

Auxey Duresses 1er Cru　2022
オーセイ・デュレス・プルミエ・クリュ　13,500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：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽30~40%にて15～18ヶ月熟成。

黒い果実のアロマに加え、熟成による野性的なニュアンスを帯びています。欠けている要素がなくバランスが取れており、フィニッシュには繊細なタンニンとフレッシュさを感じます。

Chambolle Musigny　2022
シャンボール・ミュジニー　20,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：シャンボール・ミュジニーAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽25~30%で15～18ヶ月熟成。

明るいルビーレッド。赤い果実やブラックベリー、甘草の豊かなアロマ。豊かでしなやかなスタイルで洗練されたタンニンを伴います。エレガンスとフィネスのモデルのようなワインです。

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers　2022
ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・プリュリエ　35,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：0.53ha、平均樹齢 44 年。手摘みで収穫し丁寧に選果。18 ～ 23 日にわたるマセレーション及びアルコール発酵。新樽 30%で 15 ～ 18 ヶ月熟成。

チェリー、カシス、トリュフ、スパイスの力強く複雑なアロマ。甘草、黒コショウ、シナモン、ナツメグのフレーヴァーと共に上質で力強いタンニンが口中に広がります。複雑性と長い余韻を伴う素晴らしいワインです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Bel Air　2022
ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ベレール　40,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。最大30%新樽を使用し15～18ヶ月熟成。

濃密なルビーレッド。カシスなどの様々な赤や黒の果実の凝縮したアロマはシャンベルタンを連想させます。味わいはやや力強く、まろやかなタンニンと豊かな酸を感じます。

Gevrey Chambertin　2022
ジュヴレ・シャンベルタン　19,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
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：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセレーション後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽30%にて15ヶ月熟成。

ブラックカラントやベリー、小さな赤や黒い果実を思わせるアロマティックなワイン。熟成に従い甘草や野性的なニュアンスも。素晴らしく滑らかなテクスチャーに酸とタンニンがしっかりと溶け込んだ、パワフルな味わいです。

Morey Saint Denis　2022
モレ・サン・ドニ　22,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：モレ・サン・ドニAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽25~30%で15～18ヶ月熟成。

品のある樽のニュアンスが小さな黒い果実を引き立て、とても複雑なアロマ。リッチな味わいは引き締まったタンニンに支えられ、フィニッシュはフレッシュでスパイシー。シャンボールのフィネスとジュヴレ・シャンベルタンの力強さを併せ持っています。

Morey Saint Denis 1er Cru La Riotte　2022
モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・ラ・リオット　35,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセレーション後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽30%にて15ヶ月熟成。

美しいルビーカラー。チェリーやブラックカラントのアロマに、モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ特有の木やスパイス、ジビエのアロマが加わり、リッチでエレガント、力強さとバランスの良さが魅力のワインです。

Chambolle Musigny 1er Cru La Combe D'Orveau　2022
シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ・ラ・コンブ・ドルヴォー　41,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽30～40%で15～18ヶ月熟成。

濃く深いルビー。野生の桑の実やイチゴ。そして樽に由来する焙煎香もわずかに加わり複雑なアロマ。リッチで肉づきがよく、滑らかで熟したタンニンを伴います。フレッシュでスパイシーなフィニッシュがとても長く続きます。

Corton Rognet Grand Cru　2022
コルトン・ロニェ・グラン・クリュ　65,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
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：手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセレーション後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽40％にて15～18ヶ月熟成。

濃いルビー色。カシスやチェリーの赤い果実のアロマ。熟成に従いトリュフやなめし革のニュアンスも。調和が取れた味わいで長い余韻を伴います。

Charmes Chambertin Grand Cru　2022
シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ　78,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100％
醸造：マサール・セレクションによる樹齢50年の0,57haの畑。手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセレーション後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽40％にて15ヶ月熟成。

深いルビーカラーでブラックカラントやベリーなど赤や黒の小さな果実のアロマにムスクや毛皮などのアロマが加わり、熟成とともに甘草のニュアンスも現れます。

Mazoyères Chambertin Grand Cru　2022
マゾワイエール・シャンベルタン・グラン・クリュ　88,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
原産地呼称：マゾワイエール・シャンベルタン・グラン・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100％
醸造：マサール・セレクションによる樹齢50年の0,85haの畑。手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセレーション後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽40％にて15ヶ月熟成。

深いルビーレッド。小さな赤や黒の果実、ベリーやカラントのアロマに野性的な動物を感じさせるアロマ。熟成に伴い甘草のニュアンスも加わります。果実が小さく、とても凝縮した味わいのワインです。

Clos des Lambrays Grand Cru　2022
クロ・デ・ランブレイ・グラン・クリュ　240,000円

750ml　赤

地方：ブルゴーニュ
産地：クロ・デ・ランブレイ・グラン・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100％
醸造：手摘みで収穫し丁寧に選果。18～23日にわたる低温マセレーション後アルコール発酵。新樽40～50%で15～18ヶ月熟成。

赤い果実にスパイスや動物っぽさを感じる複雑なアロマ。とても繊細でエレガントな味わいで、複雑性もあり美しいフィニッシュを伴います。