



Domaine Huber-Verdereau ドメーヌ・ユベール・ヴェルドロー

1994年に設立。ドメーヌの名前は父方の姓ユベールと母方の姓ヴェルドローに由来しています。元々ヴェルドロー家は1974年までヴォルネイでヴィニュロンを生業としていました。現在の主ティエボーはボヌの大学で栽培と醸造を学びながら、従兄弟が経営するヴォルネイのドメーヌ・ジャン・マーク・ブレで働き1994年に自身のワインをリリース。現在では9.5ヘクタールの畑をヴォルネイ、ポマール、ピュリニー・モンラッシェ、プーズレ・ボヌ、ムルソーに所有し14アペラシオンのワインを生産しています。2000年からオーガニックを始め2003年からはビオディナミをスタート、2005年には全ての畑をビオディナミに変換し、デメテルの認証を受けています。



Crémant de Bourgogne Blanc de Noir
クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール

NV
4,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml 泡
原産地呼称:クレマン・ド・ブルゴーニュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:全房のまま空気圧プレスで圧搾、24時間低温でデブルバージュ後、アルコール発酵、マロラクティック発酵。酵母とビオの蔗糖を加え2月に瓶詰めし、最低18ヶ月瓶熟。
ドザージュ6g/ℓ。

表現豊かな麦わら、シトラス、洋梨にゲースベリーが香ります。バランスが良く新鮮なシトラスの香りを伴う爽快なフィニッシュです。

Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes
ブルゴーニュ・アリゴテ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

2023
5,500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:ヴォルネイに位置する0.65haの区画、樹齢21年、63年。ステンレスタンクで10ヶ月熟成。

ステンレスタンクで熟成させる事によりフレッシュな果実味とフローラルなアロマを備えたワインに仕上がっています。アペリティフにも最適で、2〜5年の内に飲んで頂く事をお勧めしています。

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay Pré aux Dame
ブルゴーニュ・コート・ドール・シャルドネ・プレ・オー・ダム

2023
6,400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:シャルドネ100%
醸造:ピュリニー・モンラッシェに位置する区画、樹齢48年。シャルドネとミュスカが自然交配したシャルドネ・ミュスカテを20%使用。ステンレスタンクと樽(228・350・500ℓ)で発酵熟成。

シャルドネ・ミュスカテがエキゾチックなアロマをもたらし、華やかでフレッシュなワインに仕上がっています

Meursault En Dressolles
ムルソー・アン・ドレソル

2020
12,000円



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:樹齢47年。砂に覆われた石灰質。
醸造:空気圧プレスで圧搾、24時間低温でデブルバージュ後、樽で発酵、熟成。バトナージュは行わない。新樽50%。

華やかな香りはハチミツやスパイス。味わいは引き締まっていてミネラルを強く感じます。

Puligny Montrachet Les Levrans
ピュリニー・モンラッシェ・レ・ルヴロン

2020
13,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 白
原産地呼称:ピュリニー・モンラッシェAOC
品種:シャルドネ100%
醸造:樹齢69年、レ・ルヴロンはリューディ名でブルミエ・クリュ・レ・ルフェールの下部に位置。500ℓの樽で14ヶ月樽熟成。

驚くほどのフィネスを備えた非常に繊細なワインで、美しく優しい余韻が長く続きます。

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir Les Constances
ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール・レ・コンスタンス

2022
6,400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:樹齢45年、35年、15年、5年。開放式のコンクリートタンクにて低温で長めのマセラシオン、アロマやフレッシュな果実味を保つためピジャージュなし。セメントタンクで10ヶ月熟成。

ピノ・ノワールが持つ軽やかさ、果実味、凝縮感、ボディが上手く融合しています。

Juliénas En Beauverney 2021
ジュリエナ・アン・ボーヴェルネ 7,500円



地方：ボージョレ 750ml 赤
原産地呼称：ジュリエナAOC
品種：ガメイ100%
醸造：1979・1983年植樹の2区画、青い石から成る火山岩土壌。100%除梗、最初の週にピジャージュ、続いてルモンターージュを行い、主にアンフォラで1年熟成。

アンフォラを使用する事で、樽の影響を受けないピュアな果実の味わいを引き出すことができます。赤い果実のフレーヴァーが魅力的なミディアムボディのワインです。

Volnay 2022
ヴォルネイ 12,000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：畑とワイナリーで2回選果。発酵前に3日低温マセラシオン、温度管理のもとアルコール発酵、タンニンとを和らげるため最後の8日は28〜30℃で発酵。22日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽10%)。

美しいタンニンを備えた凝縮感のある味わい。女性的でアロマティックなワインです。

Volnay Les Lurets 2022
ヴォルネイ・レ・リュレ 13,500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：畑とワイナリーで2回選果。発酵中はピジャージュを行う。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽15%)。

古樹からとれるブドウは房が小さく凝縮感があり、石灰に由来するミネラルやフィネスを感じます。美しいタンニンを備えたアロマティックなワインです。

Pommard 1er Cru Les Bertins 2022
ポマール・プルミエ・クリュ・レ・ベルタン 18,000円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称：ポマール・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：0.18ha、ヴォルネイ側、平均樹齢55年。畑とワイナリーで2回選果。発酵前に4〜5日低温マセラシオン、温度管理のもとアルコール発酵、タンニンとを和らげるため最後の8日は28〜30℃で発酵。26日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽50%)。7〜9年は熟成可能。

コクがありスパイシーですがフィネスとエレガンスも備えています。

Monthelie Rouge La Combe Danay 2020
モンテリー・ルージュ・ラ・コンブ・ダネ 9,000円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称：モンテリーAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：0.7ha、平均樹齢37年。畑とワイナリーで2回選果、ヴィンテージによって50〜100%除梗、コンクリートタンクで発酵前に4〜5日低温マセラシオン、その後4週間マセラシオン、23日キュヴェゾン、228・350・500ℓの樽で10ヶ月発酵・熟成。

赤い果実やフレッシュなスパイスの華やかなアロマ。タンニンは控えめで瑞々しい果実味が心地よく広がるエレガントなワインです。

Pommard En Vaumuriens Haut 2022
ポマール・アン・ヴォミュリアン・オー 12,000円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称：ポマールAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：畑とワイナリーで2回選果。発酵前に4〜5日低温マセラシオン、温度管理のもとアルコール発酵、初期段階では1日1回のピジャージュ、タンニンを和らげるため最後の8日は28〜30℃で発酵。24日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽15%)。

美しいタンニンと力強さのあるスパイシーな味わいにはフィネスとエレガンス。7〜9年は熟成可能なワインです。

Pommard Clos du Colombier Monopole 2022
ポマール・クロ・デュ・コロンビエ・モノポール 15,000円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称：ポマールAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：除梗100%。ピジャージュとルモンターージュを2日ごとに繰り返し4週間に渡りマセラシオンを行う。徹底した温度管理のもと13℃で5〜6日かけて発酵前のマセラシオンを行い27℃で終了。樽熟成期間14〜15ヶ月。

ポマール特有の力強さとスパイスの効いた香りを持ち、かつ芳醇な果実と驚くほどのフィネスを合わせたワインです。

Volnay 1er Cru Les Fremiets 2022
ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・レ・フルミエ 18,000円



地方：ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称：ヴォルネイ・プルミエ・クリュAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：0.11ha、ポマール側のヴォルネイ、1987年植樹。発酵中はルモンターージュを行う。樽で15ヶ月熟成(新樽50%)。12月初旬に一度澱引きし、月の周期に合わせて3月に瓶詰め。

常に繊細でエレガント。若い時でも表情豊かなワインです。