

Domaine des Remizieres

ドメヌ・デ・ルミジエール
Crozes Hermitage



クローズ・エルミタージュ

ローヌ北部の銘醸地「クローズ・エルミタージュ」に35haの自社畑を所有しています。生産量の殆どが赤のこの地域ですが、彼らの造るクローズ・エルミタージュは白も秀逸。女性醸造家による緻密さと冷涼感が感じられるローヌワインです。



3代続くエルミタージュのスペシャリスト

デ・ルミジエールは3世代続く家族経営のドメヌです。アルフォンス・デムール (Alphonse Desmeure) が4haの自社畑からスタートしました。当初は収穫したブドウは共同組合へ納めていましたが、1973年から醸造も行うようになりました。1977年に息子のフィリップ (Philippe) がドメヌを引き継いでからは、全てのブドウを元詰めし、ドメヌワインとして販売をしています。また畑も少しずつ拡大していき、現在は38haを自社所有しています。

2005年にはフィリップの娘エミリー (Emilie) がディジョン大学での勉強を終えドメヌに加わりました。現在は醸造長として全ての醸造を担当しています。大学で国家醸造士資格を取得したエミリーは、経験と理論に基づいた緻密なワイン造りに取り組み、その技術は高い評価を得ています。また弟のクリストフ (Christophe) も醸造学校を卒業しドメヌへ戻り、主に栽培を担当。3代目の姉弟によって、今後も家族経営を続けていきます。

仏国内での人気が高く、主に個人顧客とレストランやワインショップへ販売されています。



醸造長エミリー・デムール



上：ゴブレ仕立てのシラー。

左：HVE認証マーク。仏農水省による、高環境価格認証。

環境への配慮“HVE認証”を取得

クローズ・エルミタージュは11のコミューンがあり、栽培面積は1,700ha以上と北ローヌ最大のアペラシオンです。その為、地域により異なる気候や土壌を有しています。アペラシオンの中心に位置するタン・エルミタージュ村の南東部は氷河期に形成された年代の異なる褐色粘土と小石の混ざる粘土石灰質土壌。主に平地に畑があります。一方、北西部の畑は急な傾斜地にあり、黄土とカオリンと呼ばれる白色の砂を含みます。最北部には黄土に覆われた花崗岩の区画もあります。デ・ルミジエールは5つのコミューンに複数の小区画を所有しています。クローズ・エルミタージュの多くの造り手は、複数区画をブレンドして一つのワインとして仕上げますが、彼らは区画毎に醸造を行いテロワールの個性を活かしたキュヴェをリリースしています。

各区画のテロワールをより明確にする為、丁寧な畑作業はもちろんの事、畑の周囲環境の保全にも力を入れています。その取り組みの一環として、フランス農水省による、HVE (La Haute Valeur Environnementale) レベル3の認証を取得しています。

卵型タンク/228L樽/フールドル樽で熟成

2代目のフィリップ以降は、畑の拡大と共に醸造設備への投資も、少しずつ行ってきました。特に彼らがこだわりを持っているのが醸造容器です。タン・エルミタージュに近い、メルキュロル村にある醸造所には、素材や大きさの異なる醸造容器がずらりと並んでいます。収穫したブドウを区画ごとに細かく分けて醸造する為に、多くのタンクや木樽が必要だからです。醸造に使用するのは、主に温度管理可能なステンスタック及びコンクリートタンク。一方で熟成には木樽を好みます。「熟成はキュヴェ毎に最適な容器を選択します。特に私達が好むのは木樽とコンクリート製タンク。ステンスタックはワインの成長を抑えてしまう為、熟成には使用しません」。

醸造はこの地域の伝統的手法で行われます。白も赤も100%除梗。白は低温でアルコール発酵後に、マロラクティック発酵も行います。赤の醸造中はピジャージュ及びブルモンタージュを行い、丁寧にタンニン抽出します。

また醸造長のエミリーは伝統的手法を維持ながらも、横向きの卵型タンク（縦より強度に優れている）など、新しい設備・テクニックの導入も積極的に行っています。



左上：トロンコニック型樽

左下：228Lバリック樽の新樽

右上：内部が横向き卵型のタンク

右下：フールドル樽

エルミタージュ・キュヴェ・エミリー・ブラン

 Hermitage Cuvée Émilie Blanc


粘土石灰岩質の南向きの丘。ゴブレ仕立て。手摘みで収穫後、除梗・圧搾。バリック（228L）樽で発酵（60%新樽）。樽内でマロラクティック発酵、澱と共にバトナージュを行い12ヶ月熟成。平均樹齢50～60年。輝く黄金色、甘い果実のアロマ。厚みのある豊かでリッチな味わい。約2年熟成後から開き始め、10年程の長期熟成が可能。アペリティフ、魚料理、フォアグラ等におすすめです。

品種：Marsanne 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2024
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：RZHE24B
 小売価格：¥15,500（税抜）

エルミタージュ・キュヴェ・エミリー・ルージュ

 Hermitage Cuvée Émilie Rouge


南向きの丘陵地。丘の上の花崗岩土壌（80%）と中腹の粘土石灰土壌（20%）の2つの区画のシラーを使用。支柱に枝を止めるエシャラ仕立て。ステンレスタンク及びコンクリートタンクで低温管理。ビジャージュ・ルモンタージュを行いながら約1ヵ月発酵。バリック樽（新樽100%）で15～18ヶ月熟成。濃く深いルビー色。力強くも繊細で丸みのあるタンニン。約5年熟成後から開き始め、10～20年の熟成が可能。赤身肉やジビエ料理に。

品種：Syrah 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2021
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：RZHE21
 小売価格：¥13,000（税抜）

クローズ・エルミタージュ・キュヴェ・パルティキュリエル・ブラン

 Crozes Hermitage Cuvée Particulière Blanc


粘土石灰岩質の南向きの丘。コルドン仕立て。手摘みで収穫後、除梗・圧搾。温度管理をしながら発酵。50%ドゥミ・ミュイ（600L）と50%大樽で8～9ヶ月熟成後、瓶詰。平均樹齢25～30年。フローラルな香りと果実のアロマ。若いうちから楽しみ、更に4～5年の熟成も可能。アペリティフや前菜、豚肉の煮込み料理とともに。

品種：Marsanne 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2024
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：RZCP24B
 小売価格：¥5,400（税抜）

クローズ・エルミタージュ・ルージュ・オリジン

 Crozes Hermitage Rouge Origine


粘土石灰岩質の平地の区画のブドウを使用。コルドン仕立て。手摘みで収穫後、温度管理可能なステンレスタンク及びコンクリートタンクで低温発酵。約20日間ビジャージュ及びルモンタージュを行います。大樽（フードル）で10ヶ月熟成。果実味と滑らかなタンニンが特徴的。平均樹齢20～25年。若い内から気軽に楽しみ、更に4～5年の熟成も可能。白身肉のロティ等に。

品種：Syrah 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2023
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：RZCH23
 小売価格：¥5,000（税抜）