

DOMAINE
Camille Lucienne

ドメーヌ カミーユ リュシエンヌ

／ 手に取りやすい価格が魅力 ／

コストパフォーマンスの高い ブルゴーニュワイン

マコンの北部、ビシー ラ マコネーズ (Bissy-la Maconnaise) に位置し、数世代にわたり、バルダッシーニ家によって運営されています。ドメーヌの設立は1953年ですが、2017年にセラーを建設する前までは栽培農家として組合やネゴシアンに葡萄を売っていました。

現在はジャン クリストフ バルダッシーニにより運営され、伝統と現代技術を融合させながら品質の高いワイン造りを行っています。醸造はエノログのジェローム リードンが担当しています。発酵には野生酵母だけを使用し、100%ステンレスタンクで行います。SO₂の添加量は最小限に留めています。マロラクティック発酵は意図的に行わず、自然に任せています。

AOC ヴィレ クレッセの境界線近くに位置する ペロンヌ村の単一畑から造る、マコンの上級品

マコン ペロンヌ ボワ レイモン 2020

Macon Péronne Bois Raymond

マコン ヴィラージュの生産地域のひとつ、ペロンヌ村は AOC ヴィレ クレッセの境界線近くに位置しています。このワインは「ボワ レイモン」と呼ばれる単一区画の葡萄から造られています。土壌はシレックス (火打石) と砂利を多く含む粘土質土壌です。収穫は機械で一気に行います。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で 18 度に温度コントロールしながら行います。ほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。グリーンを帯びた輝きのある黄金色、熟した黄色の果実を思わせるフレッシュでエレガントなアロマが広がります。口当たりはとてもフレッシュで柔らかく、それでいてしっかりと引き締まっています。余韻にはかすかにミントやハチミツを思わせるニュアンスが漂います。非常にバランスのとれた味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン ペロンヌ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部 (10%) 樽で熟成

品番：FC-986 / JAN：4935919319867 / 容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

シレックスが混ざる土壤が特徴的な リュニィ村の単一畑から造る、マコンの上級品



マコン リュニィ サン ピエール 2021

Macon Lugny Saint Pierre

畑はマコン ヴィラージュの生産地域内のひとつ、リュニィ村に位置しています。このワインは「サン ピエール」と呼ばれる高台にある単一区画から造られています。ローム質と石灰質にシレックス（火打ち石）と砂利の混ざる土壤です。収穫は機械で行います。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、熟した黄桃やメロンを思わせるアロマに加え、花のフローラルな要素がエレガントさを与えています。非常にフレッシュで張りがあり、口に含むと程よいボリュームと柔らかなボディがあります。集約のある長い余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン リュニィ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-989/JAN：4935919319898/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

単一畑「アン シャトレヌ」の樹齢の古いシャルドネを使用 素晴らしい骨格と深みがあります



ヴィレ クレッセ アン シャトレヌ

メゾン バルダッシーニ 2021

Viré Clessé En Chatelaine Maison Baldassini

このワインは「アン シャトレヌ」と呼ばれる高台に位置する単一区画の葡萄で造られています。シルトを含む粘土質土壤で、砂利はほとんど見られません。葡萄の多くは樹齢60年以上です。そのため収量は低く、30hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。その後、セラーに運んでからさらに選果テーブルで選別します。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、柑橘系の果実のフレッシュなアロマに加え少しエキゾチックな要素も感じられます。たっぷりとふくよかな口当たり、素晴らしい骨格があり、洗練されています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ/A.O.C. ヴィレ クレッセ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-990/JAN：4935919319904/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。