

## ドメヌ・アルマン・ルソー

### Domaine Armand Rousseau (Gevrey Chambertin)

18世紀初頭、心無いネゴシアンによって不正なブレンドが横行しており、商慣習上タブー視されていた元詰をアルマン・ルソー氏がダンジェルヴィル、グージュ、グリヴォらと組織を結成して1915年頃実現。ネゴシアンに樽で売のをいち早く止めてブルゴーニュワインの品質向上に大きな貢献をした。2代目のシャルル氏は、1959年当時には6haだった所有畑を14haまで拡大。所有面積の半分以上の8haをグラン・クリュが占める。醸造や栽培の実務はすでに10年以上前から息子のエリック氏に譲っており、本人は来客を案内するドメヌの顔として元気に活躍中。ドメヌ・アルマン・ルソーにとってワイン造りとは、「こちらがアペラシオンの特徴を表現するものではなく、土壌の方から語りかけてくるものである」という。その言葉を体現するかのよう、土壌本来の力に任せるため20年前から肥料を使用していない。数年前よりリュット・レゾネに切り替え農薬もボルドー液や硫黄など昔から伝わるものを選ぶ。収量は毎年行なう摘芽と摘房で25~35hl/kaに抑える。新樽率は35%から、100%新樽のシャンベルタン、クロ・ド・ベーズ、クロ・サン・ジャックまで、格付にとらわれずワインの特徴によって使い分ける。



### ジュヴレイ・シャンベルタン

#### Gevrey Chambertin

村落南部、74号線より内部の複数のパーセルをアッサンブラージュして造る別格のジェネリックワイン。

### ジュヴレイ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・カズティエ

#### Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers

急斜面の水捌けの良い石の多い粘土質から力強く長熟するワインが生まれるジュヴレイ・シャンベルタンの北斜面の中でも特に定評のある1級畑。

### シャルム・シャンベルタン

#### Charmes Chambertin

シャルム・シャンベルタンの2区画及びマゾワイエールの1区画のアッサンブラージュで造る。同家では最も若いうちから開く特級畑として扱っている。

### マジ・シャンベルタン

#### Mazy Chambertin

力強く男性的なクリュ。マジ・シャンベルタンの豊富なタンニンもルソー家の手になると柔らかく調和の取れたものとなる。

### クロ・ド・ラ・ロツシュ

#### Clos de La Roche

ルソー家で唯一、ジュヴレイ・シャンベルタン村以外に所有する畑。同家のセラーでは必ず第4番目の試飲となるグラン・クリュ。

### リュショット・シャンベルタン・クロ・デ・リュショット

#### Ruchottes Chambertin Clos des Ruchottes

1977年より同家に加わったモノポールのクロ・デ・リュショットは高度の高さゆえ、ミネラルとキレのある酸による骨格が特徴。

### ジュヴレイ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・クロ・サン・ジャック

#### Gevrey Chambertin 1er Cru Clos St Jaques

ルソー家ではグランクリュと全く同じ扱い。クロ・サン・ジャックが他の1級畑と違うのは、斜面の上部から下部まで広がる大きな区画であり、同家では斜面上部から下部まで1列に畑を所有している。それが故に各種のキャラクターを持つ葡萄がブレンドされて様々な要素をもつ複雑深遠なワインとなる。また同家の畑の樹齡は実に高く、収穫量が自然に落ちることも高品質の一因である。

### シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ

#### Chambertin Clos de Beze

伝説では「真正シャンベルタン」と言われるクロ・ド・ベーズ。ルソー家ではシャンベルタンと全く同じ造りをするが、クロ・ド・ベーズの方がやや早く開く。

### シャンベルタン

#### Chambertin

ルソーをルソーたらしめる。ブルゴーニュを代表する伝説の一本。

**sold out**