

Antonin GUYON

アントナン・ギヨン

DOMAINE
ANTONIN GUYON伝統的スタイルを貫く
48ヘクタールの大ドメーヌ

サヴィニー・レ・ポヌに本拠を置くアントナン・ギヨンは、48ヘクタールのブドウ畑を耕作する大ドメーヌである。

1960年代に先代のアントナン・ギヨンがジュヴレ・シャンベルタンからムルソーにかけて秀逸なクリマを手に入れ、70年代になると、その息子で現当主のドミニクが、オート・コート・ド・ニュイに点在する350もの区画を80軒の農家から買い集めた。ブルゴーニュACとオート・コート・ド・ニュイのワインはドメーヌ・ドミニク・ギヨン、それ以外のアペラシオンはドメーヌ・アントナン・ギヨンの名がラベルに冠される。

これだけ広大なブドウ畑をもちながらピオロジック栽培にも熱心で、2015年から正式に移行。2018年にはエコセルの認証を取得予定という。収量はアペラシオンやヴィンテージに応じて28～42hl/haだが、2016年は遅霜の被害が甚大で、ポヌの生産量はなんとゼロ。お膝元のサヴィニーもわずか1割という状況である。

ワイン醸造はいたってトラディショナル。畑と醸造所の2回にわたって選果をし、完全除梗のうえ、発酵前に10度の低温浸漬、ピジャージュ、ルモンタージュ、テレストージュによって抽出を行う。発酵容器は古式ゆかしき木製の開放槽である。熟成用の樽はフランソワ・フレールとダミーを中心とし、新樽の比率は平均25パーセント。赤は18ヶ月間の熟成を施す。

白は全房で圧搾後、小樽発酵。週に1回のパトナーージュを行い、コルトン・シャルルマーニュの18ヶ月は例外として、他のアペラシオンはだいたい12ヶ月の樽熟成だ。

白はピュリニー・モンラッシェの1級ピュセル、ムルソーの1級シャルム、それに特級コルトン・シャルルマーニュ。赤は特級にコルトン・ブレッサンド、コルトン・クロ・デュ・ロワ、そしてシャルム・シャンベルタンといった銘醸畑をもっている。

評論家受けを狙った大柄なタイプではなく、アントナン・ギヨンのワインは繊細にしてエレガント。料理と寄り添う、伝統的なスタイルを貫いている。

地域：ブルゴーニュ

地区：サヴィニー・レ・ポヌ



Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Les Dames de Vergy
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・レ・ダム・デ・ヴェルジ
Dominique GUYON/ドミニク・ギヨン

種類：スティルワイン 色：赤
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ノワール100%



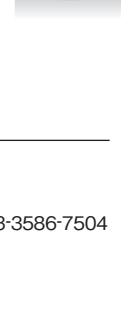
Gevrey Chambertin La Justice
ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュスティス

種類：スティルワイン 色：赤
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ノワール100%



Corton Charlesmagne Grand Cru
コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

種類：スティルワイン 色：白
内容量：750ml ぶどう品種：シャルドネ100%



Corton Bressandes Grand Cru
コルトン・ブレッサンド・グラン・クリュ

種類：スティルワイン 色：赤
内容量：750ml ぶどう品種：ピノ・ノワール100%

飲酒は20歳を過ぎてから。
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504