

# Dominique GRUHIER

ドミニク・グリュイエ



## ビオロジックを果敢に挑む、 エピヌイユの注目ドメーヌ

ドミニク・グリュイエの両親が、1212年までその歴史を遡る、エピヌイユの「ドメーヌ・ド・ラベイ・デュ・プティ・カンシー」を手に入れたのは1990年。この年からドミニクがドメーヌに常駐し、ワイン造りを復活させた。

このドメーヌはタンレイのラベイ・ド・カンシーと関係の深いシトー派修道院の建物で、ヌヴェール伯、オーセール伯およびトネール伯であり、後にコンスタンティノープルのラテン皇帝となるピエール・ド・クールトネイの寄付により、修道僧らの夏の住まい、かつワイン醸造用の倉庫として建てられた。

13世紀にブルゴーニュ公妃マルグリットからさらに寄付を受け、ル・プティ・カンシーと呼ばれるようになり、さらに後にラベイ・デュ・プティ・カンシー、あるいはシャトー・デピヌイユと呼ばれるようになったという。

ドミニクが栽培醸造家としてこのドメーヌを運営し、およそ20年かけて建物を修復。不順な気候の多い北部の産地にもかかわらず、2010年から100%ビオロジック栽培に転換を図り、2014年中に認証を得られる予定である。

2009年にシャブリのブドウ畑も手に入れ、ドメーヌは現在、27haを所有。シャブリはプティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテ・ド・トネール。エピヌイユにはブルゴーニュ・エピヌイユ、ブルゴーニュ・エピヌイユ・ロゼ、ブルゴーニュ・トネール、それにクレマン・ド・ブルゴーニュである。

ヨンヌ県のピノ・ノワールとしては肉付きのよい、ブルゴーニュ・エピヌイユの品質も素晴らしいが、24ヶ月以上の瓶内熟成を経てリリースされるクレマン・ド・ブルゴーニュもじつに秀逸。並みのシャンパーニュを凌駕する飲み応えをもつ。

地域：ブルゴーニュ

地区：エピヌイユ



ドミニク・グリュイエ®



### Crémant de Bourgogne Extra Brut Millésime クレマン・ド・ブルゴーニュ・エクストラ・ブリュット・ミレジメ

種類：スパークリングワイン 色：白 内容量：750ml  
ぶどう品種：ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%



### Chablis シャブリ

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%



### Bourgogne Tonnerre Blanc ブルゴーニュ・トネール・ブラン

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%



### Bourgogne Epineuil L'Ame des Dannots Rouge ブルゴーニュ・エピヌイユ・アム・デ・ダノールージュ

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%



### Bourgogne Epineuil Rouge ブルゴーニュ・エピヌイユ・ルージュ

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