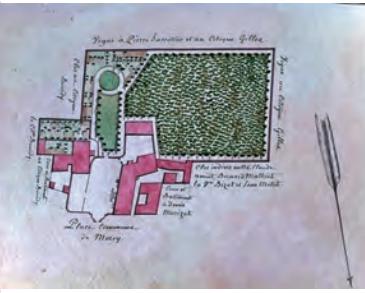
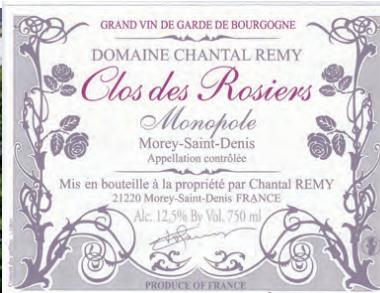




ルイ・レミーで知られていたドメーヌは2009年から名称を変更、シャンタル・レミーとしてワインを造り始めました。 レミー一家と云えば代々ブルゴーニュの大地主であり歴史ある生産者として知られていました。 かつてはジュヴレ シャンベルタンとモレサンドニの2カ所にドメーヌを構えていました。 ジュヴレのドメーヌフィリップ・レミーは1989年にドメーヌルロワに畠を売却。 モレサンドニのドメーヌルイ・レミーもルイの他界後パリから呼び戻された娘のシャンタルが母と共にドメーヌを引き継ぐも、2008年に母が他界後は兄弟の相続の関係で2/3の畠が売却されてしまいます。 そして現在は特級の一部と自宅に隣接した村名格のみを自社畠として所有。 規模は小さいものの、素晴らしい畠が手元に残っています。

引き継いだ地所はシャンベルタン、クロ ドラ ロッシュ、ラトリシエール シャンベルタンと新たに自宅裏庭を開墾したモレサンドニ クロ デ ロジエ。 2009年シャンタルの名前を記してリリースされた新生レミーのワインです。 この村名畠はクロ デ ランブレイの地続きにあり高いポテンシャルを秘めており、近い将来1級の申請をする予定です。



パーカーポイントが付くようになり、にわかに注目度が上昇はじめているシャンタル・レミー。 どのキュヴェも香りのボリュームがあり、華やかで可愛らしさに溢れます。 特にモレサンドニ クロ デ ロジエは香水のように香りが広がり、しなやかな味わいが魅力です。 他グランクリュもブルゴーニュらしいベリー系の果実味と高貴なスマレの香りを持ち、とても美味しく感じられます。 レミーのラトリシエールシャンベルタンはとても有名な畠でブルゴーニュのガイドブック等にも度々写真が飾られます。



Morey St.Denis Clos des Rosiers(monopole)  
モレサンドニ クロ デ ロジエ

スミレのような花、若いうちからとてもアロマティックな香りがよく開きます。

まだ若いながらもエレガントなフィネスを持つ素晴らしいブルゴーニュ。

パーカーポイント・2012年: 86P・2013年: 85P・2014年: 87-89P



Clos de la Roche Grand Cru

クロ ドラ ロッシュ グランクリュ

しっかりとした男性的な黒い果実のニュアンス。濃い色のワイン。

鉄分を感じる凝縮した果実味。

パーカーポイント・2012年: 94P・2014年: 90-92P



Latricieres Chambertin Grand Cru

ラトリシエール シャンベルタン グランクリュ

クロ ドラ ロッシュの更に上をゆく上質感溢れるしなやかな果実味。

ラズベリー、ダークチェリー、森林の香り、複雑で落ち着いた上質感。

パーカーポイント・2013年: 90P・2014年: 91-93P



Chambertin Grand Cru

シャンベルタン グランクリュ

野生の力強と可憐さの双方を持つようなニュアンスのラズベリーや

ストロベリーの果実味、落ち着いたタンニン。緻密な凝縮感。

若くして、バランスが保たれた美しい味わい。

パーカーポイント・2012年: 94-96P・2013年: 93-95P・2014年: 93-95P