



Domaine des Comtes Lafon, Meursault 1er cru, les Genevrières 2004

ドメヌ・デ・コント・ラフォン,
ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・ジュヌヴリエール

生産者 Dominique Lafon
オペレーション ムルソー
格付け プルミエ・クリュ(レ・シヨーム)

ドメヌ・デ・コント・ラフォンは、ブルゴーニュのコート・ド・ボーヌ地区に位置する歴史ある有名ドメヌのひとつで、特にムルソーではトップと言われているドメヌです。

このドメヌはジュール・ラフォン(Jules Joseph Barthelemy Lafon)によって創業されました。のちに彼の息子である Rene Lafon が 1956 年からこのドメヌを引き継ぎ、そして現在は Rene Lafon の息子であるドミニク・ラフォンによって 1984 年から運営されています。

全体で 13.8ha のブドウ畑を 5 村に渡り所有しており、赤、白、合わせて 13 のオペレーションのワインを生産しています。また希少なグラン・クリュ畑、モンラッシェにも畑を所有しています。

現在ではビオディナミ農法を行っている有名ドメヌとしても有名で、ここでは 1992 年から除草剤を使用することを禁止しました。1995 年に有機栽培の申請を行い、3 年後の 1998 年にその証明を獲得しました。と同時に、1995 年から 1998 年の間、試験的にビオディナミ農法で 3ha の栽培を試みました。それは 1998 年から全体的にコント・ラフォンのブドウ畑をビオディナミ農法に転換するきっかけとなった試みでした。

プルミエ・クリュのひとつであるレ ジュヌヴリエールの畑は 0.55ha。栽培面積が少ないうえに低収量のため生産量は限られてしまいます。しかしそうすることでもっともムルソーらしく、果実味豊かでふくよかな凝縮感ある味わいに繋がっています。

ヴィンテージ 2004 年は、芳醇で魅力的な果実味とナッツの風味が心地よく溶け合い、ほどよい酸味で滑らかな口当たり。またフルボディで芯の通った複雑な味わい。蜂蜜などの粘性を感じる芳醇な香りにきれいな酸とのバランスが非常に上品な味わいへと感じさせてくれます。今後さらに熟成させることにより よりいっそう複雑味を増していく長期熟成向きのワインです。白身のお肉にバターソースやクリームソースをかけたお料理と合わせると よりこのワインの特徴を味わうことができるかと考えます。

参考情報

土壌 石灰質 粘土質

栽培面積 13.8ha 白: ムルソー、ピュリニーモンラッシェ (赤: ヴォルネー、モンテリ)

栽培品種 シャルドネ (ピノ・ノール)

平均樹齢 32 年

栽培密度 10,000 本/ha

収穫 手摘み 選別

醗酵 4-6 日 (22-24°C 以下)

樽熟成 18-22 ヶ月

収量 45-55hl/ha

年間生産量 平均 10,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303