

ヴォーヌ・ロマネ最上のテロワール「ラ・グランド・リュ」
を単独所有するブルゴーニュ至高のドメーヌ



ドメーヌ・フランソワ・ラマルシュ



FRANCE

ブルゴーニュ最高峰の畑といえば誰もがロマネ・コンティを想像しますが、このロマネ・コンティとラ・ターシュに挟まれた稀有で最良の畑を単独で所有しているのがこのドメーヌ・フランソワ・ラマルシュです。

ラマルシュ家のルーツは1740年のヴォーヌ・ロマネ村に端を発します。

そして19世紀の後半から規模を拡大していきました。20世紀の初めに設立され、この当時から自社元詰めもすでに行っています。

そしてアンリ・ラマルシュが当主になり、偉大なグランド・リュを引き継いだのです。

この当時、グランド・リュは一級格付けでしたが、1992年に特級へと昇格を果たしました。

現在は1983年に現当主となったフランソワ・ラマルシュが引き継がれました。

今日では2世代にわたるラマルシュ家がドメーヌで出迎えてくれます。

フランソワの妹、ジュヌヴィエーヴが経理を担当し、ジュヌヴィエーヴの娘、ナタリーは母とともにセールスを担当しています。

栽培から醸造はフランソワの娘であるニコル・ラマルシュが指揮をとっています。

このドメーヌは新たな世代へと継承されました。

ニコルがワイン造りを父であるフランソワ・ラマルシュから引継ぎ、ナタリーが叔母のマリー・ブランシェのマーケティングを手伝うことによって飛躍的に成長を遂げています。

フランソワはアンリ・ラマルシュの孫で、ラ・グランド・リュを結婚祝いでもらったアンリ・ラマルシュ2世の息子です。

畑での細かいところまでこだわった作業、以前より良い樽の使用と新しい醸造所（2000年から）はドメーヌを今までより一貫性のあるものにしました。

世代交代したラマルシュは、新世代のトップドメーヌの座を不動のものにするでしょう。



完全手摘み収穫の葡萄はワイナリーで選果台を2台用い、徹底的な選果を行います。基本的には除梗し、破碎は行わず、温度管理されたステンレスもしくは木製の開放槽に入れます。

低温浸漬とアルコール発酵を経た後にフレンチオークで熟成させます。

新樽はヴィンテージとオペレーションの特徴によって60~100%の割合で使用されます。

そして清澄、ろ過は一切施さずに、14~20か月間樽熟成させてから瓶詰めします

ヴォーヌ・ロマネ最上のテロワール「ラ・グランド・リュ」
を単独所有するブルゴーニュ至高のドメーヌ



ドメーヌ・フランソワ・ラマルシュ



FRANCE

ブルゴーニュ・ルーージュ

BOURGOGNE ROUGE

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ブルゴーニュ・ルーージュ（BOURGOGNE ROUGE）
- 樹齢：平均 35 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 14 ヶ月熟成。清澄・濾過は行わない。
- 容量：750ml



2~5 年の熟成ポテンシャルを秘め、あらゆる種類の白身肉やチーズと好相性です。
赤いベリー系の果実や土っぽいニュアンスがあり、まろやかでバランスのよい芳香があります。

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ（BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS）
- 樹齢：平均 30 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：清澄、ろ過はしない。16~20 ヶ月のオーク樽熟成（新樽比率 60%~100%）
- 容量：750ml



3~4 年の熟成ポテンシャルを秘めており、シャルキュトリーやあらゆる種類の白身肉、チーズと好相性です。
ピノ・ノワールの果実感がエレガントながらエネルギッシュな印象があります。

ヴォーヌ・ロマネ

VOSNE ROMANEE

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴォーヌ・ロマネ（VOSNE ROMANEE）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 16~20 ヶ月熟成（新樽比率 60~100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



少なくとも 4 年以上の熟成ポテンシャルを秘めており、あらゆる種類の白身肉やチーズと好相性です。
スパイシーで黒系ベリーのニュアンス。バランスがよく余韻が長く続きます。

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・ショーム

VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES CHAUMES

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴォーヌ・ロマネ・レ・ショーム（VOSNE ROMANEE LES CHAUMES）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 16~20 ヶ月熟成（新樽比率 60~100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



マルコンソールとクロ・デ・レアの間に位置する 0.56 ヘクタールの区画。
少なくとも 4 年以上の熟成ポテンシャルを秘めており、赤身肉やチーズ全般と好相性です。



ヴォーヌ・ロマネ最上のテロワール「ラ・グランド・リュ」
を単独所有するブルゴーニュ至高のドメーヌ



ドメーヌ・フランソワ・ラマルシュ



FRANCE

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・スシヨ

VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES SUCHOTS

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴォーヌ・ロマネ・レ・スシヨ（VOSNE ROMANEE LES SUCHOTS）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレチオークで 16～20 ヶ月熟成（新樽比率 60～100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



南にロマネ・サンヴィヴァンとリシュブールの特級に、北はエシェゾーに囲まれた抜群のテロワールの 1 級畑です。鶏肉やラムなどの肉料理やチーズ全般と好相性です。

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・ラ・クロワ・ラモー

VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LA CROIX RAMEAU

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴォーヌ・ロマネ・ラ・クロワ・ラモー（VOSNE ROMANEE LA CROIX RAMEAU）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレチオークで 16～20 ヶ月熟成（新樽比率 60～100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



ロマネ・サン・ヴィヴァンの下部に食い込んだ小さな区画であり、特級畑と同等の評価を受けている稀有な存在で、甘い果実味とスミレのアロマが特徴的です。

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・マルコンソール

VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES MALCONSORS

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴォーヌ・ロマネ・レ・マルコンソール（VOSNE ROMANEE LES MALCONSORS）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレチオークで 16～20 ヶ月熟成（新樽比率 60～100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



特級畑ラ・ターシュに隣接した畑で、ラマルシュ家はそのうち斜面の上部と下部の 2 区画を所有しております。赤身肉やチーズ全般と好相性で、少なくとも 4 年以上の熟成が可能です。

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・クラ

NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES CRAS

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・クラ（NUITS SAINT GEORGES LES CRAS）
- 樹齢：平均 40 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレチオークで 16～20 ヶ月熟成（新樽比率 60～100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



2006 年がファーストヴィンテージ。ヴォーヌ・ロマネで培われた技術が、ニュイ・サン・ジョルジュの地でも余すところなく発揮されております。少なくとも 4 年の熟成が可能です。

ヴォーヌ・ロマネ最上のテロワール「ラ・グランド・リュ」
を単独所有するブルゴーニュ最高のドメーヌ



ドメーヌ・フランソワ・ラマルシュ



FRANCE

クロ・ド・ヴージュ・グラン・クリュ CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：クロ・ド・ヴージュ（CLOS DE VOUGEOT）
- 樹齢：平均 30 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 16~20 ヶ月熟成（新樽比率 60~100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



ミュジニー側斜面上部、エシェゾー側斜面中部、斜面下部の区画から成ります。
6~30 年の熟成ポテンシャルを秘めており、赤身肉やチーズ全般と好相性です。

グラン・エシェゾー・グラン・クリュ GRAND ECHEZEUX GRAND CRU

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：グラン・エシェゾー（GRAND ECHEZEUX）
- 樹齢：平均 30 年
- 土壌：東向きの石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 16~20 ヶ月熟成（新樽比率 60~100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



ブルゴーニュでは最も信頼のおける特級畑と評されており、全生産量も 1,200 本と非常に希少です。
6~30 年の熟成ポテンシャルがあり、鶏肉やラム、チーズ全般と好相性です。

ラ・グランド・リュ・グラン・クリュ LA GRANDE RUE GRAND CRU

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：ラ・グランド・リュ（LA GRANDE RUE）
- 樹齢：平均 30 年
- 土壌：粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：100%手摘みで収穫されたのち、ヴィンテージによって 80~100%除梗します。完全に温度管理された中で 15~18 日間、低温浸漬を行います。
16 から 20 か月、樽で熟成させ、清澄、濾過はせずに瓶詰めします。
- 容量：750ml



ロマネ・コンティとラ・ターシュの間という絶好のロケーションに位置する、ラマルシュ単独所有の旗艦畑です。
決して出しゃばらない樽や繊細さに縁取られた風味とフィネスに溢れます。

エシェゾー・グラン・クリュ ECHEZEUX GRAND CRU

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ地方
- 原産地呼称（AOP）：エシェゾー（ECHEZEUX）
- 樹齢：平均 30 年
- 土壌：東向きの粘土石灰質土壌
- 品種：ピノ・ノワール 100%
- 醸造方法・熟成期間：フレンチオークで 16~20 ヶ月熟成（新樽比率 60~100%、ヴィンテージによる）
- 容量：750ml



6~30 年の熟成ポテンシャルを秘めており、鶏肉やラム、チーズ全般と好相性です。
特級畑の中でもコストパフォーマンスに優れた逸品です。