

## Domaine des Comtes Lafon, Meursault 2004

ドメーヌ・デ・コント・ラフォン, ムルソー



生産者 ドミニク・ラフォン  
オペレーション ムルソー

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

このドメーヌはジュール・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 年からこのドメーヌを引き継ぎ、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 のオペレーションワインを生産しています。また希少なグラン・クリュ畑であるモンラッシェにも畑を所有しています。

また現在ではビオダイナミ農法を行っている有名ドメーヌのひとつとしても有名で、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、試験的にビオダイナミ農法で 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ダイナミ農法に転換するきっかけとなった試みでした。

このワインは特定の区画からのブドウではなく、コント・ラフォンが所有するムルソー村の畑からとれた村名ワインですが、村名ワインとは言え、トップ・ドメーヌが所有する立地条件の素晴らしい畑から収穫されたブドウ、また醸造に関してもプルミエ・クリュやグラン・クリュの醸造方法とほとんど差はありません。またそれらに比べお手頃な価格でトップ生産者の味わいを感じて頂ける素晴らしい 1 本かと考えます。

ヴィンテージ 2004 年は、熟した洋なしやカリンなどの果実にナッツやバターニュアンスが溶け合い、ほどよい酸味でムルソーらしい滑らかな口当たり。またボリュームと複雑な味わいが口の中に広がります。熟成させることによりよりいっそう複雑味をお楽しみ頂けるワインかと考えます。白身のお魚や鶏肉など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このワインの特徴をさらにお楽しみ頂けるかと考えます。

### 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: ヴォルナー、モンテリ)

栽培品種 シャルドネ (ピノ・ノアール)

平均樹齢 32 年

栽培密度 10,000 本/ha

収穫 手摘み 選別

醱酵 4-6 日 (22-24°C 以下)

樽熟成 18-22 ヶ月

収量 45-55hl/ha

s.a.r.l.Trente-Trois

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