













Domaine des Croix



ドメーヌ・デ・クロワ



ダヴィッド・クロワはロワール出身で、ワインとは縁のない家庭に育ちながら、16歳のときに醸造家を志した人物である。科学教育よりもまず畑に立つことを望み、BTSで剪定や栽培の現場を学び、のちにディジョン大学で栽培学とDNOを取得した。幸運に恵まれたとダヴィッドは謙遜して振り返るが、バンジャマン・ルルーやベッキー・ヴァッサーマンとの出会いの度に、高く評価をされてきたダヴィッドは22歳でカミーユ・ジルーの醸造責任者に就任。2004年にはポーヌの畑購入の話が舞い込み、彼自身もパートナーとなってドメーヌ・デ・クロワが誕生した。以降、畑の状態改善と醸造の見直しを重ね、全房比率の調整や低亜硫酸での醸造、遅摘みなどの栽培試験を積み重ねてきた。醸造も“やりすぎない”方向へと舵を切り、健全な果実を前提に、介入を最小限にとどめる醸造へとたどり着く。2025VTでドメーヌ・デ・クロワは20周年を迎えた。古典の奥行きと現代性の緊張を併せ持つ彼のワインは、今後も静かに輪郭を深めていくように思われる。

 Saint-Romain Appellation d'Origine Contrôlée Combe Bazin		○Saint Romain Blanc - Combe Bazin サン・ロマン・ブラン コンブ・バザン		備考	2020年に新たに取得した畑で、取得以前から、ダヴィッドは栽培に関わってきた。
畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高350m 土壌：粘土・石灰質	醸造	500Lの木樽で発酵、1年間熟成 その後ステンレスタンクに移してさらに6か月間熟成		
 Corton-Charlemagne Appellation d'Origine Contrôlée Grand Cru		○Corton-Charlemagne Grand Cru コルトン＝シャルルマーニュ・グラン・クリュ		備考	新樽比率は20%前後。土壌由来のミネラル感と、高い果実の凝縮感と、シュールリー熟成によるふくよかさが、高い次元でまとまっている。 En Charlemagneを含む2つの区画からのブドウを使い、西向きのため果皮が黄金色になりやすく、過熟リスクが高いので、収穫タイミングの見極めの難しい畑。
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年、1989年 位置：西～南東 土壌：黄色い泥灰土	醸造	低温下で24時間デブルバージュ 木樽で醗酵、バトナージュは行なわない。 木樽で12か月間の熟成後タンクで6か月間熟成		
 Bourgogne Appellation d'Origine Contrôlée		●Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971年 土壌：水はけの良い砂利、砂質土壌	醸造	開放桶で2週間マセレーション 木樽（古樽その内約5%新樽使用）で12か月間熟成後、タンクで6か月間の熟成		
 Beaune Appellation d'Origine Contrôlée		●Beaune Rouge ポーヌ・ルージュ		備考	4つの区画からなるブルゴーニュ・ルージュ。排水性が良く成熟の早い【ブランシュ・フルール】。浅い土壌の【ブランシスリ】。酸化鉄を含む赤みがかった粘土と石灰岩の礫から成る【ブルミエ・クリュ・レ・バ・デ・トゥーロン】。そして泥灰土と粘土質土壌の【ポヴァント・ド・チュヴィラン】のブドウから造られる。ごくまれにこれらの区画が単一で瓶詰めされることもある。
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1957年、1974年、1983年 土壌：粘土・石灰質	醸造	開放桶で2週間マセレーション。 木樽（古樽その内約5%新樽使用）で12か月間熟成後、タンクで6か月間の熟成		

		●Aloxe Corton Rouge - Les Boutières アロース・コルトン・ルージュ レ・ブティエール		備考	ショレ・レ・ボヌや、ペルナン・ヴェルジュレスに隣接する区画。 2015年には排水工事を実施し、ブドウ樹をすべて抜かずに、3列だけ抜いて排水管を敷いたことで、75%の古樹を守ることに成功した。
 Aloxe-Corton Appellation d'Origine Contrôlée Les Boutières	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1955年 土壌：シルトと粘土、そして鉄分を多く含む茶褐色の土壌	醸造		
		●Savigny-Lès-Beaune Rouge 1er Cru - Les Peuillets サヴィニ＝レ＝ボヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ レ・ピエ		備考	レ・サン・ヴィーニュに隣接し、区画名は“若木”を意味する。もともとは林だったと考えられ、扇状地とも考えられ、砂を含む。
 Savigny Lès Beaune Les Peuillets Premier Cru Appellation d'Origine Contrôlée	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971年 位置：標高245m、南東向き 土壌：砂も含む粘土石灰質、下層土は沖積土	醸造		
		●Beaune 1er Cru - Les Cents Vignes ボヌ・ブルミエ・クリュ レ・サン・ヴィーニュ		備考	区画名は、ボヌに1250年前から存在するSanvigneという区画名に由来。砂利や小石が多く、とても水はけのよい畑であるという性質上、他よりもやや早期熟成するエリア。どのヴィンテージを飲んでも優しさ、繊細な味わいを基調とするキュヴェ。強さを感じるようなものではなく、まろやかさと包み込むような優しさが特徴の畑。同じ斜面の上方にはブルミエ・クリュのボヌ・ブレッサンドがあり、上部は同じ土壌の部分もある。
 Beaune Les Cents Vignes Premier Cru Appellation d'Origine Contrôlée	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1956年、1968年 土壌：砂質粘土・石灰質	醸造		
		●Beaune 1er Cru - Les Tuvilains ボヌ・ブルミエ・クリュ レ・チュヴィラン		備考	“Tu Vilains＝悪党退治”という異色のリュウ・ディ名。同じ斜面の上方に1級畑のペルチュイゾがあり、チュヴィランは同じ斜面の下部に位置する。比較的低地でなだらかな斜面の畑。
 Beaune Les Tuvilains Premier Cru Appellation d'Origine Contrôlée	畑	品種：ピノ・ノワール100% 土壌：茶褐色の粘土質土壌	醸造		
		●Beaune 1er Cru - Les Bressandes ボヌ・ブルミエ・クリュ レ・ブレッサンド		備考	ブレッサンドとは、13世紀に畑の持ち主であったジャン・ブレッサン(Jean Bressans) から由来とされる。同じ斜面の下方には1級畑のレ・サン・ヴィーニュがある。ブルゴーニュの中では高度も斜度もある畑のため、非常に筋肉質なストラクチャーのワインが飲める。
 Beaune Les Bressandes Premier Cru Appellation d'Origine Contrôlée	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1985年、1989年、1993年 位置：標高300m、東向き、傾斜30度 土壌：グレーズ・リテ（大きめの石灰片の混ざった粘土質）	醸造		
		●Beaune 1er Cru - Pertuisots ボヌ・ブルミエ・クリュ ペルチュイゾ		備考	排水溝を意味する区画名だが、斜面の下の方の区画というわけではなく、緩やかな斜面の中腹にある。同じ斜面の下方にはブルミエ・クリュのチュヴィランがある。
 Beaune Pertuisots Premier Cru Appellation d'Origine Contrôlée	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1971年、1987年 土壌：下層にジュラ紀の石灰岩、上層50cmは茶褐色の粘土質土壌	醸造		

		●Beaune 1er Cru - Les Grèves ボース・プルミエ・クリュ レ・グレーヴ		備考	レ・グレーヴ（ブドウ栽培に適した砂地の意味）。プレスアンドも同じ地層にあり、地質も比較的似ているが斜面は比較的緩やか。ワインになりたてのころから、より複雑味が増して、広がりを楽しむにもたらず、より複雑なワインと言える。ダヴィッドのワインは更に、緻密なタンニンと長い奥行きが特徴。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1968年 位置：標高230m 南東向き、傾斜5～15% 土壌：砂利混じりの粘土・石灰質	醸造		
		●Corton Gaud Cru - La Vigne au Saint コルトン・グラン・クリュ ラ・ヴィーニュ・オ・サン		備考	コルトンの丘の西側斜面中腹の特級畑。レ・コンブとレ・ショームの1級畑と、特級畑に四方を囲まれる。表土が浅く、石が多く、砂質の比率が高く、より軽快で透明感あるコルトンに仕上がる。ダヴィッド自身は“polite（礼儀正しい）コルトン”と表現。タンニンは細く溶け込み、粗さがなく、小粒で小房の非常に良質なピノなので、ダヴィッドのセレクション・マサルの元にもしている。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1960年 位置：西～南西向き 土壌：下層にジュラ紀の石灰岩、上層40～50cmは茶褐色の粘土質土壌	醸造		
		●Corton Gaud Cru - Les Grèves コルトン・グラン・クリュ レ・グレーヴ		備考	ラ・ヴィーニュ・オー・サンより温かい区画で、果実の熟度が高い。より“典型的なパワフルで濃密なコルトン像”に近い。色も濃く、構造も大きい。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1960年 位置：南東向き 土壌：下層にジュラ紀の石灰岩、上層はchaillesと呼ばれる石を多く含む茶褐色の粘土質土壌	醸造		