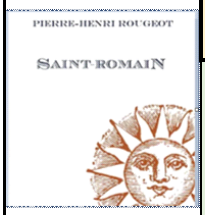
Pierre-Henri Rougeot
ピエール=アンリ・ルージョ

ピエール=アンリ・ルージョは、5世代続くムルソーのドメーヌ・ルージョの当主マルク・ルージョの息子であり、2010年からワイナリーの運営、ワイン造りに参画している。2017年からはドメーヌの運営も彼自身の手で行いながら、ドメーヌのバイオロジック栽培、醸造面でも介入の少ない造りへと少しずつ変換していった。ワインは年々精緻にテロワールを表現するようになっていると、ピエール=アンリは話す。そんなピエール=アンリが2017年より始めたのが、自身の名前を冠したネゴシアンワインの醸造。彼の考えに共感し、友人と呼べるような関係の栽培家たちからブドウを購入し、ドメーヌのワインと同様に、瓶詰めまで添加物を使用しない醸造を実践している。

彼が自身の責任においてワインを造れるようになったのは30歳を過ぎてからのことで、自身にはまだ経験が足りないし、やってみたいことは山ほどある。だから例えば休日の土日であってもなるべく訪問依頼などを受けつけ、平日により多くの時間をワイン造りに割けるようにしていると、意欲に満ちている。



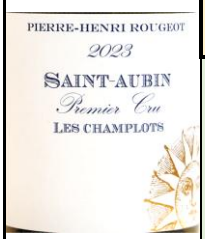
○Saint Romain
サン・ロマン

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ100% 位置：400-450m、南西向き 土壌：石灰質	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成	石灰質土壌の急峻な畑。仕上がるワイン申し分なく均衡がとれており、フレッシュで長い余韻が広がる。 2019VT初醸造。



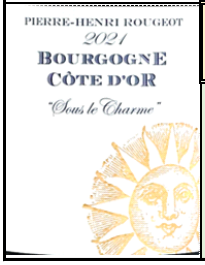
○Saint Romain - Le Jarron
サン・ロマン　ル・ジャロン

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ100% 位置：標高350m、南向き 植樹：1980年代 土壌：粘土石灰質	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成	サン・ロマンの村から東、オーセイ・デュレスに接する区画：ル・ジャロンの畑。



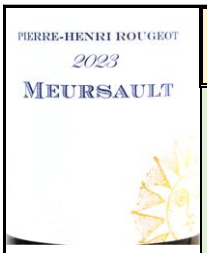
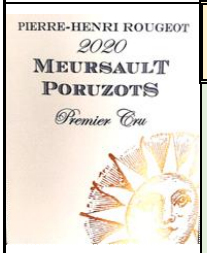
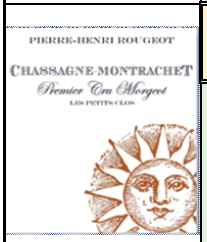
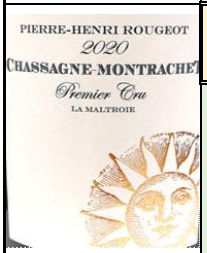
○Saint Aubin 1er Cru Les Champlots
サン・トーバン　プルミエ・クリュ　レ・シャンプロ

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成	Gamay集落の東側に隣接するプルミエ・クリュ。斜面上部の粘土石灰質土壌。



○Bourogogne Cote d'Or - Sous le Charme
ブルゴーニュ・コート・ドール　スー・ル・シャルム

畑	醸造	備考
品種：シャルドネ100% 樹齢：1970年代 土壌：粘土が多い	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成	コミューンとしてはムルソー村に属するが、丘から離れた平地にある畑のため、AOPからは外れている。バイオロジック栽培で耕作され、粘土の多い、土壌。2021年からバイオダイナミック農法に転換。2021VT初醸造。

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Meursault
ムルソー</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
植樹：1980年代
土壌：粘土石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Meursault - Sous la Velle
ムルソー　スー・ラ・ヴェル</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">1960年代植樹のシャルドネ、比較的早く熟し、豊かな味わいの緊張感を備えたムルソーに仕上がる。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
植樹：1960年頃</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Meursault - Le Limozin
ムルソー　ル・リモザン</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">プルミエ・クリュであるポリュゾ、ジュヌヴリエールの真下の区画。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
土壌：粘土石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Meursault - Premier Cru - Poruzots
ムルソー　プルミエ・クリュ　ポリュゾ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ポリュゾは、レ・ジュヌヴリエールとレ・グット・ドールの間の粘土石灰質土壌の理想的な中腹に位置し、緊張感に溢れ、熟成のポテンシャルを秘めたワインを生み出す。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
土壌：粘土石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Chassagne Montrachet - Premier Cru Morgeot - Les Petits Clos
シャサーニュ・モンラッシェ　プルミエクリュ・モルジョ　レ・プティ・クロ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">ラ・ロマネの区画の下部で、坂の途中に位置する畑。石灰質土壌で現在樹齢60年ほどのブドウ木が植わり、仕上がるワインからはミネラルを強く感じる。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
植樹：1950年頃
土壌：石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Chassagne Montrachet - Premier Cru - La Maltroie
シャサーニュ・モンラッシェ　プルミエクリュ　ラ・マルトロワ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">シャサーニュ・モンラッシェ村に南東に隣接するプルミエ・クリュ。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
土壌：粘土石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">○Chassagne Montrachet - Le Paradis
シャサーニュ・モンラッシェ　ル・パラディ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">村名格のシャサーニュ・モンラッシェ。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：シャルドネ100%
位置：標高230m、東向き
植樹：1970年代
土壌：粘土石灰質</td><td>醸造</td><td>樽醗酵
18ヵ月間樽熟成</td></tr>
</table>



○Chassagne Montrachet - 1er Cru - En Remilly
シャサーニュ・モンラッシェ　プルミエ・クリュ　アン・ルミイィ

畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高250m、南向き 植樹：1970年代 土壌：粘土の少ない石灰土壌	醸造	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成

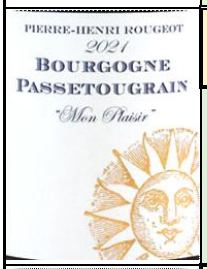
備考：シャサーニュ・モンラッシェの北側、サン・トーバンの同名の畑と、シュヴァリエ・モンラッシェの区画の間に位置する、小さな畑。



○Corton Charlemagne Grand Cru
コルトン・シャルルマーニュ　グラン・クリュ

畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高280m、南西向き 植樹：1980年代 土壌：石灰質主体	醸造	樽醗酵 18ヵ月間樽熟成

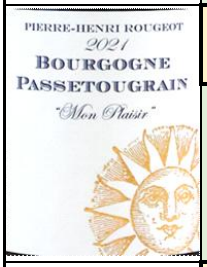
備考：ペルナン・ヴェルジュレス村の区画：アン・シャルルマーニュのブドウを使用。



●Bourgogne Passetoutgrain Rosé - Mon Plaisir
ブルゴーニュ・パストゥグラン・ロゼ　モン・プレジール

畑	品種：ピノ・ノワール、ガメ 土壌：粘土石灰	醸造	マセレーションなし 樽熟成

備考：ドメーヌ・ルージョからの買いブドウ。ムルソーのコミューンに属する平地の畑で、ピノ・ノワールとガメが混植されている。



●Bourgogne Passetoutgrain Rouge - Mon Plaisir
ブルゴーニュ・パストゥグラン・ルージュ　モン・プレジール

畑	品種：ピノ・ノワール、ガメ 土壌：粘土石灰	醸造	2週間マセレーション 樽熟成

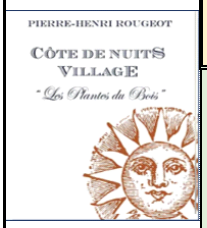
備考：ドメーヌ・ルージョからの買いブドウ。ムルソーのコミューンに属する平地の畑で、ピノ・ノワールとガメが混植されている。



●Beaune - Les Longbois
ボーヌ　レ・ロンボワ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：標高270m、南向き 植樹：1990年代 土壌：粘土石灰土壌	醸造	2週間マセレーション 18ヵ月間樽熟成

備考：ボーヌの町から真西の丘の斜面上部の区画：Les Longboisの区画のブドウを使用。



●Cote de Nuits Village - Les Plantes du Bois
コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ　レ・プラント・デュ・ボワ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1960年頃 土壌：石灰質	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成

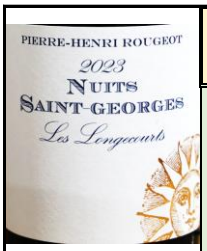
備考：コンブランシアン村で坂の中腹に位置する畑。
まさに石灰質の土壌で育つブドウからは、優美な構成と集中した味わいという大きな特徴をもつワインができあがる。
現在樹齢50年以上である。



●Pernand Vergeleses - Premier Cru - Les Vergelesses
ペルナン・ヴェルジュレス　プルミエ・クリュ　レ・ヴェルジュレス

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：東向き 土壌：粘土石灰質	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成

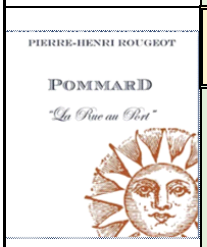
備考：ペルナン・ヴェルジュレスの村の南西の丘にあるプルミエ・クリュ。



●Nuits-Saint-Georges - Les Longecourts
ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ロンジュクール

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 土壌：粘土石灰土壌	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

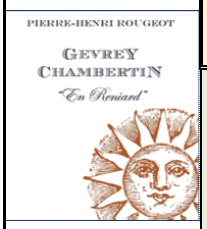
ニュイ・サン・ジョルジュ村の南側、プルミエ・クリュのレ・サン・ジョルジュの東隣、斜面下部に位置する粘土石灰質土壌。



●Pommard - La Rue au port
ポマール　ラ・リュ・オ・ポール

畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

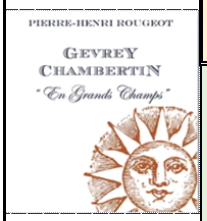
ポマール村の下部に位置し、ヴォルネイに向かうclos du Châteauからすぐの畑。
この区画のブドウから仕上がるワインは、ポマールのワインの中ではとてもエレガントで柔らかであり、果実が支配的である。



●Gevery-Chambertin - En Reniard
ジュヴレ＝シャンベルタン　アン・ルニアール

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1990年頃	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

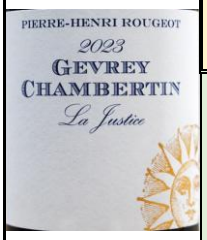
ジュブレ・シャンベルタン村の南部に位置する畑。現在樹齢35年で完璧なバランスがとれたブドウがとれ、うまみが強く、エレガントなワインにはエネルギーが満ち溢れる。



●Gevery-Chambertin - En Grands Champs
ジュヴレ＝シャンベルタン　アン・グラン・シャン

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年頃	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

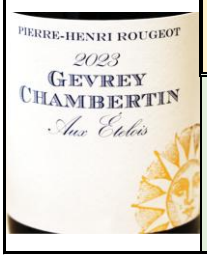
ジュヴレ・シャンベルタン村の中心よりやや下部に位置する畑。
ジュヴレの中で石灰質扇状地の谷間において、現在樹齢50年のブドウ木は低収量も手伝って凝縮したブドウをもたらす。



●Gevery-Chambertin - La Justice
ジュヴレ＝シャンベルタン　ラ・ジュスティス

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年代 土壌：石灰質	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

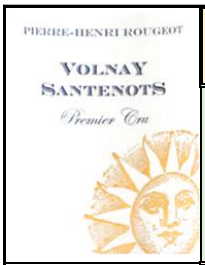
村の北東側、ジュヴレ・シャンベルタンの扇状地に広がる村名畑のうち、東寄りの平坦部に位置する石灰質土壌の区画。



●Gevery-Chambertin - Aux Etelois
ジュヴレ・シャンベルタン オー・エトロワ

畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1980年代 土壌：粘土石灰質	醸造	10-14日間マセレーション 木製樽で18ヵ月間熟成	備考

グラン・クリュのシャペル・シャンベルタンやグリオット・シャンベルタンの東側に隣接する、斜面中腹の粘土石灰質土壌の区画。

<table>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Volnay - Premier Cru - Santenots
ヴォルネイ　プルミエ・クリュ　サントノ</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ヴァルネイ　プルミエ・クリュ　サントノの中でも斜面の下の方の比較的石が少なく、粘土の多い畑。
2017VT初醸造。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ピノ・ノワール100%
位置：標高180m、東向き
植樹：1980年代
土壌：粘土石灰</td>
<td>醸造</td>
<td>10-14日間マセレーション
木製樽で18ヵ月間熟成</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">
</td>
<td colspan="4">●Corton Grand Cru
コルトン・グラン・クリュ</td>
<td rowspan="2">備考</td>
<td rowspan="2">ラドワ・セリニのコミューンに属するコルトンの丘の東側、コルトン・シャルルマーニュの下側の斜面。</td>
</tr>
<tr>
<td>畑</td>
<td>品種：ピノ・ノワール100%
位置：標高270m、東向き
植樹：1970年代
土壌：粘土石灰</td>
<td>醸造</td>
<td>10-14日間マセレーション
木製樽で18ヵ月間熟成</td>
</tr>
</table>