



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: La Rocheapot	ラ・ロシェポ
醸造・栽培責任者	: Jérémie Carteret	ジェレミー・カルトレ
HP / SNS	: https://www.instagram.com/jeremycarteret/	

ワイナリーと造り手について

ジェレミー・カルトレはブルゴーニュ出身の醸造家だ。彼の父ドミニク・カルトレは1991年よりドメーヌ・デュ・コント・アルマンにて栽培担当として働き始め、現在は責任者を務めており、ジェレミーにとってワインを作る人々は遠い存在ではなかった。2011～2013年にモンペリエで栽培・醸造学を学び、研修期間中はラングドックのブルーノ・ラフォンのもとで働いた。その後、2014年から2023年7月までの9年間、バンジャマン・ルルーのドメーヌにて勤務し経験を積む。2019年にはルルーのセラーを借りて自身初のワインを仕込み、続く2020年、2021年と少量生産を

続け、いずれもフランス国内のみで販売された。

そして 2022 年、自身のドメーヌ「ア・フルール・ド・ポー (À Fleur de Peau)」を設立、翌年にはルルーでの仕事を辞め、自身のプロジェクトに専念している。

2023 年時点で、自社畠 1.5ha とオート・コート・ド・ボーヌやボジョレーから購入したブドウにより、約 12,000 本/年を生産した。

畠と栽培について

ドメーヌ設立の 2022 年にコート・ド・ボーヌの「レ・グランド・カレル」(ピノ・ノワール 85a、アリゴテ 35a) および 1939 年植樹のピノ・ノワール区画「レ・ナザレット」(約 12a) をフェルマージュ契約により取得し、耕作から収穫まで 100% 自ら手掛けている。さらにポマールの丘からはやや離れた、村名格ではない畠を 1.5ha 契約。自ら管理する畠はバイオロジック栽培 (認証なし)。

買いブドウをしているオート・

コート・ド・ボーヌの畠は、ブルゴーニュで一般的な背の低い垣根仕立てではなく、アルザスで見るような背の高い垣根仕立てを試しているブドウ農家からの購入。現在の気候、乾燥と高温にあった仕立てを試しているところだとか。



© Becky Wasserman & Co.

セラーと醸造について

セラーはサントネとサン・ロマンの間にあるラ・ロシュポ村にある昔ながらの農家。白ワインでは収穫後に足ふみで軽く破碎し、垂直式プレスで優しく圧搾。自然酵母による発酵を行い、古いブルゴーニュ樽や 600L の粘土アンフォラを用いて約 9 か月間ショール・リー熟成させる。新樽比率は低く抑えられ、品種の香りやミネラル感を損なわないよう配慮される。

赤ワインでは全房発酵（100%）を基本とし、自然酵母スター（ピエ・ド・キューヴ）で発酵を開始。ピジャージュを行い、糖分がなくなる前に垂直式プレスで圧搾。熟成に使う樽は畠の個性や格に合わせて使い分け、村名格では新樽 100%のこと。一部ではアンフォラも併用し、熟成期間は 9 か月程度で、瓶詰め前に濾しきは 2 回行われる。

