

ニュイ・サン・ジョルジュにある小さな村プレモー・プリセで、6代目となるモルガンとジュリー・トルシュテは、モルガンのパートナーであるポリヌ・ジュノと共に、2019年1月から家族のドメーヌを引き継ぎ、誇りを持って運営しています。7haのドメーヌは、2023年からオーガニック認証を受けています。2018年にはネゴシアン事業を開始し、収穫から醸造、熟成までの全工程を自分たちで行っています。ポリヌは2022年からサン・ロマンとオーセイ・デュレスにある家族のブドウ畑を引き継ぎ、ドメーヌのラインナップを強化しました。

畑には樹齢60年~100年の古木が多くあります。霜害対策として3月に最終剪定を行い、ブドウの栽培方法の最適化を追求しています。自然由来の煎じ薬や抽出物で病害虫対策を行い、杭の高さを1.2mから1.6mに変更して光合成を向上させ、温暖化の影響を受けた環境で陰を作ることができます。トラクターが通れないため、手作業での夏季剪定や覆土作物の播種により、土壌の圧縮を避け、微生物の生態系を保護しています。また、100年の歴史を持つニュイ・サン・ジョルジュのぶどう畑でマッサルセレクションを行い、畑のアイデンティティを守っています。

彼らはすべてをぶどう畑での作業に注いでおり、ぶどうの木々に特別な注意を払っています。ドメーヌを引き継いでからまだ日は浅いですが、すでにぶどうたちは彼らの手法に良い反応を示しており、品質向上が見られます。彼らは気候変動の影響を十分に認識し、伝統を守りながら進んでいくことを課題としています。



ブルゴーニュ アリゴテ 2022 Bourgogne Aligoté



フローラルノートとレモンのアンダー
トーンを持つ美しい香り。フレッシュ
で生き生きとした味わいです。
樹齢55年以上、手摘みで収穫、
10ヶ月ステンレスタンクで熟成。
シーフードにぴったり

AOP: ブルゴーニュ
品種: アリゴテ
750ml ¥6,500

白・辛口

ブルゴーニュ ピノ ブラン 2022 Bourgogne Pinot Blanc



花の香り、熟した果実の香りが白桃
の香りの背景にあり、まろやかさ、
フレッシュさ、精密さが見事に調和
しています。
8~10ヶ月樽熟成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 白身魚、ミックスサ
ラダ、ブルーチーズ

AOP: ブルゴーニュ
品種: シャルドネ
750ml ¥10,750

白・辛口

オート コート ド ニュイ ラ モンターニュ 2022 Hautes Côtes de Nuits La Montagne



石灰岩土壌のミネラル豊富な白ワイ
ン。フレッシュでフローラルな香り。
フィニッシュには繊細な塩味のニュア
ンスとともに、しっかりとしたストラ
クチャーが感じられます。8~10ヶ月
木樽熟成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 魚介類、鶏肉

AOP: オート コート ド ニュイ
品種: シャルドネ
750ml ¥11,500

白・辛口

コトー ブルギニオン キュヴェ ユゴ 2022 Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo



赤い果実の香り。豊かでふよやかな口
当たり、やわらかいタンニン。深い
粘土質土壌。樹齢50年以上。8~10ヶ
月木樽熟成。
おすすめ料理: シャルクトリ、赤
身肉、ローストチキン、グリル料理、
ソース添え料理、軽めのチーズ

AOPコトー ブルギニオン
品種: ピノ ノワール
750ml ¥6,500

赤・フルボディ

ブルゴーニュ ヴィエイユ ヴィーニュ レ シャイヨ 2022 Bourgogne Vieilles Vignes Les Chaillots



黒い果実の香りが広がり、わずかにス
パイシーなニュアンス。美しいストラ
クチャーで、リッチで凝縮された味わ
い、丸みのある柔らかいタンニンが特
徴です。単一畑。粘土シルト質土壌。
樹齢40~70年。12ヶ月樽熟成 (新樽
率25%)

AOPブルゴーニュ
品種: ピノ ノワール
750ml ¥9,000

赤・フルボディ

コート ド ニュイヴィラージュ 2022 Côte de Nuits Villages



シルキーでフェミニンなタンニンを持
ち、美しい赤い果実の風味が特徴
です。粘土石灰質土壌。
樹齢約40~60年。12ヶ月木樽熟
成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 赤身肉 (コート・ド
・ブフ)

AOPコート ド ニュイ
品種: ピノ ノワール
750ml ¥13,500

赤・フルボディ

ニュイ サン ジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Nuit Saint Georges Vieilles Vignes



赤い果実とスパイシーなアロマ。フル
ティーでジューシー、バランスが良
く、グルメでエレガント、精密さと甘
さ、フレッシュさが感じられます。ド
メーヌで最も古い区画をブレンド。樹
齢70~100年。12ヶ月樽熟成 (新樽率
25%)

AOPコート ド ニュイ
品種: ピノ ノワール
750ml ¥26,000

赤・フルボディ

シャンボール ミュジニー 2022 Chambolle Musigny



繊細でエレガント、デリケートな香
り。果実のフレッシュさが感じられ
ます。口当たりは柔らかく、絹のよ
うなタンニンの滑らかな味わ
い。12ヶ月樽熟成 (新樽率25%)
おすすめ料理: 鶏肉、霜降り肉、チ
ーズの盛り合わせ

AOP: シャンボール ミュジニー
品種: ピノ ノワール
750ml ¥27,500

赤・フルボディ

サン ロマン オバド ポワランジュ 2022 Saint Romain "Au Bas de Poillange"



まろやかさとミネラル感を兼ね備え、
テロワールをよく表しています。フ
レッシュさに溢れ、花の香り、繊細な
塩味のアロマとともに、フィニッシュ
には美しい緊張感。
8~10ヶ月樽熟成 (新樽率20%)

AOP: サン ロマン
品種: シャルドネ
750ml ¥13,000

白・辛口