

フランス ブルゴーニュの至宝、「ルロワ」日本登場 45 年記念  
記念イヤーを迎えたこの秋、特別ボトルの発売とともにルロワの魅力をお届けいたします

## 秋のルロワフェア

2017年11月1日(水)～11月14日(火) 高島屋各店 ワイン売場にて

1868年にフランス中部のオクセー デュレス村に創設された、  
ブルゴーニュの至宝と称えられる「ルロワ」。

フランスきっての銘醸地、ブルゴーニュ地方のコートドール(黄金の丘陵)  
県は、グランクリュと呼ばれる特級畑が集まり、世界最高峰のワインを生む  
土地です。そして、県南部のオクセー デュレス村にある  
ルロワ社は、150年続く名門ワイナリーであり、この地方できわめて良質で、  
価値の高いワインを造ることで知られています。

その「ルロワ」が年間を通して一番数多く豊富に揃う、秋の「ルロワ」フェア  
では、ビオディナミ農法(※)で造られた貴重な「2015年 ドメーヌ・ルロワ」  
を世界に先がけて 25 アイテム販売いたします。

(「ドメーヌ・ルロワ」を扱うアイテム数は、販売店舗により異なります)

また今年には日本に登場して 45 年を迎えるあたり、記念ヴィンテージボトル  
が、風薫るワイナリーから届きました。この 45 年メモリアルのコートブルギニオンは、世界中で日本のみでし  
か手に入らない限定品です。

「ルロワ」のワインは、オーナーであるマダム・ラルー・ビーズ・ルロワが個人で所有する畑で造られた希少な  
「ドメーヌ・ドーフネ」、ビオディナミ農法(※)で造られた「ドメーヌ・ルロワ」、そして良質なワインを買い求め  
てルロワ社のセラーで熟成させた「メゾン・ルロワ」の 3 種類があります。



ルロワの4代目当主

マダム・ラルー・ビーズ・ルロワ

### (※)ビオディナミ農法とは・・・

自然の大地を重んじるマダム・ラルー・ビーズ・ルロワ。  
彼女のワイン造りで最も特徴的なのが、ビオディナミ農法です。  
化学肥料を排除する、有機農法。土の生命力や植物の力を強  
め、天体や月の動きが植物に与える作用を重視します。  
ヨーロッパでは 500 年もの昔から語り継がれ、中世から実践  
されていた農法であり、種まきから収穫まですべての作業に  
天文学がミックスされています。



photo: Taisuke Yoshida

<日本登場 45 年記念 スペシャルワインが登場> ※販売店舗が限られます

- 2014 年「ドメーヌ ルロワ」コトー ブルギニヨン  
赤ワイン・750ml 16,200 円
- 2013 年「ドメーヌ ルロワ」コトー ブルギニヨン  
赤ワイン・750ml 16,200 円
- 1997 年「メゾン ルロワ」マランジュ  
赤ワイン・750ml 32,400 円  
ルロワ社から特別に蔵出しされた 20 年熟成ワイン。
- 1987 年「メゾン ルロワ」ボーヌ プルミエクリュ レ グレーヴ  
赤ワイン・750ml 270,000 円  
マダム・ルロワ推薦の 30 年熟成ワイン。



Photo: Teruaki Kawakami



Photo: Taisuke Yoshida

以上