



◆AMIは固い絆で結ばれた親友2人の冒険です◆
魅惑的なワインを生み出そうという大きな志を持って、AMIは2014年に誕生しました！

世界中が大注目の新時代ブルゴーニュ！

①自然派のコンビ

名門ドメーヌで経験を積んだ2人がタッグを組んだ！

②新世代のブルゴーニュ

SO2極小にもかかわらずオフ・フレイバーもなく、
「ピュア」で「エレガント」なNewテイスト・ブルゴーニュの誕生！

③世界中のTOPがこぞって採用

世界中のTOPカヴィスト、ソムリエらが殺到！

ドメーヌ・アミは、2014年に2人の友達(アミ)により設立されたとても小さい生産者です。ウィリーは、ヴォルネイの名門ドメーヌ・ドゥ・モンティエユで経験を積み、その後オーセイ・デュレスでビオダイナミを実践するドメーヌ、クロ・デュ・ムーラン・オー・モアンヌで醸造家として働いております。もう一人のポールは、ロンドンやパリでテイスターとして研鑽を積み、また偉大な栽培醸造家、オロンス・ド・メレルやドミニク・オーヴェットらの基で経験を積み、シャンパンメゾンのブリューノ・パイヤールで販売を担当しておりました。ムーラン・オー・モアンヌで2年に渡り共に働き意気投合した2人は夢を語り合い共同でネゴシアンを設立しましたが、初ビンテージは2014年、未だ生産量は僅かな為2人とも従来の仕事を継続しながらソシエテ・アミの運営に当たっております。希望に燃える2人は幸運な事にマランジュ1級畑などを自社畑として手に入れ、使用するぶどうは全てビオ或いはビオダイナミで栽培し、高品質ワインの生産に邁進しております。アルタベール・ジュリアンやピエール・クレールとワイン学校で同級生だったウィリーの縁で、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサール、サルナン・ベリュ、ファニー・サーブルなど名高い生産者の協力も得ながら卓越した品質のワインを生み出しました。すでに彼らのワインはパリで高い評価を得、コアンスト・ヴィノ、フレンチーズ、アガペ、カーヴ・デ・パピーユ、ヴェール・ヴォレ、バラタン、etc.などといった並みいる名店でいち早く楽しまれ、販売されております！また、高品質ワインを扱う選ばれた30か国のインポーターへ輸出されております。

【ドメーヌ近況】

マイクロ・ネゴスからドメーヌへ

2014年設立されたAMIは、翌年マランジュ1級”フッシェール”の1区画を取得しましたが、それ以外はすべて買いぶどうでワイン造りを行っておりました。その後毎年少しずつ畑を取得し、今や6haの畑から3万本のワインを自社ぶどうにて生み出すようになりました。買いぶどうから生み出すワインも加えると20キュヴェを超え、いまだ小規模ながらも大きく成長しました。しかし彼らの哲学は不変で、すべてビオのぶどうから必要に応じて最低限のSO2を瓶詰め時に加えるのみという自然派醸造を貫きながらも味わいの面では不安定さの感じられない、とても高品質なワインを生み出しております。また、ドメーヌ自体にbio認定を受けており、ワインはすべてbio認証付きです。

【所有するぶどう畑】

ブルゴーニュ・ブラン(2ha)、ブルゴーニュ・ルージュ(2ha)、アリゴテ(1ha)
マランジュ、マランジュ1級、サントネ、サントネ1級、ポマール(1ha)

【買いぶどう畑】

”ガミノ”(1ha/Beaujolais)、”アミ・アミ・ヴァイス”(1ha/Cotes Chalonnaise)、ブルゴーニュの村名以上(2ha/Chablis, Cote de Nuits, Beaune 1er Cru, Haute Cote de Beaune, Chorey, Savigny, Pommard 1er Cru, Saint Romain, Pernand Vergelesses)。ブルゴーニュ外(1ha/南フランス、アルザス)

待ちに待ったGCI「コルトン・シャルルマーニュ」遂にリリース！

【AGブルゴーニュのラベルについて】

ラベルのイラストは、地球温暖化でおかしくなった雲を表しています。気象の変動で、霜・雹・嵐・乾燥・熱波などが多くなりました。畑仕事も温暖化に対応したものに変わらなければなりません。畑仕事をしていると毎日空を見ます。父の初めての仕事はマッキントッシュ・コンピューターのセールスマンでしたが、ラベルの図案は、そんな温暖化の象徴である雲を80年代当時のマッキントッシュのロゴに擬え表現しました。

【AMIを販売しているレストラン等】

◎ワインショップ

Caves du Panthéon/Cave des Papilles/Au Bon Vingt/La Part des Anges Nice (meilleure cave de France RVF 2020)/Rodder o Vin (Copenhagen Solfinn)

◎ワインバー

Paris: Garde Robe./Les Arlots/Bililli (palmares fooding 2020)/Mary Celeste/Les Darons/L'attache/Bonne Aventure (meilleure cave à Manger Fooding 2020)

Province: Via del Vi (Perpignan)/Leroy (London)

◎レストラン

Paris: Agapé/Verre Volé/Chateaubriand/Robe et le Palais/La renaissance/Le Passage/Jones (prix fooding 2020)

Province: La Dilettante (Beaune),Etranger: Frenchie (London et Paris)

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

【AmiAmiシリーズ】

①	QUALITY	アミアミ・ヴァイス A-MIAMI Vice, Vin de France	2022	白赤	¥6,900
---	---------	--	------	----	--------

【ぶどう品種】アリゴテ50%、ピノ・ノワール50% 【ぶどう由来】コート・シャロネーズに位置するピオの買いぶどう
【醸造】粘土石灰土壌。アリゴテは即圧搾後古樽にて、ピノ・ノワールはMC後タンクにて1年、澱引きもバトナージュもせず熟成。SO2は醸造中は使用せず瓶詰め時に僅かに添加(総亜硫酸<20mg)。 【生産量】1200本
【味わい】淡い微かに紫の入ったとても淡いルビーの色調。チェリーのジュレ、小赤果実、森のグミなど繊細で心惹きつけられる風味。自然な口当たりで宙に浮く様な軽やかさ、とてもチャーミングで余韻にほのかなタンニンを感じる。
【キュヴェ名由来】80年代に人気だったアメリカのアクション映画

12.0%

②	QUALITY	カスターニュ CASTAGNE, Vin de France	2021	赤	¥5,800
---	---------	-----------------------------------	------	---	--------

【ぶどう品種】グルナッシュ・ノワール60%、グルナッシュ・グリ20%、グルナッシュ・ブラン20%(即圧搾)
【ぶどう由来】ルーシヨンの買いぶどう 【生産量】2000本
【醸造】ルーシヨン地方標高400mのシスト土壌に植わるぶどうを、ケースに入れ潰れないように収穫。全房にてセミカルボニック発酵後、半分樽半分タンクにて熟成。ぶどうのみで醸造し、瓶詰め時に1ml/L亜硫酸添加(総亜硫酸18ml/L)。フィルターにも掛けずコラーージュもなし。
【味わい】紫掛かったルビーの色調。キイチゴやキイチゴのジュレの赤果実に、ほんのりバナナの香りが微かな樽香と混じって感じられる。自然な口当たりで、ジャストに熟した赤果実が魅力的。軽やかながらとても内容が詰まった味わい。

13.5%

【ブルゴーニュ白】

③	QUALITY	AOP ブルゴーニュ・アリゴテ "レ・ペトゥール" AOP Bourgogne Aligote "Les Peteurs"	2022	白	¥6,800
---	---------	--	------	---	--------

【ぶどう品種】アリゴテ100% 【ぶどう由来】シャッセ・ル・カン村の自社ぶどう 【生産量】3000本
【醸造】アリゴテ最良のコミュンと云われるブーズロンの西隣に位置するシャッセ・ル・カン村の砂質粘土土壌、東向きの自社管理畑。即圧搾後10か月古樽で発酵・熟成。半分は澱引きも攪拌もせず。
【味わい】やや濃いめのイエロー。黄色い花や熟した黄桃、レモンクリームの香り。やや厚みある口当たりで、酸を包み込んでくれる調和のとれた味わい。
アリゴテを、高貴な品種と感じさせてくれる上質なワインです！

12.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

【ブルゴーニュ白】

④	QUALITY	AOP ブルゴーニュ 白”ラ・テット・ダン・レ・ヌアージュ” AOP Bourgogne Blanc "la Tête dans les Nuages"	2022	白	¥7,800
---	---------	---	------	---	--------

【ぶどう品種】 シャルドネ100% 【生産量】 6000本

【ぶどう由来】 50%ピュリニー・モンラッシェから僅か2km南に位置するコルポー村の買いぶどう(ピオ認定/砂質粘土/東向き)と、50%サントネの隣村シャッセ・ル・カン小谷に面した東向きの自社ぶどう(2017年ピオに転換)。

【醸造】 全房即圧搾、一晩軽いデブルバージュ/5-8年樽で発酵/澱引きもバトナーージュもせず1年/樽ごとに涼しいカーヴで翌春迄自然に発酵が終わるまでゆっくり発酵。粘土で軽くフィルター、SO2瓶詰め前に若干添加、SO2total 29mg/L、淡いイエローの色調。 12.5%

【味わい】 洋ナシや黄桃、モクレンなど白黄花の風味に加え、蜜っぽさやカスタードクリームなど多様な香り豊か。自然な口当たりでみかんの柑橘果実が優しくふわっと広がる。穏やかな酸でミネラル感ある余韻。

⑤	QUALITY	AOP GC コルトン・シャルルマーニュ AOP Grand Cru Corton Charlemagne	2020	白	¥58,000
---	---------	--	------	---	---------

【ぶどう品種】 シャルドネ100% 【生産量】 300本

【ぶどう由来】 リュー・ディ”アン・シャルルマーニュ”粘土質石灰土壌にてピオで栽培された買いぶどう。

【醸造】 木の古樽にて発酵させそのまま2年に渡り樽熟成。醸造中はSO2添加せず、瓶詰め前の澱引き時に20ml/L 添加。 13.5%

【ブルゴーニュ赤】

⑥	QUALITY	ガミノ GAMINOT, Vin de France	2022	白赤	¥6,500
---	---------	-------------------------------	------	----	--------

【ぶどう品種】 アリゴテ20%、シャルドネ15%、ガメイ45%、ピノ・ノワール20% 【生産量】 4000本

【醸造】 アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワールはマランジュ谷の自社畑ぶどう、ガメイはブルイイ古樹の買いぶどう。ガメイはアリゴテと共に全房で木の開放桶にて醸し、シャルドネは即圧搾後樽熟、ピノはタンク熟成。醸造中はSO2添加せずフィルターにも掛けず瓶詰め。キュヴェ名はGamayとPinotをくっ付けた、やんちゃな息子という南仏方言ギャマン(Gamin)の2重言葉遊び。 12.0%

【味わい】 ガメイが果実味とスパイシーな基となる味わいを、ピノ・ノワールが深みとタンニンの骨格を、シャルドネが樽熟による厚みを味わいもたらしている。

⑦	QUALITY	AOP ショレ・レ・ボーヌ”チュ・ブッフ” AOP Choresy-les-Beaune "Tue-Boeuf"	2021	赤	¥10,400
---	---------	---	------	---	---------

【ぶどう品種】 ピノ・ノワール100% 【生産量】 1200本

【ぶどう由来】 リュー・ディ”チュ・ブッフ”に位置するピオ認定の買いぶどう、石灰土壌ゆえ構成のしっかりしたワインになる畑。

【醸造】 全房にてステンレスタンクで発酵後、1年古樽で熟成。フィルターには掛けず瓶詰め時のみSO2を添加。 12.7%

【味わい】 やや黒味掛かったグリオット・チェリーの色調。赤紫蘇や梅っぽいニュアンスになりそうな赤果実風味豊か。パニラや甘草のニュアンスに加え植物的な風味もあり、酸が豊かな若い果実感やきめが細かく芯のあるタンニンなど熟成に耐える要素に富んでいる。

⑧	QUALITY	AOP ポマール ”レ・ヴィニョ” レゼルヴ AOP Pommard "Les Vignots" Reserve	2020	赤	¥17,200
---	---------	---	------	---	---------

【ぶどう品種】 ピノ・ノワール100% 【生産量】 600本

【ぶどう由来】 ボーヌ側に位置するアペラシオン上部1級”ラ・シャニエールに接するリューディ”レ・ヴィニョ”Les Vignots”、粘土質石灰土壌。今もウイリーが耕作しているクロ・デュ・ムラン・オー・モアンヌのぶどうをアミが買って醸造。

【醸造】 半分除梗し10-15日間醸し、発酵はmax28度と低温でゆっくり、熟成は樽で1年間。 13.5%

【瓶詰】 コラージュ、フィルターには掛けず、SO2 1.5g/HL添加し瓶詰め。透き通った青紫がかったガーネット。クリーミーでハーブぽさを感じるアロマ。フレッシュな口当たりながらエレガントなタンニンが下支えしており、味わいはしっかりと詰まっているが全く重たく感じさせない味わいとなっている。長期熟成のポテンシャルを感じる素晴らしい味わい！生産者にて更に1年永く熟成させた特別熟成品。

Le 1er octobre 2024