

Sarnin-Berrux

ブルゴーニュ地方
サルナン-ベリユー

ジャン・パスカル・サルナン(左)とジャン・マリー・ベリユー(右)

ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラル・ブルゴーニュ
現地優良生産者からブドウの提供を受けワイン造り
世界中で注目を集めブルゴーニュでの地位を確立



サルナン-ベリユーは、2007年に設立したネゴシアン兼ドメーヌ。金融会社に勤めていたジャン・パスカル・サルナンとドメーヌのワイン造りのかたわら醸造学校の先生もしていたジャン＝マリー・ベリユーの二人により設立されました。

ジャン・パスカル・サルナンは住まいがあるサン・ロマン村で2007年から厳選した畑のブドウを買い、ワインの生産を開始。ジャン＝マリー・ベリユーは1999年、ワイン造りの世界に転身しアルポワとサン・ロマンのワイナリーで腕を磨き、5年後の2004年にピュリニー・モンラッシェ村近くにある0.25Haのブルゴーニュ・ブランの区画を取得し、自身のドメーヌワインを初めて造りました。

そんな彼らのワイン造りへの情熱が周りのナチュラルワインの生産者達にも伝わり、今では著名な生産者からもブドウを買うことに成功しています。モンテリ村に構える醸造所は、ゲストハウスの地下にあるカーヴを二人で改装し、開放樽のある場所や、澱を寝かせる涼しい地下セラーを蘇らせました。

品質へのこだわりはとて強く、ドメーヌを立ち上げた直後で経営が厳しくても、収穫量を落として生産量より品質を追求してきました。ベリユー自身の性格をつけたと言う「プティ・テチュ」というフランス語で「小さな頑固者」という意味を持つワインもリリースしているほどです。

ドミニク・ドゥランやフレデリック・コサルからの教えをもとに、ブドウ栽培はビオダイナミを実践、ミネラル感溢れるワインを造るため、いつでもブドウ畑にいて活きた土壌を造り出す仕事をしています。ドメーヌ物として造っているアイテムは年にもよりますが、1もしくは2アイテムのブルゴーニュ・ブランのみ。その区画はピュリニー・モンラッシェの下の区画で隣はルロワのブドウ畑です。収穫量を抑え、ゆっくりと樽発酵をおこない、丁寧なワイン造りをおこなっています。「澱引きは月が下がるときに、なるべく自然に」がモットーで亜硫酸塩も極力使いません。彼らの情熱がしっかりとこもったワインは、果実の香りが拡がり、ピュアなエキス分もたっぷりです。各テロワールの特徴をしっかりと表現し、ナチュラル且つ長期熟成に耐えるポテンシャルがあります。

ワイン造りの歴史が新しいため、一部のファン以外にあまり知られてはいないのですが、すでにヨーロッパのナチュラルワイン業界では、じわじわと評価が確立され、ディオニーが大注目している生産者です。

こんなところで紹介されています！

- ・パリで人気のナチュラルワインショップLa Cave des PapillesのWebShopで9アイテム紹介
(現在、ブルゴーニュ・ルージュではブルゴーニュリストの中で唯一COUPS DE COEURを獲得)
- ・デンマーク・コペンハーゲンの世界No.1レストラン「NOMA」でオンリスト(ムルソー、ブランー 09)
- ・イギリスとベルギーで開催されるナチュラルワイン・イベント「Rawfair」で紹介(www.rawfair.com)
- ・フランスのナチュラルワインショッピングサイト「Petitescaves.com」にオンリスト(www.petitescaves.com)



モンテリ村の醸造所



サンロマンの畑



Diony

[33831]Le petit Têtu Blanc プティ テテ ブラン15				[33506]Savigny-lès-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ボヌ ブラン14			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ (ビュリニーモンラッシュエ村の南コルポー村Les Riauxレ・リュウ)			呼称	Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボヌ (Les Gollardesレ・ゴラルド)		
参考小売	¥4,000	JAN:4571455205990		参考小売	¥7,000	JAN:4571455200759	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	南東	50hl/ha		粘土石灰(細かい)	南東	25ha・50hl/ha
品種(収穫)	シャルドネ100%(手摘み)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10年樽で4ヶ月発酵			発酵	除梗せず、古樽で4ヶ月発酵		
熟成	10年樽で8ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの5年樽で8ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:20mg/L トータル:40mg/L			SO ₂	澱引き時:20mg/L トータル:28mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	ビュリニーモンラッシュエ村の南に隣接するコルポー村のles riauxという区画のシャルドネを古樽で4ヶ月発酵、8ヶ月熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。憂いのあるホワイトイエローの外観からグレープフルーツやタルトタタン、バターな香りを感じます。中程度の粘性、柔らかい存在感のある酸に溶け込む果実感とバランス整うミネラルとエキス分、戻り豊かな美しい逸品です。			特徴	土質の細かい粘土石灰質で育つシャルドネを古樽で4ヶ月発酵、8ヶ月熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡いレモンイエローの外観、白い花やふくよかな果実香を感じた後、ナッツやバニラのニュアンスが広がります。程よい酸と果実の広がりバランスよくまとまり、アフターにはスイートコーンのニュアンスやパイナップルの南国テイストが顔を出し、リッチな余韻が長く続く逸品です。		
[33502]Saint Romain Blanc サン・ロマン ブラン14				[33503]Beaune Blanc ボーヌ ブラン14			
呼称	Saint Romain サン・ロマン (CombeBazinコンブ・バザン)			呼称	Beaune ボーヌ (Les Bressandesレ・ブレッサンド)		
参考小売	¥7,500	JAN:4571455200711		参考小売	¥8,000	JAN:4571455200728	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	350m・南西(急斜面)	50hl/ha		粘土石灰	320~340m・南南東	48hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ダブルバージュ後、古樽で4ヶ月[12℃]発酵			発酵	古樽で4ヶ月[12℃]発酵		
熟成	228Lと350Lの3~5年樽で8ヶ月[12℃]熟成 (1度澱引き) / 無濾過・無清澄			熟成	228Lの3~5年樽で8ヶ月[12℃]熟成 (1度澱引き) / 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:23mg/L			SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:40mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	サンロマン村標高350m南西向き、急斜面コンブ・バザン区画の粘土石灰で育てられた樹齢30年のシャルドネを古樽で4ヶ月発酵、8ヶ月熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。光り輝くイエローの色調に、柑橘系やアプリコットのアロマ、飲み進めるとパニラやミルキーさを感じます。アタックに感じる高めめの酸と透明感のある甘さに、塩気と酸が細く絡み合い、アフターにまで長く続きます。			特徴	ボーヌ村の南南東向き粘土石灰土壌、レ・ブレッサンドの区画で育てられた樹齢40年のシャルドネを古樽で4ヶ月発酵、8ヶ月熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。光り輝く淡いイエローの外観に、ミントや青みかん、奥から白い花の香りが上がります。アタックにクリアな酸を感じ、複雑味のある柑橘系の果実味とオレンジピールのような苦みがアクセントとなり、美しい余韻へと誘います。		
[33465]Beaujolais ボージョレ15				[32307]Bourgogne Rouge ブルゴーニュルージュ13			
呼称	Beaujolais ボージョレ			呼称	Bourgogne ブルゴーニュ (GevreyChambertinジュヴレシャンベルタン近く)		
参考小売	¥2,500	JAN:4571455199879		参考小売	¥4,800	JAN:4571455197882	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	収量
	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha・30hl/ha以下		粘土石灰	南東	38hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み / 30~50年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、セミマセラシオン・カルボニック			発酵	トロンコニック開放樽で3週間マセラシオンしながら発酵		
熟成	セメントタンクで発酵 ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの5年樽で11ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L			SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを除梗せずセミマセラシオンカルボニック発酵後セメントタンクで熟成し無濾過、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。紫の色調、アメリカンチェリーやスミレ、腐葉土の香りが綺麗に上がります。ざらりとした旨みのアタックに角の取れたタンニン、柔らかな酸がスムーズにアフターまで続くエレガントな仕上がりです。			特徴	サルナンとペリュウが優れたブドウを探し求めて出会った日当たりの良いジュヴレシャンベルタン村近くの樹齢60年のピノノワールをトロンコニック樽で発酵、古樽で11ヶ月熟成し、無濾過無清澄で瓶詰めしました。やや濁ったルビー色に、フランボワーズやダークチェリーのチャーミングな香りの中に黒系果実のニュアンスも交じります。赤系果実の柔らかいアタックとタンニンのバランスが良好です。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory

[33505] Bourgogne Rouge ブルゴーニュ ルージュ 14			
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ (Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン近)		
参考小売	¥4,800	JAN:4571455200742	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	収量
	粘土石灰	南東	38hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	トロンコニック開放樽で3週間マセラシオンしながら発酵		
熟成	228Lの5年樽で11ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ジュヴレ・シャンベルタン村近くの樹齢60年のピノをトロンコニック樽で発酵、古樽で11ヶ月熟成し、無濾過無清澄で瓶詰めしました。憂いのあるルビー色、クランベリーやバラのチャーミングな香りの中に紅茶や葉巻のニュアンスも交じります。ピュアで芯のある旨みに柔らかな酸がマッチし、チャーミングな印象を醸しつつ、豊かなタンニンが伸びやかな果実味をより際立たせてくれています。		



[33504] Saint Romain Rouge サン・ロマン ルージュ 14			
呼称	Saint Romain サン・ロマン (Sous Roche スー・ロッシュとSous La Velle スー・ラ・ヴェル)		
参考小売	¥7,000	JAN:4571455200735	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	300~350m・西	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	トロンコニック開放樽で3週間発酵		
熟成	228Lの3~5年樽で11ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	サンロマン村西向き斜面スー・ロッシュとスー・ラ・ヴェルの樹齢40年のピノをトロンコニック樽で発酵、古樽で熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。紫がかつたルビー色、クランベリーやプラムのアロマ、スプリングすると干しぶどうや湿った落ち葉のニュアンスを感じます。アタックにほんのり甘さを感じ、豊富なタンニンと柔らかな果実味にチャーミングな酸が溶け込んだ上質な味わいです。		



SOLD OUT

[32309] Beaune Rouge ボーヌ ルージュ 13			
呼称	Beaune ボーヌ (Longbois ロンボワ)		
参考小売	¥6,800	JAN:4571455197905	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	250m・南南西	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	トロンコニック開放樽で3週間マセラシオンしながら発酵		
熟成	228Lの3~5年樽で11ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ボーヌのロンボワと呼ばれる日当たりの良い区画でビオディナミ栽培された樹齢70年のピノノワールを、トロンコニック樽で発酵、古樽で11ヶ月熟成し、無濾過無清澄で瓶詰めしました。やや濃いルビーの色調に、ブラックベリーやカシス、腐葉土の香りにスモーキーさも感じます。エキス分とほろ苦さ、塩気、綺麗な酸と味わいを構成する要素が強く、長期熟成のポテンシャルを感じさせます。		



SOLD OUT

[33508] Chassagne-Montrachet Rouge シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ 14			
呼称	Chassagne-Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ (Les Voillenots dessusレ・ヴォワレノ・デュスー)		
参考小売	¥8,000	JAN:4571455200773	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	南東	10ha・30hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、木樽タンクで3週間(低温)発酵		
熟成	225Lの5年樽で12ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:20mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	シャサーニュ・モンラッシェ村の樹齢50年のピノノワールを木製タンクで低温においての発酵を3週間行い、古樽で引き続き発酵熟成しました。ややルビーを帯びたガーネット色、木莓、ザクロ、バラのアロマにミントやクローブのハーブやスパイスの香りが混じります。粒が細やかで滑らかなタンニンが色気のある果実味に溶け込み、伸びやかな酸が涼しげにうっとりアフターへと導きます。		



SOLD OUT

[32310] Volnay Rouge ヴォルネイ ルージュ 13			
呼称	Volnay ヴォルネイ (La Gigotte ラ・ジゴット Les Lurets レ・リュレ)		
参考小売	¥9,000	JAN:4571455197912	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	260~280m・南東	35hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	トロンコニック開放樽で3週間マセラシオンしながら発酵		
熟成	228Lの3~5年樽で11ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:24mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ヴォルネイ村のラ・ジゴットとレ・リュレという区画に植わる樹齢45年のピノノワールをトロンコニック樽で発酵、古樽で11ヶ月熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。淡いルビーの色調、ダークチェリーやバラ、ホワイトチョコの香り、艶のあるアタックの中に芯の通った赤系果実の旨みがあり、中盤から涼やかでエレガントな酸と硬水のミネラルが複雑味を与え、長い余韻となって流れます。		



SOLD OUT

[33509] Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン 14			
呼称	Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン (1er cru La Perriere プルミエクリュ・ラ・ピエール近のラ・プリユネル)		
参考小売	¥11,000	JAN:4571455200780	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰(深い)	南東	25ha・40hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、木製タンクで3週間(低温)発酵		
熟成	228Lの5年樽で12ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:21mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ジュヴレ・シャンベルタン村の樹齢30年のピノノワールを木製タンクで低温においての発酵を3週間行い、古樽で引き続き発酵・熟成しました。色調は紫がかつたルビー、アロマはカシスや茶葉、上質なサラミを口にした時のようなスモークしたニュアンスがあります。豊かなタンニンが果実に溶け込み、力強さとエレガント、ナチュラルとクラシックが混在するリッチな仕上がりになっています。		



SOLD OUT

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony