Sarnin-Berrux

ブルゴーニュ地方
サルナン−ベリュー

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

ジャン・パスカル・サルナン(左)とジャン・マリー・ベリュー(右)

サルナン−ベリューは、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・ベリュ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・ベリューは1999年、ワイン造りの世界に転身しアルボワとサン・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も強く、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。ベリュー自身の性格をつけたと言う「プティ・テテュ」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・コサールからの教えをもとに、ブドウ栽培はビオディナミを実践、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う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大注目されている生産者です。

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、ブラニー 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「Rawfaiar」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

【36193】Saint Romain Blanc サン・ロマン ブラン17

SOLD OUT

呼称	Saint Romain サン・ロマン（CombeBazinコンブ・バザン）		
参考小売	￥11,000		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	- ／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	350m・南西（急斜面）	0.5ha・30hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シャルドネ100% （手摘み／平均50年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月16日収穫／全房で空気圧式圧搾 古樽で10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2018年7月18日		
SO_2	瓶詰め前：20mg/L　トータル：20mg/L未満		
アルコール度	13%		
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つ樹齢50年のシャルドネを全房でプレス、古樽で発酵・熟成しました。粘性しっかりとした黄金色、黄桃や金柑コンポート、ハチミツ、カリンジャムのアロマ、とろりと口中に拡がると同時に香りが口中に溢れ、しっかりとしたボディにシェリーを彷彿させる樽香も拡がり、たっぷりの複雑味がアフターまで長く続きます。		

【36194】Savigny-lès-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ボーヌ ブラン20

SOLD OUT

呼称	Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボーヌ（Les Gollardesレ・ゴラルド）		
参考小売	￥11,000		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰（細かい）	南東	0.5ha・30hl/ha
品種（収穫/樹齢）	シャルドネ100% （手摘み／平均35年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月5日収穫／全房で空気圧式圧搾 古樽で8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2021年6月		
SO_2	瓶詰め前：20mg/L　トータル：20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ジャン・パスカルとジャン・マリーの二人三脚で運営するネゴシアン兼ドメーヌでサヴィニー・レ・ボーヌの細かい粘土石灰質で育つシャルドネを全房でプレス後、古樽で・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。クリアな黄金色、リンゴや洋梨、白桃、パイナップルの香り、瞬時に拡がる旨味たっぷりのアタックにコクと酸味が上品な綺麗な味わい、たっぷりのエキスが長い余韻へと続きます。		

【35593】Beaujolais Primeur Le Bojo Sutraボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ22

呼称	Beaujolais ボージョレ（Villié-Morgonヴィリエ・モルゴン村周辺）		
参考小売	￥3,000		
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	標高・向き	面積
	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha
品種（収穫/樹齢）	ガメイ100%（手摘み／ 30 ～ 50年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	全房でスミマセラシオンカルボニック 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		
SO_2	無添加　トータル：0mg/L		
アルコール度	12%		
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年のブドウを全房でスミマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、飲みやすくライトミディアムの味わいにほんのりタンニンが溶け込んでいます。		

【36195】Beaujolais Primeur Le Bojo Sutraボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ23

呼称	Beaujolais ボージョレ（Villié-Morgonヴィリエ・モルゴン村周辺）		
参考小売	￥3,000		
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	標高・向き	面積
	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha
品種（収穫/樹齢）	ガメイ100%（手摘み／ 30 ～ 50年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	全房でスミマセラシオンカルボニック 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		
SO_2	無添加　トータル：5mg/L未満		
アルコール度	12%		
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年のブドウを全房でスミマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのりとタンニンが溶け込んみ、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。		

【36191】Borgogne Passetoutgrain ブルゴーニュ・パストゥグラン19

SOLD OUT

呼称	Bourgogne Passetoutgrainsブルゴーニュ・パストゥグラン		
参考小売	￥7,800		
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証	- ／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	ComingSoon	0.2ha・47hl/ha
品種（収穫/樹齢）	ピノノワール、ガメイ（手摘み／平均70年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫／空気圧式圧搾 全房で28hlのトロンコニック樽で発酵 （ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 6回）		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO_2	無添加　トータル：20mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノノワールとガメイをトロンコニック樽でピジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げましました。紫ガーネット色、ラズベリーやレッドチェリー、木材、野生的なアロマを感じます。甘みを感じるアタック、果実のエッセンス感がよく心地の良いタンニンが溶け込んでいて上質でバランスの良さが光るアフターの長い仕上がりです。		

【36192】Borgogne Passetoutgrain ブルゴーニュ・パストゥグラン20

SOLD OUT

呼称	Bourgogne Passetoutgrainsブルゴーニュ・パストゥグラン		
参考小売	￥7,800		
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証	- ／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	ComingSoon	0.2ha・50hl/ha
品種（収穫/樹齢）	ピノノワール、ガメイ（手摘み／平均70年）		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫／空気圧式圧搾 全房で28hlのトロンコニック樽で発酵 （ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 6回）		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO_2	無添加　トータル：20mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノノワールとガメイをトロンコニック樽でピジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げましました。黒を帯びた紫ガーネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが拡がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。		

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）

Diony

【36190】Pinot Noir ピノノワール21

SOLD OUT

呼称		VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売		￥8,400		
規格/タイプ		750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証		- ／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積・収量
		粘土石灰	ComingSoon	0.6ha・9hl/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	9月10日収穫／全房で醸し後、空気圧式圧搾 14hlのトロンコニック樽で発酵 （ピジャージュ 1回・ルモンタージュ 6回）		
	熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年6月		
	SO_2	無添加　トータル：20mg/L未満		
アルコール度		13%		
特徴		2021年は春に霜が降りました。粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノノワールを全房で醸しプレス、ピジャージュとルモンタージュを施しながらトロンコニック樽で発酵、古樽で熟成し、サンスフルで瓶詰めしました。濃いルビー色の外観、クランベリーやラズベリー、バラや茶葉のアロマ、アタックのフレッシュな酸と丸みのあるタンニン、果実感がとても美しい仕上がりです。		

【36189】Beaune Rouge ボーヌ ルージュ 15

SOLD OUT

呼称		Beaune ボーヌ（Longboisロンボワ）		
参考小売		￥11,000		
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	標高・向き	面積・収量
		粘土石灰	200m・南南西	0.3ha・15hl/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	9月17日収穫／全房でマセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 14hlのトロンコニック樽で発酵 （ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 5回）		
	熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：20mg/L未満		
アルコール度		13.5%		
特徴		ボーヌのロンボワは日当たりの良い区画で樹齢60年のピノノワールを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。レンガ色の入ったブラウンルビー色、ラズベリージャムやザクロ、プルーン、マッシュルームの香り、たっぷりのエキスが拡がるアタック、ビターチョコのニュアンスや複雑味と旨味が織り成すピュアな味わいを楽		