

Sarnin-Berrux

ブルゴーニュ地方
サルナン-ベリュール

ジャン・パスカル・サルナン(左)とジャン・マリー・ベリュール(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-ベリュールは、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・ベリュール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・ベリュールは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。ベリュール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 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

【34149】Savigny-lès-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ボヌーブラン15				【34150】Beaune Rouge ボーヌルーージュ 14			
呼称	Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボヌー (Les Gollardesレ・ゴラルド)			呼称	Beaune ボーヌ (Longboisロンボワ)		
参考小売	¥7,000			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰(細かい)	南東	25ha・50hl/ha		粘土石灰	250m・南南西	35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均20年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、古樽で4ヶ月発酵			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8ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄			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:20mg/L トータル:39mg/L			SO ₂	澱引き時:15mg/L トータル:24mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12%		
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。輝きのある淡いゴールドの外観からパイナップルや花梨のチャーミングな香りを感じます。心地よく軽やかな酸が溶け込む口あたり、エキスが充実した果実感と素晴らしい余韻がアフターを彩る、非の打ちどころがない美しく気品に満ちた仕上がりです。			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。落ち着いた感のあるレンガ色の外観からぎこちや腐葉土の熟成した香りを感じます。細かいタンニンを感じるピュアな口当たり、茎のニュアンスが入り混じる複雑味と旨味の余韻が見事な出来栄です。		
【34151】Saint Romain Rouge サン・ロマンルーージュ 15							
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						
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:20mg/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年のピノノワール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。淡いルーージュの外観から、ブルーベリーやザクロの香りを感じます。瑞々しく塩味を感じるアタック、若さは否めませんが熟成と共に旨味とタンニンが調和することが予想されるポテンシャルの高さをひしひしと感じる逸品です。						