

Sarnin-Berrux

ブルゴーニュ地方
サルナン-ベリユー

ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルヌーヴォー

ジャン・パスカル・サルナン(左)とジャン・マリー・ベリユー(右)

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・プ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。

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、ブドウ栽培はピオディナミを实践、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。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。

そんな二人が今年もナチュラルなヌーヴォーを日本向けに造ってくれます！

Villié-Morgon(ヴィリエ・モルゴン)村周辺の最良のぶどうを選び、ナチュラルで彼らオリジナルの醸造で造るヌーヴォーは毎年素晴らしい出来栄です。



[34776] Beaujolais Nouveau Le Bojo Sutra ボージュレ・ヌーヴォール ボジョストラ20

呼称	Beaujolais ボージュレ (Villié-Morgonヴィリエ・モルゴン村周辺)
参考小売	¥ 3,100 JAN : 4573461662392
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ピオロジック/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	除梗せず、セミアセラシオンカルボニック
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
SO ₂	無添加
アルコール度	13%
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ア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・SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。



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