

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・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。ベリユ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・コサルから教えをもとに、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。



【35593】Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra ボージョレ プリムールル ボジョ ストラ22		【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 (Villie-Morgon ヴィリエ・モルゴン村周辺)	呼称	Beaujolais ボージョレ (Villie-Morgon ヴィリエ・モルゴン村周辺)											
参考小売	¥3,000	参考小売	¥3,000											
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	ビオロジック/エコセール	栽培/認証	ビオロジック/エコセール											
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>灰色花崗岩</td> <td>250m・真南</td> <td>2.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>灰色花崗岩</td> <td>250m・真南</td> <td>2.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha
土壌	標高・向き	面積												
灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha												
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)	品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 30 ~ 50年)											
醸造 酵母	自生酵母	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	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	SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満											
アルコール度	12%	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。	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・SO ₂ 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だみ、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。												

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