

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

[34763]Le petit Tête Blanc ル プティ テテ ブラン18							
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)						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオダイナミオロジック/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・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>150m・南東</td> <td>1.5ha・70hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	150m・南東	1.5ha・70hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	150m・南東	1.5ha・70hl/ha					
品種(収穫)	シャルドネ100%(手摘み/平均36年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月上旬収穫						
熟成	除梗せず空気圧式圧搾 228L・350L・450Lの古樽で12ヶ月間発酵・シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2019年9月						
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	2018年は未だかつてないほど美しいブドウを収穫できたミレジムでビュリニーモンラッシュエ村南に隣接するコルポー村の区画レ・リュウのシャルドネをプレスし古樽で12ヶ月発酵・熟成しました。やや憂いを含むクリームイエロー、杏やピーナツバターの甘い香り、ピュアな旨味を伴うアタックに奥行きを感じる優しい酸味、染み渡る深みあるエキスが余韻を彩るエッセンスとなります。						



SOLD OUT

[34149]Savigny-lès-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ボヌ ブラン15							
呼称	Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボヌ(Les Gollardesレ・ゴラルド)						
参考小売	¥7,000						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰(細かい)</td> <td>南東</td> <td>25ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	向き	面積・収量	粘土石灰(細かい)	南東	25ha・50hl/ha
土壌	向き	面積・収量					
粘土石灰(細かい)	南東	25ha・50hl/ha					
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						
発酵	除梗せず、古樽で4ヶ月発酵						
熟成	228Lの5年樽で8ヶ月熟成(1度澱引き) 無濾過・無清澄						
SO ₂	澱引き時:20mg/L トータル:39mg/L						
アルコール度	13%						
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上品に満ちた仕上がりです。						



SOLD OUT

[34467]Le Bojo Sutra ル ボジョストラ19							
呼称	Beaujolais ボージュレ(Villie-Morgonヴィリエ・モルゴン村周辺)						
参考小売	¥2,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>灰色花崗岩</td> <td>250m・真南</td> <td>2.5ha・30hl/ha以下</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha・30hl/ha以下
土壌	標高・向き	面積・収量					
灰色花崗岩	250m・真南	2.5ha・30hl/ha以下					
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 トータル:12mg/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年のブドウを除梗せずセミ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。明るいパープルガーネットの淡い色調、スミレや木苺、梅のような爽やかな香りを感じます。口あたり穏やかで柔らかく程良い酸味がアクセントとなってアフターはスッキリとした印象です。						



SOLD OUT

[33505]Bourgogne Rouge ブルゴーニュ ルージュ 14							
呼称	Bourgogne ブルゴーニュ(GevreyChambertinジヴレシャンペルタン近く)						
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	バイオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>南東</td> <td>38hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	向き	収量	粘土石灰	南東	38hl/ha
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	ジヴレシャンペ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い酸がマッチし、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。						



SOLD OUT

[34150]Beaune Rouge ボーヌ ルージュ 14							
呼称	Beaune ボーヌ(Longboisロンボワ)						
参考小売	¥6,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオダイナミ/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・南南西</td> <td>35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	粘土石灰	250m・南南西	35hl/ha
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:24mg/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バイオダイ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きのこ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。						



SOLD OUT

[34151]Saint Romain Rouge サン・ロマン ルージュ 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	バイオロジック/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>300~350m・西</td> <td>35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	粘土石灰	300~350m・西	35hl/ha
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、若さや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ずる逸品です。						



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)

