Savigny Les Beaune

Domaine René Georges

＜ドメーヌ ルネ　ジョルジュ＞

René Georges / ルネ・ジョルジュは5世代に渡り栽培醸造を行なってきた家系。コート・ド・ボーヌのSavigny-les-Beauneに本拠を置きながら、クレマン・ド・ブルゴーニュを専門として造る、珍しい生産者。
伝統的な醸造法に則って、より最良のキュヴェから豊かさとエレガントさを信条としたワインを造り出している。ブルゴーニュが誇るそのテロワールが、複雑さとフレッシュさの絶妙なバランスをもったワインを生み出している。コート・ド・ボーヌのサヴィニー村を中心にコート・ド・ニュイ、オート・コートに畑を所有しており、この条件こそがルネ・ジョルジュによるクレマン・ド・ブルゴーニュがもつキャラクターと高い品質を支えている。多様な畑から生まれる多様なキュヴェから選びぬいたアッサンブラージュ、そして長期間の熟成に至るまで厳しい目を光らせ、常に高品質であることを目指し続けること、それがルネ・ジョルジュの持つノウハウそのものである。

クレマン・ド・ブルゴーニュには、シャルドネとピノ・ノワールという高貴品種とともに、ガメイとアリゴテの4品種を使用。ブドウの変質を避けるために小さな収穫ケースを使用し健全で完熟したブドウを手摘みで収穫。収穫日はワインの品質を決定づける糖度と酸度のバランスを見極め決定されている。その後、圧搾機で入念に優しくプレスされ、タンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵を経てアッサンブラージュ。この段階でルネ・ジョルジュによるクレマンのスタイルが決定づけられる。アッサンブラージュ後はティラージュ、つまり酵母と糖分を加え瓶詰めが行われ、発泡性をもたらす瓶内二次発酵へ。瓶内二次発酵で生じる澱とともに最低12ヶ月、ミレジムでは最高18ヶ月熟成させ、フィネスとアロマの複雑さを与えている。なおドサージュにはヴァン・ド・レセルヴに糖分を加えたものが使用されている。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス
〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F
TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp