

Béru Chablis

Château de Béru

<シャトー・ド・ベル>



<ドメーヌについて>

シャブリの南東に位置する小さな村Béru/ベルに本拠を置くドメーヌ。400年の歴史を誇る名家で、所有するシャトーには15世紀に造られた世界最古とされる日時計と暦が現存しているという。20世紀初頭のフィロキセラ禍に伴い、所有していた畑は一旦打ち捨てられることとなる。80年代に入り、当時の当

主であったEric de Béru伯爵がその当時から著名だった区画Clos Béru/クロ・ベルを含む全ての畑に再植樹した。当初はブドウを全てネゴシアンへ売却していたが、その後これらの畑は近隣の栽培家に貸し出されてしまった。2006年に伯爵が他界したあと、伯爵夫人Laurence/ロランス氏とその娘で現当主のAthenais/アテナイス氏がドメーヌを率いることとなる。アテナイス氏は2002年にそれまで勤めていたパリの投資銀行を退職し、ポーヌの醸造学校で栽培醸造学を修め、サヴィニー・レ・ボージュのChandon de Briailleで研鑽を積む。現在は家族経営のドメーヌに新たな息吹をもたらすべく、着実な歩みを続けている。畑のユニークなテロワール、とりわけドメーヌが誇るクロ・ベルのテロワールを余すところなく表現し、それをもたらしてくれる環境そのものを守るため2005年よりビオロジック農法を採用。2011年からはビオディナミ農法へと転換した。



<栽培> 化学肥料の使用、トラクターによる土壌圧縮、そして除草剤の使用は土中微生物を含む土中バランスに破壊をもたらすと考えている。特に土中微生物に関しては、植物の成長に必要な栄養素や微量元素、ミネラルが植物の同化において重要な役割を果たしていることから、化学肥料は与えない。また、除草剤を使用せず畝と畝の間の雑草には馬を使つての鋤き返しで対応し、定常的な施肥を行わないことで土中バランスの維持に努めている。これにより空気中の湿度変化に左右されない深さまでブドウが根を下ろし、土中成分をより吸収しやすくなると考えている。北部に位置する畑であるため、真菌によって引き起こされるベト病やうどんこ病といった疾患の懸念があることから、各畑で入念な状態観察を行い、必要に応じて自然由来の硫黄やハーブなどで慎重を期して対処している。これにより徐々に抵抗力を高め、ブドウが自力で病害に対抗できるようにしている。

●ドメーヌ部門●

Chablis « Terroirs de Béru »

【セパージュ】 シャルドネ 100%

【土壌】 キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌。【区画】 複数区画のアッサンブラージュ。

【平均樹齢】35~40年 【密植度】6000本/ha 剪定：ギュイヨ

【栽培法】ビオディナミ（耕作には馬を使用）

【醸造】10kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式搾機を使い低い圧力でプレス。ステンスタックで発酵し、その後もステンスタックで熟成。熟成期間はヴァンテージによって異なるものの12~18ヶ月。無清澄・無濾



過で瓶詰め。瓶詰め時のみ SO₂ を使用。畑とセラーが隣接しているため最低限の SO₂ へと減らすことが可能。最低限必要な量の SO₂ へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。

備考：ドメーヌを象徴するキュヴェ。Béru村の典型的なシャブリが持つ、熟していながらも酸と石灰に由来するミネラルを楽しめる1本。

Chablis « Côte Aux Prêtres »

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌。（ウミユリ石灰岩由来の砂質が多く見られる）

【区画】Côte Aux Prêtres 平均樹齢：35～40年 【密植度】6000本/ha 剪定：ギュイヨ

【栽培法】ビオディナミ（耕作には馬を使用）

【醸造】10kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後ステンレスタンク 20%、2～4 年樽 80%で熟成。熟成期間は 24 ヶ月。無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時のみ SO₂ を使用。畑とセラーが隣接しているため最低限の SO₂ へと減らすことが可能。最低限必要な量の SO₂ へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。

備考：畑は北風の通り道の為寒い畑。表土は細かい砂質。強くヨード、塩分を感じ、焦点が定まったタイトなワイン。塩味とすら感じられるほどに強いミネラルを持つ。

Chablis « Orangerie »

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】粘土質石灰土壌、キンメリジャンの上に広がる粘土質土壌 【面積】1.5ha 【平均樹齢】30年以上

【密植度】6500本/ha 【剪定】ギュイヨ 【栽培法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後2～4年樽で18ヶ月間の熟成。畑とセラーが隣接しているため最低限のSO₂へと減らすことが可能。無清澄・無濾過で瓶詰め。

備考：標高 300m。シャトー・ド・ベルの敷地内の区画。比較的平地であり土壌は粘土の割合が多い為、たっぷりとした果実感を持つ。

Chablis « Montserre »

【品種】シャルドネ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌。（ウミユリ石灰岩由来の砂質が多く見られる）

【区画】Montserre。標高 400m の丘の最上部に位置する畑。非常に石灰質が強く、また冷涼な気候であることに加え日照量も充分確保できる区画。

【平均樹齢】35～40年 【密植度】6000本/ha 【剪定】ギュイヨ 【栽培法】ビオディナミ（耕作には馬を使用）

【醸造】10kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後ステンレスタンク 20%、2～4 年樽 80%で熟成。熟成期間は 24 ヶ月。無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時のみ SO₂ を使用。畑とセラーが隣接しているため最低限の SO₂ へと減らすことが可能。最低限必要な量の SO₂ へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。

【備考】表土を覆う風化した石や砂利は大きく、熱を保持する。その為味は熟したブドウの果実感とキンメリジャンからくるタイトな酸とミネラルが混在している。フメ香に塩味も加わる。

Chablis 1er Cru Vaucoupin

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌。（ウミユリ石灰岩由来の砂質が多く見られる）

【区画】Vaucoupin。南東向きの畑。冷涼な谷間風もあたる。石灰質が強く、特に Marne Bleu と呼ばれる青みがあった泥灰岩が特徴。

【平均樹齢】35～40年 【密植度】6000本/ha 【剪定】ギュイヨ 【栽培法】ビオディナミ（耕作には馬を使用）

【醸造】10kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後ステンレスタンク

ク20%、2～4年樽80%で熟成。熟成期間は24ヶ月。無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時のみSO₂を使用。畑とセラーが隣接しているため最低限のSO₂へと減らすことが可能。最低限必要な量のSO₂へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。
【備考】フィネスがありエレガント。フローラルな香りも特徴。

Chablis « Clos Bérú » Monopole

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】非常に石灰分が高く、礫質に富む粘土質石灰土壌。キンメリジャン。

【面積】5ha 【平均樹齢】30年以上 【密植度】6000本/ha

【剪定】ギュイヨ 【栽培法】ビオディナミ農法（耕作には馬を使用）

【醸造】10kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後2～4年樽で18ヶ月間の熟成。畑とセラーが隣接しているためSO₂を最低限に減らすことが可能。無清澄・無濾過で瓶詰め。

備考：このドメーヌを代表する畑で、シャトーのすぐ脇にある小さな谷の南～南西向き斜面に広がる面積5haの区画。海拔300mの地点にあり、カキの化石を含む粘土質石灰という典型的なキンメリジャン土壌。Closの名の通り、13世紀に建築された歴史的な壁に囲まれており、この畑特有のマイクロ気候を有している。AOC上では単なるシャブリ扱いとはなるものの、力強さとしなやかさを合わせ持ち、極めて強いミネラルをも持つという個性あるワインを産み出すフラッグシップの名に恥じない素晴らしい畑。



●ネゴシアン部門 : Athenais アテナイス

ドメーヌとしてリリースしているワインを補完する目的で2010年に設立されたメゾン。リリースするワインは、シャブリのあるヨンヌ県のオペラシオンだけに絞っている。ビオロジックまたはビオロジックに転換中の畑のブドウを手摘みで収穫、ドメーヌのセラーでドメーヌのワインと同じ醸造を行い、無清澄・無濾過で瓶詰めする。

Chablis 1er Cru Montmains

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】礫質に富む粘土質石灰土壌、キンメリジャン土壌 【栽培法】ビオロジック農法

【醸造】10kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。ドメーヌのセラーの空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。2～4年樽で発酵・熟成。熟成期間は16ヶ月。無清澄・無濾過で瓶詰め。最低限必要な量のSO₂へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。



Chablis 1er Cru Mont de Milieu

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌。

【平均樹齢】40～45年 剪定：ギュイヨ

【栽培法】ビオロジック

【醸造】10kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。空圧式圧搾機を使い低い圧力でプレス。ステンレスタンクで発酵し、その後2～4年樽で熟成。熟成期間は24ヶ月。無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時のみSO₂を使用。最低限必要な量のSO₂へと減らせるよう、各醸造段階で細心の注意を払っている。

備考：スラン川左岸の南東向き斜面に位置する、日照に恵まれた素晴らしいテロワールから。力強いミネラル感を持つ、豊かで複雑さ極まるワイン。



Vin de France « Love Joy »

【品種】シャルドネ 100%

【土壌】非常に固い石灰岩層の上に広がる粘土質石灰土壌

【区画】Montserre 【平均樹齢】10年 【密植度】6500本/ha 【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオディナミ（認証済み）

【醸造】12kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。全房のまま、空圧式搾機を使い低い圧力でプレス。自然酵母で発酵し、一度冷却処理を行い酵母の活動を一時的に止め、ワインを清澄。その瓶詰めを行い、さらに残りの発酵を行う（メトード・アンセストラル）。18ヶ月熟成。デゴルジュマンなし。

【備考】Montserreの若木を使った、メトード・アンセストラルによるヴァン・ムスー。



Vin de France « Sauvignon Gris »

【セパージュ】ソヴィニオン・グリ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌

【区画】Saint-Bris 村域内の区画から

【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオディナミ（認証済み）

【醸造】12kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。12～24時間のマセラシオンを行い、空圧式搾機を使い低い圧力でプレス。軽くデブルバージュを行い、木樽を使い自然酵母で発酵。2～6年樽で1年間熟成。軽くフィルタをかけ瓶詰め。

【備考】ソヴィニオン・グリは、ソヴィニオン・ブランの突然変異によって生まれた品種で、ピンクがかった果皮を持つ。20世紀半ば頃にはフランス全土でわずか10ha前後しか残っていなかったという逸話も。



Bourgogne Rosé « Pinot Gris »

【セパージュ】ピノ・グリ 100%

【土壌】白亜紀中期のチューロン階後期の白亜質土壌。基底部ではシレックスを含むが丈夫では純粋な白亜質。

【区画】Bourgogne Côte Saint-Jacques に位置する区画から

【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオロジック

【醸造】12kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。手作業で100%除梗し、ステンレスタンクでマセラシオンとアルコール発酵。垂直式搾機を使い低い圧力でプレスし、フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュ。2～6年樽で1年間熟成。無清澄・無濾過、SO2無添加で瓶詰め。



Bourgogne Aligoté de Macération

【セパージュ】アリゴテ 100%

【土壌】キンメリジャンの上に広がる粘土質石灰土壌

【区画】Saint-Bris 村域内の区画から

【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオロジック

【醸造】12kg入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。手作業で100%除梗し、ステンレスタンクでマセラシオンとアルコール発酵。垂直式搾機を使い低い圧力でプレスし、フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュ。マセラシオンは2～3週間。2～6年樽で1年間熟成。無清澄・無濾過、SO2無添加で瓶詰め。



Chablis « Amphore »

【セパージュ】シャルドネ 100%

【土壌】粘土質石灰土壌

【区画】Béru の丘陵地帯にある複数の区画から

【平均樹齢】-

【密植度】6500 本/ha

【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオダイナミ（認証済み）

【醸造】12kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。手作業で 100%除梗し、テラコッタの 400L アンフォラ壺でマセラシオンとアルコール発酵。果帽などのマールとともに 6~8 週間静置。低い圧力でプレスし、フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュ。ステンレスタンクで 19 ヶ月熟成。無清澄・無濾過、SO2 無添加で瓶詰め。



Amphore Bourgogne Rosé « Pinot Gris »

【セパージュ】ピノ・グリ 100%

【土壌】白亜紀中期のチューロン階後期の白亜質土壌。基底部ではシレックスを含むが丈夫では純粋な白亜質。

【区画】Bourgogne Côte Saint-Jacques に位置する区画から

【剪定】ギユイヨ

【栽培法】ビオロジック

【醸造】12kg 入りのカゴを使用し、手摘みで収穫。手作業で 100%除梗し、ジョージアワインのクヴェヴリで使用される土器の壺でマセラシオンとアルコール発酵。垂直式圧搾機を使い低い圧力でプレスし、アンフォラで 1 年間熟成。無清澄・無濾過、SO2 無添加で瓶詰め。



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

