

Comblanchien

## Domaine Brice Martin

<ドメーヌ・ブリス・マルタン>

<ドメーヌについて>

コート・ド・ニュー・ヴィラージュのコンブランシアン村に本拠を置く、2014年に設立された新進気鋭のドメーヌ。当主はBrice Martin/ブリス・マルタン氏。現在0.4haを耕作中。ボーンの醸造学校で栽培・醸造学の学士及び上級資格を取得。Maison Bertrand AmboriseとChateau de Chassagne Montrachetで研修を行い、ポマールのMaison Bzrezinskiとニュー・サン・ジョルジュのDomaine Jean Marc Millotに勤め、特に後者では12年間勤務。



<栽培と醸造>



栽培は初年度の2014年からビオロジックでの栽培を採用。土中微生物の保全を栽培における優先事項と考えており、土を踏み固めないよう重量のあるトラクターなどを使用しないようにしている。農作業は時間がかかろうとも手作業で丁寧に行うこととしており、これにより病虫害に対して予防的な対処を可能にし、ブドウは数値的な熟度を得られるだけでなく、特にフェノールに代表されるような官能面での熟度も得られることを可能としている。ワインに対しては、醸造段階、とりわけ熟成段階において可能な限り人為的な介入を行わないようにしている。収穫されたブドウには除梗を行わず、全房のまま醗酵。自然酵母のみを使用し、228Lのバリックで醗酵・熟成。化学薬品は一切不使用。醸造中に極少量のSO2を添加。無清澄・無濾過で瓶詰め。なお2017年より、一部のキュヴェでSO2無添加で醸造を行っている。

### Côteaux Bourguignons

セパージュ：ガメイ70% ピノノール30%

区画：Les Pommereys, La Corvée Guichard (Prémeaux)

熟成：バリック内で18ヶ月間

### Bourgogne Rouge

セパージュ：ピノノール 区画：La Corvée Guichard (Prémeaux)

熟成：バリック内で24ヶ月間



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

