

Bourgogne

## Domaine Chandon de Briailles

<ドメヌ シヤンドン・ド・ブリアイユ>



●ドメヌ● 1834年、Aymard-Claude de Nicolay/アイマール・クロード・ド・ニコライ伯爵が祖母であったChandon de Briailles/シャンドン・ド・ブリアイユ伯爵夫人（シャンパーニュのMoët et Chandonの縁戚）から継承し設立された歴史あるドメヌ。サヴィニー・レ・ボヌに本拠を置き、13.7haの畑を所有。現当主はFrançois de Nicolay/フランソワ・ド・ニコライ氏。平均年間生産量は約5万本、うち60%がフランス国外へ輸出されている。

●栽培● 1980年台初頭、当時は様々の生産者の間で広く採用されていた除草剤や殺虫剤などの化学薬品を使用した栽培が、「ブドウに大きなダメージを与える可能性があり、ブドウ栽培には不適である」とドメヌでは考え、栽培における各作業を一から見直すことにした。丁寧な畑仕事を行い、薬剤の散布は必要と認められる場合にのみその最低限度を使用することとし、恒常的な使用を中止。散布が認められている硫酸銅も徐々にその使用量を減らし、薬剤の散布についても、緊急の場合のみに限ることとした。現当主であるフランソワ・ド・ニコライが2001年にドメヌを継承してから、ワインの品質が飛躍的に向上する。まず栽培をビオディナミ農法に転換。2005年以降は全ての所有畑で自然なアプローチの栽培を行っており、除草剤や殺虫剤を一切使用せず、代わりに自然が持つ免疫力でこれに対応できるようになった。収量は自然と抑制され、人間の介入が必要なグリーンハーヴェストを行う必要は無い。地中深くにまで伸びた根が吸収する、各栄養物やミネラルなどによりワインが「自然さ」を持つ。他に類を見ないキメの細かさ複雑さを兼ね備えたワインを造りだす結果となった。2011年からAgriculture Biologique ABおよびDemeterの認証を取得。



●醸造● その醸造法はブルゴーニュにおける「新古典主義」ともいえる方法を採用している。伝統を最大限尊重しながらも、現代的醸造学のアドヴァンテージを活用し、より良い衛生管理を行うことでワインにピュアさをもたらす。赤ワインは、厳しい選果を行い、除梗をしないでコンクリートタンクもしくは開放桶へ。必要最小限のSO<sub>2</sub>以外の、補酸を含む一切の添加を行っていない。収穫されたブドウの温度が高い場合は、予期せぬ醗酵がおきないように18度までゆっくりと冷却し、本来果実が持つ繊細なアロマを壊さないように注意している。数日後に醗酵が始まり、醗酵当初は毎日ルモンタージュを行い、次いでピジージュを行う。定期的に全てのキュヴェの試飲を行いつつ、その温度や濃度をチェック。約15~20日後に醗酵桶から澱引きを行うためにデキャンタージュし樽熟成へ。白ワインは、厳しい選果を行い、ブドウは直接圧搾され、48時間かけてダブルバージュ。フレッシュなアロマと複雑さを失わないよう、200L樽で22度を超えない温度で時間をかけ醗酵し、その後樽熟成へ。赤ワイン、白ワインともに醗酵後に地下のセラーへ移され、古樽を使用し澱とともに熟成。その間、各ワインの定期的な試飲と分析を行う。熟成の第1段階を終了すると、痛めないよう慎重に澱引きを行い、熟成の第2段階へ。これにより、無清澄・無濾過での瓶詰めが可能となり、テロワールがそのままワインに反映されることになる。樽熟成は第1段階と第2段階合わせて14~18ヶ月間。このような醗酵・熟成を経たワインは真の長熟ワインとなり、年の経過とともに変化する素晴らしい姿を見せてくれる。



2021年にレ・メイユール・ヴァン・ド・フランス（ルヴェ・ド・ヴァン・ド・フランス）で3星を獲得。

## **Savigny-lès-Beaune**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】60年 【収量】28hl/ha

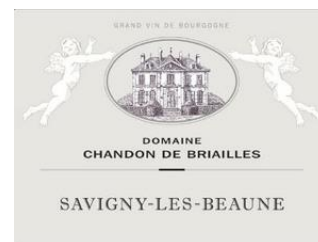
【栽培面積】1.67ha (Aux Fourneaux 1.07ha東向き、Les Saucours 0.6ha西向き)。

【テロワール】Fourneauxでは、厚い粘土質、泥灰質土壌が斜面下部に広がっており、Saucoursでは、石灰質土壌が広がっている。なおSavigny-lès-Beaune北部では、Savignyの村とAloxe-Cortonの村の間にブドウ畑が広がっている。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木樽タンクでSO<sub>2</sub>を使用せず15~3週間かけて発酵。

228L古樽で澱とともに15~18か月間熟成し瓶詰め。

【特徴】たっぷりとして肥えており、豊満。ピノが持つ果実味を存分に楽しめる。イチゴやラズベリーなど赤いフルーツの香りがあり、溢れるフレッシュさがこのワインをより親しみやすいものとしている。若い時期からでも十分に楽しめるワインではあるものの、5~8年ほど熟成させることをお勧めしたいワイン。



## **Savigny 1er cru Aux Fourneaux**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】60年 【収量】28hl/ha

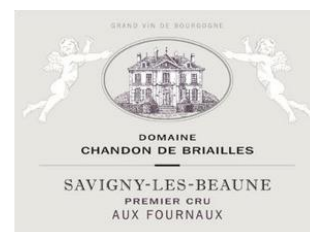
【栽培面積】1.681ha 東向きで斜面が始める基部に位置している。

【テロワール】この区画上部には石灰質が見られるが、総じて粘土質の厚い土壌が広がる区画。東向きで、斜面が始める基部に位置している。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO<sub>2</sub>を使用せず15日~3週間かけ

発酵。228L樽で澱とともに15~18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】フレッシュさと果実味が特徴的で、複雑かつ立体的で、奥行きが感じられる。豪奢ながらも、重苦しさのないワイン。



## **Savigny-lès-Beaune 1er Les Lavières**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】60年 【収量】28hl/ha

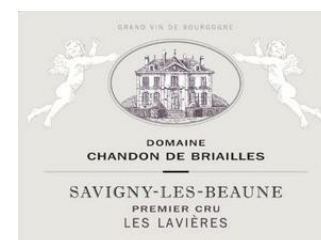
【栽培面積】2.61ha

【テロワール】粘土質石灰土壌。南東~南向きの傾斜中央部に位置する。Lavièresという語はLaveという語から来ており、これは屋根を葺く石灰岩プレートを意味していた。実際、ここの表土の下に石灰岩の岩盤を見ることができる。このブルミエ・クリュの最上の区画。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO<sub>2</sub>を使用せず15日~3週間かけ発酵。

228L樽で澱とともに15~18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】際立ってエレガントで、その強いミネラルを支えるに申し分のないほど優れた構造を持つ。非常に複雑なアロマがあり、熟成とともにそのアロマがより強く感じられる。若い時期にはスミレなどの花のアロマがカンゾウのニュアンスとともに現れる。スモーキーな火打ち石の香りを残しながら、長く続く余韻を楽しむワイン。



## **Pernand-Vergelesses 1er Les Vergelesses**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】60年 【収量】28hl/ha

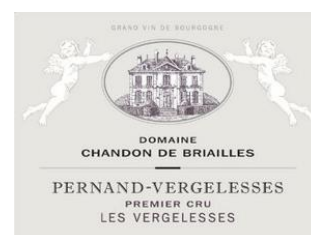
【栽培面積】1.22ha

【テロワール】東向き斜面の下部に位置し、厚く鉄分に富む粘土質土壌に1954年に植樹。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO<sub>2</sub>を使用せず

15日~3週間かけ発酵。228L樽で澱とともに15~18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】非常に濃い色合いを持ち、豊かでしなやかながら、熟したタンニンを持つ。若い時期から楽しみ、フレッシュな果実味とともにスパイスのニュアンスを楽しむワイン。



## **Pernand-Vergelesses 1er Île des Vergelesses rouge**

【品種】ピノ・ノワール 100%

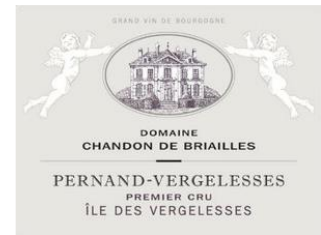
【平均樹齢】40年 【収量】28hl/ha

【栽培面積】3.13ha 馬耕。

【テロワール】粘土質石灰土壌。表土は少々厚く、この土壌が特異なテロワールを構成している。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO2を使用せず15日～3週間かけ発酵。228L樽で澱とともに15～18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】：非常に繊細かつアロマティックで、カンゾウやスパイスを伴った赤いフルーツのみずみずしく力強い香り。しっかりとした構造とタンニンを持ち、力強い味わいと長い余韻も併せ持っている。抜栓まで5年またはそれ以上の忍耐が必要なワイン。



## **Corton Marechaudes Grand Cru**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】40年 【収量】28hl/ha

【栽培面積】0.4ha 馬耕。

【テロワール】Corton Bressandesの真下、Corton Vergennesの隣に位置する

斜面下部にあり、真東向の浅い石灰質土壌。ブドウがかなり早く熟す区画。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO2を使用せず15日～3週間かけ発酵。228L樽で澱とともに15～18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】エレガントさが際立つワインで、特に若い時期からも楽しめる。フィネスに溢れ、フレッシュさを持ち合わせることから女性的と言われており、柔らかなスタイルとなめらかさも兼ね備えたワイン。\_



## **Corton Bressandes Grand Cru**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】35年 【収量】28hl/ha

【栽培面積】1.12ha 馬耕。

【テロワール】斜面中央部に位置する計4区画から。表土は厚く、素晴

らしいバランスと長い余韻をもたらす石灰質と粘土質からなる土壌で、アペラシオンCortonを代表するテロワール。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO2を使用せず15日～3週間かけ発酵。228L樽で澱とともに15～18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】テロワールの特徴が色濃く反映されたワインで、力強さがありながらもエレガントさも兼ね備える。たっぷりとしていてふくよかさがあり、長い余韻とともに存在感あるタンニンに支えられた構造を持つ。若い時期からスー・ポワの香りが感じられ、熟成とともに野性的なニュアンスを備えるワイン。



## **Corton Clos de Roi Grand Cru**

【品種】ピノ・ノワール 100%

【平均樹齢】50年 【収量】20hl/ha 【栽培面積】0.38ha 馬耕。

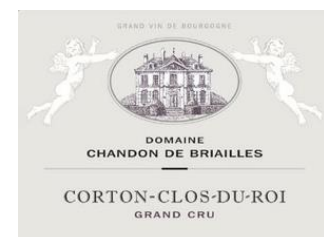
【テロワール】少々の砂質を含む泥灰質と粘土質石灰土壌。

Corton Charlemagneに非常に近く、斜度の厳しい斜面上部特有のテロワールを持つ。

ブドウの成熟に時間が掛かる区画ながら、排水性に優れるため、成熟段階における腐敗の危険を避けられるという特性を持つ。 標高300m。

【醸造】収穫後、全房のままコンクリートタンクと木製タンクでSO2を使用せず15日～3週間かけ発酵。228L樽で澱とともに15～18ヶ月間熟成し瓶詰め。

【特徴】この区画では収量がかなり低く、質の高いタンニンに支えられたワインは高い凝縮度を備えている。ミネラル感に溢れ、複雑さ、フィネス、そして優雅なアロマ。長期間の熟成を要し、その忍耐が必ずや報われる、真の愛好家向けのワイン。



### Savigny Les Beaune Blanc Les Saucours

【品種】シャルドネ 100%

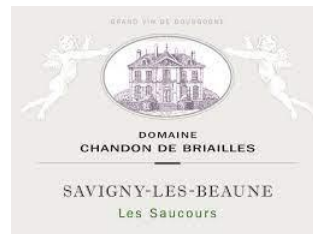
【平均樹齢】7年 【収量】35hl/ha

【栽培面積】0.59ha Les Saucoursの区画

【土壌】粘土質石灰土壌。

【醸造】228L樽とドゥミ・ミュイ（600L樽）でアルコール発酵。それぞれの樽で澱とともに15～18ヶ月熟成し、瓶詰め。

【特徴】柑橘系、黄色い果物、桃、ナツメグのアロマ。味わいはミディアムからフルボディで風味豊かで生き生きとしている。ピリッとした酸味が食欲をそそる。



### Pernand-Vergelesses 1er Île des Vergelesses Blanc

【品種】シャルドネ 100%

【平均樹齢】23～29年 【収量】35hl/ha 【栽培面積】1ha

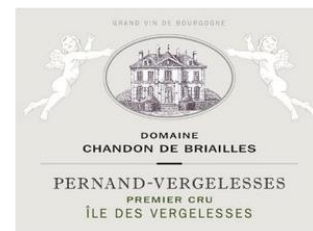
【テロワール】粘土質石灰土壌。斜面下部は粘土質に富み、斜面上部は石灰質に富んでいる。

このワインの区画は斜面中央部に位置している。

【醸造】228L樽、ドゥミ・ミュイ（600L樽）、フードル（1000L樽）でアルコール発酵。

それぞれの樽で澱とともに15～18ヶ月熟成し、瓶詰め。

【特徴】洋梨やパイナップルのアロマ、豊かで複雑な味わい、ミネラル感溢れるフィニッシュ。若い頃からも、また熟成しても楽しめ、お好みの時期に楽しんでいただきたいワイン。



### Corton Blanc Grand Cru

【品種】シャルドネ 100%

【平均樹齢】35年 【収量】35hl/ha 【栽培面積】0.6ha（計3区画）

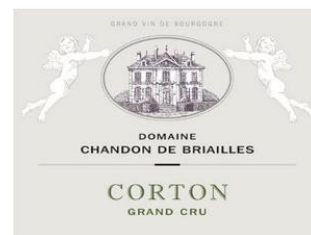
【テロワール】斜面上部に位置する南向き、南東向きのCorton Bressandesの3区画を80%、Corton Chaumesを15%、Corton Renardesを5%、それぞれをアッサンブラージュ。

このCorton blancは、本来ピノ・ノワールに向けた土地に植えられたシャルドネから生まれている。

【醸造】228L樽、ドゥミ・ミュイ（600L樽）、フードル（1000L樽）でアルコール発酵。

それぞれの樽で澱とともに15～18ヶ月熟成し、瓶詰め。

【特徴】ピノ・ノワールに向けた土壌から生まれたこのワインは豊富なスタイルで、桃やアプリコットといった黄色い果肉のフルーツを思わせる香りとハチミツのニュアンスを持つ。新樽不使用、パトナーージュなし。エレガントでフレッシュさ際立つワイン。



### Pernand Vergelesses 1er cru Ile des Vergelesses LA VIE EST BELLE

【品種】ピノ・ブラン 100%

【平均樹齢】20年 【密植度】10,000本/ha 【土壌】粘土質石灰土壌

【醸造】全房醗酵 100%、開放式の大樽（650L）で20日間かけ発酵。その後、アンフォラを使用し亜硫酸無添加で15ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ボヌのカーヴにて亜硫酸無添加で瓶詰め。【SO2】全量で10mg/L以下

【備考】この畑は元来赤の畑であるが、1985年からシャルドネも植えられてきた。1992年にピノ・ブランを数畝のみに植樹し、Iles des Vergelesses blancにはそのシャルドネ90%とピノ・ブラン10%をアッサンブラージュしてきたものの、2012年に初めて特別にピノ・ブランのみで仕込まれたキュヴェをリリース。複雑さに富んだ、非常に特徴的なワイン。活き活きとして心揺さぶられる特質を自然に備えたこの特徴的なワインだからこそ、このキュヴェ名（英語では“Life is Beautiful”、日本語では「人生は美しき哉」）が与えられている。赤ワインの醸造と同じようにスキンコンタクト（マセラシオン・ペリキュレール）方式を取り入れた攻めのワイン。イタリアやグルジア（ジョージア）など主に東ヨーロッパで「オレンジ」として知られるワインからヒントを得たもの。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-25-8 神宮前コーポラス203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp