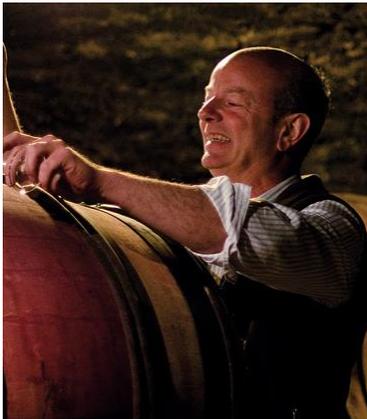




## Maison François de Nicolay

<メゾン・フランソワ・ド・ニコライ>

より最先端、革新的なブルゴーニュの造りを追及するためのランソワ氏の理想を実現するためのプロジェクト



メゾン・フランソワ・ド・ニコライは、シャンパーニュ・モエ・エ・シャンドン社の親戚にあたる、ドメーヌ・シャンドン・ド・ブリアイユの長男、フランソワ・ド・ニコライ氏（2001年よりシャンドン・ド・ブリアイユ当主）が2000年初頭に設立したメゾン。友人から「サヴィニ・レ・ポーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ヴェルジュレス（Savigny les Beaune 1er cru Les Vergelesses）」の2haほどの小さな区画を借りてくれないかと持ちかけられ、ドメーヌとは別に自分の理想のワインを追求する良い機会と捉え、5樽程からスタート。その後、徐々にアペラシオンを広げていき現在は12アペラシオンを生産している。

ビオロジックまたはビオディナミで栽培された葡萄から、添加物を一切使用せず、人工的な干渉を一切行わずにワイン造りを実現。90年代から取り組んでいるビオロジック、さらにはビオディナミといった栽培法の効果を確認している。いわば「実験的な」



メゾンであり、ここでの技術や経験は、現在デメターの認証を受けている自身のドメーヌ「シャンドン・ド・ブリアイユ」にも活かされている。自然なワインとは「夢見がちな醸造家によってつくられる風変りなワイン」ではなく、しっかりとした焦点の定まっているワインであると考え、栽培醸造管理を慎重にそして丁寧に行うことでそれを実現している。

買付ける葡萄、果汁、またはワイン（アルコール発酵ジック、またはビオディナミ、またはビオロジックに転換中 Savigny-Lès-Beaune にある古いシャンドンのカーヴ果汁が最高の品質であった際は、よりピュアなワイン造りど基本的に一切無添加で醸造を行う。



後）はすべてビオロの畑から。醸造は、にて醸造。ブドウやを行うため、SO2 な

ワインの1つのスタイルとして、醸造時におけるSO2無みたい場合、健全でバランスのとれたブドウを収穫・使用小限の条件となる。元来SO2添加の目的はワインをよってSO2を使用しないことで、ワインが醸造の過程で酸化に傾く危険性が高まるため、人為的な介入を出来るだけ避け、醸造時に発生するCO2を出来るだけ逃がさないような醸造法が必要となる。そしてまた異常なバクテリアの繁殖を抑えることにあるが、健全でバランスのとれた葡萄を衛生管理が行き届いたセラーで醸造する事で、SO2を使用せずとも異常なバクテリアの繁殖を抑制することが可能となる。また頻りにワインの状態を確認する必要もある。地道な努力が必要となる醸造法である。瓶詰め直前に、ワインの持つ素質をできる限りそのまま保つために、無清澄、空気との接触を抑え澱引き。そのため若干の細やかな澱が発生するが、それは品質の証でもある。瓶詰め後12~14度のセラーで保存し出荷。

添加のワインを仕込用することが必要最酸化から守ること。



●ワイン

### **Coteaux de Champlitte Chardonnay**

【AOC】IGP IGP Franche Comte 【地域】Haute-Saône県

【セパージュ】シャルドネ 100% 【平均樹齢】30年

【土壌】粘土質石灰土壌 【密植度】5,000本/ha

【収量】50hl/ha 【栽培法】ビオロジック認証

【醸造】木樽を使い、天然酵母で時間をかけ発酵。木樽で18ヶ月熟成。Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。So2無添加。

【味わい】青リンゴ、スモモのような甘酸っぱい果実味に旨味。



### **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune En Champans**

【AOC】Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

【区画】En Champans 【セパージュ】シャルドネ 100%

【平均樹齢】20年 【土壌】石灰質土壌

【密植度】4,000本/ha 【収量】15hl/ha

【栽培法】ビオロジック認証

【醸造】3～10年樽を使い、天然酵母で1～6ヶ月かけて発酵。木樽で12ヶ月熟成。

Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。

【味わい】ピュアな白亜質土壌由来のミネラルやスパイスのニュアンス。バランスのとれた味わい。



### **Côtes de Beaune La Grande Chatlaine**

【AOC】Bourgogne Côtes de Beaune

【区画】La Grande Chatlaine 【セパージュ】シャルドネ 100%

【平均樹齢】30年 【土壌】石灰質土壌

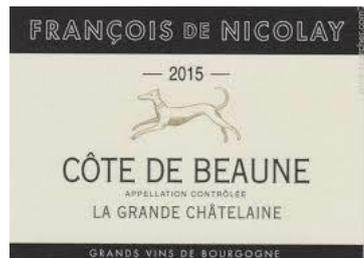
【密植度】10,000本/ha 【収量】30hl/ha

【栽培法】ビオロジック認証

【醸造】3～10年樽を使い、天然酵母で1～6ヶ月かけて発酵。木樽で12ヶ月熟成。

Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。

【味わい】柑橘やセージなどのスパイスの香り。とろけるようなグリップ感と涼やかなミネラル感。



### **Ladoix sur les vris Blanc**

【AOC】Ladoix 【区画】Les Vris

【セパージュ】シャルドネ 100%

【平均樹齢】35年 【土壌】粘土質石灰土壌、石灰質土壌

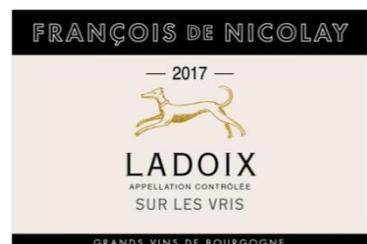
【密植度】10,000本/ha 【収量】40hl/ha

【栽培法】ビオロジック認証

【醸造】3～10年樽を使い、天然酵母で1～6ヶ月かけて発酵。木樽で12ヶ月熟成。

Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。

【味わい】日照がよいラドワの畑から。ボディがあり、タイトなミネラル感を持つ。クラシックなブルゴーニュスタイル。



### **Savigny les Beaune Blanc Les Vermots**

【AOC】Savigny-Lès-Beaune 【区画】Les Vermots

【セパージュ】シャルドネ 100% 【平均樹齢】30年

【土壌】粘土質石灰土壌 【密植度】10,000本/ha

【収量】45hl/ha 【栽培法】ビオロジック認証

【醸造】3～10年樽を使い、天然酵母で1～6ヶ月かけて発酵。木樽で10～12ヶ月熟成。

Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。So2無添加。

【味わい】アプリコットなど核のある果物やハーブ。フレッシュさと丸み。塩味とミネラル。



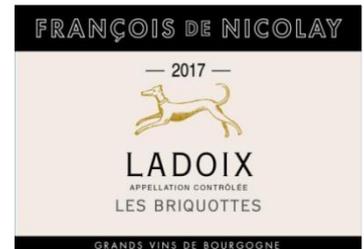
### **Coteaux de Champlitte Pinot Noir**

【AOC】IGP Franche Comte 【地域】Haute-Saône県  
【セパージュ】ピノ・ノワール 100% 【平均樹齢】30年  
【土壌】粘土質石灰土壌 【密植度】5,000本/ha  
【収量】25hl/ha 【栽培法】ビオロジック転換2年目  
【醸造】天然酵母で15日間かけてセメントタンク発酵。木樽で18ヶ月熟成、SO2無添加。  
Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。So2無添加。  
【味わい】10%という低めのアルコール度数。柔らかいタンニンとフランボワーズやチェリーのフレーバー。



### **Ladoix Les Briquottes Rouge**

【AOC】Ladoix 【区画】Les Briquottes  
【セパージュ】ピノ・ノワール 100% 【平均樹齢】30年  
【土壌】石灰質土壌 【密植度】10,000本/ha  
【収量】35hl/ha 【栽培法】ビオロジック認証  
【醸造】全房のままセメントタンク発酵。木樽で18ヶ月熟成。Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。  
【味わい】柔らかいタンニン。抽出は強くないが凝縮された果実とスパイス。旨味あふれる滋味深い味わい。



### **Savigny les Beaune 1er cru Rouge**

【AOC】Savigny-Lès-Beaune 【区画】Les Peuillets 1/3, Lavières 2/3  
【セパージュ】ピノ・ノワール 100% 【平均樹齢】30年  
【土壌】粘土質石灰土壌 【密植度】10,000本/ha  
【収量】35hl/ha 【栽培法】ビオロジック認証  
【醸造】全房のまま、木製タンクで発酵。3～10年樽で16ヶ月熟成。Savigny-Lès-Beauneのドメーヌで瓶詰め。So2無添加。  
【味わい】繊細で強いな花の香り。ポーヌの温かみある滑らかなスタイル。2つの区画をブレンドすることで非常にバランス良い味わいとなる。



### **BulleDog Pétillant**

【区画】Macônnais  
【セパージュ】アリゴテ 100%  
【土壌】粘土質石灰土壌 【平均樹齢】30年  
【収量】— 【栽培法】ビオロジック認証  
【醸造】天然酵母による発酵。ステンレスタンクで8ヶ月熟成。デゴルジュマンを一切行わず、昔ながらの製法で造られたスパークリング。So2無添加。アルコール度数11.5%、王冠キャップ。  
【味わい】ガス圧は弱め。アブリコット、熟した柑橘類、白い花、ほのかに蜂蜜の香り。ナチュラルな綺麗な酸と、程よい旨味エキス感。ほんの少しのタンニンととてもキメ細かな苦味がある。魚料理との相性が良いので、和食と合わせやすい。



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