

Domaine de Saint-Pierre (Mathenay)

ドメーヌ・ド・サン・ピエール (マトネ)

詳細・歴史

アルボワのマトネ村に本拠地を置く、年産わずか2万本程の小さなドメーヌです。当主はファブリス・ドダン氏。「ドメーヌ・ガヌヴァ」のファンファン氏からの紹介で訪ねました。ドダン氏の出身はジュラのピュピアン村で、名門「ドメーヌ・オヴェルノワ」の本拠地があります。彼はそのオヴェルノワ氏のご子息とも幼なじみの間柄で、二人は25歳までお互いの家のブドウ畑や醸造所が近い環境で過ごしました。その後ドダン氏は2002年よりマトネ村に移り住み、とあるドメーヌでブドウ畑の管理と醸造の全責任を担う仕事をしていたのですが、2012年に前オーナーよりその全てを買い取り、独立しました。殆どが予約で完売してしまう、まさに幻のワインです。



畑

広さは6ha。ビオロジックとビオディナミで管理しています。95%がアルボワで、残りはコート・デュ・ジュラの区画で、2008年よりデメテル及びAB認証も得ています。所有する畑の多くは石灰質土壌。2015年にブルサーールの畑を新たに購入しました。

醸造

特筆すべきは収量の少なさで、サヴァニャンで5~9hl/ha、シャルドネは12hl/haです。年度によって相違はありますが基本除梗せず、白ワインはSO2を極少量のみ使用、赤は全く使わず、樽発酵・樽熟成されます。

| 商品コード | ワイン名 | 容量 | ヴィンテージ | 税別参考上代 |
|--|---|-------|--------|--------|
| 17403311 | Arbois Blanc Chardonnay Savagnin アルボワ・ブラン・シャルドネ・サヴァニャン | 750ml | 2011 | ¥4,200 |
|  | 【品種】シャルドネ85%、サヴァニャン15% 【樹齢】約30年 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【醸造】ステンレスタックを使用し、36か月間産膜酵母に守られながら熟成 【アルコール度数】12.5% わずかにかろ過 JAN なし | | | |
| 17401314 | Arbois Blanc Château Renard アルボワ・ブラン・シャトー・ルナール | | 2014 | ¥4,500 |
| 17401315 | Arbois Blanc Château Renard アルボワ・ブラン・シャトー・ルナール | | 2015 | ¥4,500 |
|  | 【品種】シャルドネ100% 【樹齢】約30年 【土壌】小石が非常に多い土壌 ≪2015年≫ 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【醸造】ステンレスタックを使用し12~24か月後に瓶詰 【テイस्टィングノート】柑橘の爽やかさがアペリティフに最適なワインで、土壌由来のミネラルが感じられます。 【アルコール度数】13.0% 極わずかにかろ過 JAN なし | | | |
| 17402115 | Arbois Blanc Château Renard Sans Soufre アルボワ・ブラン・シャトー・ルナール・サン・スフル | | 2015 | ¥5,000 |
|  | 【品種】シャルドネ100% 【キュヴェ】「サン・スフル」: 亜硫酸無添加 【醸造】基本的に通常の「アルボワ・シャトー・ルナール」と同じ 【アルコール度数】13.0% JAN なし | | | |

| 商品コード | ワイン名 | 容量 | ヴィンテージ | 税別参考上代 |
|--|---|-------|--------|---------|
| 17401016 | Arbois Blanc Chardonnay Les Brulées アルボワ・ブラン・シャルドネ・レ・ブリュレ | | 2016 | ¥6,300 |
|  | <p>【品種】シャルドネ100% 【樹齢】約30年 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【熟成】フードル樽(12h)で1年熟成・新樽比率50%し、更にステンレスタンクで1年置かれてから瓶詰め。 【テイステイングノート】フルーツのアロマとミネラルの凝縮感に、樽由来の豊かな香りが重なる美しいバランスを持っています。 【アルコール度数】12.0% 無添加・無濾過・無清澄</p> | | | |
| | JAN なし | | | |
| 17405116 | Arbois Blanc Savagnin Autrement アルボワ・ブラン・サヴァニャン・オートルモン | | 2016 | ¥6,300 |
|  | <p>【キュヴェ】ウイヤージュ(補酒)あり 【品種】サヴァニャン100% 【樹齢】約30年 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【熟成】フードル樽(12h)で1年熟成・新樽比率50%し、更にステンレスタンクで1年置かれてから瓶詰め。 【アルコール度数】12.5% 無添加・無濾過・無清澄</p> | | | |
| | JAN なし | | | |
| 17406110 | Arbois Blanc Savagnin de Voile アルボワ・ブラン・サヴァニャン・ド・ヴォワル | | 2010 | ¥6,500 |
|  | <p>【キュヴェ】酸化熟成タイプ 【品種】サヴァニャン100% 【樹齢】約30年 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【熟成】産膜酵母に守られながら55カ月 【アルコール度数】13.0% 極わずかにろ過</p> | | | |
| | JAN なし | | | |
| 17402108 | Arbois Vin Jaune 1/2 アルボワ・ヴァン・ジョーヌ 1/2 | 375ml | 2008 | ¥8,500 |
| 17401508 | Arbois Vin Jaune アルボワ・ヴァン・ジョーヌ | 620ml | 2008 | ¥13,000 |
|  | <p>【品種】サヴァニャン100% 【樹齢】約30年 【発酵】ステンレスタンク使用 【熟成】産膜酵母に守られながら75カ月 【アルコール度数】12.8% 軽ろ過</p> | | | |
| | JAN なし | | | |
| 17421017 | Arbois Rouge Le Rouge アルボワ・ルージュ・レ・ルージュ | | 2017 | ¥6,300 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール、プールサール 【樹齢】30年以上 【全房使用率】100% 【マセラシオン】低温にて行う 【発酵】60日間 【アルコール度数】13.7% 無添加・無濾過・無清澄</p> | | | |
| | JAN なし | | | |
| 17423116 | Arbois Rouge Les Corvées アルボワ・ルージュ・レ・コルヴェ | | 2016 | ¥6,300 |
|  | <p>【品種】ピノ・ノワール、プールサール 【樹齢】約45年 【畑立地】アルボワのコー・デ・コルヴェ/Coteau des Corvesの丘にあり、標高340m 【土壌】石灰岩 【発酵】ステンレスタンクを用い低温にて行う 【アロマ】赤い果実、いちご、スパイス、湿った樹木 【味わい】フレッシュな酸と共に深い味わいが広がりますが、口当たりはとて繊細で、多くのスパイスのニュアンスと小さな赤い果実とともに余韻が長く続きます。2025年頃まで十分に熟成ができます。 デキャンターで30分頃が飲み頃です。大ぶりのブルゴーニュグラスでお楽しみください。 【アルコール度数】12.0% 無添加・無濾過・無清澄</p> | | | |
| | JAN なし | | | |

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

17440102

Vin de Liqueur Les Larmes du Paradis

ヴァン・ド・リキュール・レ・ラルム・デュ・パラディ

NV

¥6,000



【タイプ】ヴァン・ド・リキュール：白甘口
【添加】発酵を止めるアルコールは、自家製のフィーヌとマールを併用しています。
【品種】サヴァニャン100% 【樹齢】約45年
【全房使用率】100% 【ダブルバージュ】なし
【アルコール度数】16.0% 無添加・無濾過・無清澄

JAN なし