

# Domaine Goisot (Saint-Bris)

ドメーヌ・ゴワソ (サン・ブリ)

## 《詳細・歴史》

歴史を遡ること中世の時代、14世紀頃からワイン造りが行われてきた歴史ある土地であるブルゴーニュ北部の「サン・ブリ」において、その起源と同じころから続く長い歴史を誇る名実ともに当地ナンバーワンといわれている生産者です。現在の当主はジャン＝ユグ・ゴワソとジレーヌ夫妻で、彼らの息子ギレムと妻のマリーも運営に携わっている家族経営のドメーヌで、ブルゴーニュにありながらも控え目なAOCのキュヴェを造っています。一族は「ワインはセラーではなく畑で作るものである」というモットーのもと、歴史を継承しながらテロワールへの敬意を払い、ブドウ栽培から醸造における長く地道な工程のほぼ全てを、驚くほど丁寧な手作業で行っており、この地において他の追随を許さない非常に高いクオリティを誇っています。

## 《畑》

【栽培】ビオディナミ 【自社畑総面積】約30ha

【産地】「AC.サン・ブリ」、「AC.イランシー」、「AC.シャブリ」

【土壌】①「キンメリジャン」:ジュラ紀後期に形成された土壌で、乳白色で塩分が豊富な石灰質

②「ポルトランディアン(別名チトニアン)」:ジュラ紀後期の「キンメリジャン」の次に形成された土壌で、ジュラ紀後期最後の土壌。牡蠣の化石を多く含む石灰質。

【樹齢】ほとんどが古樹で長いものは樹齢90年以上に及びます。

【植樹】4500本～7000本/ha

【栽培品種】ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワール

## 《醸造》

添加物は極限まで抑え、昔ながらの醸造方法を用いた非常にクラシカルな造りです。

【醸造】野生酵母による自然発酵を促し、テロワールやブドウの樹齢に応じてタンクと樽を使い分けています。補糖なし。コラージュなし。

【熟成】9～18カ月間、中世の時代に造られた地下のカーヴでゆっくりと寝かされます。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
20811023	Saint-Bris Moury サン・ブリ・ムーリー	2023	¥4,300



【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【区画】「ムーリー」 北北西の標高257-272mの高台

【土壌】ポルトランディアン(別名チトニアン):ジュラ紀後期の「キンメリジャン」の次に形成された土壌で、ジュラ紀後期最後の土壌です。非常に硬く、とげとげした形の石灰質。

【平均樹齢】15年

【仕立て】ギュイヨ・サンプル

【収量】50hl/ha

【醸造】選果を手作業で行い、温度管理のできるステンレスタンクを用いて野生酵母で発酵。

マロラクティック発酵も自然の流れで行い、バトナーージュはせず、SO2の使用もわずかに抑える。

シュールリーの状態でおよそ10カ月間熟成。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし