

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世紀の頃からワイン造りが行われてきた歴史ある土地、ブルゴーニュ北部のサン・ブリにおいて、長い歴史を誇る、名実ともにナンバーワンといわれる生産者です。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も運営に携わる、家族経営のドメーヌです。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が、その歴史をしっかりと継承し、ワイン造りにかける長く地味な作業など全てを驚くほど丁寧に行い、この地においては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】全てビオディナミを採用 【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。

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



醸造

添加物は極限まで少なく、昔ながらの醸造方法を用いた至ってクラシカルな造りです。

【醸造】野生酵母による自然発酵で、ほとんどが樽発酵、樽熟成。補糖なし。コラーージュなし。

【熟成】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	ヴィンテージ	税別参考上代
20811018	Saint-Bris Moury サン・ブリ・ムーリー	2018	¥3,000



【品種】ソーヴィニオン・ブラン100% 【区画】ムーリー

【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。牡蠣の化石を多く含む石灰質。

【樹齢】25年 【仕立て】ギュイヨ・サンブル 【全房使用率】100% 【収量】55hl/ha

【2018年】夏は暑い日が多く、一年を通して天候に恵まれました。

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクと古樽を併用し(年によって使用比率は異なります)、野生酵母による自然発酵を促し、シュールリーにておよそ10カ月間熟成

【瓶詰】2019年8月

【外観】グリーンがかった輝くイエローで、金色のローブを伴います。

【アロマ】柑橘系や完熟した桃などのフルーツ、数種類のハーブ、微かなメンソールのアロマがグラスから溢れるほど豊かです。

【味わい】繊細で爽やかな酸味と、グレープフルーツやライム、ブドウや桃などのアロマに感じられた数々の豊かな果実味、そしてエレガントで芳醇なアカシアのハチミツのような風味が口中いっぱい広がります。旨味を伴いながら、ポルトランディアン土壌(石灰質)由来の火打石のような風味を伴うフィニッシュが長く続きます。

少なくとも7年間は熟成でき、ロブスターや白身魚などのシーフードや川魚のテリーヌによく合います。また、シェーブル、コンテ、エメンタール、マンステール、ロックフォールなど様々なチーズと美しいマリージュを見せるでしょう。

【アルコール度数】12.7%

JAN なし

20812017	Saint-Bris Exogyra Virgula サン・ブリ・エグゾジラ・ヴァーギュラ	2017	¥3,000
----------	--	------	--------



【キュヴェ名】「エグゾジラ・ヴァーギュラ」とは、サン・ブリやシャブリ地区の特徴であるキンメリジャン土壌に多く含まれている、微小なカキ殻の化石のことです。

【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【土壌】キンメリジャン土壌: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

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクと古樽を併用し(年によって使用比率は異なります)、野生酵母による自然発酵を促し、シュールリーにておよそ10カ月間熟成

【外観】黄金に輝くイエロー

【アロマ】ピンクグレープフルーツやマンゴーなど熟したフルーツや、サンザシを思わせるエキゾチックな香りが魅力的です。

【味わい】「Moury/ムーリー」のキュヴェに比べてミネラルが豊かですが、果実味と酸味とのバランスが素晴らしく、シナモンなどの上品なスパイスの風味が魅惑的です。少なくとも5年間は熟成でき、シーフードや、子羊のテリーヌによく合います。シェーブル、コンテ、エメンタール、マンステール、ロックフォールなど様々なチーズとのマリージュを楽しめます。

【アルコール度数】12.7%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

20813117 Saint-Bris La Ronce
サン・ブリ・ラ・ロンス

2017

¥4,500



【品種】①ソーヴィニオン・ブラン主体

②ソーヴィニオン・グリ：ソーヴィニオン・ブランに比べてオイリーな口当たり、丸みがあり、柑橘系果実のニュアンスを伴い、ワインにエレガンスを与えます。

【土壌】泥灰質と粘土を含むキンメリジャン土壌(石灰質)

【樹齢】17年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【収量】45hl/ha 【全房使用率】100%

【2017年】一年を通して天候に恵まれ、暑すぎることもなくブドウ栽培に適した気候

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクと古樽を併用し、野生酵母による自然発酵を促し、シュールリーにて15カ月間熟成

【瓶詰】2019年3月

【テイस्टィングノート】非常に完成度が高く、大成功を収めたキュヴェであり恵まれた年だと言えるでしょう。フレッシュかつ複雑なニュアンスはアロマと味わいともに感じられ、高貴さを思わせる酸と果実味、そして絶妙なスパイスさが緊張感を伴いながら長いフィニッシュまで続き、非常にバランスの良い仕上がります。少なくとも10年間以上熟成が可能です。

【アルコール度数】12.7%

JAN なし

20831016 Irancy Les Mazelots
イランシー・レ・マゼロ

2016

¥4,800



【品種】ピノ・ノワール100%

【畑立地】南～南東向きで傾斜しています 【土壌】化石を多く含む大理石

【醸造】野生酵母による自然発酵で、樽発酵、樽熟成。

【2016年】白ワインにとっては厳しい年でしたが、イランシーにとっては過去に類を見ない最良の年になりました。

【外観】ガーネット～ルビー色に輝いています。

【アロマ】生き生きとしたフルーツの香りが豊かで、数種類のスパイスや甘草、ロースト香など非常にエレガントで複雑です。

【味わい】きめ細かく上質なタンニンと濃厚な果実味が口中に広がり、スケールの大きさと優雅さを感じさせます。

ジビエやチーズとともに楽しめます。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし



La famille Goisot, de gauche à droite : Jean-Hugues, Marie-Claude, et Guilhem © Radio France - Kevin Dufrière