

Domaine Simon Bize et Fils (Savigny-les-Beaune)

ドメーヌ・シモン・ビーズ・エ・フィス (サヴィニー・レ・ポヌ)

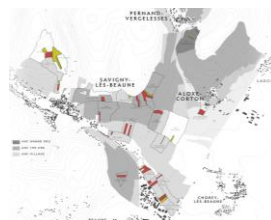
《詳細・歴史》

サヴィニー・レ・ポヌ村をワイン市場に認識させた第一人者と言える生産者で、フランスにおいても大変評価されています。その原動力となったのは、元当主パトリック・ビーズのワイン造りへの実直な取り組みで、彼は伝統を重んじるブルギニオン気質でありながらも、ワイン造りに関する新しい意見には慎重に耳を傾け、熟考することを決して放棄しない姿勢を貫きました。それこそが今日のドメーヌの礎となっています。現在は千砂・ビーズ氏が中心にワイン造りを行っている。



《畑》

【産地】主にサヴィニー・レ・ポヌ村 【自社畑面積】24ha
【栽培管理】除草剤など化学的なものは一切使用せず土壌への負担を極限まで減らしている
厳格なリュット・レゾネですが、現在はビオダイナミも積極的に取り入れている。



《醸造》

基本的には、100%全房、無濾過、無清澄でバトナージュは行わない。
近年は、ピジャージュの時期を遅らせ回数も減らしている。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30501021	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ポヌ・ブラン	2021	¥11,000



【品種】シャルドネ 100%
【区画】Les Godeaux, Les Planchots, Les Bourgeots, Aux Boutières
【土壌】粘土石灰質 【面積】2ha
【植樹】1996年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル
【発酵】オーク樽(228L)にて野生酵母による自然発酵
【マロラクティック発酵】あり
【熟成】オーク樽(228L)12か月間 【新樽率】10%
【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

30521118	Savigny-les-Beaune Aux Grand Liards サヴィニー・レ・ポヌ・オー・グラン・リアール	2018	¥13,800
----------	---------------------------------------------------------------	------	---------



【キュヴェ】1939年～1979年に植樹された、複数の区画のブドウをブレンドしています。
この間、1939年、1950年、1979年の3回にわたって大規模な植樹が行われました。
また2019年には一番古い畑の一部に再植樹が行われました。
非常に骨格の美しい、男性的な印象のワインです。

【品種】ピノ・ノワール 100%
【区画総面積】1.6ha
【樹齢】40年～80年
【土壌】赤い粘土砂利質
【収穫】2週間かけて手摘みで行う
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30530612	Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses Rouge サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・オー・ヴェルジュレス・ルージュ	2012	¥22,000
30530616	Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses Rouge サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・オー・ヴェルジュレス・ルージュ	2016	¥22,000
30530620	Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses Rouge サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・オー・ヴェルジュレス・ルージュ	2020	¥20,000



【キュヴェ】1939年～1954年に植樹された、複数の区画のブドウをブレンドしています。
この間、1939年、1949年、1954年の3回にわたって大規模な植樹が行われました。
【畑立地】南～南東向き急斜面に位置し、北～北東の風を受けながら、完璧な日照に恵まれるというテロワールを持ち、その恩恵を受けたワインは素晴らしい出来栄となります。
【品種】ピノ・ノワール 100%
【土壌】石灰岩粘土質 【区画総面積】1.90ha
【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【全房使用率】100%
【収穫】2週間かけて手摘みにて行う
【発酵】オークの開放槽を用いて、野生酵母による自然発酵。その後オーク樽に移し替えてマロラクティック発酵。
【熟成】オーク樽(228L)にて12ヶ月間
【アルコール度数】≪2012年≫13.5% ≪2016年≫13.0% ≪2020年≫13.5%

JAN なし

30530311

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Talmettes

サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・タルメット

2011

¥20,000



【キュヴェ】日当たりのよい区画由来の豊かで丸みのある味わいに加え、標高の高さと土壌由来の芯のあるミネラルが感じられるキュヴェ。
【品種】ピノ・ノワール 100%
【畑立地】オーヴェルジュレスと地続きで、真南を向いた傾斜の強い小さな畑
【土壌】石灰岩粘土質 【区画総面積】0.80ha
【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【全房使用率】100%
【収穫】2週間かけて手摘みにて行う
【発酵】オークの開放槽を用いて、野生酵母による自然発酵。その後オーク樽に移し替えてマロラクティック発酵。
【熟成】オーク樽(228L)にて12ヶ月間
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30500820

Borgogne Blanc Les Perrières SHIRO

ブルゴーニュ・ブラン・レ・ペリエール・シロ

2020

¥10,500



【キュヴェ】レ・ペリエールの葡萄から造るSO2無添加のキュヴェ
【品種】シャルドネ 100%
【区画】Les Perrières 【土壌】粘土石灰岩
【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】オーク樽(228L)にて
【アルコール度数】12.5%
◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加

JAN なし

30501820

Borgogne Blanc Akatcha

ブルゴーニュ・ブラン・アカチャ

2020

¥8,500



【キュヴェ】シャンプランの葡萄をスキンコンタクトしたSO2無添加のキュヴェ
【品種】ピノ・ブーロ 100%
【区画】Les Champlains 【土壌】粘土石灰岩 【全房使用率】100%
【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵(15日間) 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間
【アルコール度数】13.0%
◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
30521222	Savigny-les-Beaune Rouge Aka サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・アカ	2022	¥12,000



【キュヴェ】フィットセラピーのパーセルから産出された葡萄を使った特別キュヴェ
【品種】ピノ・ノワール 100%
【区画】Les Planchots
【土壌】粘土石灰質(terre blanche) 【面積】3.9ha 【植樹】1965年、1978年
【発酵】木桶にて野生酵母による自然発酵(15日間) 【マロラクティック発酵】あり
【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間
【アルコール度数】11.0%
◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加

JAN なし