

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

かつてはマイナーであったサヴィニー・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、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。



畑

サヴィニー・レ・ポヌを中心に自社畑を22ha所有しています。栽培品種の比率は、シャルドネ5ha、ピノ・ノワール17haで、年間生産量は10万本です。畑はリュット・レゾネで管理し、一部バイオナミに移行中ですが、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ます。



醸造

年によって除梗率を調整しており、低温浸漬などはせず、伝統的でシンプルな手法が用いられています。フードルで発酵後、白ワインは1～5年の中古樽と15～30%の新樽で6～12か月熟成させます。赤ワインはピノ・ノワールの繊細なアロマを消さないようにするため新樽は使用せず、中古樽のみを使用し、熟成期間は1～6年です。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
30501017	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ポヌ・ブラン	2017	¥6,000
	<p>【キュヴェ】複数の区画の畑から収穫されたシャルドネで、ミネラル感がワインの丸みと果実味を引き出しています。 【品種】シャルドネ 100% 【収穫】手摘みにて2週間かけて行う。 【2017年】2016年と同じく早めの春が訪れました。しかし夏になるまで突然の気温の低下と霜の被害の恐れがあったため、サヴィニー・レ・ポヌ村のワイナリーが団結して対処し、何とか危機を免れることができました。夏以降は天候に恵まれ、ブドウは例年以上に美しく健康的に育ちました。 【アルコール度数】13.0%</p> <p>JAN なし</p>		
30515106	Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ラ・ガレンヌ	2006	¥14,000
	<p>【品種】シャルドネ 100% 【畑立地】同じピュリニー・モンラッシェの1級畑「シャンガン」のさらに上部にあり、ブランニに属する高地。 【キュヴェ】生産当時、買いブドウで醸造したため、今では造られていない希少なキュヴェ。 【2006年】7月は暑い日が続きましたが、8月は対照的に涼しく、9月にはまた気温が上がりました。そのためワインはミネラル感が強く、ボリュームのあるワインに仕上がりました。 【アルコール度数】13.5%</p> <p>JAN なし</p>		
30520217	Savigny-les-Beaune Rouge サヴィニー・レ・ポヌ・ルージュ	2017	¥6,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【キュヴェ】1965年～1978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。 【土壌】粘土石灰質 【収穫】2週間かけて手摘みにて行う 【2017年】2016年と同じく早めの春が訪れました。ところが突然の気温の低下と霜の被害の恐れがあり、サヴィニー・レ・ポヌ村のワイナリーは団結して対処し危機を免れました。その後は収穫期まで天候に恵まれ、幸いブドウは美しく健康的に育ちました。 【テイastingノート】果実由来のアロマが非常に豊かで、タンニンは柔らかく、親しみやすい印象ながら、ミネラルに富んでいて、幾層にも重なる果実の味わいと旨味がとても印象的です。 【アルコール度数】13.0%</p> <p>JAN なし</p>		

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

30521114

Savigny-les-Beaune Aux Grand Liards

サヴィニー・レ・ポーヌ・オー・グラン・リアール

2014

¥7,000



【品種】ピノ・ノワール 100%

【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】シャルドネ 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週間かけて手摘みにて行う

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

30533103

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Marconnets

サヴィニー・レ・ポーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・マルコネ

2003

¥9,500



【品種】ピノ・ノワール 100%

【植樹】1973年 【土壌】砂礫質

【2003年】非常に乾燥した春から始まり、夏の暑さが特徴的で、開花から90日で収穫されました。とても熟して凝縮した味わいが特徴的な年になりました。

【テイastingノート】熟成能力のある、香り高く豊かな果実味のあるワインです。香りの華やかなワインに仕上がり、完璧なバランスを持っています。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

30530614

Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Vergelesses Rouge

サヴィニー・レ・ポーヌ・ブルミエ・クリュ・オー・ヴェルジュレス・ルージュ

2014

¥11,000



【品種】ピノ・ノワール 100%

【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～南東向きの急斜面に位置し、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。

【土壌】石灰岩粘土質 【仕立て】ギユイヨ・サンプル 【全房使用率】100% 【収量】30hl/ha

【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 【マロラクティック発酵】オーク樽にて100%

【熟成】オーク樽(228L)にて12ヶ月間

【瓶詰時期】2016年1月25日

【テイastingノート】アロマは非常に複雑で表現力豊か。口当たりもエネルギーでしっかりと骨格を感じられ、数年かけて美しく熟成することができるでしょう。

【生産量】41hl

【アルコール度数】13.5%

JAN なし