

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

【産地】主にサヴィニー・レ・ポヌ村 【自社畑面積】22ha
 【栽培品種】シャルドネ5ha ピノ・ノワール17ha 【年間生産量】約10万本
 【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、一部ビオダイナミに移行中です



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カ月熟成させます。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
30501018	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ポヌ・ブラン	2018	¥7,800
	【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% 【畑】「プーチエール」、「ゴドー」、「ブルジョ」、「ブランシヨ」 【総区画面積】2ha 【土壌】粘土石灰岩 【植樹】1996年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【収穫】手摘みにて2週間かけて行う 【全房使用率】100% 【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)にて適宜ウイヤーージュ(補酒)とバトナーージュを施しながら12カ月間 【新樽率】10% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄 JAN なし		
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	¥21,000
	【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。 【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。 【土壌】粘土石灰岩 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【全房使用率】100% 【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)にて適宜ウイヤーージュ(補酒)とバトナーージュを施しながら12カ月間 【新樽率】20% 【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% ◆無清澄 JAN なし		
30520218	Savigny-les-Beaune Rouge サヴィニー・レ・ポヌ・ルージュ	2018	¥7,800
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「ブルジョ」、「ブランシヨ」 【区画総面積】3.9ha 【土壌】粘土石灰質 【植樹】1965年~1978年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル 【収穫】2週間かけて手摘みにて行う 【全房使用率】70% 【発酵】開放槽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 オーク樽(228L)にて適宜ビジャーージュを施しながら12カ月間 【新樽率】10% 【テイステイングノート】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% ◆無濾過・無清澄 JAN なし		