

# Domaine du Clos Salomon (Givry)

ドメヌ・デュ・クロ・サロモン (ジヴリー)

## 詳細・歴史

「クロ・サロモン」とは当ドメヌが単独で所有する畑(モノポール)の名前ですが、ここはかの『ドメヌ・ドラ・ロマネ・コンティ』と並び、ドメヌ名に単独所有の畑名を名乗ることを例外的に許されている特別な生産者です。畑の起源であるサロモン家の歴史は古く、1375年にまで遡ります。現在ドメヌを所有しているのはリュドビック家ですが、その所有権が移ったのも1632年と大変古く、ブルゴーニュ随一の歴史を誇る生産者のひとつです。

所有する10haのブドウ畑のうち、モノポールの1級畑「クロ・サロモン」が7haを占めています。長らくこの「クロ・サロモン」だけを造り続けていましたが、2001年に「モンタニー」(2.2ha)を購入し、2004年にはジヴリー1級「グラン・ベルジェ」(0.4ha)を新たに所有しています。彼らのワイン造りの哲学は「ヴィニキュロンとして良いブドウを作ること」に尽きると言い、そのために畑での多くの工程を手作業で行っています。一つ一つの作業を丁寧かつ確実に行うことが、最終的に高い品質のワインへ繋がると考えており、だからこそ、醸造技術や樽の使用などで味わいをごまかすことはいらないというワイン造りの伝統を貫いています。



## 畑

「クロ・サロモン」のワインは、フレッシュな柑橘系フルーツを思わせる独特の酸味が特徴的ですが、それは周辺には無いこの畑だけに見られる「カルクソル土壌:粘土質石灰岩」(全体の80%を占める)に起因しています。  
【標高】200~280mで高低差が80mもあるため、畑は8つの区画に分けられ、別々に作業が行われます。その区画ごとに畑での作業や収穫はもちろん、醸造においても瓶詰め直前のテイastingまでそれぞれが全くの別物として扱われ、逐一最適な判断が下されています。  
【樹齢】平均40~45年ですが、一部65年を超える区画もあります。 【仕立て】ギュイヨ・サンプル  
【栽培】ピオロジックで行っていますが、最近の流行りのように思われたくないために敢えて「ピオ」と掲げていません。  
【収穫・選果】手作業で行い厳密に選果しますが、多い年では30%ものブドウをはじいてしまうというこだわり様です。



## 醸造

畑の標高と樹齢をもとに自社畑を8つの区画に分けており、分けられた区画ごとに行われます。  
【醸造】収穫と選果後に冷やして低温マセラシオンを行います。あとは自然に33℃に上がるまで放置し、天然酵母による自然発酵を促します。白ワインは過度の抽出を避けるためバトナージュは行いません。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
38021018	Montagny Le Clos モンタニー・ル・クルー	750ml	2018	¥4,000
	【品種】シャルドネ100% 【畑立地】標高296m~324m:シャルドネしか生産していない独特の地域 【畑面積】2.19ha 【土壌】粘土質石灰岩 【樹齢】20年 【収量】50hl/ha 【全房使用率】100% 【醸造】タンクで澱を落とし、オーク小樽にて自然発酵を行い、15か月間樽熟成 【マロラクティック発酵】あり 【生産量】13,000本 【テイastingノート】桃、トースト、ハチミツ、ナッツの香りが特徴的で、非常に美しい酸を持っており、5~10年は良く熟成します。 【アルコール度数】13.0%			
JAN なし				
38010317	Givry 1er Cru La Grande Berge Blanc ジヴリー・プルミエ・クリュ・ラ・グラン・ベルジェ・ブラン	750ml	2017	¥5,600
	【品種】シャルドネ100% 【畑立地】東向きの斜面 【土壌】非常に小石の多い粘土質石灰岩 【植樹】2002年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100% 【収穫】完熟が過ぎてテロワールの表現を消してしまわないよう、収穫のタイミングには非常に気を使います。 【醸造】タンクで澱を落とし、オーク小樽にて自然発酵を行い、14か月間樽熟成 【マロラクティック発酵】あり 【生産量】2,000本 【テイastingノート】白い花や柑橘の香りに溢れ、ミネラル感がまっすぐに感じられる繊細でエレガントな味わいです。 【アルコール度数】13.0%			
JAN なし				
38020417	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge Demi =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ・ハーフ	375ml	2017	¥3,300
38020317	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ	750ml	2017	¥5,600
38020517	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge MG =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ・マグナム	1500ml	2017	¥12,000
	【品種】ピノ・ノワール100% 【畑立地】標高240m~274m、南東~南向きの斜面 【畑面積】6.98ha 【土壌】粘土質石灰岩 【樹齢】60年 【収量】22hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗) 【醸造】ステンレスタンクを用いて32℃を上限温度として自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク小樽にて13か月間 【テイastingノート】ピノノワールの特徴を存分に楽しめるワインで、輝くほど華やかで、柔らかい果実のうまみがあり、それを滑らかで細やかなタンニンが支えています。ヴィンテージによっては10年以上の熟成も可能です。 【アルコール度数】13.0%			
JAN なし				