

Domaine Michel Sarrazin (Givry)

ドメーヌ・ミッシェル・サラザン (ジヴリー)

詳細・歴史

コート・シャロネーズのジヴリー村に自社畑33haを所有している家族経営の生産者で、ドメーヌの歴史は大変古く、創業は1671年に遡ります。現在はサラザン家の長男ギィ・サラザン氏と弟のジャン・イヴ・サラザン氏の共同運営で、彼らが引き継いだ1986年当時は自社畑は10ha前後しかありませんでしたが、少しずつ畑を買い足しながら蔵の規模を3倍以上に拡張してきました。

彼らは「ボトル1本を飲みきれぬワインを造る」というポリシーを掲げており、ひたすらに自然の摂理に即した栽培を行い、過度な抽出は避け、ナチュラルな果実味を楽しめる味わいを目指しながらワイン造りを行っています。

畑

【栽培管理】「リュット・レゾネ」: 肥料の使用は予防的措置のみ。

【収量】極限まで低く抑え、1本の樹には4〜7房のみ。

醸造

【全房使用率】0%: 収穫されたブドウは100%除梗します。

【醸造】基本的にブドウは10〜12°Cに冷やされ、12〜15日間かけて野生酵母による自然発酵

【熟成】樽を使用し、村名以上のキュヴェはDRCなどが愛用しているフランソワ・フレール社の新樽にて約1年間熟成させます。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
38121916	Givry Blanc Sans Nom ジヴリー・ブラン・ソン・ノン	2016	¥3,800



【品種】シャルドネ100%
【キュヴェ】「Sand Nom/ソン・ノン」フランス語で「名無し」の意味: 名もない畑からの優良なワインという思いを込めて。
【全房使用率】0% (100%除梗)
【発酵】古樽にて10〜12°Cで12〜15日間、野生酵母による自然発酵
【熟成】オーク新樽(100%)にて約1年間
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

38120119	Bourgogone Rouge Les Vieilles Vignes ブルゴーニュ・ルージュ・レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2019	¥3,000
----------	---	------	--------



5月中旬新入荷

【品種】ピノ・ノワール100%
【畑立地】平地の区画の葡萄からは果実味、斜面の葡萄からは酸とミネラルが与えられています。
【土壌】石灰質 【樹齢】約45年
【収量】48hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗)
【醸造】温度管理できるコンクリート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】オーク樽にて9カ月間
【テイastingノート】十分な日照量のおかげで味わいに立体感があり、果実味が豊かで、凝縮していてスパイシー。骨格のしっかりとした大変お買い得なワインです。
【アルコール度数】%

JAN なし

38138117	Maranges Cote de Beaune Rouge マランジュ・コート・ド・ボヌ・ルージュ	2017	¥4,200
----------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール100%
【産地】コート・ド・ボヌ地区の最南端のアペラシオンである「Maranges/マランジュ」の小さな3つのコミューン
①「Cheilly Les Maranges」 ②「Dezize les Marnages」 ③「Sampigny Les Maranges」
【畑立地】小さな区画で、いずれも南向きで、ブルミエクリュの畑に隣接しています。
【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約30年 【全房使用率】0% (100%除梗)
【発酵】ピジャージュとルモンタージュを行いながら、18日間野生酵母による自然発酵。
【熟成】《25%》ステンレスタンク、《75%》オーク新樽にて、17カ月間
【テイastingノート】赤い果実のアロマが非常に華やかで、フレッシュ&ジューシーかつ、凛としたタンニンと凝縮感があり、鶏や赤身肉、春巻きやグリルしたスペアリブなどと寄り添います。スパイシーでエキゾチックな料理とも好相性でしょう。
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
38121817	Givry Rouge Les Teppes ジヴリー・ルーージュ・レ・テップ	2017	¥4,200
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑立地】南向き 【土壌】カルクソル(石灰の固結層をもつ土壌)が混ざったシルト粘土質 【樹齢】約10年 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】低温にて、22日間、野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽にて12か月間 【テイastingノート】しっかりとした骨格の中に、繊細なアロマを感じられ、柔らかなタンニンが非常に上品です。 【リアージュ】パテやテリーヌ、塩漬けのハムや上等なシャキトリの前菜、パイ生地を使ったメインディッシュなど、様々な肉料理と相性抜群でしょう。 【サーブ温度】15℃前後 【飲み頃】2027年頃まで 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
38130119	Givry 1er Cru Vieilles Vignes Rouge ジヴリー・ブルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2019	¥5,000
38130217	Givry 1er Cru Vieilles Vignes Rouge (1500ml) ジヴリー・ブルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム	2017	¥10,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【キュヴェ】複数の畑の古樹のブドウをブレンドしており、ジヴリーの本質とポテンシャルの高さを証明するかのような、スペシャルキュヴェです。 【畑立地】①「La Plante」:真南向き ②「Le Paradis」:南東向き ③「La Grand Berge」:南東向き 【樹齢】約40年 【土壌】ジュラ紀の粘土石灰岩(全ての畑) 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】低温浸漬し、ピジャージュを行いながら、21日間野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク新樽(100%)にて約1年間熟成したのち、タンクに移して更に3か月間 【テイastingノート】アロマはスマイル、ラズベリー、ブラックベリー、リコリスなどの香りに加えて、土の香りやスモーキーなニュアンスがあり、非常に複雑で妖艶です。口当たりは豊満でありながら繊細で、非常に調和のとれたエレガントな味わいで、余韻を長く楽しめます。 【アルコール度数】《2017年》13.0% 《2019年》%</p>		
2019年 750ml 5月中旬新入荷			
JAN なし			
38122116	Givry 1er Cru Les Bois Gauthiers ジヴリー・ブルミエ・クリュ・レ・ボワ・ゴティエ	2016	¥5,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【土壌】ジュラ紀の石灰岩層が堆積した泥灰質 【樹齢】15年 全房使用率0% (100%除梗) 【発酵】樽にて21日間、野生酵母による自然発酵とマセラシオンを行う 【熟成】澱引きはせずオーク新樽(100%)にて約1年間 【テイastingノート】繊細でとてもバランスの良いワインです。5~10年熟成可能。 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
38136117	Mercurey Rouge la Perrière メルキュレ・ルーージュ・ラ・ペリエール	2017	¥4,200
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑】「ラ・ペリエール」はメルキュレ村の東側に位置し、隣接する周囲の畑は、この村におけるトップ・クリュである「Clos l'Évêque」/クロ・レ・ヴェックなどのブルミエ・クリュで、非常に恵まれたテロワールを持っています。 【土壌】ジュラ紀中期の粘土石灰質 【樹齢】平均15年 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】低温浸漬を行い、最低限のピジャージュを行いながら、21日間野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽にて12か月間 【テイastingノート】アロマにはスマイル、ラズベリー、リコリスなどが華やかに感じられ、落ち葉のような深淵な香りがエレガントです。口に含むとアロマに感じられる黒い果実などの風味が豊かで、滑らかなタンニンが心地よく口中に広がります。 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
38135119	Mercurey Rouge 1er Cru Les Croichots メルキュレ・ルーージュ・ブルミエ・クリュ・レ・クロワショ	2019	¥5,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【畑立地】南東向きで斜面の中腹に立地 【土壌】ジュラ紀中期の鉄を含んだ粘土石灰質 【樹齢】約18年 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】6日間ピジャージュやルモンタージュを行いながら低温浸漬を行い、22日間野生酵母による自然発酵 【熟成】《80%》オーク新樽、《20%》オーク古樽にて12か月間熟成したのち、タンクに移して更に4か月間 【テイastingノート】個性的な土壌由来の端正な骨格があり、凝縮したピノ・ノワールを楽しめます。ラズベリーやザクロ、オレンジの皮などの風味があり、メルキュレのテロワールの個性が良く表れた味わいです。 【飲み頃】2027年頃まで 【サーブ温度】16℃~18℃ 【アルコール度数】13.0%</p>		
5月中旬新入荷			
JAN なし			