

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長く、創業は1671年に遡ります。現在はサラザン家の長男ギィ・サラザン氏と次男ジャン・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	商品名	VT	参考上代 (税抜)
38120120	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	2020	¥3,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール100% 【産地】ブルゴーニュ地方ジヴリー村の西に隣接するJamblesノジャンブル村 【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。 【区画面積】1ha 【土壌】石灰質 【樹齢】約45年 【収量】48hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%) 【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】オーク樽にて適宜バトナージュを行いながら10カ月間 【新樽比率】10% 【アルコール度数】13.5% ◆無清澄</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、ジヴリーの本質とポテンシャルの高さを証明するスペシャルキュヴェ 【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% (除梗100%) 【発酵】温度管理できるコンクリートタンクにて低温浸漬し、最低限のピジャージュを行い、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カ月間 【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》13.5%</p>		
JAN なし			
38136120	Mercurey Rouge la Perrière メルキュレ・ルー・ジュ・ラ・ペリエール	2020	¥6,000
	<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。 【区画面積】1.5ha 【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% (除梗100%) 【発酵】温度管理できるコンクリートタンクにて低温浸漬し、最低限のピジャージュを行い、19日間野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽にて適宜バトナージュを行いながら12カ月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			

