

# Domaine Jacques Saumaize (Maconnais)

ドメーヌ・ジャック・ソメーズ (マコネ)

設立はジャック・ソメーズにより1980年代前半と比較的新しい。その後はナタリーとアントニーに引き継がれ、主に優れたテロワールとして知られるla Roche de Vergissonとla Roche de Solutréの間に現在12haを所有する家族経営のドメーヌ。

近年は自然環境と土を重要視し、2020年からは有機栽培に取り組み始め、ビオディナミの手手法も段階的に取り入れている。異なるテロワールが生み出すワインの価値を前面に出すため畑仕事は極力機械には頼らず、こだわりを持った細やかな手作業に切り替え、収穫は酸と糖のバランスが取れた時点で完全に手作業にて行う。区画ごとの醸造と樽による10~12カ月の熟成。造りの安定度と完璧なスタイル、細やかなミネラルとバランスの取れた酸があるワインを生み出すことに定評がある。

2024年版RVFガイド\*にて2つ星を獲得。

\*フランスのワイン専門誌が出すワイン版ミシュラン



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
39301023	Macon Blanc Vergisson Sur la Roche マコン・ブラン・ヴェルジソン・スール・ラ・ロシュ	2023	¥6,200



【品種】シャルドネ100%  
【畑】Vergisson村の北向きの標高200~250mの区画  
【土壌】石灰・粘土質  
【平均樹齢】約30年  
【栽培・収穫方法】ビオロジック。手摘み。  
【発酵・熟成】50%が大樽、50%が小樽で、新樽率15%。約8~10カ月間熟成。  
【アルコール度数】13.5%

JAN なし

39310123	Pouilly-Fuisse Blanc Les Courtelongs プイイ・フェイッセ・ブラン・レ・クルトゥロン	2023	¥10,000
----------	--	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
【畑】Vergisson村の北向き標高約350m~400m区画「Les Courtelongs(レ・クルトゥロン)」  
【土壌】石灰・粘土質  
【平均樹齢】約60年  
【栽培・収穫方法】ビオロジック。手摘み。  
【発酵・熟成】228Lのオーク樽(新樽率約20%)。10~12カ月間熟成。  
【アルコール度数】13.0%

JAN なし