

# Domaine Gérard Boulay (Chavignol)

ドメーヌ・ジェラルール・ブレ (シャヴィニヨール)

## 詳細・歴史

サンセール地区の奥深くに位置し最も高品質なブドウが取れるという定評のあるシャヴィニヨール村の生産者で、創業はなんと1310年です。ブレ家は古くからこのシャヴィニヨール村でサステナブルなブドウ栽培とワイン造りを行いながら、クロタン・ド・シャヴィニヨールというロワールを代表するチーズの生産も手掛けてきました。「自然がワインを造る」という哲学のもと不干渉主義を貫き、シャヴィニヨール村のテロワールの多様性を完璧に表現したピュアなワインを生み出しており、アペラシオンの中で最も優良な生産者のひとつであると高く評価されています。現在は、息子のチボー氏もワイン造りに参加している。



## 畑

【自社畑面積】11.5ha 【仕立て】ギユイヨ・サンプル  
【栽培品種】ソーヴィニヨン・ブラン 9.5ha ピノ・ノワール 2ha  
【土壌】主に「テール・ブランシュ」マルヌ・キンメリジャン: 1億6,000万年前の海底が隆起、微小な牡蠣の貝殻を多く含む  
【栽培管理】ピオディナミ。硫黄銅を薄く希釈したものとカルシウムを水に溶かしたもののみを畑に散布し管理していますが、あえて「ピオ」という言葉を使わず「自然農法」であると謳っています。また、「モン・ダネ」や「クロ・デュ・ボーージュ」の畑は急斜面に位置しているため機械による作業が困難であるため、ほとんどの畑作業が手作業で行われています。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
45101022	<b>Sancerre Blanc</b> サンセール・ブラン	2022	¥6,400
	【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【区画】シャヴィニヨールの丘の南向きの複数区画 【土壌】マルヌ・キンメリジャン 【面積】7ha 【植樹】1976年 【平均収量】55hl/ha 【発酵】ステンレスタンクにて、3週間かけてゆっくりと野生酵母による自然発酵 【熟成】ステンレスタンクにて9か月間(シュールリー) 【アルコール度数】12.5% 無濾過 JAN なし		
45115221	<b>Sancerre Clos du Beaujeu</b> サンセール・クロ・デュ・ボーージュ	2021	¥10,000
	【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【区画】Clos du Beaujeu 【土壌】より複雑さがあるマルヌ・キンメリジャン 【立地】東～南東向きの最も急な斜面に位置し、高低差が70%もあり「ル・キュ・デュ・ボーージュ」(前の人のお尻が見えるほどの急斜面)と呼ばれている区画 【面積】2ha 【樹齢】45～60年 【平均収量】30-50hl/ha 【発酵】オーク樽(220L・300L)にて野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽にてバトナージュを行わず10か月間(シュールリー) 【アルコール度数】13.24% 無濾過 JAN なし		
45110121	<b>Sancerre Monts Damnés</b> サンセール・モン・ダネ	2021	¥10,000
	【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【区画】Monts Damnés 【土壌】より複雑さがあるマルヌ・キンメリジャン 【立地】最も条件の良い中央に位置した真南向きの傾斜のきつい区画 【面積】1.5ha 【植樹】1968年頃 【平均収量】30-50hl/ha 【発酵】オーク樽(220L・300L)にて野生酵母による自然発酵 【熟成】オーク樽にてバトナージュを行わず10か月間(シュールリー) 【アルコール度数】13.3% 無濾過 JAN なし		

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
45112121	<b>Sancerre La Côte</b> サンセール・ラ・コート	2021	¥11,000



【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%  
 【区画】La Côte  
 【土壌】マルヌ・キンメリジャンの上に粘土石灰質  
 【立地】2010年から栽培を開始した畑で、「ラ・コート／丘」の名前のとおり、美しい丘の斜面に位置している  
 【面積】0.5ha 【植樹】2000年頃 【平均収量】30-50hl/ha  
 【発酵】複数年使用の古樽にて野生酵母による自然発酵  
 【熟成】ステンレスタンクにてバトナージュを行わず12か月間  
 【アルコール度数】13.62% 無濾過

JAN なし

45113120	<b>Sancerre Comtesse</b> サンセール・コンテス	2020	¥12,500
----------	--	------	---------



【キュヴェ】2005年から手掛ける特別キュヴェで、「モン・ダネ」の畑の中でも特に高樹齢の樹齢70年以上の区画のブドウのみを用いています。畑のあるエリアはかつてブルージュ大聖堂が所有していましたが、革命後に所有者となったモンタリベ伯爵家の夫人に由来し「Comtesse／伯爵夫人」と名付けられました。1878年の万博では伯爵夫人が出品した複数ヴィンテージの白ワインがメダルを獲得した。  
 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%  
 【土壌】より石灰質が強いマルヌ・キンメリジャン  
 【樹齢】70年以上 【平均収量】30-50hl/ha  
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵  
 【熟成】ステンレスタンク(木樽を用いずステンレスタンクを使いよりピュアな仕上がりに)  
 【アルコール度数】13.68% 無濾過

JAN なし

45121117	<b>Sancerre Rouge Oriane</b> サンセール・ルージュ・オリアーヌ	2017	¥7,000
----------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%  
 【区画】複数区画のブレンド 【区画総面積】2ha 【土壌】石灰岩、泥灰土  
 【植樹】1972年 【収量】35hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)  
 【発酵】バリッ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】バリックにて18か月間  
 【アルコール度数】13.0% 無濾過

JAN なし

