

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ィ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。



畑

【自社畑面積】11.5ha

【栽培品種】ソーヴィニオン・ブラン 9.5ha ピノ・ノワール 2ha

【畑】所有する区画のうちの多くを占めるのは、もしサンセールに畑の格付けがあれば間違いなく『特級』に格付けされるだろうと言われる「モン・ダネ」や「クロ・デュ・ボージュ」などで、急な斜面では浸食を防ぐために牧草が敷かれています。

【栽培管理】ビオディナミ農法を用いて、農薬や除草剤などケミカルなものは一切使用せず、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「ビオ」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。

醸造

醸造所は隅々まで徹底して掃除が行き届いて非常にクリーンで、新しく導入したステンレスタンクを用いて完璧な温度管理のもと発酵が進められます。

【発酵】通常のキュヴェはステンレスタンクを使用し、野生酵母による自然発酵。

【熟成】通常のキュヴェはステンレスタンクを使用しますが、「モン・ダネ」と「クロ・デュ・ボージュ」は樽で熟成されます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

45101019

Sancerre Blanc

サンセール・ブラン

2019

¥4,200



【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【区画】シャヴィニヨールの丘にある南向きの複数の区画 【樹齢】約40年

【土壌】「テール・ブランシュ」と呼ばれるマルヌ・キンメリジャン土壌：1億6,000万年前の海底が隆起した土壌で、微小な牡蠣の貝殻を多く含みます。

【熟成】ステンレスタンクを用いてシュールリーにて9ヶ月間

【テイastingノート】素晴らしくアロマ豊かなサンセールで、マンダリンやグレープフルーツ、ハチミツ漬けのレモンやリンゴ、アプリコット、パイナップルなどのフルーツ、フェネル、コリアンダー、ヒヤシンス、微かにヘーゼルナッツの香りなどが非常に複雑で魅力的です。生き生きとした酸とミネラリーな口当たりがダイナミックで、余韻は非常に長く、コショウを思わせる風味が妖艶に広がります。例年通りの素晴らしい出来栄で、7~8年は熟成できるでしょう。

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

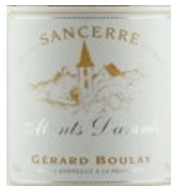
45110118

Sancerre Monts Damnés

サンセール・モン・ダネ

2018

¥6,300



【キュヴェ】サンセールにおいて最上級の一つと言われる畑「モン・ダネ」のシングルヴィンヤード・キュヴェ

【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【区画立地】「モン・ダネ」の丘は傾斜がとても急なことで知られていますが、中でも最も条件の良い中央に位置した真南に向けた傾斜のきつい区画で、長期熟成に適した最上級のブドウが産出されます。

【区画面積】わずか1.5ha 【樹齢】約50年

【土壌】シャブリ地区の土壌「テール・ブランシュ」とよく似ていますが、より多くの物質を含んでいます。

【熟成】3年以上使用のパリック(300L)とステンレスタンクに分け、シュールリーにてバトナージュを行わず10か月間

【テイastingノート】エキゾチックなアロマ、豊かなミネラル感、そして凝縮した果実味のバランスが素晴らしく、メントやヨード香のニュアンスも感じられる複雑な旨味が広がります。例年よりも肉付きが良くしっかりとした骨格があり、10年程の熟成が期待できますが、瓶熟成を5年ほど経るとトリュフのような得も言われぬ香りが現れます。

【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

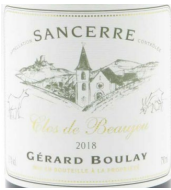
45115218

Sancerre Clos du Beaujeu

サンセール・クロ・デュ・ボージュ

2018

¥6,300



【キュヴェ】サンセールにおいて最上級の一つと言われる畑「クロ・デ・ボージュ」のシングルヴィンヤード・キュヴェ

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【区画立地】「クロ・デュ・ボージュ」の畑の中でも東～南東向きの最も急な斜面に位置し、高低差が70%もあるため「ル・キュ・デュ・ボージュ」(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です。

【区画面積】75ha 【樹齢】45～60年

【土壌】「テール・ブランシュ」と呼ばれるマルヌ・キンメリジャン土壌:1億6,000万年前の海底が隆起した土壌で、微小な牡蠣の貝殻を多く含みます。

【熟成】3年以上使用のパリック(300L)とステンレスタンクに分け、シュールリーにてバトナージュを行わず10か月間

【テイastingノート】ピュアで味わいの幅が広く、ミネラルに溢れ、ヨードの香りのヒントが魅力的です。白桃やエキゾチック系果実、ピュアな柑橘類、スパイスのニュアンスがあり、合わせる料理の幅はとて広いでしょう。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

45112118

Sancerre La Côte

サンセール・ラ・コート

2018

¥6,800



【キュヴェ】サンセールにおいて最上級の一つと言われる畑「ラ・コート」のシングルヴィンヤード・キュヴェ

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【区画立地】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ます。

【樹齢】約20年

【土壌】「テール・ブランシュ」と呼ばれるマルヌ・キンメリジャン土壌の上層に粘土石灰質土壌の土壌が重なります。

【発酵】複数年使用の古樽使用 【熟成】ステンレスタンク使用

【テイastingノート】テロワール由来の繊細なミネラルとスパイスやスモークのニュアンスがある複雑な味わいがとても魅力的で生き生きとしたサンセールで、特に海藻やサーモンなどの魚介類を使った料理と相性が良いでしょう。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

45113118

Sancerre Comtesse

サンセール・コンテス

2018

¥7,300



【キュヴェ】2005年から手掛けるフラッグシップ・キュヴェで、「モン・ダネ」の畑の中でも特に高樹齢の樹齢60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、以来パリのみならず欧州の食通を唸らせています。

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【区画】「モン・ダネ」の中でも「クロ・ド・ボージュ」寄り、特に古木の区画 【平均樹齢】60年

【発酵/熟成】木樽不使用=全てステンレスタンクを用いることで、ピュアな果実味をそのまま味わえる仕上がりを目指しています。

【テイastingノート】ハーブやフローラル、柑橘系のアロマが際立って豊かで、美しく程よい酸と熟した果実味、旨味の均整がとれており、後味に感じるほのかな苦みが格調高さを感じさせます。今飲んで美味しいですが、ポテンシャルを最大限に発揮させるため5年ほど寝かせてもまた違った表情を見せてくれるでしょう。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし