

Domaine de Saint-Pierre (Mathenay)

ドメーヌ・ド・サン・ピエール (マトネ)

詳細・歴史

アルボワのマトネ村に本拠地を置く、年産わずか2万本程の小さなドメーヌです。当主はファブリス・ドダン氏。「ドメーヌ・ガヌヴァ」のファンファン氏からの紹介で訪ねました。ドダン氏の出身はジュラのピュピアン村で、名門「ドメーヌ・オヴェルノワ」の本拠地があります。彼はそのオヴェルノワ氏のご息とも幼なじみの間柄で、二人は25歳までお互いの家のブドウ畑や醸造所が近い環境で過ごしました。その後ドダン氏は2002年よりマトネ村に移り住み、とあるドメーヌでブドウ畑の管理と醸造の全責任を担う仕事をしていましたが、2012年に前オーナーよりその全てを買い取り、独立しました。殆どが予約で完売してしまう、まさに幻のワインです。



畑

【自社畑面積】6ha(2015年にプールサールの畑を新たに購入し、徐々に面積を広げています。)
【栽培管理】ビオロジックとビオディナミ(2008年にデメテル及びAB認証取得)
【産地】アルボワ:95% コート・デュ・ジュラ:5%
【土壌】主に石灰質

醸造

特筆すべきは収量の少なさで、サヴァニャンで5~9hl/ha、シャルドネは12hl/haです。年度によって相違はありますが基本除梗せず、白ワインはSO2を極少量のみ使用、赤は全く使わず、樽発酵・樽熟成されます。

Vin Blanc

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
17403311	Arbois Blanc Chardonnay Savagnin アルボワ・ブラン・シャルドネ・サヴァニャン	2011	¥4,200
	【品種】シャルドネ85%、サヴァニャン15% 【樹齢】約30年 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【醸造】ステンレスタックを使用し、36か月間産膜酵母に守られながら熟成 【アルコール度数】12.5% わずかにろ過		
JAN なし			
17401315	Arbois Blanc Château Renard アルボワ・ブラン・シャトー・ルナール	2015	¥4,500
	【品種】シャルドネ100% 【樹齢】約30年 【土壌】小石が非常に多い土壌 【全房使用率】100% 【デブルバージュ】なし 【醸造】ステンレスタックを使用し12~24か月後に瓶詰 【テイスティングノート】柑橘の爽やかさがアペリティフに最適なワインで、土壌由来のミネラルが感じられます。 【アルコール度数】13.0% 極わずかにろ過		
JAN なし			
17402115	Arbois Blanc Château Renard Sans Soufre アルボワ・ブラン・シャトー・ルナール・サン・スフル	2015	¥5,000
	【キュヴェ】「サン・スフル」: 亜硫酸無添加キュヴェです。 【品種】シャルドネ100% 【醸造】基本的に通常の「アルボワ・シャトー・ルナール」と同じ 【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加		
JAN なし			

Vin Rouge

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
17423116	Arbois Rouge Les Corvée アルボワ・ルーージュ・レ・コルヴェ		2016	¥6,300



【品種】ピノ・ノワール、プールサール
【平均樹齢】約45年 【畑立地】アルボワのコート・デ・コルヴェ/Coteau des Corvesの丘にあり、標高340m
【土壌】石灰岩
【発酵】ステンレスタンクを用い低温にて行う
【アロマ】赤い果実、いちご、スパイス、湿った樹木
【味わい】フレッシュな酸と共に深い味わいが広がりますが、口当たりはとて繊細で、多くのスパイスのニュアンスと小さな赤い果実とともに余韻が長く続きます。2025年頃まで十分に熟成ができます。
デキャンターで30分頃が飲み頃です。大ぶりのブルゴーニュグラスでお楽しみください。
【アルコール度数】12.0% ◆SO2無添加・無濾過・無清澄

JAN なし

Vin de Liqueur

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
17440102	Vin de Liqueur Les Larmes du Paradis ヴァン・ド・リキュール・レ・ラルム・デュ・パラディ	750ml	NV	¥6,000



【タイプ】ヴァン・ド・リキュール：白甘口
【品種】サヴァニャン100%
【樹齢】約45年 【全房使用率】100% 【ダブルバージュ】なし
【添加】発酵を止めるアルコールは、自家製のフィネスとマールを併用しています。
【アルコール度数】16.0% ◆SO2無添加・無濾過・無清澄

JAN なし