

Domaine Goisot (Saint-Bris)

ドメーヌ・ゴワソ (サン・ブリ)



詳細・歴史

歴史を遡ること中世の時代、14世紀の頃からワイン造りが行われてきた歴史ある土地、ブルゴーニュ北部のサン・ブリにおいて、長い歴史を誇る、名実ともにナンバーワンといわれる生産者です。現在の当主はジャン＝ユグ・ゴワソとジレーヌ夫妻で、彼らの息子ギレムと妻のマリーも運営に携わる、家族経営のドメーヌです。ブルゴーニュにありながらも控え目なAOCのキュヴェを造っていますが、その歴史をしっかりと継承し、ワイン造りに関する長く地味な作業など全てを驚くほど丁寧に行い、この地においては他の追随を許さない非常に高いクオリティを誇っています。

畑

【栽培】全てビオディナミを採用 【面積】約30ha 【産地】サン・ブリ、イランシー、シャブリ
【土壌】乳白色で塩分の豊かなキンメリジャン(石灰質)、ポルトランディアン
【樹齢】ほとんどが古樹で長いものは樹齢90年以上に及びます
【栽培品種】ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワール

醸造

添加物は極限まで少なく、昔ながらの醸造方法で至ってクラシカルな造りです。
【醸造】野生酵母による自然発酵で、ほとんどが樽発酵、樽熟成。補糖なし。コラージュなし。
【熟成】中世の時代に造られた地下のカーヴでゆっくりと寝かされます。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
20811017	Saint-Bris Moury サン・ブリ・ムーリー	2017	¥3,000
	【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【土壌】キンメリジャン 【醸造】熟成までステンレスタンクを使用し、野生酵母による自然発酵。 【外観】グリーンがかった輝くイエローで、金色のロープを伴います。 【アロマ】完熟した桃などのフルーツや柑橘系のフルーツ、数種類のハーブなどのアロマが非常に豊かです。 【味わい】繊細で爽やかな酸味と、アロマに含まれていた数々の豊かな果実味が口中に広がり、旨味を伴います。 少なくとも5年間は熟成でき、シーフードや白身魚のテリーヌによく合います。シェーブル、コンテ、エメンタール、マンステール、ロックフォールなど様々なチーズと美しいマリージュを見せるでしょう。 アルコール度数: 0		
20812017	Saint-Bris Exogyra Virgula サン・ブリ・エグゾジラ・ヴァーギュラ	2017	¥3,000
	【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【土壌】ポルトランディアン:キンメリジャンと同じくジュラ紀に形成された土壌で、牡蠣の化石を多く含みます 【醸造】野生酵母による自然発酵で、樽発酵、樽熟成。 【外観】黄金に輝くイエローです。 【アロマ】ピンク・グレープフルーツやマンゴーなど熟したフルーツやサンザシを思わせるエキゾチックな香りが魅力的です。 【味わい】「Moury / ムーリー」に比べてミネラルが豊かですが、果実味と酸味とのバランスが素晴らしく、シナモンなどの上品なスパイスが鼻に抜けます。少なくとも5年間は熟成でき、シーフードや、子羊のテリーヌによく合います。 シェーブル、コンテ、エメンタール、マンステール、ロックフォールなど様々なチーズとのマリージュを楽しめます。 アルコール度数: 0		
20831016	Iranvy Les Mazelots イランシー・レ・マゼロ	2016	¥4,800
	【品種】ピノ・ノワール100% 【畑立地】南～南東向きで傾斜しています 【土壌】化石を多く含む大理石 【醸造】野生酵母による自然発酵で、樽発酵、樽熟成。 【2016年】白ワインにとっては厳しい年でしたが、イランシーにとっては過去に類を見ない最良の年になりました。 【外観】ガーネット～ルビー色に輝いています。 【アロマ】生き生きとしたフルーツの香りが豊かで、数種類のスパイスや甘草、ロースト香など非常にエレガントで複雑です。 【味わい】きめ細かく上質なタンニンと濃厚な果実味が口中に広がり、スケールの大きさと優雅さを感じさせます。 ジビエやチーズとともに楽しめます。 アルコール度数: 0		