

Domaine Sébastien Bidault (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・セバスチャン・ビドー (モレ・サン・ドニ)

詳細・歴史

2005年に設立された新生ドメーヌで、モレ・サン・ドニ村の「ドメーヌ・ロベール・ジブール」の娘アンヌと、彼女と結婚したセバスチャン・ビドー氏が、古木のみが植わっている僅か1haの自社畑を購入して独立しました。

セバスチャン・ビドー氏はピュリニー・モンラッシェ村の出身で、彼の父親は1975年から2007年まで「ドメーヌ・ルフレヴ」で”Chef de Culture(栽培責任者)”を務めた栽培の名手です。その父の力を借り、その僅か1haの畑を丹念に手入れしてきました。父は正に畑の人であり、息子もその姿に憧れ、尊敬し、それを継承しています。

セバスチャン自身は、98年までポーヌの『リセ・ヴィティコール(農業学校)』で栽培と醸造を学び、卒業後は「エティエンヌ・ソゼ」や父が所有するピュリニー・モンラッシェ村の畑で栽培を学び、99年より「ロベール・ジブール」で栽培と醸造に携わってきました。

彼のワイン造りの秘訣は『1に畑、2に清潔感、3に樽の選択』です。

2008年、新たに畑を0.8ha(既存の畑同様に古木のみ)購入し、ブルゴーニュの新生ドメーヌは勢いを増しています。



畑

修行先だった「ロベール・ジブール」より、僅か1haの畑を購入しましたが、1920年代に植えられた古木(ヴィエイユ・ヴューニュ)が植わっており、少しでも残すため丹念に手入れされています。

現在では1.8haを所有していますが、彼の育てるヴィエイユ・ヴューニュからはエレガンスや複雑味がありながら、果実味に溢れ、フィネスを感じさせるワインが生まれています。

現在はビオロジックによって管理していますが、近い将来、ビオダイナミに移行する予定です。

醸造

ワイン造りは修行先であり妻の実家である「ロベール・ジブール」を間借りして同じ蔵で行われています。

セバスチャンはバランスのとれたやさしいワインに仕上げることがポリシーとしており、過度な抽出を避けるため、酸素と窒素を果汁内に送り込みながら、やさしく液循環をさせます。一般的なピジャージュやバトナージュだと、果実味と一緒に過度なタンニンや酸味も出てしまうためです。

妻の実家であり間借りしている「ロベール・ジブール」との大きな違いは、収量を1本の樹から5-6房のみと低く抑え、フィルターをかけず、樽での熟成期間を12~18ヶ月と長くしていることです。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

22040114

Clos de la Roche

クロ・ド・ラ・ロッシュ

2014

¥20,000



【品種】ピノ・ノワール100%

【年間生産量】わずか300本(今回は60本のみの限定入荷)

【テイステイングノート】ピロードのようなテクスチャーが印象的な果実味溢れるエレガントな味わいです。

アルコール度数:13.5%

JAN なし