

Domaine Simon Bize et Fils (Savigny-les-Beaune)

ドメーヌ・シモン・ビーズ・エ・フィス (サヴィニー・レ・ポヌ)

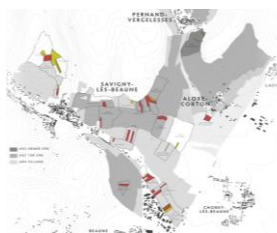
詳細・歴史

サヴィニー・レ・ポヌ村をワイン市場に認識させた第一人者と言える生産者で、フランスにおいても大変評価されています。その原動力となったのは、元当主パトリック・ビーズのワイン造りへの実直な取り組みで、彼は伝統を重んじるブルギニオン気質でありながらも、ワイン造りに関する新しい意見には慎重に耳を傾け、熟考することを決して放棄しない姿勢を貫きました。それこそが今日のドメーヌの礎となっています。現在は千砂・ビーズ氏が中心にワイン造りを行っている。



畑

【産地】主にサヴィニー・レ・ポヌ村 【自社畑面積】24ha
 【栽培管理】除草剤など化学的のものは一切使用せず土壌への負担を極限まで減らしている
 厳格なリュット・レゾネですが、現在はビオダイナミも積極的に取り入れている。



醸造

基本的には、100%全房、無濾過、無清澄でバトナージュは行わない。
 近年は、ピジャージュの時期を遅らせ回数も減らしている。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
30501018	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ポヌ・ブラン	2018	¥9,200
30501019	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ポヌ・ブラン	2019	¥9,200



【品種】シャルドネ 100%
 【区画】Les Godeaux, Les Planchots, Les Bourgeots, Aux Boutières
 【土壌】粘土石灰質 【面積】2ha 【植樹】1996年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル
 【全房使用率】100%
 【発酵】オーク樽(228L)にて野生酵母による自然発酵(21日間) 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】オーク樽(228L)12か月間 【新樽率】10%
 【アルコール度数】≪2018≫12.5% ≪2019≫13.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

30520217	Savigny-les-Beaune Rouge サヴィニー・レ・ポヌ・ルージュ	2017	¥9,200
----------	---	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画】Les Planchots 【土壌】粘土石灰質
 【面積】3.9ha 【植樹】1965年、1978年
 【発酵】開放槽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】オーク樽(228L)にて12か月間
 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

30530214	Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Guettes Rouge サヴィニー・レ・ポヌ・ブルミエ・クリュ・オー・ゲット・ルージュ	2014	¥18,000
----------	---	------	---------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画】Aux Guette 【土壌】薄い表土の粘土石灰質(赤土) 【立地】南向き急斜面(中腹)
 【面積】0.5ha 【植樹】1965年 【全房使用率】100%
 【発酵】木桶にて野生酵母による自然発酵(15日間) 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間 【新樽率】10%
 【アルコール度数】13.0%
 ◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加

JAN

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
30521318	Savigny-les-Beaune Blanc de Noir Shirokuro サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・ド・ノワール・シロクロ	2018	¥9,500
30521319	Savigny-les-Beaune Blanc de Noir Shirokuro サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・ド・ノワール・シロクロ	2019	¥9,500
	<p>【キュヴェ】ピノ・ノワールをプレスしてから醸造したブラン・ド・ノワール 【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】Les Bourgeots 【土壌】粘土石灰質(terre blanche) 【面積】3.9ha 【植樹】1965年、1978年 【全房使用率】100% 【発酵】オーク樽(228L)にて野生酵母による自然発酵(21日間) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間 【アルコール度数】≪2018≫13.5% ≪2019≫13.5% ◆無濾過・無清澄 ◆2019年はSO2無添加</p>		
	JAN なし		
30501819	Borgogne Blanc Akatcha ブルゴーニュ・ブラン・アカチャ	2019	¥7,500
	<p>【キュヴェ】シャンパンの葡萄をスキンコンタクトしたSO2無添加のキュヴェ 【品種】ピノ・ブーロ 100% 【区画】Les Champlains 【土壌】粘土石灰岩 【全房使用率】100% 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵(15日間) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加</p>		
	JAN なし		
30520117	Borgogne Rouge Aka ブルゴーニュ・ルージュ・アカ	2017	¥9,000
	<p>【キュヴェ】フィットセラピーのパーセルから産出された葡萄を使った特別キュヴェ 【品種】ピノ・ノワール 100% 【産地】サヴィニー・レ・ボヌ村 【土壌】粘土石灰質 【発酵】木桶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】オーク樽(228L)にて12か月間 【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加</p>		
	JAN なし		
30521220	Savigny-les-Beaune Rouge Aka サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・アカ	2020	¥9,800
	<p>【キュヴェ】フィットセラピーのパーセルから産出された葡萄を使った特別キュヴェ 【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】Les Planchots 【土壌】粘土石灰質(terre blanche) 【面積】3.9ha 【植樹】1965年、1978年 【発酵】木桶にて野生酵母による自然発酵(15日間) 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽(228L)にて12か月間 【アルコール度数】12.0% ◆無濾過・無清澄 ◆SO2無添加</p>		
	JAN なし		