

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・ボーヌ）

詳細・歴史

日本において知名度が先行し過ぎた感のある生産者ですが、マイナーなサヴィニー・レ・ボーヌ村をワイン市場に認識させたという功績は、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、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、ワイン造りの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彼の姿勢が、今日のドメーヌの礎となっています。



畑

サヴィニー・レ・ボーヌを中心に自社畑を22ha所有しています。栽培品種の比率は、シャルドネ5ha、ピノ・ノワール17haで、年間生産量は10万本です。畑はリュット・レゾネで管理し、除草剤など化学的なものは使用せず、土壌への負担を軽減しています。



醸造

醸造は、年によって除梗率を調整して行われ、低温浸漬などはせず、伝統的でシンプルな方法で行われます。フードルで発酵後、白ワインは1～5年の中古樽と15～30%の新樽で6～12カ月熟成させます。赤ワインはピノ・ノワールの繊細なアロマを消さないようにするため新樽を使用せず、中古樽のみを使用し、1～6年間熟成させます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
30501015	Savigny-les-Beaune Blanc サヴィニー・レ・ボーヌ・ブラン	2015	¥6,000
	<p>【キュヴェ】複数の区画の畑から収穫されたシャルドネで、ミネラル感がワインの丸みと果実味を引き出しています。 【収穫】手摘みにて2週間かけて行う：天候に恵まれました 【テイastingノート】ミネラルに富み、幾層にも重なる果実の味わいと旨味が印象的です アルコール度数：13.0%</p> <p>JAN なし</p>		
30515105	Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・ラ・ガレンヌ	2005	¥13,000
	<p>【畑立地】同じく1級「シャンガン」のさらに上にあり、プラニイに属する高地にある一級畑 【キュヴェ】買いブドウで醸造したため、今では造られていない希少なワイン。 【2005VT・テイastingノート】例外的に素晴らしいヴィンテージで、完璧に調和していてピュアでミネラルに富んでいます。ハチミツやナッツの香ばしい香りがあり、熟成していますが、ミネラルティー。</p> <p>JAN なし</p>		
30533103	Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Marconnets サヴィニー・レ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・マルコネ	2003	¥9,500
	<p>【植樹】1973年 【土壌】砂礫質 【2003VT】非常に乾燥した春から始まり、夏の暑さが特徴で、開花から90日で収穫されました。とても熟していて凝縮した味わいが特徴です。 【テイastingノート】熟成能力のある、香り高く豊かな果実味のあるワインです。香りの華やかなワインに仕上がりが、完璧なバランスを持っています。 アルコール度数：13.5%</p> <p>JAN なし</p>		