

Domaine Abbaye de Santenay (Santenay)

ドメーヌ・アベイ・ド・サントネイ (サントネイ)

詳細・歴史

サントネイ村の大御所ドメーヌである『ドメーヌ・ミシェル・クレール』の娘のアン・クレール女史が当ドメーヌを切り盛りしていましたが、2017年に急逝してしまつたため、現在は彼女の夫であり、ピオディナミのコンサルタントであるルドヴィック・ピエロ氏が当主となって醸造責任者も兼務しています。彼はこれまで『ドメーヌ・ルフレウ』のピエール・モレ氏の下で働き研鑽を積んできており、現在は当ドメーヌの運営の他に、シャサーニュ・モンラッシェの『ハイツ・ロシャルデ』のコンサルタントも務めています。

畑・栽培

サントネイの中でもシャサーニュ・モンラッシェにほど近い場所に14haの自社畑を所有しており、いくつかのブルミエ・クリュを含んでいます。全ての畑において10年以上前から自然のリズムを重視しピオディナミによる栽培を行っており、2018年に「Demeter/デメテル」の称号を与えられました。コート・ド・ボークヌのこのあたりの地域では、まだピオディナミでの栽培管理を行う生産者は少ないため、当ドメーヌの試みと成功は非常に注目されています。全てのブドウ樹の平均樹齢は55年ですが、シャルドネの樹齢は比較的若く平均25年です。一方ピノ・ノワールの樹齢は45~80年と高く、これらのヴィエイユ・ヴィーニュの収量は必然的に低く抑えられています。栽培における全ての工程は手作業で行われており、最高レベルに熟したブドウを最高の衛生状態のもと手摘みにて収穫しています。



醸造

「ワインの出来の全てはブドウの樹の質にある」という信念もとワイン造りが行われており、区画ごとに細かく分けて醸造を行います。赤ワインにおいては特にデリケートな醸しが行われ、低温マセラシオンのもと自然酵母のみで発酵し、温度管理はほとんど行いません。サントネイの力強いテロワールをいたづらに前面に出すことはせず、あえてビジャージュは控えめにし、ルモンタージュで対応します。熟成は年間を通して自然に10℃~12℃に保たれた最適な環境のカーヴにて、新樽の使用率を1/3までに抑えて14~16カ月間施され、エレガントに仕上げます。澱引きは瓶詰前に1度のみ行います。

評価

『Abbaye presse』 - Bettane + Desauve より

「赤も白も、特にブルミエ・クリュの品質の高さは特筆するに値し、美食家を唸らせることは間違いないでしょう。」

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
37740216	Santenay 1er Cru la Comme Blanc サントネイ・ブルミエ・クリュ・ラ・コム・ブラン	2016	¥6,500
	<p>【品種】シャルドネ 100% 【畑】シャサーニュ・モンラッシェの北側で、サントネイの高台にある有名な「Moulin/風車」と同じ高さの丘の中腹に位置しており、当ドメーヌの造る「ACサントネイ」の中で最も力強いテロワールを持っています。 【土壌】表層は30cmと浅く、石灰質の割合が高い粘土石灰質で砂利も多く、その下には岩盤が広がる痩せた土地です。 【面積】0.3ha 【平均樹齢】約30年 【発酵】収穫後24時間デブルバージュを行い、繊細なアロマと果実味を損なわないように温度を21℃に保ちながら、オーク樽にて野生酵母による自然発酵を促します。 【新樽比率】1/3 【熟成】オーク樽(300L)にて、バトナージュの頻度を抑え、14~16カ月間 【テイastingノート】ナツメグ、柑橘類、洋ナシなどの華やかなアロマがあり、ミディアム~フルボディタイプです。鮮やかな酸味、しっかりと抽出された果実味、噛み締められるほどのストラクチャーのバランスが非常に良く、美しく長く後を引く余韻を楽しむことができる、洗練された印象で密度の高いワインであると言えます。 【評価】Robert Parker: 92pts 【アルコール度数】13.5% 【飲み頃】今から2029年頃まで</p>		
JAN なし			
37741517	Santenay Clos Genet Rouge サントネイ・クロ・ジュネ・ルージュ	2017	¥4,800
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑面積】1ha 【土壌】粘土率の高い粘土石灰質 【平均樹齢】約55年 【全房使用率】0% (除梗00%) 【発酵】野生酵母による自然発酵 【テイastingノート】アロマにはワイルド・ベリー、ムスク、エスニックなスパイスなどが感じられます。ミディアムからフルボディで、口当たりのアタックはバルベットのよう滑らかな舌触りが印象的です。果実味と酸、そして輪郭のはっきりとした美しい舌触りのタンニンとが程よく溶け合い深みを感じさせます。長期熟成に向く素晴らしい出来栄です。 【評価】Robert Parker: 90+ pts 【アルコール度数】12.5% 【飲み頃】今から2033年頃まで</p>		
JAN なし			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

37752017

Santenay 1er Cru Clos de la Comme Rouge

サントネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ラ・コム・ルージュ

2017

¥5,500



【品種】ピノ・ノワール 100%

【畑】当ドメーヌの「サントネイ」の中で最も力強いテロワールを持っています。 【畑面積】1ha弱

【土壌】表層は赤土で「ラ・コム・ブラン」よりやや深く40～50cmあり、下層は砂利の多い粘土石灰質。

【平均樹齢】30年 【全房使用率】30%

【発酵】樽にて2、3日果皮浸漬し、18～20日間野生酵母による自然発酵を行います。その間ピジャージュの頻度を抑えルモンタージュを慎重に行います。

【熟成】樽にて14～16カ月間 【新樽使用率】20～25%

【テイスティングノート】アロマにはダーク・チェリー、ベリー、カカオ、甘草、燻した木の香りが感じられます。ミディアムからフルボディタイプで、アタックには鮮やかな酸と幾層にも織り合う複雑な果実味が口いっぱい広がります。若々しくまだ少し固さの残るタンニンと深みを伴うエレガントな風味が溶け合い、美しい余韻へと導かれます。熟成を経るとより一層深みのある素晴らしい味わいになるでしょう。

【アルコール度数】13.5% 【飲み頃】今から2033年頃まで

JAN なし

37752117

Santenay 1er Cru Clos de Tavannes Rouge

サントネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・タヴァンヌ・ルージュ

2017

¥5,800



【品種】ピノ・ノワール 100%

【土壌】鉄分を多く含む赤土と粘土石灰質 【平均樹齢】《2/3》80～85年 《1/3》60年弱

【全房使用率】30%

【発酵】樽にて2、3日果皮浸漬し、18～20日間野生酵母による自然発酵を行います。その間ピジャージュの頻度を抑えルモンタージュを慎重に行います。

【熟成】樽にて14～16カ月間 【新樽使用率】20～25%

【テイスティングノート】アロマには黒いベリー、スモーク、甘草、森の下草などのヒントが得られ、ミディアムからフルボディタイプです。他のどのキュヴェよりも特に凝縮しており、深い味わいと筋肉質なニュアンスが特徴的で、パウダーのようなストラクチャーのタンニンを持ち合わせていながら、しっかりと上品な落ち着きを感じさせ、全体的に穏やかな印象を与えてくれます。熟成を経ると、当ドメーヌの2017年ヴィンテージの中で最も上質な味わいをもたらしてくれるでしょう。

【アルコール度数】13.5% 【飲み頃】今から2035年頃

JAN なし

