

Domaine du Clos Salomon (Givry)

ドメーヌ・デュ・クロ・サロモン (ジヴリー)

詳細・歴史

「クロ・サロモン」とは当ドメーヌが所有する畑名ですが、このドメーヌ名は「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」と並び、ドメーヌ名に単独所有の畑名を名乗ることを例外的に許されている特別な生産者です。

所有する10haのブドウ畑のうち、7haがモノポールの1級畑「クロ・サロモン」が占めます。2001年より「モンタニー」(2.2ha)、2004年よりジヴリー1級「グラン・ベルジェ」(0.4ha)を所有するまでは、「クロ・サロモン」だけを造り続けていました。

畑の起源であるサロモン家の歴史は古く、1375年にまで遡ります。現在所有しているのはリュドピック家ですが、その所有権が移ったのも1632年と大変古く、ブルゴーニュ随一の歴史を誇る生産者です。

ワイン造りの哲学は、「ヴィニュロンとして良いブドウを作ること」。彼らはその為に多くの過程を手作業で行う必要があると捉え、それら一つ一つを確実に丁寧にすることが最終的に良いワインの品質へ繋がると考えており、醸造技術や樽の使用などで味わいを誤魔化したくないと言います。



畑

「クロ・サロモン」のワインは、フレッシュな柑橘系フルーツのような独特の酸味が特徴的です。それは周辺には無いこの畑だけに見られるカルクソル土壌(全体の80%を占める)に起因しています。

【平均樹齢】35~40年ですが、一部60年を超える区画もあります。

【標高】200~280mで高低差が80mもあります。

このため8つに分けて作業が行われ、それは瓶詰め直前のテイスティングまで全くの別物として扱われます。

栽培はビオロジックと同様ながらビオとは掲げません。最近の流行りのように思われたくないのだと言います。

また選果をかなり厳密に行い、多い年では30%もの葡萄をはじいてしまうこだわり様です。

醸造

収穫や醸造は標高と樹齢別に8つに分けて行われます。

醸造は収穫した葡萄を冷やして低温マセラシオンを行います。あとは自然に33°Cまで放置し、天然酵母による自然発酵が促されます。

白ワインに関しては過度の抽出を避けるためパトナーージュは行いません。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
38010315	Givry 1er Cru La Grande Berge Blanc ジヴリー・プルミエ・クリュ・ラ・グラン・ベルジェ・ブラン		2015	¥5,500
	【畑立地】東向きの斜面 【土壌】非常に小石の多い石灰質 【植樹】2002年 【収穫】手摘み：完熟が過ぎてテロワールの表現を消しすぎたままならないよう、収穫のタイミングには非常に気を使います。 【テイスティングノート】白い花や柑橘の香りに溢れ、ミネラル感がまっすぐに感じられる繊細でエレガントなワインです。			
JAN なし				
38021015	Montagny Le Clous モンタニー・ル・クルー		2015	¥4,000
	【畑立地】標高296m~324m:シャルドネしか生産していない独特の地域 【土壌】粘土を含んだ泥灰岩質 【畑面積】2.19ha 【テイスティングノート】桃、トースト、ハチミツ、ナッツの香りが特徴的で、非常に美しい酸を持っています。 5年から10年は良く熟成します。			
JAN なし				
38020415	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge Demi =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ・ハーフ	375ml	2015	¥3,000
38020315	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ	750ml	2015	¥5,500
38020515	Givry 1er Cru Clos Salomon Rouge MG =Monopole= ジヴリー・プルミエ・クリュ・クロ・サロモン・ルージュ・マグナム	1500ml	2015	¥12,000
	【畑立地】標高240m~274m、南東~南向きの斜面 【畑面積】6.98ha 【樹齢】40年前後 【収量】30hl/ha 【熟成】オーク樽使用(新樽使用率:35%)シュールリーにて12カ月 【テイスティングノート】ピノワールの特徴を存分に楽しめるワイン。柔らかく、輝くような果実のうまみを滑らかで細やかなタンニンが支えています。ヴィンテージによっては10年以上の熟成も可能です。			
JAN なし				