

Domaine Michel Sarrazin (Givry)

ドメーヌ・ミッシェル・サラザン（ジヴリー）

詳細・歴史

コート・シャロネーズのジヴリー村の生産者で、自社畑33haを所有しているドメーヌです。現在はサラザン家の長男ギィ・サラザン氏と弟のジャン・イヴ・サラザン氏の共同運営です。ドメーヌの歴史は大変古く、1671年から家族経営にて運営されていました。現共同経営者のギィ・サラザン氏が働き始めた1986年当時には所有畑は10ha前後しかありませんでしたが、年々買い足して現在は33haを所有するまでに蔵の規模を拡張しました。ワイン造りのポリシーは「1本飲みきれぬワインを造りたい」。このため過度な抽出は避け、ナチュラルな果実味が楽しめる味わいを目指しています。



畑

極限まで低収量を抑え、1本の樹から4房～7房しか付けさせません。畑の管理はリュット・レゾネで、肥料の使用は予防的措置のみに限定して行われます。

醸造

収穫されたブドウは100%除梗され、10～12℃に冷やされ、12～15日間かけて野生酵母によって自然発酵されます。熟成は樽を使用しますが、村名以上のキュヴェはDRCなどが愛用しているフランソワ・フレール社の新樽にて約1年間行われます。

| 商品コード | ワイン名 | ヴィンテージ | 税別参考上代 |
|----------|--|--------|--------|
| 38121916 | Givry Blanc Sans Nom ジヴリー・ブラン・ソン・ノン | 2016 | ¥3,800 |



【キュヴェ】「ソン・ノン」フランス語で「名無し」の意味：名もない畑からの優良なワインという思いを込めて
【栽培】リュットレゾネ 【除梗】100%
【発酵】古樽にて10～12℃で12～15日間、野生酵母による自然発酵
【熟成】DRCも愛用しているフランソワ・フレール社の新樽(100%)にて約1年間
アルコール度数：13.0%

JAN なし

| | | | |
|----------|------------------------------|------|--------|
| 38110116 | Bourgogone Rosé ブルゴーニュ・ロゼ | 2016 | ¥2,800 |
|----------|------------------------------|------|--------|



【品種】ピノ・ノワール100%
アルコール度数：12.5%

JAN なし

| | | | |
|----------|---|------|--------|
| 38120117 | Bourgogone Rouge Les Vieilles Vignes ブルゴーニュ・ルージュ・レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 2017 | ¥2,800 |
|----------|---|------|--------|



【畑】平地の区画の葡萄からは果実味、斜面の葡萄からは酸とミネラルが与えられています。
【樹齢】平均40年
【テイastingノート】十分な日照量から味わいに立体感があり、骨格もしっかりとした大変お買い得なワインです。
アルコール度数：12.5%

0

| | | | |
|----------|---|------|--------|
| 38137115 | Maranges 1er Cru Rouge マランジュ・ルージュ・プルミエ・クリュ | 2015 | ¥5,300 |
|----------|---|------|--------|



【品種】ピノ・ノワール100%
アルコール度数：13.0%

JAN なし

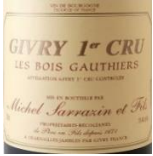
| 商品コード | ワイン名 | ヴィンテージ | 税別参考上代 |
|----------|---|--------|--------|
| 38121816 | Givry Rouge Les Teppes ジヴリー・ルージュ・レ・テップ | 2016 | ¥4,300 |



【栽培】リュットレゾネ 【除梗】100%
 【発酵】ステンレスタンクにて10～12℃で12～15日間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】DRCも愛用しているフランソワ・フレール社の新樽(100%)にて約1年間
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

| | | | |
|----------|---|------|--------|
| 38122116 | Givry 1er Cru Les Bois Gauthiers ジヴリー・プルミエ・クリュ・レ・ボワ・ゴティエ | 2016 | ¥5,000 |
|----------|---|------|--------|



【土壌】ジュラ紀の石灰岩層が堆積した泥灰質 【樹齢】15年
 【栽培】リュットレゾネ 【除梗】100%
 【発酵】樽にて21日間、野生酵母による自然発酵とマセラシオンを行う
 【熟成】澱引きはせずDRCも愛用のフランソワ・フレール社の新樽(100%)にて約1年間。軽くろ過。
 【テイスティングノート】繊細でとてもバランスの良いワインです。5～10年熟成可能。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

| | | | |
|----------|--|------|--------|
| 38136116 | Mercurey Rouge la Perrière メルキュレ・ルージュ・ラ・ペリエール | 2016 | ¥4,500 |
|----------|--|------|--------|



【栽培】リュットレゾネ 【除梗】100%
 【発酵】ステンレスタンクにて10～12℃で12～15日間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】DRCも愛用のフランソワ・フレール社の新樽(100%)にて約1年間
 アルコール度数:13.0%

JAN なし