

Domaine Gérard Boulay (Chavignol)

(ドメーヌ・ジェラルール・ブレ、シャヴィニヨル)

詳細・歴史

サンセールでも最も高品質の葡萄が取れるという定評のあるシャヴィニヨル村の生産者です。ブレ家は古くから(1380年!)シャヴィニヨル村で産業を営んで来た一族で、葡萄栽培やワイン生産はもちろん、クロタン・ド・シャヴィニヨルというロワールを代表するチーズの生産など多岐にわたっています。

畑

現在、葡萄畑は良いところだけを残した11ha(ソーヴィニヨン・ブランが9ha、ピノ・ノワールが2ha)を所有しています。サンセールに格付けがあれば特級と言われるモン・ダネやクロ・デュ・ボージュがその多くを占めています。畑の管理はビオダイナミと同様に行っているものの、「ビオ」という言葉が嫌いなのか「自然」農法と強調しています。もちろん除草剤の類は全く使用せず、硫黄銅を薄く希釈したものとカルシウムを水に溶かしたもののみ畑に散布しています。また、モン・ダネやクロ・デュ・ボージュは急斜面であるため機械による作業が困難で、ほとんどの作業が手作業にて行われています。



醸造

醸造は、通常のキュヴェはステンレスタンクにて醸造、熟成され、モン・ダネとクロ・デュ・ボージュ、及び赤ワインは樽で熟成されます。また、発酵は天然酵母のみで行われるため、唯一無二の高品質なサンセールが造られています。醸造所の清掃が隔々まで行き届き、ステンレスタンクも新しいもので完璧な温度管理が出来るのも特筆すべき点です。

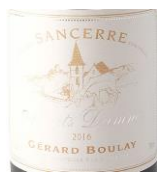
商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
45101017	Sancerre Blanc サンセール・ブラン	2017	¥4,000



畑立地:シャヴィニヨルの丘 樹齢:30-40年 品種:ソーヴィニヨン・ブラン
熟成:シュールリーにて主にステンレスタンクと、ワインにニュアンスを与える目的で極少量は大樽にて8か月程
アルコール度数:13.0%

JAN なし

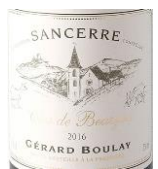
45110116	Sancerre Monts Damnés サンセール・モン・ダネ	2016	¥5,800
----------	---	------	--------



区画立地:「モン・ダネ」の丘の中で最もよい中央に位置する真南向きの斜面から熟成に適したブドウを産出
樹齢:45年 区画面積:わずか1.5ha 熟成:澱を残したままバトナージュせず木樽で約1年の後ステンレスタンクへ移す。瓶熟を5年経過する頃から、白トリュフの香りが現れる熟成にも向くワイン。
アルコール度数:13.0%



JAN なし

45115216	Sancerre Clos du Beaujeu サンセール・クロ・デュ・ボージュ	2016	¥5,800
----------	---	------	--------



区画立地:「クロ・デュ・ボージュ」の中でも東~南東向きの斜面で、最も急な場所の高低差が70%もあるため「ル・キュ・デュ・ボージュ」(前の人のお尻が見えるほどの急斜面)と呼ばれている区画
樹齢:30~60年 発酵:ステンレスタンク 熟成:木樽
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
45112116	Sancerre La Côte サンセール・ラ・コート	2016	¥6,500
	<p>畑立地: 畑名「ラ・コート」のとおり丘の斜面に立地 醸造: 浸漬と発酵ともに複数年使用樽を用い、後にステンレスタンクで熟成 特徴: 果実味と爽やかで上品なミネラル感にあふれるワイン アルコール度数: 13.0%</p>		
	JAN なし		
45113116	Sancerre Comtesse サンセール・コンテス	2016	¥7,000
	<p>ブドウ樹: 「モン・ダネ」と「クロ・デュ・ボージュ」の中でも、樹齢60年以上の区画のブドウをブレンドして使用 醸造: 木樽不使用＝全てステンレスタンクを用い、ピュアな果実味をそのまま味わえる仕上がりを目指す アルコール度数: 13.0%</p>		
	JAN なし		