

Domaine Sainte Eugénie (Bizanet)

ドメーヌ・サント・ユジェニー (ビザネ)

詳細・歴史

「ドメーヌ・サント・ユジェニー」はオード県のビザネ村に本拠を置く生産者です。設立は1906年まで遡りますが、現在の3人のブルギニオンがオーナーとなったのを機に、ブルゴーニュ・ワインの精神と技術がそのワイン造りに注ぎ込まれました。現当主の1人目、エルヴェ・ガンティエ氏はポーヌにある印刷会社の社長ですが、彼は小さい頃から「ドメーヌを持って自身のワインを造る」という夢を持ち続けていました。

2人目の共同経営者で当ドメーヌの醸造責任者であるジョゼ・マテロ氏は、ムルソーの「ロピトー・ミニオン」で25年に渡って統括責任者としてブルゴーニュワインの醸造に携わってきました。彼はワインに対して深い情熱を持つブルギニオンで、1998年にドメーヌが大手ネゴシアンに売却されたのを機にドメーヌを離れる決意し、その話を聞いたエルヴェ・ガンティエ氏が、ワイン造りの夢を実現させる道を共に歩もうと提案しました。

3人目の共同経営者パトリック・ブリニョリ氏は、エルヴェ・ガンティエ氏の従兄で、モータースポーツのイベント会社を営んでいます。やはり生粋のブルギニオンであり、ワインをこよなく愛する人物です。この「ワイン」という共通の情熱を持った3人の友によって運営されています。



畑

葡萄畑は60haを所有し、平均樹齢は25年から70年と幅広く、極限まで肥料を使用しない減農薬農法で管理されています。除草剤を使用しない代わりに畑を頻繁に耕し、この地方としてはかなり低い収量におさえ、テロワールを最大限に引き出したブドウが出来るように手作業によりブドウ樹に対し丁寧に手助けをしています。

醸造

ブドウは100%除梗し、最低でも20日間マセレーションを行い、25℃で発酵を促し、マロラクティック発酵も行います。メルロー、ヴュー・カリニャン、グルナツシュ、カベルネ・ソーヴィニヨンの4品種をそれぞれ別々に熟成させ、9ヵ月後、ブレンドを行い、さらに18ヵ月熟成させます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

55520116

VdP d'Hauterive Le Clos

ヴァンド・ペイ・オートリーヴ・ル・クロ

2016

¥1,800

LE CLOS
MILLONN
2010

【品種】メルロー45%、ヴュー・カリニャン20%、グルナツシュ20%、カベルネ・ソーヴィニオン15%
メルローは芳香と果実味、ヴュー・カリニャンは骨格、グルナツシュはボディと深み、カベルネ・ソーヴィニオンは活力をワインに与えています。
アルコール度数: 13.0%

JAN なし