**Domaine Berthaut Gerbet**

**ドメーヌ　ベルトー・ジェルベ**

**『フィサン村は長らく旗艦となるドメーヌを渇望していました。そして今、アメリーの手によって、ベルトーがフィサンを牽引するドメーヌへと戴冠するのです』。（Wasserman Reportより）**



ヴォーヌ・ロマネ、シャンボール・ミュジニー…人気のアペラシオンは必ずキラ星のような造り手を擁しています。

傑出した造り手を持たないがゆえ、やや知名度に乏しかったフィサン村にアペラシオンを牽引するスターが誕生しました。

ドメーヌ・ベルトーはマルサネ村とジュヴレ・シャンベルタン村に挟まれたフィサン村を本拠地に７世代続くドメーヌです。

その歴史は19世紀の終わり、数ヘクタールのフィサンから始まりました。1974年、ヴァンサンとドゥニ兄弟がベルトーを相続し、フィサン、フィサン1級の畑を拡大していきました。

2013年、ヴォーヌ・ロマネ村のドメーヌ・フランソワ・ジェルベを母に持つアメリー・ベルトーがボルドー、ニュージーランドでの研修を終え、7代目当主に就任しました。

母方のドメーヌ・ジェルベから一部の畑を相続しベルトー・ジェルベ（Berthaut-Gerbet）名義としてドメーヌ・ベルトーのラインナップに加えました。

今日ではフィサンを中心にジュヴレ・シャンベルタン、ヴォーヌ・ロマネなど全て合わせて13ヘクタールの畑を所有しています。生産するワインの90％は赤ワインですが、フィサンの一部の区画にシャルドネを植樹しています。

栽培：ブドウは、ビオロジックの考えに基づいた理性的な方法で栽培します。

テロワールを尊重した安定した土壌のもとで栽培されています。

殺虫剤の使用は制限を設け、土には、化学薬品を使っていません。除葉、グリーンハーヴェストによりブドウの成熟が最適になるように風通しを良くしています。

醸造：厳しい選果の後、最小限の手数でコンクリートタンクで発酵させます。

約5日間の低温マセラシオン。天然酵母で発酵。

１日２回のルモンタージュ、発酵の最終段階でピジャージュして優しく抽出。

約５日間のポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）

ほぼ全てのワインは1,500～3,000リットルの大樽（フードル）でマロラクティック発酵。春に樽に移します。

新樽はほとんど使用せず、最大で24か月と比較的長い熟成期間を要します。

2018 Bourgogne Les Prielles

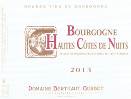
**ブルゴーニュ　レ・プリエール　　　参考上代￥３，６００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　　樹齢：1980年に植樹

畑・土壌：１ヘクタール、深い石灰岩、泥灰土。AOCフィサンの境界線に位置する

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）5日間。

熟成：木樽でマロラクティック発酵。12カ月熟成。新樽0％

2018 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge

**ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　　　参考上代￥４，０００**

葡萄：ピノ・ノワール 　畑・土壌：1.6ヘクタール浅い表土、石灰岩・泥灰土　　樹齢：平均50年

特徴：2013年に母方フランソワ・ゲルベより相続。

常に他の区画より15日ほど収穫が遅くなります。

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。

１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）５日間。

熟成：木樽でマロラクティック発酵。12カ月熟成。新樽0％。

2017 Cotes de Nuits-Villges　　**コート・ド・ニュイ=ヴィラージュ　　　参考上代￥４，５００**

2018 Cotes de Nuits-Villges　　**コート・ド・ニュイ=ヴィラージュ　　　参考上代￥４，５００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：0.45ヘクタール　石灰岩、泥灰土　　樹齢：30～40年

特徴：1980年に植樹。ジュヴレ・シャンベルタンとフィサンに挟まれたブロションに位置する準村名アペラシオン。

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）５日間。

熟成：木樽でマロラクティック発酵。12カ月熟成。新樽０％。



2017 Fixin　**フィサン　　　参考上代￥５，５００**

2018 Fixin　**フィサン　　　参考上代￥５，５００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：3.6ヘクタール　Clos du Village、Fixey、Aux Prés、La Sorgentière４区画のアッサンブラージュ。石灰岩、泥灰土　　樹齢：平均30～40年

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）５日間。

熟成：木樽でマロラクティック発酵。12カ月熟成。新樽0％。

2017 Gevrey-Chambertin　**ジュヴレ=シャンベルタン　　　参考上代￥８，０００**

2018 Gevrey-Chambertin　**ジュヴレ=シャンベルタン　　　参考上代￥８，０００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：深い石灰岩、泥灰土

小石の多いLes Craisの区画とLa Burieの２区画　　樹齢：30～40年

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）7日間。

熟成：マロラクティック発酵後、15カ月樽熟成。新樽30％。

2018 Vosne Romanée　ヴォーヌ・ロマネ**参考上代￥１０，０００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：粘土石灰質

1級畑Clos des Reasから地続きのLes ReasとLa Riviereの２区画　　樹齢：平均50年

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）7日間。

熟成：マロラクティック発酵後、15カ月樽熟成。新樽30％。

2017 Fixin Les Clos　**フィサン　レ・クロ　　　参考上代￥６，０００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：1ヘクタール　石灰岩、泥灰土　　樹齢：20～70年

特徴：最高樹齢で60年、90年の古木が植わる。1級畑に匹敵するワインを生みだします。

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）7日間。

熟成：マロラクティック発酵後、15カ月樽熟成。（新樽30％）、濾過、清澄せず。

2011 Fixin Les Crais　**フィサン　レ・クレイ　　　参考上代￥５，５００**

2012 Fixin Les Crais　**フィサン　レ・クレイ　　　参考上代￥５，６００**

2017 Fixin Les Crais　**フィサン　レ・クレイ　　　参考上代￥６，２００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：1.38ha 石灰岩、泥灰土　　樹齢：平均40年

特徴：1946年から2003年にかけて植樹。

チョーク質の石灰岩を意味するLes Craisの名前通り石灰が露出しています。

2017 Gevrey Chambertin　**ジュヴレ・シャンベルタン　　　参考上代￥８，０００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：深い石灰岩、泥灰土

小石の多いLes Craisの区画とLa Burieの２区画　　樹齢：30～40年

醸造：４日間低温マセラシオン、天然酵母、コンクリートタンクでアルコール発酵。１日に１～２度のルモンタージュ。発酵の最後のみピジャージュ。ポスト・マセラシオン（発酵後浸漬）7日間。

熟成：マロラクティック発酵後、15カ月樽熟成。（新樽30％）、濾過、清澄せず。

2008 Fixin 1er Cru Les Arvelets　**フィサン　プルミエ・クリュ　レ・ザルヴレ　参考上代￥６，８００**

葡萄：ピノ・ノワール 　　畑・土壌：0.96ha 石灰岩、泥灰土収穫量：25hl/ha （3,000本）　　樹齢：40年

醸造：10℃の低温マセラシオンを3～5日行う。天然酵母でアルコール発酵をさせている。

ポンピングとピジャージュは一日一回。約5日間の発酵を入れ、合計15～20日のマセラシオンを行っている。

熟成：天然酵母を使用し、マロラクティック発酵をコンクリート製のタンクで行う。

木樽（新樽使用率：35％）で約12か月間のエルバージュ、合計18か月の熟成期間を設けています。

味わい：深い色調。赤い果実の香りに素晴らしいイントネーションとバランスを持っている。タンニンはシルクのようになめらか。