

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渴望していました。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、シャンポール・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・ベルトーがポルドー、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、ピ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

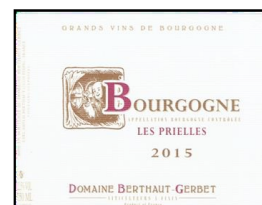
葡萄：ピノ・ノワール 樹齢：1980年に植樹

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・ヌイ 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-Villages コート・ド・ヌイ=ヴィラージュ 参考上代¥4,500

2018 Cotes de Nuits-Villages コート・ド・ヌイ=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

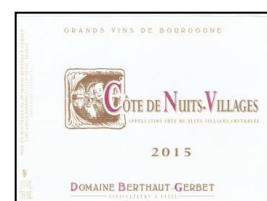
~40年

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プロシオ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 Sorgentière 4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

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

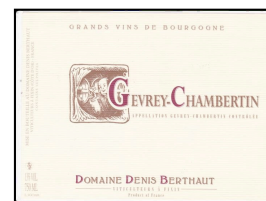
2018 Gevrey-Chambertin ジュヴレ=シャンベルタン 参考上代¥8,000

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 ブルミエ=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°C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。