

Domaine Bachey-Legros ドメーヌ・バシェールグロ

“サントネ村のドメーヌ・バシェールグロを初めて試飲した。驚くべきワイン、そして大バーゲンだ！ WOW!”
(Tim Atkin MW)

ドメーヌ・バシェールグロはサントネー上域に拠を構える6世代続いてきた家族経営のドメーヌです。このドメーヌの歴史は18世紀初めまで遡ります。まるで絵画のような風景を見渡すことのできる絶景の中にある典型的なブルゴーニュの農家です。クリスチャン・バシェールグロが二人の息子ルナックとサミュエルと共に、このドメーヌの総責任者となったのは1993年のことです。彼らは祖先から継承するサントネ、マランジュ、そしてシャサーニュモンラッシェにある16ヘクタールの畑をすべて自分たちの手で管理しています。そのため、彼らの畑、ワイン造りに対する情熱は並々ならぬものがあります。彼らの所有する畑はコート・ド・ボーンの中でも最も古い畑のひとつです。平均樹齢はおおよそ60年で、サントネ プルミエ・クリュを造る樹齢約100年の葡萄はとても小さく凝縮して、深淵な味わいを生みだします。現在では二人の息子が中心となり、とてもエレガントで香り高い、高品質のワインを造っています。



●微気候(クlima)

穏やかな大陸性気候で日照にも恵まれシャルドネ、ピノ・ノワールというふたつの葡萄に完璧に適しています。葡萄が熟していく間、決して過剰に暑くはならないので、葡萄に焼けたようなアロマを与えません。新鮮で純粋な果汁を守ることができるのです。

●土壌

多くの畑は各区画の真ん中、太陽に向かって植樹しているため太陽の恩恵を受けて高い品質を生み出しています。

【Santenay Sous la Roche/Santenay 1er Clos Rousseau/Chassagne Montrachet 1er Morgeot】

石灰質が主体の土壌で新鮮なミネラルが純粋にワインに反映されます。余韻が長いフィネスと複雑な香りが現れます。私たちのピノ・ノワールは、緻密で複雑な赤系果実のアロマを持っています。

シャルドネはふくよかで若々しい花のアロマがあります。

【Santenay Clos des Hates/Chassagne Montrachet Les Plantes Momieres】

石灰質がやや多めの土壌。赤ワインは土壌からタンニンを造ります。ワインの骨格と肉付きを造るのです。この土壌から生まれるピノ・ノワールは赤系と黒系果実のアロマと持続性の長い余韻を持ちます。

【Bourgogne Pinot Noir】

粘土質が強く、石灰質の影響は最も弱い。複雑で含みがあり、控えめなアロマを持っています。

●栽培 減農薬農法(リュット=レゾネ)を用いています。

出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないビオロジックに基づいています。

化学肥料はできるだけ制限していますが、ベト病などの病害が発生した場合は最低限の量を散布します。その年の個性を反映した上で最良の葡萄を造ることが大事なのです。

Bourgogne Saint-Martin ブルゴーニュ サン・マルタン

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:2000年に植樹 面積:0.5ヘクタール
 土壌:南東向き、サントネ村デリエール・サン・マルタン(Derrière Saint Martin)
 粘土石灰質、海底の岩によく似た小石が多い表土
 収穫:すべて手摘み 除葉:年に1~2回

醸造:樽内で3カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12か月、タンク熟成2か月)。すべて樽熟成(新樽比率30%)。

特徴:フレッシュ、そしてすぐに喜びを与えてくれるワイン…

私たちのブルゴーニュ シャルドネは2000年に植樹されたサントネ村の非常に良い傾斜の区画から生まれます。丘陵地帯の端、やや突き出したような区画です。土壌は石灰質を多く含み、ミネラル感を想起させる香りを生みます。

私たちの他の白ワイン同様に樽発酵をすることで香りに複雑さ、そして丸さを与えます。

フレッシュな新鮮さと、花や果実の香りとの調和による表現です。

友人を歓迎する時に、こっそりと用意して欲しい…そんなタイプのワインです。

**Santenay Sous la Roche サントネ スー・ラ・ロッシュ**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:2000年に植樹 面積:0.5ヘクタール
 土壌:南東向き。粘土石灰質、海底の岩によく似た小石が多い表土
 収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12か月、タンク熟成2か月)。新樽比率25%)

特徴:フレッシュで若々しいワインです。

この区画は2000年に0.5ヘクタールだけ植樹しました。注目に値する素晴らしい特徴を持っています。この区画はサントネの1級畑ポールペールの上部に位置しています。スー・ラ・ロッシュ(フランス語で“岩の上”の意味)という名前の通り、海洋性の石灰岩が非常に強く、小石が散見される土壌からはワインに多くのミネラル感を与えます。

また、この区画のもうひとつ特筆すべきは、畑の小石が日中に熱を蓄えて、夜間に熱を放射するために葡萄の成熟を助長させ、ワインに明確な丸みを与えてくれます。

これら全ての自然環境から、私達はこの区画にシャルドネを植樹することを決めたのです。

私達のサントネ スー・ラ・ロッシュにはナチュラルなバランスとフレッシュ感があり、偉大な白ワインが持つ要素をすべて備えています。スタイリッシュで食欲を刺激するワインです。

**Maranges Blanc マランジュ ブラン**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:2001年に植樹 面積:0.1ヘクタール
 土壌:南西向き。粘土石灰質 収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率0%)

**Santenay 1er Cru Clos des Gravières サントネ プルミエ・クリュ・クロ・デ・グラヴィエール**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:2011年に植樹 面積:0.7ヘクタール
 土壌:南東向き。白色粘土石灰質 収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%)。

特徴:サントネ村、風車の真下に位置する0.7ヘクタールの粘土質の区画です。

目が眩むほどに真っ白い泥灰性の砂利に覆われており、毎年、最も早く収穫される区画です。日照と白い砂利による反射熱の個性が明確に現れたワインとなります。

完熟した黄色い果実。ピンと張ったギター弦のような横糸、澆刺しているだけではなく口の中で潤滑油のように広がる甘美な味わいです。



Chassagne-Montrachet シャサーニユ=モンラツシエ

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:2012年に植樹 面積:0.9ヘクタール
 土壌:南東向き、粘土石灰質。レ・プラント・モミエール(Les Plantes Momières)の区画。
 収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ
 醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%)。

特徴:2012年に白で0.9ヘクタール。1946年に赤で0.6ヘクタール植樹されたソーヌ・エ・ロワール県に位置するLes Plantes Momièresの区画です。

若さのある葡萄樹由来の生き生きとした特徴が出ています。白桃やマルメロのような白い果実の鮮烈な香り。粘性があり、とても美しく長い余韻を見せてくれます。

**Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes****シャサーニユ=モンラツシエ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニユ**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1950年に植樹 面積:2ヘクタール
 土壌:南東向き、粘土石灰質、1級畑モルジョ内レ・プティ・クロの区画。
 収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ
 醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%)。

特徴:素晴らしい名声を得ている区画です。

私達の所有する区画、リュエ=ディー Le Petits Clos(ル・プティ・クロ)はこのオペレーションの心臓部分に位置しており、強い個性を備えています。

赤色の豊かな粘土石灰質土壌には1950年に植樹された株が深く伸び、ワインに丸みと偉大な白ワインの特徴である美しいミネラル感を伴う構造と素晴らしいバランスを与えてくれます。

澱と共にシュール・リーで14か月熟成させることでワインの突出したナチュラルな個性が現れてきます。

若い段階からすでに黄色い花や果実、柑橘系の果実味を持ち、魅力的で、長い余韻を持っています。

熟成による変化は驚くかもしれませんが、真の姿へと変貌を遂げるのです。深い黄金色を纏い、ボリュームと質感が増すのです。わずか2ヘクタール。ドメーヌの一番重要な区画です。稀少性もさることながら、その全てが特別なものなのです。

**Maranges Vieilles Vignes マランジュ ヴィエイユ・ヴィーニユ**

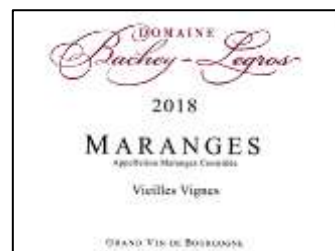
葡萄:マランジュ村のピノ・ノワール 樹齢:1965年と1935年に植樹した2区画。
 面積:2ヘクタール 土壌:南東向き、細かい石灰混じりの粘土質
 収穫:すべて手摘み 仕立て:コルドン・ロワイヤル
 醸造:低温浸漬を4日間、アルコール発酵10日間、発酵後浸漬を6日間。
 低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月樽熟成。
 すべて樽熟成(新樽比率20%)。

特徴:このワインは非常に樹齢の高い葡萄が植わった二区画から造られます。

ひとつは1965年、非常に古いクローン、粘土質土壌のLes Aubuzes。

もうひとつは1935年、En Crevècheの区画で、湿った粘土、小石混じりの石灰質土壌です。とても小さく黒色の強い果実が生まれます。果実の張りのある鮮度を保つため、二区画別々に醸造します。

熟したアメリカンチェリー、野生のブラックベリー、黒系果実を組み合わせさせた魅力的な個性。口当たりが良く壮大な広がりのある果実と肉厚なテクスチャーがあります。



Santenay Rouge Les Charmes Vieilles Vignes

サントネ ルージュ レ・シャルム ヴィエイユ・ヴィーニュ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:1950年に植樹

面積:0.8ヘクタール 土壌:南西向き。粘土石灰質

収穫:すべて手摘み 仕立て:コルドン・ロワイヤル

醸造:低温浸漬を4日間、アルコール発酵13日間、発酵後浸漬を6日間。

低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月熟成。(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月)。すべて樽熟成(新樽比率25%)。

特徴:“シャルム”の名前が示すように文字通り『魅力』に満ち溢れたワインです。

このシャルムの区画はサントネ1級畑であるクロ・ルソーの真下に位置しています。

石灰質土壌に由来する豊かなタンニンはしなやかで繊細です。1950年に植樹された古木に由来する奥深さがあります。

ワインは丸みを帯びており、フレッシュなチェリーやスパイスのヒントがあります。

エレガントで甘美な果実味、非常に長い余韻。すぐに魔法にかけられてしまいます。



Santenay Rouge Les Champs Claudes Vieilles Vignes

サントネ ルージュ レ・シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニュ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:1947年、1952年に植樹

面積:1.5ヘクタール 土壌:南東向き。粘土石灰質

収穫:すべて手摘み 仕立て:コルドン・ロワイヤル、グイヨ

醸造:低温浸漬を5日間、アルコール発酵11日間、発酵後浸漬を6日間。

低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月熟成。(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月)。すべて樽熟成(新樽比率25%)。

特徴:1947年、1952年に植樹された古木の区画です。非常に小粒ながら鮮烈な香りを持つ葡萄を生みます。

力強さと白亜質のミネラルを兼ね備えており、隣接するシャサーニュ・モンラッシェに匹敵する印象深さがあります。

真摯で深みのある香りのピノ・ノワールです。



Santenay Rouge 1er Cru La Comme Vieilles Vignes

サントネ ルージュ プルミエ・クリュ ラ・コム ヴィエイユ・ヴィーニュ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:1955年に植樹

面積:0.5ヘクタール 土壌:南東向き。粘土石灰質

収穫:すべて手摘み 除葉:年に1~2回

醸造:低温浸漬を5日間、アルコール発酵10日間、その後さらに3日間浸漬。

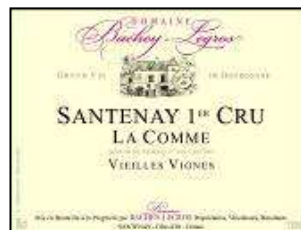
低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月熟成。(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月)。すべて樽熟成(新樽比率30%)。

特徴:サントネの偉大な畑です。ラ・コムは私達家族のテロワールです。サントネで最も有名な畑のひとつです。私たちが所有する区画は1955年に植樹され、私達の畑仕事により小さく成熟した葡萄を生み出すテロワールなのです。素晴らしい位置で、360度、東西南北すべてに面しており、一日中日照を受けることができます。

ここからの光景は本当に美しく、眼下に私達のモルジョの畑を臨むことができます。

シャサーニュ・モンラッシェ側に位置するラ・コムは地理的にも個性的にもクロ・ルソーとは対照的な性格です。

ミネラル感があり、構造が緻密で力強く凝縮しており熟成に耐えられる偉大なワインとなります。黒系果実のコンフィ、ジャムのような味わいを見せます。



Chassagne-Montrachet Les Plantes Momières Vieilles Vignes

シャサーニュ=モンラッシェ レ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニュ

セパージュ:ピノ・ノワール 100%(マッサル選抜) 樹齢:1946年に植樹

面積:0.6ヘクタール 土壌:南東向き。粘土石灰質

収穫:すべて手摘み 除葉:コルドン・ロワイヤル

醸造:低温浸漬を5日間、アルコール発酵12日間、発酵後浸漬5日間。

低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月熟成。(樽熟成12か月、タンク熟成2か月)。すべて樽熟成(新樽比率25%)。

特徴:長期熟成能力に秀でたワインです。シャサーニュ・モンラッシェ村で古木のピノ・ノワールを見つけることは並大抵のことではありません。私たちはクリスチアンの祖父ジョセフ・バシエが植樹したこの古木を護り続けています。

1級畑 Abbaye de Morgeot のまじりに位置する素晴らしい立地で、石灰岩がとても強い土壌でとても早熟な区画です。

樹齢の高い古木はテロワールの個性を完璧に反映します。石灰岩の奥深くまで入り組んだ葡萄の根、低い収穫量、かなりの割合で不揃いの粒、ミルランダージュが起こり、小粒で薄い果皮の葡萄からは極上のタンニンが生まれます。

これは素晴らしい葡萄です。エレガンスを保持するために全て除梗して、優しく繊細に醸します。

バットでの醸造は17日間、その間の介入はほとんど行いません。

この全てが力みの無い自然な力強さと滑らかさを兼ね備えたタンニンを引き立てます。そして深みのある色調と余韻まで長く続く黒系果実を生み出しています。熟成によってこの個性は更に際立ちます。



Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes

サントネ プルミエ・クリュ クロルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:1914年に植樹 面積:0.4ヘクタール

土壌:南東向き。粘土石灰質

収穫:すべて手摘み 仕立て:コルドン・ロワイヤル、グイヨ

醸造:低温浸漬を4日間、アルコール発酵10日間、その後さらに6日間浸漬。

低温状態で樽に移し、シュール・リーの状態で14か月熟成。

(樽熟成12か月、タンク熟成2か月)。すべて樽熟成(新樽比率30%)。

特徴:比類なきワインです。レ・フルヌーはサントネの1級畑クロルソーの一部となるリユー・ディです。

この小区画の葡萄樹は1914年に植樹されたコート・ド・ボーヌで最も古い葡萄樹です。

類まれなるこの極めて樹齢の高い古木だけを特別なキュヴェとしてワインを造ることを決断しました。

そして結果としてそれは類まれなるワインを生み出したのです。新しい味わいを体感出来るのです。

これらの古木は特別に細心の注意と敬意をはらって手入れをしなければなりません。

1本1本の樹の根元が大きいために、この区画では機械を使うことは出来ません。

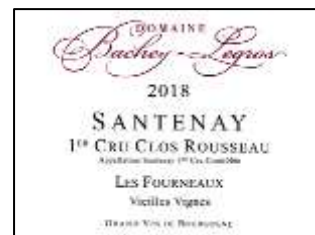
古木の幹を支え、若枝を結び、補強するこれらの作業はすべて人間がひとつひとつ手で時間をかけて行います。

私達の仕事は、植物博物館の管理者の仕事に似ているかもしれません。

古代の芸術作品と接するような気持ちを持っています。

古木は表土からはるか地中深くまで根を生やし、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンをワインに与えてくれます。

非常に熟した黒系果実の特徴があり、アイデンティティーを感じるこのワインを飲んだ数少ない方々は、誇りに感じてくれるかもしれません。比類なき喜びとともに…



【Bachey-Legros et Fils バシェ=ルグロ・エ・フィス】

Givry Blanc ジヴリ ブラン

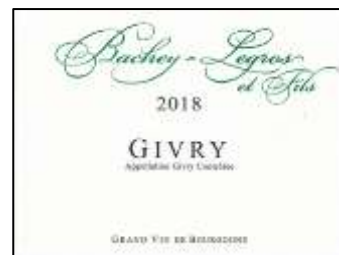
葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1965年に植樹

土壌:南東向き、粘土、ローム質 Champs Pourot の区画。

収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナーージュ(澱を攪拌)

を施す。シュール・リーの状態で14か月樽熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%)。

**Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots****サン=ト=バン プルミエ=クリュ レ=シャンプロット**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1985年に植樹

畑・土壌:0.2ヘクタール 南東向き、粘土石灰質。

収穫:すべて手摘み 除葉:年に1~2回

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナーージュ(澱を攪拌)

を施す。シュール・リーの状態で14か月樽熟成(新樽比率25%)

**Meursault Les Chevalières ムルソー レ=シュヴァリエール**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1970年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質。

収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ 除葉:年に1~2回

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナーージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%)。

特徴:この名前は私たちににとっては丘陵上部の畑、chevauchant(オーバーラップ)の意味から葡萄の葉が重なりあうような印象を持ちますが、実際は中世の時代の馬、chevauxに由来しています。

上部は非常に石が多く、下部は粘土質の混合土壌であるため、非常に繊細で香り高いワインが生まれます。

**Meursault Les Grands Charrons ムルソー レ=グランド=シャロン**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1970年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質。

収穫:すべて手摘み 仕立て:グイヨ

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナーージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月樽熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%)。

特徴:極めて快樂主義的なワインです。砂糖漬けのレモン、攪拌されたフレッシュなバター

の風味があります。滑らかなテクスチャー、温もりと包容力のある質感。繊細な酸味と力強さのバランスが取れた魅惑的な味わいです。

**Puligny-Montrachet ピュリニー=モンラッシェ**

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:1965年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質、レ・ルシヨ(=Les Reuchaux)の区画。

収穫:すべて手摘み 除葉:年に1~2回

醸造:樽内で2カ月間アルコール発酵、その後、試飲をしながらバトナーージュ(澱を攪拌)を施す。シュール・リーの状態で14か月熟成(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%)。

特徴:Les Reuchauxから購入した葡萄から造られます。太陽の恩恵を受けたとくちょうがあり、熟していてジューシー、涎が湧くような、芯のある若々しい果実の繊細で美しいアロマティックな香りがあります。

構造はしなやかでフレッシュ、果肉を感じるような果実味、ハチミツの風味を伴う滑らかな余韻です。

