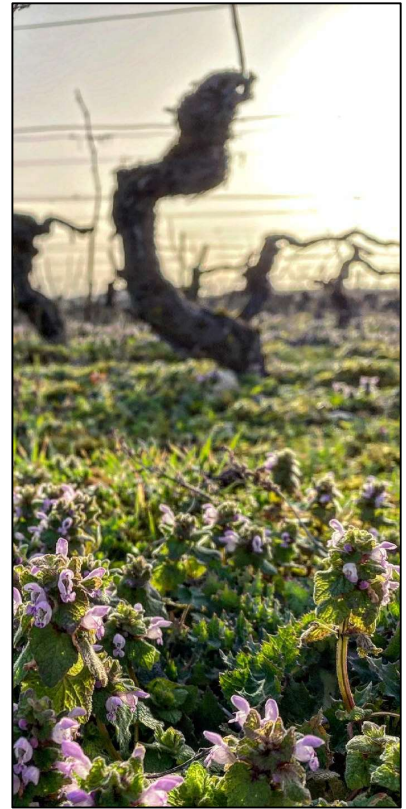


Domaine Pierre-Louis et Jean-Francois BERSAN

ドメーヌ ピエール=ルイ&ジャン=フランソワ ベルサン

家族経営であるこの生産者の歴史は、1453 年、15 世紀まで遡ります。
ジャン=フランソワとピエール=ルイは、テロワールを尊重する伝統的な手法を貫いています。
近代技術の進化によって、彼らは所有する 20 ヘクタールの畑のポテンシャルをより引き出し、新たな段階へと進み始めたのです。
今では醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。
そうして瓶詰めされたワインは 11~12 世紀頃に造られた丸天井の地下カーヴでゆっくりと熟成をさせるのです。
イギリスとの 100 年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴは、この地方の観光名所にもなっています。
ジャン=フランソワとピエール=ルイは、このサン=プリの地で 13 ヘクタールの白葡萄畑と 7 ヘクタールの黒葡萄畑を所有しています。年間生産量はおよそ 15 万本。そのうち半分は日本を始めイギリスやベルギー、アメリカなどに輸出されます。

畑・栽培について 第一にテロワールを尊重することです。品質の高い葡萄を得るために、畑と葡萄樹に焦点を当てることです。畑はリュット=レゾネ。除草剤、殺虫剤を一切使わず妥協のない仕事をしています。
最上の原料となる葡萄の健全さを得るために、あらゆる段階で葡萄樹が求めるすべてを理解する必要があるのです。
厳格な剪定、そして最適となる収穫日の見極めが重要なのです。



醸造・熟成について すべては葡萄にあるとの考えから、培養酵母は一切添加しません。
ステンレスタンクで熟成させるワインは飲み手に喜びを与えてくれます。樽で熟成させるワインはより複雑で豊かな味わいになります。私はボースの醸造学校で学んだ後、フランス、そしてニュージーランド(ラグビー必須)で研修し、一年を通して厳格で完璧主義な仕事をしています。
私のワインを通じて飲み手に喜びを与え、そして分かち合う事、それが私にとって最も重要な事なのです。



Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ

2020 年：参考上代¥3,200 (税込¥3,520) 2022 年：参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄：アリゴテ・ヴェール 50%、アリゴテ・ドレ 50% 果皮が黄金色のアリゴテ種。 樹齢：平均30年
多くのアリゴテ・ワインは果皮が緑のアリゴテ・ヴェールのみで造られており、酸味が強く痩せた味わいになりがちです。
しかし、果皮が薄く、凝縮感のあるアリゴテ・ドレ種は一般的なブルゴーニュ アリゴテとは違う上質なワインを産します。
熟成：ステンレスタンク
土壌：50%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌、50%ジュラ紀ポートルンド階の石灰質土壌。
平地に植樹されています。良質な酸味でエレガンスを強調した、香りの高いワインに仕上げるためです。
味わい：若々しさと澁れがあり、ポートルンディアン土壌に由来するアリゴテ品種の特徴を備えています。
花の香りドライフルーツの香りが溶け合い、非常にバランスのとれたリッチなワインになっています。



Bourgogne Aligoté Cuvée Marianne ブルゴーニュ アリゴテ キュヴェ・マリアンヌ

2022 年：参考上代¥4,800（税込¥5,280）

葡萄：アリゴテ・ドレ 100% 果皮が黄金色のアリゴテ種。 樹齢：平均 50 年

多くのアリゴテ・ワインは果皮が緑のアリゴテ・ヴェールのみで造られており、酸味が強く痩せた味わいになりがちです。しかし、果皮が薄く、凝縮感のあるアリゴテ・ドレ種は一般的なブルゴーニュ アリゴテとは違う上質なワインを産します。

熟成：100%樽熟成(新樽 0%)、12 か月。

土壌：南、南東向き 100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌。



Saint-Bris サン=ブリ

2019 年：参考上代¥4,000（税込¥4,400）

葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100% 熟成：ステンレスタンク

土壌：50%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌、50%ジュラ紀ポートルンド階の石灰質土壌

平地に植樹されています。良質な酸味でエレガンスを強調した、香りの高いワインに仕上げるためです。

味わい：ヒヤシンスやバラ、芳香性の花を思わせるフレッシュな香りが開放的です。

わずかにグレープフルーツ、柑橘類の香りもあります。非常に凝縮した深遠なアロマがあります。

口に含むと、フィニッシュまでしっかりと素晴らしい酸味がワインを支えています。



2020 Saint-Bris Cuvée Marianne サン=ブリ キュヴェ・マリアンヌ

参考上代¥4,500（税込¥4,950）

葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100% 樹齢：平均45年 熟成：70%樽熟成(ドゥミ=ミュー)、30%ステンレスタンク

土壌：50%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌、50%ジュラ紀ポートルンド階の石灰質土壌

平地に植樹されています。良質な酸味でエレガンスを強調した、香りの高いワインに仕上げるためです。

味わい：ゼリー状に感じられるほど濃密なレモン、ブラックカラントの香り。時間と共に、石のようなミネラルやほのかな煙香の要素が出てきて、より複雑さを帯びてきます。



Saint-Bris Fyé Gris サン=ブリ フィエ・グリ

2021 年参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 熟成:樽 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌
味わい:エキゾチックで官能的な香りを放ちます。口いっぱい丸みを持って広がります。節度のある酸味でバランスのとれた果実味。まばゆく輝くような仕上がりワインです。

Fyé Gris(フィエ・グリ)は、1958 年に栽培面積がフランス全土でわずか 10 ヘクタールまで減少した。ソーヴィニヨン・ブランの亜種であるこの品種はピンクがかった果皮を持ち、サン=ブリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。現在ブルゴーニュでは、サン=ブリル・ヴィヌー村でしか栽培されていない希少で例外的な品種です。

2017 年は柑橘系果実を背景に花と果実の香りがあります。知られざる葡萄の魔法、まさに小さな宝石なのです。



2020 Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc

ブルゴーニュ コート・ドーセール ブラン 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:シャルドネ 100% 熟成:ステンレスタンク 80%、樽 20% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌
味わい:輝きのある黄金色。アーモンド、ヘーゼルナッツ、白い花のアタック。親しみやすく、綺麗なミネラルに支えられ、開いていきます。白い果実、シダの香り。リッチで美しくアロマティックなワインです。



2023 Chablis シャブリ 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:平均 30 年 熟成:ステンレスタンク 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌
日照を最大限に享受するため南、南東、南西向きの斜面に植樹されています。

味わい:ヨードや牡蠣のようなミネラルの要素。海を思わせるワインですが、オレンジの樹の花のような冷たい花の要素もあります。澆刺として口いっぱいに広がるエキス、柔らかい口当たりはこのヴィンテージを体現しています。



2020 Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge

ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:ピノ・ノワール 100% 熟成:ステンレスタンク 75%、樽 25% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌
味わい:深みのある美しいルビー・ルージュ。とても繊細で果実味たっぷりの香りです。

2025 年 4 月版

非常にピュアでアロマティック、フレッシュでジツチです。
スパイスの風味とタンニンのバランスが非常に秀逸です。

2019 Irancy Cuvée Marianne

イランシー キュヴェ・マリアンヌ 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

葡萄:ピノ・ノワール 100% 醸造:天然酵母、熟成:オーク樽(新樽 0%)24 カ月

土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌

味わい:砂糖漬けの果実、ブラックベリー、チェリーの美しく熟した香りに、コーヒーやチョコレートなどのスパイシーでウッディなノート。イランシーのテロワールを示す下草やプルーン。口に含むと丸くてしなやかなタンニンが広がります。



Bourgogne Cotes d'Auxerre Jeu de Mains ブルゴーニュ コート・ドーセール ジュ・ド・マン

2021 年: 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

2022 年: 参考上代¥6,000 (税込¥6,600)

葡萄:ピノ・ノワール 100%

醸造:天然酵母、熟成:500L の新樽で 12 カ月

土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌

生産者より:ワインとラグビーは多くの価値を共有していることに留意すべきである。一人ではワインは造ることは出来ないし、ラグビーの試合も一人の選手のみでは勝てない。どちらもチームワークが必要なのです。

収穫から醸造まで全ての工程を 100%手作業で行い、機械はガレージに置いたままでした。

チーム一丸となって造り上げたこのワインは 1000 本のみリリースとなります。

味わい:フィネスとエレガンス。ルビーレッド、チェリーやブラックベリー、トースト、野生のストロベリー、胡椒が感じられます。

