

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、ヴァンサンとドウ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、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。

2019 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

葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:1.6 ヘクタール

ヴォーヌ・ロマネ村に連なる丘陵最上部。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:マロラクティック発酵。2/3 フードル(大樽)、1/3 バレル(木樽)。新樽 0%。



2019 Cotes de Nuits-Villages コート・ド・ニュイ=ヴィラージュ

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%。



2019 Fixin フィサン

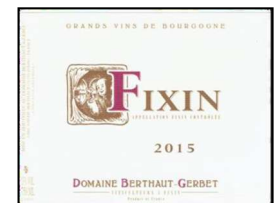
葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:3.6 ヘクタール Clos du Village, Fixey, Aux Prés, La

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%。



2019 Gevrey-Chambertin ジュヴレ=シャンベルタン

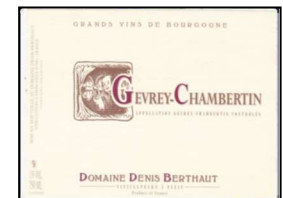
葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:深い石灰岩、泥灰土

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 20%。



2019 Vosne Romanée ヴォーヌ・ロマネ

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:20%全房。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%。

