

## Domaine Pierre-Louis et Jean-François 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ヘクタールの畠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が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させます。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＝ブリの地で13ヘクタールの白葡萄畠と7ヘクタールの黒葡萄畠を所有しています。年間生産量はおよそ12万本。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。

畠・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、畠と葡萄樹に焦点を当てることです。畠は有機栽培。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。厳格な剪定、そして最適となる収穫日の見極めが重要なことです。

醸造・熟成について すべては葡萄にあるとの考え方から、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満な味わいになります。ピエール＝ルイはボーヌ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。

ワインを通じて飲み手に喜びを与え、そして分かち合うこと、それが彼にとって最も重要なことです。



### Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ 2022年：参考上代¥4,000（税込¥4,400）

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 30~60 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ます。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。

醸造・熟成: プヌマティック空圧式プレス、天然酵母、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% ジュラ紀ポートラ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анс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: 若々しさと澁刺さがあり、ポートランディアン土壤に由来するアリゴテ品種の特徴を備えています。

花の香りと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。



### Saint-Bris サン=ブリ

2023年：参考上代¥4,500（税込¥4,950）

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% ジュラ紀ポートラ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анс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。



### Saint-Bris Fyé Gris サン=ブリ フイエ・グリ

2021年：参考上代¥5,000（税込¥5,500）

葡萄: フイエ・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。口いっぱいに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のワインです。

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。

2026 年 1 月版



### Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc

ブルゴーニュ コート・ドーセール ブラン 2020年：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¥5,500（税込¥6,050）

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。澆刹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。



### Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge

ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ 2022年：参考上代¥4,500（税込¥4,950）

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な香りです。

非常にピュアでアロマティック、フレッシュでリッチです。

スペ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% 酸造:天然酵母、熟成:オーク樽(新樽 0%)24 力月

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ペ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。

2026 年 1 月版



### Bourgogne Côtes 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ヶ月

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力だけでは勝てない。どちらもチームワークが必要なのです。(ピエール＝ルイ談)

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・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。

