



DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES

# Givry 1er Cru Clos du Cellier aux Moines 2019

ジヴリー プルミエ・クリュクロ・デュ・セリエ・オ・モワンヌ 2019

## テロワール

塀に囲まれた畑は Appellation Givry の北側に位置します。何世紀にもわたって、南向きのこのクリュはシトー派の修道士たちによって、ブルゴーニュの代表的なブドウ畑のひとつとみなされてきました。ドメーヌが所有する 5ha のブドウ畑は、傾斜の中腹と丘の上部に広がっており、うち 1.5ha は 1973 年と 1978 年の間に植えられ、残りの 3.5ha は 2008 年と 2012 年にピノ・ファンに植え替えられました。植密度は 10,000 ~ 11,000 本/ha。北風から守られつつも風通しがよく、ブドウはカビ病の心配もなくしっかりと成熟していきます。ブルゴーニュの偉大な畑に共通する粘土石灰質の地質が、ここでもはっきりと見られます。

土壌は、Clos の上部では比較的深く (50 ~ 70cm)、傾斜が増すにつれて少しずつ厚くなり、石ころが見られます。粘土とシルトが多いので、水はけがよく、雨が降ってもブドウの木は湿った環境に長くどまることがありません。地中深くには泥灰岩の層があり、干ばつが続くとブドウの木を水ストレスから守ってくれます。

2006 年からは、厳しい区画調査が行われ、2008 年にはすでに Clos の 3 分の 2 が植え替えられました。土壌や下層土壌に適した良質なピノ・ファンが選ばれます。土壌と植物の間に理想的な環境を生み出すことを大切にしています。私たちは、プルミエ・クリュの最良の表現をしたいと考え、収穫の一部を AOC Givry として格下げし、Le Petit Clos du Cellier ル・プティ・クロ・デュ・セリエを生産しています。このセカンドワインは、プルミエ・クリュの品質を更に良くするために貢献しています。

## ワインメイキング

シトー派の修道士たちは、『Simplex natura』という言葉を残しています。創造性を最大限に発揮するためには、自然を引き出す必要があるのです。実際、クロ・デュ・セリエ・オ・モワンヌのワイン造りには、いかなる規則・制限はありません。ブドウは手摘みで収穫され、健全さと新鮮さを大切にします。小さな開放式のケースに入れられたブドウは、振動テーブルで厳しく選別された後、重力によってオーク樽に入れられます。ヴィンテージや区画によって、収穫の一部を除梗せずに全房のまま残すこともあります。アロマと味わいのポテンシャルをそのまま引き出すために、完全な状態で果実をオーク樽に入れることがとても大切です。発酵前の低温果皮浸漬の後、天然酵母のみの働きで発酵が始まります。熟成は、オーク樽 (3 分の 1 は新樽) で 16 ~ 18 ヶ月間行われます。ワイナリーは 4 階構造になっていて、ブドウの到着から瓶詰めまで、ポンプを使わずに重力で処理することができます。

## ヴィンテージ

2019 年もまた、ブルゴーニュでは暑くて乾燥した年となりました。ブドウは完璧に成熟し、理想的な糖度、芳香成分を備えていました。しかし、苦労がなかったわけではありません。植物が早くから成長したため、4 月の霜が脅威となりました。開花期には、花振るいや結実不良が生まれました。

今回も、ビオディナミの実践と区画への理解を深めることで、非常にバランスの良いブドウを収穫することができました。収穫の数日前、9 月 8 日に小雨が降り、恵みの雨となりました。このおかげで、ブドウは完璧な成熟を遂げることができました。収穫量が少なかつたため、濃厚で深みのあるワインに仕上がりました。クロ・デュ・セリエ・オ・モワンヌのブドウは 9 月 14 日から 9 月 17 日にかけて収穫され、2021 年 7 月 26 日に瓶詰めされました。

## テイasting

時に理想とするフェノールの成熟度のために我慢することも必要ですが、セリエ・オ・モワンヌの 2019 年はまったく心配ありませんでした。タンニンの質は試飲に次ぐ試飲で確認されました。力強い骨格、ベルベットのようになやかな口当たり。余韻は長く心地よく続きます。ギョーム・マルコは、ブドウの成熟度に自信があったため、収穫量の 95% に全房発酵を行いました。その結果、ワインにはのびやかな表情が感じられ、とても複雑な味わいに仕上がりました。チェリー、スマイル、黒鉛の香りが感じられます。このヴィンテージは長く語り継がれることでしょう。

